I SEMPREVERDE

AGOSTINO GALLO

Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa

ATHENA
EDIZIONI

Athena Edizioni ti regala questo libro in formato cartaceo, stampato e spedito gratuitamente a casa tua. Infatti per ogni libro acquistato dal sito potrai scegliere un libro della collana Sempreverde in omaggio. Visita edizioniathena.it per maggiori informazioni.

La prima giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,
Nobile bresciano;

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Avogadro, & 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 ritrova essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carrato; dove come in un ridutto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonvicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentil'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque un giorno, tra gli altri, à Messer Vincenzo Maggio[1] *partire da un suo podere suburbano, & andar colà per visitare M. Gio. Battista Avogadro, fu all'hora non men dell'altre volte caramente ricevuto. Dove, poiche alquanto hebbero insieme pasteggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero à sedere nel vago giardino sotto un gran pergolato; & dopo alquanto di silentio,*

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

M. Vincenzo, ripigliando le parole, cominciò à dire.

Veramente, quanto più io miro questa villa, & questo sito; & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista, tanto maggiormente ho da portarvi una dolce invidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandovi intorno all'Agricoltura; mercè della molta intelligentia che havete di tal'arte. Ma considerando che à comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione, non posso se non pregarvi, che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in cosi nobil professione, accioche per l'avenire, io faccia coltivare i miei campi d'altro modo di quel, c'ho fatto per lo passato.

Gio. BAT. Quantunque M. Vincentio mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai, nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco à manifestarvi 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 una possessione; giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando dico; che a comprare una possessione, la prima, & più importante cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere, percioche quando ben fusse dottata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia à comperarla. Et per questo si debbono

haver tali possessioni in abominatione; conciosiache sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, overo che sia di crudo, di aspro, di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diversi, ò piani, ò montani, ò che partecipano dell'uno, & dell'altro; lodo che si accetti quella possessione, che si trova unita col colle; percioche, essendo da Oriente, ò da Occidente, ò da Mezo dì, & non verso Tramontana; renderà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fosse piana, ò tutta in collina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di olive, & d'altri arbori fruttiferi, sono le più accommodate, & utili di tutte le altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si compri in villa, ò in altro luogo di mala fama; percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattivi vicini; per li quali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, & abbandonata la istessa patria, per viver'altrove in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol'essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti, & più da quei che tiranneggiano. Percioche, per le fortezze sempre si dubita di qualche novità dannosa; per le acque grosse bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni tutto dì si resta con molto danno. È ben vero, che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piacevoli, & da i laghi, ò d'altre acque navigabili: percioche si possono condur l'entrate altrove; & con poca spesa.

Similmente non si può fallare à comprar vicino alla città; concio sia che

l'entrate, per l'ordinario, sono di più valuta di quelle, che si trovano di lontano: Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse volte à vedere se i lavoratori lo trattano bene, ò male.

VINC. Tutte le cose, che voi havete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fu importantissima. Percioche, quanto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente divengono buoni, & belli. Come ben si dice per proverbio. L'occhio del patrone ingrassa il cavallo:

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

VINC. Stando che qui consiste tutto il vero coltivare; vorrei sapere come si possono conoscere le tante diversità de' terreni; percioche non solo ve ne sono di mediocri, di buoni, & di ottimi; ma anco di cattivi, di peggiori, & di pessimi.

GIO. BAT. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diversi siti; come in piano, in colle, in monte, & in valle; & che ciascuna può haver sei qualità di terreno; cioè grasso, & magro; rarò, & spesso; humido, & secco; & che quanto più si trovano mescolate queste qualità: tanto più fanno diverse nature di terreni buoni, & cattivi. Onde fra i tristi sono peggiori i

ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti: i quali son da rifiutare sempre, come terreni ingrati, maligni, & pessimi. Et però si conoscono i buoni, quando per natura, & non per arte del ben coltivare, ò dell'ingrassare, producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti.

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

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

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò non, nel pigliar'una lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente; percioche ritrovandola tenace, & grassa nel palparla con la mano, vi si attaccarà come se fusse pece; & più gettandola à terra, & non spargendosi, quel terreno si farà conoscere con quelle due prove, ch'egli è di buona tempra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò non; piglisi una zolla in quella parte dove più si sospetta, & pongasi in un vaso d'acqua dolce: & disfatta ch'ella sarà, si faccia passar quell'acqua per un panno di lino, & si gusti dapoi che sarà divenuta chiara; percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà

anco quello del terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benche sia cosa difficile à conoscerli tutti: nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancor'i migliori, come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera nuova: & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni, eccetto se fussero lamivi, ò paludosi; perche in quel caso valerebbono poco. Vero è che io lodarei, à far'il saggio di pezzo in pezzo con la vanga, cavando in diversi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni, & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) ò ghiara che padisca l'acqua: percioche ve n'è, che chiamiamo ghiarone, ilquale à pena si può trappassare, ò cavare co i picchi bene accialati. Et quelli saggi sono d'importanza, per esservi de' campi, che non pur si vedono cattivi, ò poco buoni nella superficie loro, ma de gli altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di varie sorti pessime. E tanto più è vero questo, quanto che vi è gran differenza in bontà da un iugero[2] *di terra all'altro, da una pertica all'altra, & da una tavola all'altra.*

Lodo poi, che più tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche, adacquandosi abondantemente (essendo buona di fondo, ben'uguale, ben quadrata, & ben coltivata) è quasi impossibile, che non se ne cavi il doppio di quello, che si fa di tutte le altre. Conciosia ch'egli è altra

[2]Iugero, è la misura de' podèri, ò possessioni.

cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, & delle altre cose col soccorso dell'acqua, che haver tai frutti ne i campi, che seccano nel gran caldo.

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione unita: percioche oltra, ch'ella si vede da capo à piedi benissimo, si può anco commodamente divisare nel seminarla, nell'adacquarla, nel quadrarla, & nel piantarla. Et più dico, che si può meglio lavorare con un solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra uniti, che vinticinque, che siano in diversi pezzi, & lontani in più contrade.

VINC. Sempre ho desiderato d'appezzare la mia di Pompeano, ma per mia mala sorte, mai non ho potuto far partito quanto si voglia largo à coloro, che mi doverebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De' quali, alcuni restano per sola dapocaggine, & altri accecati dalla invidia.

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

Poi non si piantino mai onizzi intorno à i campi, che si arano: & massimamente da Mezodì, da Oriente, ò da Occidente, atteso che per la lor

malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei legumi, lini, ò migli, tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bene à i prati, che mai non si rompono: percioche quelle herbe vengono piu belle sotto à quella parte, dove l'ombra arriva, che non fanno nel resto: oltra che le foglie loro rendono buona grassa, quando sono ben marcie, & sparse sopra quei luoghi.

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

GIO. BAT. Perche, se'l campo che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cavezzi, nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta a mezo; dovendosi adacquare l'altra metà, convien che quella parte già adacquata riceva altretanta acqua, insino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si levarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et à questo modo ciascun pezzo haverebbe solamente il suo bisogno.

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

lungo, ma ancora abbassando di soprà, & di soto le ripe, si conduce commodamente quella terra fin'à mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, & più cavezzi, mai le carrette non sono condutte à i luoghi, che sono in mezo, onde non è poi maraviglia se vi fà valle per l'aratro, che ne conduce via sempre, & mai non ve ne ritorna, & se le acque innondano quelle valli.

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

Appresso alle utilità, che si veggono ne i campi curti, vi è ancora che i buoi lavorano con men fatica, conciosia che non pur si allegrano sempre nel giungere cosi dall'un capo all'altro; ma risposano etiandio mentre che'l bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta à far l'altro seguente solco.

VINC. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi si lunghi della villa di Pompeano, per adacquarli tanto come si fà, ma delibero di ridurli questo verno al modo che havete divisato.

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se levarete anco tutte le viti, le quali vi rendono più danno assai, che utile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei, che rendono gran copia di lini, & migli & piantassero un vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, perciò che, oltrache si cavarebbe maggior quantità di Uva, & che il vino sarebbe assai migliore, si coltivarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le uve, & simili arbori. Et questa è la vera perfettione d'ogni vero Agricoltore (come ho detto) quando fà produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

VINC. Non tanto vi prometto di cavar tutte le viti, & oppij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, so che maggiormente haveranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per traverso.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate la importanza dell'arare per lungo, & per traverso, & il beneficio che fanno i venti à i terreni scoperti nello spolverarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

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

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano, & commoda ampiamente per l'entrate della possessione, facendola

guardare più tosto verso Oriente, ò Mezodì, che verso Occidente, ò Tramontana; & massimamente quando queste parti non trapassano l'una verso l'altra; percioche se i venti, che entrano non potessero uscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Levante, & Mezodì per cagion del primo Sole, che giova spetialmente nel Verno à scacciar'i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, o almeno non molto di lontano; percioche non si può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è prossimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, & parte per lo verno, accioche maggiormente il patrone sia invitato ad habitarvi da ogni tempo. Et non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lavoratori, malghesi, pecorari, & castaldi secondo la conditione loro; percioche essendo cosi, vi veniranno, & habitaranno sempre volentieri. Accommodando le stalle per la quantità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, ò tutto l'anno. Le quali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le finestre à Tramontana, & Mezodì, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passando i venti, resteranno più sane d'ogni tempo; facendovi i volti, & non solari: atteso che saranno sempre più sicure dal fuoco, ma che vi siano più buchi non maggiori d'un palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni, & altre pasture; perche staranno con più humore, & pesaranno più, che non sarebbono senza buchi. Havendo poi i fenili sopra tanto grandi, che habilmente vi si possano governare i fieni, le veccie, le stoppie, migliarine, favali, & panicali per lo vivere

de' bestiami: Oltra che desidero che vi si possa conservare la paglia, & altri strami per farli lungamente letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia, percioche, non è proportione dallo strame asciutto à quello, che è bagnato; nè dal suspeso, à quell'altro che è calcato ne i pagliari.

Appresso stanno ben'i fenili à mezodì, con l'haver dinanzi in lunghezza altrotanto portico, il quale sia largo undeci, o dodeci braccia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor comodità un bel portico, quanto è un bel fenile, sotto al quale si può conservare le cove 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. Oltrache vi si possono tenere, & conservare i tinacci, le benaccie, & altri vasi per far i vini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

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

VINC. Dapoi che mi havete cosi ben divisato delle necessarie fabriche, che vi ho richieste; desidero che mi ragioniate anco delle acque, che convengono à diversi siti.

GIO. BAT. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per ricever le acque piovane, poi che 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 convengono appresso alle fosse, dove si tengono i letami, ne alle stalle, ò porcili, & altri luoghi, dove gli animali possano loro nocere co'l piscio (se non fussero molto profondi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la state, ne offese le genti dalle pioggie nel cavare 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, le quali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però di state fresche, & di verno calde. Ma sono tanto più buone quell'altre, che vengono da i monti, & quanto piu discendono da alto; perche sono maggiormente rotte da i sassi.

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

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

GIO. BAT. Chi vol farsi buon'Agricoltore, debbe haver prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continova di conoscere la natura de' campi, che egli ha da coltivare. Percioche quella cosa è di tanta importanza, che (come non mi satio di dirla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non haverà ricolto

buono. Ma per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche; dico che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze; percioche chiaramente si vede, che più rende un picciol campo ben coltivato, che un grande doppio, lentamente lavorato.

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 massimamente al tempo del piantarli, dell'adacquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal'aventurati quei campi, di cui il patrone non sà niente di quello, che vi fa bisogno, & che sempre si rimette al voler de' suoi lavoratori. Et però sono da commendar coloro, che conversano 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 proverbio non mentisce. Un sol'huomo non, ma tutti gli huomini sì, sanno ogni cosa.

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che osserva il buon padre di famiglia nel coltivare 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 dannevole; si perche il tempo, che è tanto pretioso, continuamente passa; come anco, perche molte occasioni, che più volte sopravengono contra i disegni, interrompono tali cose.

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

Appresso non manca à levare nel far del giorno, & anco più tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano à gli officij designati: Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lavorar fedelmente, & quali usano poca discretione; provedendo sempre à quelli con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non si debbe mai pigliare lavoratori, ò servitori cattivi, potendone haver de' buoni, benche costassero di più; cosi si debbe far quanto si può co i non buoni nel sopportarli mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può haverne di migliori.

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, iquali per scacciare con colera i lavoratori, & i servitori, & non trovarne poi de' buoni, nè de' tristi, quando vi bisognano; entrano talmente in disperatione, che al fine gittano à terra il mal'aventurato lavoro.

GIO. BAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amorevole, & liberale verso coloro, che lo servono; accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno servito. Usando loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, ò danari, & massimamente à quei che sono poveri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & non con robbe, accioche non si lamentino che la cosa sia cara, ò che non sia buona. Et se pur ne vogliono, li serve bene, & piu tosto per un soldo manco del precio corrente, che un sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arricchirsi con simili persone; percioche, pensandosi di guadagnare un carlino, si peggiorano à bei ducati; come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore,

ciascuno doverebbe sempre pagare liberalmente tutti i mercenarij. Oltra che essi servono più fedelmente, & non ve ne mancano à i tempi necessarij.

Similmente l'amorevol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & bevere conveniente à quelli, che è obligato; & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessità, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farsi servire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discommodano simili persone per ogni cosarella quando mangiano; ma più volte ancora vi stanno presenti, quasi per numerare i bocconi; onde, come parlano più di quello, che essi han divisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

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

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

GIO. BAT. Chi non vol coltivar'i suoi campi, debbe acquistarsi un buon massaro, & farli buona compagnia; non mancando però à sollecitarlo, & massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qualche 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 ogni anno à cambiarli. Onde, il più delle volte, pensandosi pur di trovarne di

buoni, ò di men cattivi, s'inciampano in altri peggiori. Et però non è maraviglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal'in peggio; & meritamente, dapoi che non si aveggono, che quanto più mutano lavoratori, 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 coltivarebbono più d'un'anno. Che à dir poi il vero, vi son'alcuni patroni tanto ciechi, che per volere un careggio di piu, ò altra simil minutia, per non poterla havere da un buon massaro, lo cambieranno in un tristo, per haverla. Errore notabilissimo, conciosia che per guadagnare regalie per un sol ducato, ne perderanno vinticinque & forse cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspetti à capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'una parte, & l'altra ne farebbe bene.

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 conviene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, à gli arbori, à i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & à che modo, & à che tempo, & quante volte all'anno, accioche più chiaramente sappiano quello, che hanno à fare.

Poi si debbono obligare à zappar benissimo, non solamente i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel 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 doverebbono 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 cattive herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente à terra, & massimamente quando sono rivoltate da i venti, ò dalle pioggie. Et però non è gran maraviglia se una 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, & d'altre cattive 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 rendono quell'utile, 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 udito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia: nondimeno, per esser di grandissimo beneficio, tanto à loro, quanto à i patroni, non dovrebbe mai alcuno mancare à poner questo capitolo, & con gran pena.

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

Parimente che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende: cominciando al Maggio, insino che hanno seminato le biade; percioche alle

volte per guadagnare un 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 à quei tempi, che doverebbono seminare i grani, & fare delle altre facende necessariissime. Percioche non si può giudicare il danno, che ne segue per lo tardare da una settimana all'altra, & da un sol giorno all'altro. Et questi sono i necessarii capitoli per lo beneficio del patrone, del massaro, & della possessione: ma non giamai quegli altri, che solamente sono utili al patrone, & dannosi sempre al massaro. Il quale, per vedersi angariato, ò più tosto scorticato da lui, non tanto non lavora con buon'animo quei campi; anzi, come tristo, sempre và chimerizando da partirsi, quanto più tosto può trovar miglior partito.

A conoscer poi se un massaro ha da mantener quelle cose, che promette, osservi il patrone nel leggerli i capitoli se egli contradice, ò, non, massimamente à i più importanti. Percioche, si come contradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, che'l pensa di fare, con effetto: cosi promettendo di uno in uno senza difficultà, è da credere, che egli ha nel cuore di volerne far poco, ò niente. Et però sono male aveduti quei patroni, che accettano cotai huomini: conciosia che si pongono à pericolo di provare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

VINC. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'havete detto. Percioche non sò la maggior disgratia d'un patrone, che havere un lavoratore perfido, negligente, rissoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire à certi garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

GIO. BAT. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel massaro, che ricerca havere, & non solamente da quel patrone donde ha da partirsi, come anco da' vicini, & d'altri che lo conoscono. Et ritrovandolo cattivo lavoratore, & di mala natura, patisca piu tosto ogni interesse, che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno; se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro d'haverlo al tempo suo, senza litigare, come piu volte occorre.

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

VINC. Dapoi che difficilmente si trovano massari fedeli, & valenti; credo che non vi sarebbe meglio, quanto che noi altri coltivassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne ha molta somma. Percioche, oltra che non c'intricaressimo con lavoratori cattivi, ho per fermo, che faressimo anco questo con utilità.

GIO. BAT. Beati noi, & beata la terra, se fusse lavorata da noi con quella purità, & diligentia, che facevano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il viver felice, che faressimo, ella parimente produrrebbe assai piu di quello che fa; per vedersi un'altra volta accarezzata da giudiciosi cittadini,

& liberata da rozzi contadini; contra de' quali, è talmente sdegnata, che non è maraviglia se non rende quei buoni ricolti, che soleva à quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoscendo essi il vero coltivare, vogliono ancora prendere il doppio, & treppio di quello, che doverebbono fare; pensando i ciechi di arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è maraviglia, se tali sgratiati stanno sempre poveri, & se apportano danni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come facevano quei sapientissimi Romani, *non è lingua, che esprimesse mai la utilità grande, che uscirebbe dalle tante possessioni, che hoggi sono cosi mal trattate.*

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

GIO. BAT. Chi non sà, che ciascun par nostro può far lavorare i suoi poderi con altro vantaggio, di quel, che possono i tanti contadini, à i quali, ò per povertà, ò per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico, perche (dove per essempio) io dò à gli huomini, che scalvano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tanto, & ben da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è cosa maravigliosa, che piu volontieri servono à me (benche non dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col danaro di sera in sera; dove per contrario sono stentati da loro nell'haver la mercede à settimane, & à mesi; senza che il più delle volte, sono pagati con robba per più pretio 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 comprare buoi, cavalli, panni, & altre cose assai, à pagarli al nuovo ricolto? Che se pigliano per cinquanta scudi, fra il costar di piu del pretio corrente à danari, & il darli tanta biada à quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno, piu volte ne pagano più di cento. Et vi sarebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono per lo carreggiare ad altri, per lo morire de' bestiami per sua cagione, per lo mal lavorare, per lo mal seminare; ma lasciandoli da parte, ritorno à dire, che se molti cittadini coltivassero i suoi poderi, non solamente havrebbono doppie entrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

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

GIO. BAT. Primamente vi bisogna un valente bifolco, non guardando à pagarlo bene; percioche da lui depende tutto quell'utile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrovandolo da bene, non tanto sarà amorevole à i buoi nel darli da mangiare, & bene con misura; ma etiandio li fregherà la sera molto bene innazi che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, ò con altro strame; & la mattina per tempo li netterà, & streggierà benissimo; oltra che li laverà spesse volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li giova assai. Et gli haverà rispetto à non farli lavorare nel gran caldo, nè quando piove, ò nevica, se non per la gran necessità; ne anco li caricherà,

nè faticherà per lungo viaggio; non battendoli se non rare volte, & con discretione. Et come saranno giunti à casa scalmanati, li spruzzarà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che non haveranno cessato di sudare, & di ansare: Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano; & come ne haveranno mangiato una parte, li condurrà all'acqua, accioche bevano secondo il lor bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et non meno sarà diligente nel levar per tempo; & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche sin'à terza, ò poco più; & da poi vi ritornerà passate le vint'hore, & arerà sin'all'Ave maria; percioche à questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come haverete un'huomo simile, pigliarete ancor'un'altro per boaro, accio che lo aiuti à governare, & à cacciare i buoi, & i cavalli; anco à caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa dove stà il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo viver loro, come faccio ancora io à i miei, senza haverne altro incommodo, & con lor contento; percioche mangieranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

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

GIO. BAT. Primamente io dò al bifolco quindici scudi ogn'anno, & al bovaro dieci: Et per lo vivere, dò à ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, & le legne che li bisognano. Ma sappiate, che io son'amato da loro, & mi servono con diligentia; perche ancor'essi veggono, che hanno buona compagnia da me,

cosi nel vivere, come nel pagarli liberamente.

VINC. Mi piace questo bell'ordine, che voi tenete, & che trattate cosi ben questi nostri servitori. Che se molti osservassero queste cose, ò non li stentassero nel darli la lor mercede, ò non minacciassero di dar lor in cambio di essa delle bastonate, ò delle ferite non gittarebbono à terra il coltivar de' loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali; vi prego che mi diciate anco la sorte de' buoi, che io debba comperare.

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, giovani, ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; percioche si mantengono in ogni luogo, benche sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete haver nelle contrade vicine, ò nella propria terra, lodo che li pigliate piu tosto per qualche pretio di più, che de' forestieri; atteso che non periranno, come faranno quelli. Et se pur saranno d'altri paesi, & giovani, per lo primo anno gli haverete rispetto à non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli piu tosto à buon fieno, che farli pascer herba, perche non solo si manteneranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderanno poco più, conciosia che, per non pascolar'i prati, ricogliete più somma di fieno, & migliore, che non fareste se fussero pascolati. Avvertendo parimente à non prestarli ad altri, & manco à mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

VINC. Poiche io ho inteso questi si utili precetti, desidero che mi diciate la natura de' terreni diversi, che si trovano ne i colli, & nel piano nostro, accioche sappia quanta differenza vi vol nel coltivarli, 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 ragionarò solamente de' nostri petrosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & casalini; & poi de' forti, crudi, & duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

Cominciando adunque à narrare di quei, che sono contigui à i monti nostri, i quali ordinariamente sono più tosto forti, che altramente; dico che abondano di vini, di frumenti, & d'altri frutti. È ben vero, che quei di Franciacurta, & delle terre vicine non sono in tutto cosi, come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri; riservando però molte ville della Riviera di Salò, che avanzano tutte le altre del paese.

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

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

GIO. BAT. Si potrebbono arare, & erpicare più volte benissimo; percioche quanto più si rivoltassero con l'aratro, & si tritassero con l'erpice, tanto più sarebbono dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i venti; & anco dal

letame quanto più somma vene fusse dato.

VINC. Che rimedio sarebbe à quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta l'acqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole; overo come sono percossi dalla secchezza, si fessano di tal sorte, che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali?

GIO. BAT. Si aiutarebbono questi terreni, quando si conducesse lor sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare, come se fusse tanto letame: Et se la prima volta non fussero migliorati almeno in buona parte, far'il medesimo un'altra volta, & un'altra, se tanto bisognasse. Che facendo ben questo, non pur si mollificarebbono, & si coltivarebbono con qualche commodità; ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluviali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trovassero, che havessero della sabbia, ò ghiara minuta sotto un braccio, ò due (come ve ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio à far de' fossi non molto lontani l'un dall'altro, & tanto alti, quanto bisognassero per cavare, & trarre tai terreni in cima da un lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattivo; perche cosi si mescolarebbono insieme benissimo.

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

GIO. BAT. Ancora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, dove i lor terreni vagliono poco pretio: Ma vedendo che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fussero conci al modo detto, non valerebbono meno di cinquanta, & cento. Ma quando non si

facessero queste spese, lodarei almeno che vi si piantassero de gli arbori più tosto che seminarvi biade, ò prati; & specialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Gottolengo, i quali quanto più sono disperati da coltivare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & più importante d'ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) à saper cavar quelle rendite più utili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la lor natura.

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

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & i più magri di tutti gli altri terreni; percioche, quantunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma venendo à i terreni ladini, & casalini, dico che 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 d'ogni altro da lavorare. Il quale, per esser quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & altre rendite; però non è maraviglia se in più ville si vende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni; cosi s'ingannano grandemente quegli altri, che li pigliano cattivi, ancorche costino poco pretio; attesoche quanto più spendono, tanto piu si disperano per non vedervi mai un bel ricolto. Lodo

ben'à comperar'i campi rovinati, ma buoni di fondo, & ben situati; percioche in poco tempo si possono ridurre al pari de' migliori.

VINC. Hora che mi havete mostrato benissimo la natura de' terreni principali del nostro piano; mi sarà grato, se mi divisarete non meno le qualità de' colli & come si debbono coltivare.

GIO. BAT. Bisogna primamente, che io vi distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare à ciascuna quel tanto che le conviene. Percioche, altra cosa cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altra quello dell'Austro. Altro vole quello, che è verso Oriente, & altra vole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana; dico che'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa servire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, ò per far'altre cose necessarie: percioche da quelli si haverà altra utilità, che non si haverebbe da altri arbori, ò da i pascoli al tempo loro. Ne vi sono da ponervi altri arbori fruttiferi, & manco da seminarvi grani; conciosiache si haverebbe poco frutto. Et quanto alle tre altre parti; dico che vi si piantino delle olive, & più tosto al Mezodì, che all'Occidente; ma meglio all'Oriente; percioche simili arbori amano il primo Sole: Et il medesimo dico delle mandole, de' pomi granati, & de' fichi.

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

GIO. BAT. Lodo ancora io quelli per bellezza; ma per utilità è meglio piantarvi de' pomi, peri, moniache, & brogne, overo (come ho detto) delle

mandole, pomi granati, & fichi; perche questi arbori ricercano simili siti.

Non manco lodo à piantarvi delle viti buone, & spetialmente delle vernaccie gentili, & delle moscatelle; se però quei siti producono uve delicate; percioche quanto più saranno buone, tanto miglior bevande faranno.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltivare ben'il fondo d'ogni colle, l'arare, ò zappare, over vangare?

GIO. BAT. Si coltiva perfettamente con la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra compagnata di pietre assai; però bisogna lavorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi; percioche, lavorando valentemente, vi faran produrre de' grani in quantità; senza che quegli arbori renderanno de' frutti in copia. E vero che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minor spessa; ma quel fondo non restarebbe cosi ben concio, come farebbe da i zapponi à braccio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù e giù, ma solamente à traverso, & con tal modo, che le acque pluviali nel discendere, essendo ritenute da quei solchi, non possano condur le grasse altrove.

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 à banche in fila, secondo che i colli fussero più, & meno erti, & massimamente à quelli che han sotto i sassi piani; percioche, spezzandoli, & cavandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendoli dentro delle finestre penetranti in quantità, ma non più larghe d'un palmo di mano in quadro, & lontane una dall'altra per fila non meno d'un braccio, per piantarvi poi

de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto uguale sin'alla cima d'ogni muro.[3] *Che facendo questi muri di mano in mano con bell'ordine, & con le dette finestre, non solamente si raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dalla terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra d'artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa; ma stando la grande utilità, che renderebbon i cappari, & gli artichiocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.*

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

GIO. BAT. Molto mi maraviglio, che non siano pregiati i colli ben situati, assai più di quel che sono. Percioche non pure ogni spirito gentile vi può goder la soavità dell'aere, l'amenità de' siti, la vaghezza delle prospettive, & i tanti piaceri che vi si pigliano; ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro volte piu, che non fanno i luoghi piani; peroche, si come questi, piantandoli spessi si ombrano l'un l'altro; cosi quegli altri si trovano (secondo che quei siti ascendono) di arbore in arbore

[3]Ma che quella fila siano pero nell'ascendere, ò nel discendere lontane almeno due, o tre braccia l'una dall'altra.

superiori à gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

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

VINC. Non mi maraviglio dell'accrescimento che fan gli arbori in tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli arginati, cioè fatti à banche, crescano in misura un quinto di più.

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

VINC. Vi sarebbe da ragionare ancora della diversità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano à coltivare ben'i campi.

GIO. BAT. A lavorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi à proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che'l bifolco conosca bene la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tanto quanto se ne trova di buono. Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, rivolge sempre quella miglior parte, che si trova grassa per non haver fruttato, come ha fatto quell'altra che era di sopra; cosi quando si fondasse troppo ne i cattivi, potrebbe volgerne di quella, che mai non fruttarebbe. Vero è, che non

si può errare à pigliare sempre poca terra con l'aratro; percioche non solo quanto più entrarà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà; ma anco in molti campi dove vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamente sei, over 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 saranno le otto dette, con quarte dodici.

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

GIO. BAT. Hora, si come vi ho detto, che l'arar bene importa à prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto più si puote; cosi perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisognerebbe per trovar la terra dura, siano fondate le altre quel più che si può: non fondando però tanto l'ultima, sopra della quale si seminano i grani, overo che si rivolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, finche è coperto con due, ò tre dita di terra; cosi venendo il primo freddo seminano primamente i grani, & dapoi vi rivolgono addosso non men d'un palmo di terra: Et però non è maraviglia, se per questo, non possono uscir fuori cosi facilmente, come fanno quando sono coperti con poca terra, & se nascono cosi rari; percioche quanto più tardano à nascere; tanto

più vi si guastano gli occhi, & sono roduti da gli animaletti sotterranei.

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

GIO. BAT. Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rompe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per traverso. Dapoi si come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta similmente per traverso; cosi l'ultima, che è la quinta, volendo seminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante che egli erpica di aratura in aratura sempre per lungo, & per traverso, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro; cava parimente le cattive herbe co i rastelli di ferro, & le bruscia in monticelli come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & rastellando; non pur netta benissimo ogni campo sporco in tre, ò quattro arature, & erpicature, ma il frumento che vi nasce, produce anco più lunghe radici, che non sarebbe quando nascesse in altro terreno lavorato basso; senza che le acque pluviali non le possono offendere; atteso che trappassano più facilmente di sotto, le quali per contrario vi rimanerebbono addosso, quando le radici havessero sotto, & attorno quel terreno duro.

VINC. Questo modo d'arare, & d'erpicare mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non so come si potesse arare, & erpicare à traverso in quelli, che sono vignati.

GIO. BAT. Che ha gli arbori, & viti che rispondano per drittura ben

giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rovado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per traverso ne i vignali, quanto per lungo; levando le viti con le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali vi passano benissimo sotto, senza danneggiarle.

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

GIO. BAT. Non è dubio, che'l vangar la terra è cosa di maggior coltivatione, che l'arar a qual si voglia modo; ma sappiate, che egli è d'altra perfettione il crivellarla co i crivelli di fil di rame, ò più tosto di ferro; percioche non tanto ella si trita, & si netta quanto si può desiderare; ma anco resta talmente sospesa tutta per un palmo, & quel più in altezza che si vole; che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non sarebbe in altro campo. Perche considerando, che quella terra si trova come cenere, si può creddere che dove ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinque cento. 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 trovassero asciutte.

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

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fà il buon'Agricoltore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che è talmente bagnato, che nell'ararlo resti in pezzi grossi; & spetialmente quei che sono molto forti, ò duri, ò

crolli, percioche divengono tanto serrati, che poi non si possono ridur'in polvere, & manco ricever'in se la semenza per darle vigor di nascere, ò da produr'al tempo sicuro frutto. Et oltra che mai non ara i terreni fangosi; perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo; usa ogni diligenza anco nell'arar sempre tutti gli altri in quel migliore stato, che sia possibile.

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

VINC. Perche vi sono alcuni, che dicono esser molti terreni, che quanto più si arano, tanto più divengono 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 trovano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono traffiti dal Sole; onde restano poi deboli nel produr'i grani. Ma però la esperientia ci fà 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 alteri riti, che servano i

nostri buoni Agricoltori nel coltivar diversamente i campi.

GIO. BAT. Parlandovi primamente delle nostre contrade, le quali partecipano della natura di tutte le altre del paese; dico che quando un campo ha fatto un sol frumento, ò altra biada grossa, che sia per farne un'altro il seguente anno; levata che sia tal biada in paglia, sia segato lo stipulo più tosto che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo che ho detto; non mancando di seminarlo per tempo, & per Luna nuova, essendo possibile, purche quel terreno non tema i vermi, ò che non sia molto forte; percioche più ricolto renderanno cinque stara di semenza, che non faranno sette à seminarli tardi; come per proverbio si dice. Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, cosi seminar tardamente inganna quasi sempre.

Poi non ritrovando il campo ben netto, ancorche fusse ben'arato, & grasso; dico che non si semini, perche produrrà assai manco d'ogni altro che fusse magro, ma ben coltivato, & netto. Et d'un'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continovi, & che nel seguente resti voto; levate fuor le cove, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, inanzi che finisca Giugno; percioche sin'à quel tempo è il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due volte. Et appresso San martino, sia ben carrettato, & poi ben'arato. Et cotto dal gran gelo, sia alla fin di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, sia seminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo; dandoli la istessa misura, che si fà del frumento.

VINC. Non sarebbe meglio à ponervi più veccia, per esser'anco miglior pastura della vena?

GIO. BAT. HO detto di seminar quelle due cose per metà; accioche maggiormente sia sustentata la veccia dalla vena nel crescer ben'alta; benche la vena è poco men buona in tal caso, che la veccia. Et passati i quindici di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di quella pastura, sia tagliata; & come sarà secca, sarà anco perfetta per li buoi, & per li cavalli, i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltra che ella non dannegia quel terreno, renderà ancora assai più herba d'ogni trifoglio. Onde, levata dal campo, all'hora vi si potrà seminar subito de' fasoli, over del miglio intorno à gli otto di Giugno. E vero, che seminandovi fasoli, quel terreno produrà l'anno seguente più frumento, che non farà à seminarvi miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, cosi quello l'ingrassa.

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

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

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

GIO. BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttavia mi piace più a seminarlo da San Bartolomeo sin'à i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittando all'hora quella semenza nella polvere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra

le erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere cosi bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura) ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che quella di Agosto, & de' detti giorni di Settembre, è piu alta al San Martino seguente, che non è quella della primavera, quando si tagliano le biade, non teme ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dapoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà una buona 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.

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

GIO. BAT. Non è dubio, che quella della guscia è assai migliore per haver'i grani più vivaci, & perche vi presta aiuto nel farli nascere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conservarla in poco luogo, & per commodar'i compratori, che la portano di lontano.

VINC. Quanta somma dell'una, ò dell'altra semenza vi pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra.

GIO. BAT. À far che un terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarvi manco di cinque pesi di buona bulla, over mezo di bella semenza netta; & spetialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto più se ne spargerà di manco, tanto più ella nascerà rara,

& le cattive herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benche i terreni siano ben netti; cosi non sono da lodar coloro, che la spargono abondantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

VINC. Poscia che mi havete mostrato chiaramente quanto importa questo seminar di trifoglio; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene à pratar'un campo per sempre.

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

VINC. Havereste altri modi per giovar maggiormente à simili prati.

GIO. BAT. Per far che abondino d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato con la polvere; percioche, oltra che costa manco del puro di stalla,

fà produr'anco assai più pastura d'ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la polvere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, ò più tosto nel prato che si hà da letamare, la quale hà tuttavia con seco dello sterco degli animali, della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si cava dalle stalle si conduce di volta in volta dove sia tal polvere bene ammucchiata, & nello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per meta, finche vi è da crescere cotal materia. La quale si lascia cosi finche è dalle acque, & 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 altrotanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che non fà quel letame, il quale restando grosso, giova manco à i prati, che à gli aratori, per non potersi incorporar in quelli cosi, come fà in questi.

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

GIO. BAT. Non solamente sarebbe perfetta à i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra, per iugero, spargendola come si fà lo sterco de' colombi; ma alle viti ancora, dandone una palata per gamba, quando si colmano all'Ottobre.

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

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

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

GIO. BAT. Primamente vi sono buone le curature de gli adacquatori, & fossi loro, le quali siano però posate à mucchi per qualche mesi. Oltra che lodo à curar le strade nel verno, & lasciar quel fango à mucchio, fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell'ara, delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colombi, le quali cose giovano 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 à quel tempo i vasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti à commover le grasse che si trovano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Novembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro; ma non mai a' prati trifogliati, che si arano il secondo anno per seminarvi i lini, & frumenti; percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Avvertendo ancora à non far correre l'acqua sopra à i prati vecchi, quando sono gli eccessivi freddi, se ella non ha da continovare; percioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per il gelo.

Io commendo non poco gl'inventori delle lupe di grasse, che si fanno à i cantoni de i vasi, tanto profonde, & lunghe, che nel voltarsi le acque, che continovamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quantità, che nel curarle all'Autunno, & carrettarle alla Primavera per li prati, ò per li campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di quelle lupe ne i fossi maestrali, che corrono di acqua tutto l'anno, le quali siano lunghe almeno un cavezzo, & lontane una dall'altra, tre, ò quattro.

VINC. Non manco sono da lodar coloro, che hanno drizzati tanti poverini, che per la città nostra raccogliono tutto'l giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i cavalli, & buoi, di contrada in contrada, il quale apporta grande utilità à i campi suburbani, & beneficio a quei fanciulli, che lo vendono dui quattrini il gerletto, cosa che anco và crescendo ogn'hora piu per le ville.

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

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

GIO. BAT. Per abbassar'un dosso non molto largo, & lungo: dico che

si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, & larghi non più d'un braccio, & non men grossi di quattro dita, i quali non solamente si levano con tal modo, che non si rompono nel ponersi dal lato; ma etiamdio, cavato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano al suo luogo con si bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa, si leva via la cotica à pezzo à pezzo col terreno, ò più tosto si ara, & si riduce l'uno, & l'altro in più macchi, accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; Si che dopo un'anno si spargano al Decembre, ò al Gennaro, dove 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 i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo d'onde è levato, & anco vi si semina il trifoglio; spargendovi dapoi del letame minuto, & non mancando à rastellare, & seminare al modo detto, tanto quanto sarà condutto quel terreno nelle valli; atteso che l'una, & l'altra parte si praterà più facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le valette, & specialmente dove giace l'acqua; bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarvi all'hora tanti bastoncelli lunghi, & curti, quanto si trova la larghezza, & altezza sua; ponendoli lontani l'un dall'altro non più di due braccia con le cime di sopra dell'acqua, com'è grosso un dito, & non di più; accioche levandola via, ò lasciandola smarrire, si vegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che vi bisogna, il quale sia condutto di luogo in luogo, fin che à pena si vedano.

VINC. Perche poco mi varebbono quelli secreti, se poi non sapessi proveder'alle topine, che tanto rovinano i prati, i lini, & i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tampe; però mi sarebbe caro, se mi mostraste qualche modo di poterle esterminare.

GIO. BAT. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è, che bisogna fare la guardia, quando comincia à comparir'il Sole ne i luogi dove han gittata ultimamente la terra; percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che havendo chi le attende, ò badile, o vanga in quel gittar, che fanno, facilmente le levarà fuor di quelle buche.

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

La terza è, che pigliatone una viva nel mese di Marzo, al qual tempo vanno in amore, si deve porr'in un bacile, ò paroletto la sera dopo l'Ave maria, il quale sia primamente sotterato in tal modo, che l'orlo sia uguale alla terra, che vi si trova attorno; accioche possano saltarvi dentro quando la prigionera griderà la notte; onde quelle che la sentiranno (per haver l'udito perfettissimo) caminando al modo loro, entraranno nel vaso ad una ad una per aiutarlo: Et quante piu ve n'entraranno, tanto maggiormente gridaranno; ne pur'una potrà uscire, per esser quel vaso di dentro liscio.

VINC. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inventione, non posso fare, che non vi preghi anco d'un'altra, benche sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fann'i vermi alle biade, dopo che sono nate sin che si tagliano: ilche è d'altro dolore, che non è la tempesta; percioche questa rovina

in un subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore, alli sventurati Agricoltori.

GIO. BAT. Io non mi maraviglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; ma ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia addosso à questi pestiferi animaletti, i quali sono la rovina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie: Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come piu volte si è fatto delle fanfogne, che rodono talmente i pampini, che le viti, & uve paiono abbrusciate; Ma perche vi è poca speranza di tal provisione, dirò almeno quel poco, che posson far'i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Primamente si sa che fra i vermi, che rodono le nostre biade, i piu dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco men d'un mediocre dito: I quali, per esser di natura frigidissimi, non escon mai fuor di terra; ma, quanto piu cresce il caldo, tanto piu si approssimano alla superficie. Et pero si distruggono con piu facilita nel gran caldo, che d'altro tempo. Bisogna adunque, che l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro, & ari sottilmente: percioche, si come nella prima aratura si scoprirano la maggior parte; cosi nella seconda, & più nella terza, pochi saranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'à un tempo arare, & amazzarli; però sarà bene havere una persona, che lo seguiti con un canestro, & metterli dentro vivi, ò morti, secondo, che l'aratro li scoprirà, per darli poi alle galline, le quali diverranno grasse, & faranno de gli ovi assai. Basta che, chi farà ben questo, vedrà, che in due, ò tre arature, non vene resteranno se non

pochissimi.

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

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

GIO. BAT. Lodo ancora io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar'i terreni magri; ma non gia in quelli che sono freddi; perche restano piccioli, & manco fan morir'i vermi. È ben vero, che per quell'anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle, & trovando prima i lupini essere amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, è d'altra utilità il seminare i fasoli, subito, che'l frumento, & stipula son levati fuori; percioche non vi và se non due quarte il iugero, & de' lupini cinque ò sei: Et dove 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 altra-

mente, sotto terra con l'aratro, & seminandovi il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i vermi si nodriranno in quelli (per non'esser amari) però non molesteranno il frumento.

VINC. Mi piace questa inventione de' fasoli; percioche, appresso quello che voi dite, si fà anco se non un'aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora un'altro rimedio, che si come dove è stato il miglio, seminandovi il frumento, ò altra biada, questi animaletti non vi danneggiano cosa alcuna; conciosia che si pascono, de festuchi, & peduzzi che vi restano sotterrati dall'aratro, dapoi che'l miglio è levato dal campo, & segato il migliarizzo; cosi si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: Che voltandolo poi sotto terra con lo aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

VINC. Se havete etiandio de gli altri modi per ingrassare i campi mi farete cosa grata se me li darete tutti.

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

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

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

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia piu tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare; & sotterrarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal Sole, & da i venti; percioche quanto più è sparso, & rivoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce; & giova à tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce piu copia di herbe, che non fa il letame vecchio, la qual cosa è biasimata da gli antichi, ben che da noi Bresciani la lunga prattica fa osservare il modo detto.

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

Il sesto è, bruciarsi le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietuto, & per maggior beneficio bruciarvi delle legne, che ne ha abondanza, empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciarà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco dove quella cenere sarà sparsa.

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

L'ottavo modo è lo spargere ancora la terra cavata per fare il salnitro, quando è finita di cuocere, & che egli è finito di fare.

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

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

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe più la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per esser'à noi di tanto costo) che non sarebbe la utilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattive herbe con le loro radici: Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto; percioche è d'altro beneficio al nostro paese (il quale per natura è cosi sterile) à consumarle sotto à gli animali; compartendole poi bene stercorare à i campi, che brusciarle, come si facevano già più anni; attesoche all'hora non vi era la buona intelligentia del ben coltivare, che hora si vede, & tuttavia và crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirvi, anzi vi ringratio di quante cose mi havete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar dimane; sperando che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io son per domandarvi.

GIO. BAT. Et io ancora mi obligo di ragionarvi di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quegli altri giorni che voi designarete.

Il fine della prima giornata.

Di M. Agostino Gallo,

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

Desideroso grandemente M. Vincenzo Maggio di osservar la promessa fatta all'Avogadro, non hebbe à pena desinato, che andò al suo bel luogo; dove smontato, lo ritrovò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, la quale riguarda à Tramontana, & à rimpetto del gran pergolato, che lo divide: Onde, salutatosi prima l'un l'altro, & postisi à sedere; dopo che hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi son'attorno; il Maggio, per non perder tempo, cominciò a dire. Hora che ci ritroviamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non ho mai inteso la natura sua, ne il modo di allevarla.

GIO. BAT. Voi non potevate chiedermi cosa piu grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana à gli armenti; ma, essendo posta in terreno conveniente à lei, rende frutto talmente per vinti, & trent'anni, che (come dice anco Collumela) un iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese un'anno à tre cavalli; & massimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone privo, che'l sia almeno de' migliori, & ben grasso. Percioche quanto più sarà morbido, non

meno questa singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco sin sette volte ne gli altri seguenti.

VINC. Essendo questa cosi utile herba cosa antica, per qual cagione non è in più luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, il quale è dotato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltivar la terra.

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

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

GIO. BAT. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini; ma non si può fallare à seminarla in tutti quei campi, che producono bel lino, arandoli, ò più tosto vangandoli per Luna vecchia, & in tempo asciuto, accioche l'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe far'ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel campo sia ben piano, netto, grasso, ben arato, & ben'erpicato per lungo, & per traverso à prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano ben mortificate dal caldo, & dal gelo: Et passato San Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, & sotterato subito con l'aratro: Et come è ben'arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo, si sparga

la semenza mescolata col panico, & dapoi si rastelli benissimo co i rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, il quale morirà talmente, che le altre segate riusciranno senza cattive herbe; conciosia che ritrovandosi ella bene spessa, & fatta potente, non potrann'haver luogo di nascere, come havrebbon fatto, quando non vi fusse stato il panico. Avertendo però che quel terreno sia in amore: perche altramente tal semenza non nascerebbe senon con difficultà; & anco quando non fusse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta à crivellarlo, & far poi le altre dette.

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

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

Poi essendovi acqua, bisogna la prima volta adacquarla pian piano; perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe in parte: Et manco bisogna adacquarla dopo Settembre insino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all'Ottobre, & al principio d'Aprile, che sarebbe bene à bagnarla, ma leggiermente: Avenga che vi son'alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le danno tanta

copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

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

*GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogn'anno, intorno a gli otto della luna; percioche, per l'ordinario, si sega anco ogni trenta giorni. Ma non si lasci mai tal'herba à mucchio più d'un giorno, & medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di più in un luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si trova sotto, la quale più non rinasce. Et però non solamente stà ben'à farla seccare più tosto che si può; ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì à poner quei mucchi in altri luoghi. * Advertendo à non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore. **

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che non si può tener'il primo anno (per esser debile) ma gli altri si; tenendo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come non vi vuole manco tempo: Benche quella parte fà anco facilmente dapoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli dove ella si trova dentro, siano talmente secchi, che nello spezzarli vi si veggano ben maturi, cioè quando sono divenuti gialli. Et perche le herbe medesime, ne producono alle volte delle altre nuove (per tardar tanto à segar le prime) le quali facilmente si piegano, & qualche volta vann'à terra, però bisogna usar buona diligentia nel tagliare con un fiocchello ben tagliente, tutte quelle cime che hann'i cornicelli, & ponerle di mano in mano ne i sacchi, & vottarli nell'ara ben netta; facendole seccare,

& battere; & dapoi, levato via quel pagliuzzo, si crivellerà con crivel minuto tal semenza, & i non ben rotti cornicelli si tornaranno à battere tante volte, sin che restino ben disfatti. Sedacciando poi quanto sarà passato dal crivello; percioche quella polvere anderà in terra, & la semenza rimanerà dentro con la bulla, la quale nel venir'à cima, sia levata di volta in volta con la mano, finche la semenza resti ben monda. Ma perche non si può cavar tutta la semenza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene à servarla, & 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 carra di pastura tagliata con la falce, laquale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

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

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

VINC. Hora che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conservare i fieni.

GIO. BAT. Essendo possibile, dico che si taglino per Luna nuova; percioche quei prati produrrano più facilmente l'herba, che non farebbono

quando è vecchia, tagliandoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; conciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto à crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio d'Ottobre alle cassine, ritrovano le herbe alte da pascere, & i fieni sul fenile ben'ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo; percioche non solo non fa abondar di latte i lor bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai, la quale non è buona da altro che di farne letto.

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

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

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

è la vera via del troncar'il gridare co i malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gittar da parte quel fieno, che si trova un poco muffolente, ò alquanto humido per lo ruotto, ò per lo calore della stalla. Il qual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente.

VINC. Tanto più mi è caro questo 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 piacessero cosi, meglio sarebbe farli brusciare. Inventione per certo utilissima à quei luoghi, che sono à proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VINC. Quali ordini si osservano nel brusciare questi prati, & come si cava tanto frutto?

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buono da brusciare, come i ghiarosi, ò gessosi, ò cretosi, & quelli che non hann'in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han d'abbrusciare gli aridi, & che producono poca herba, ò che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattive, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stann'insieme come se fussero tante pelli di pecore. Et questo si fa nel gran caldo, cominciando all'Aprile sin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile per seminarvi il miglio, & dapoi la segala, ò frumentata, & non frumento per li due primi anni; perche andarebbe à terra per la troppa morbidezza, la quale vi si cava col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno; conciosia che se ne trovano

alcune volte di tanta grassezza, & potentia, che supportano per otto, & dieci anni continovi, miglio & segala, ò frumentata, ò frumento.

Poi à brusciarli, bisogna far come fan gli huomini eccellenti à questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglienti, & ben fatti per simil effetto, tagliano la cotica del prato in lotte lunghe un braccio & mezo, & larghe non più di uno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde, pigliandone come sarebbono dodici braccia per quadrotta tagliano per dritto dall'un capo all'altro; & dapoi un'altra simile tagliata lontana da quella un braccio; tagliandone una per ogni braccio è mezo, & drizzandole in piedi di mano in mano, fin che son finiti tutti quei dieci, ò dodici tagli per quella via. Facendone poi anco per traverso, & lontani l'un dall'altro non meno d'un braccio e mezo. Le quali lotte, oltra che restano lunghe un braccio è mezo, & larghe uno, le tagliano, & levano, & conciano (dandole col piede, & rivolgendole à dietro) di una in una à fila verso il sole in piedi, & aperte; dico con tanta agilità, & prestezza, ch'egliè una maraviglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci di ben dal sole, le brusciano commodandole però prima di mano in mano à guisa d'un fornello tondo con un buco da un lato, in fondo, per potervi dar'il fuoco, il quale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate à modo d'un foglio di carta, & poi dell'altre scempie con l'herba di sotto; facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto un braccio e mezo. Mettendo dapoi dentro un poco di paglia, & sopra à quelle lotte due fascine à traverso, per involtar meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio in cerchio ogn'hora più, sin che han finito d'involtare con quelle lotte, che bastano.

Et finiti quei fornelli, che essi divisano, li danno il fuoco, il quale brusciando la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lavoratori con forche di tre denti di ferro nel conciar'il fuoco, ò lotte cadute; levando le mal brusciate, & quelle che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra à i detti fornelli, per lo fuoco, che ascende in su'. Et brusciati che sono, li lasciano raffreddare per sei, ò sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il campo; non lasciandone alcuna parte in quello spatio dove sono stati quei fornelli; percioche per esser ben cotto quel fondo, fruttarà assai più, che non sarà ogni altro luogo coperto di cosi perfetta polvere. Ne altro vi fanno, aspettando solamente che piova un'acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra; arandola bassa, & non pigliandone con l'aratro più di quattro dita, quando si è per seminar'il miglio intorno à gli otto di Giugno; & non accaderà à zapparlo per quattro, & più anni; attesoche non vi veniranno herbe cattive; ma solamente vi bisognerà cavare con la zappa quel miglio, che tall'hor fusse nato troppo spesso, & seminar'all'Ottobre, & non più presto della segala, ò frumentata, com'ho detto; percioche vi venirebbe troppo morbida.

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

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

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

GIO. BAT. Vi son'alcuni, che nuovamente fanno con diligentia le lotte

con l'aratro, & poi le partono, & conciano pur'in fornelli al modo detto. A i quali, avenga che paia, che non avanzino molto, per andarvi più legna nel brusciarle; nondimeno, oltra che si espediscono assai più tosto, questo modo è anco più utile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cotica più di tre dita; l'aratro trovando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben brusciato, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto maravigliosa.

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

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singular pastura, ma chi desse tal terra à gli asparagi, à gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio ch'ella avanzarebbe ogni altra grassa pur'assai.

VINC. Perche si vede anco l'utilità grande, che riesce à 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 osservano.

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali voglion'etiandio manco acqua de' deboli, & leggeri, laquale non può giovar loro, se non sono ben'uguali, ò almen non sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo avanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile con quatro quarte di bella semenza per iugero, la quale sia stata nell'acqua un giorno, accioche nasca piu presto; anzi vi sono alcuni che la pongono dentro, essendo ne i sacchi, & la lasciano cosi, fin che quei grani germogliano,

& dapoi li seminano. Havendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per traverso, spessi, & lontani l'un dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo li mostra à qual modo vi vanno fatti tutti quelli, che vi bisognano. Et oltra ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare ugualmente tutti; fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi che vi dirò) sin che son maturi i risi. Et ancor non manca à sollecitarla spesso, vedendo come stan gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & provedendo sempre à quanto fà bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, egli la leva, & non la ritorna sin che non vede, ch'el Sole l'habbia mortificato; & come vede che egli è per far la spica (sapendo anco che all'hora fiorisce, & produce tutto ad un tempo il grano) subito raddopia l'acqua per assicurarlo, che non sia nebbiato, come più volte aviene, se non è difeso da lei. Basta, chi fà ben queste cose, può star sicuro di raccogliere le dieci, le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando che non produce minor ricolto del primo) è anco gran giovamento à quel campo per trovarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattive, & animaletti dannevoli, che vi erano. La onde sicuramente per due, & tre anni continovi, vi si può seminar del frumento, ò frumentata, che sempre vi veniranno belli.

Veramente se questo frutto non cagionasse cosi cattivo aere, come fà per l'acqua, che vi vole di continuo per cinque mesi, lodarei che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fà; perciochè si vede quanta soventione rende à questo paese nel mangiarlo in minestra, & più nel macinarlo con la segala,

& miglio insieme, ò con quella solamente per far'il pane con maggior utilità.

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

GIO. BAT. Non tanto son'alcuni che prudentemente seminano sotto, & sopra come conviene à i siti, & à i tempi tardi, ò temporiti; ma i più seminano secondo le loro usanze, le quali possono esser cosi cattive, come buone. Vero è, che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra; si perche i grani nascono più facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma; & si anco per che oprano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno sei, & sette à seminarle tardamente. Ma se'l seminar si tarda fin che sopragiunga il freddo, all'hora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro cosi leggiermente, che non sia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpicar come di sopra. Et pero fallano grandemente coloro, che havendo seminato sopra, mentre che'l tempo è stato dolce (com'è cosa ragionevole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi compar'il freddo seminando sotto (come allhora stà bene) ve ne volgono adosso più d'un palmo; onde non è maraviglia se quelli poveri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra se non malamente, per trovarsi sotto di essa troppo sepulti: Et tanto più occorre quello, quanto più si tarda à seminarli.

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

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

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

GIO. BAT. Havete prima da sapere, che à seminar quarte sei di frumento in un terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero; cioè some due è meza; che viene à dar per ogni quarta, cinque quarte; che se nascesse tutto, bisognarebbe anco che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dovrebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some; & non facendone più di due è meza, è chiaro che non nasce più della metà; cosi producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dovrebbe fare quando nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce più della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'una (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel frumento renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le due e meza

dette, si vede che non nasce se non l'ottava parte: Che è poi quando la maggior parte de' grani che nascono, figliuolano anco più spiche? Che producendone almen due per grano, & non passando le due some e meza, è cosa certa, che non nasce se non di sedeci l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & più spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere?

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

GIO. BAT. Certamente che non proviene da gli uccelli, che alle volte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animaletti che rodono gli altri sotto terra; percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è rivoltato sotto dall'aratro, gli uccelli nol possono beccare, & manco roder'i vermi quando è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, over che non ve ne sono. Et però la maggior colpa di questo, è sempre di quel bifolco che ara, & semina: Percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumento bene sparso, & dapoi nel volgerlo sotto con l'aratro, lo fà correr'à fila secondo, che và arando; come ben si vede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe dritte fra un solco, & l'altro, quante sono anco le arature fatte grosse, ò sottili: Et medesimamente aviene quando si semina il frumento dopo, che è arata la terra; percio che, spargendole sopra le arature che non si trovano piane, ma à costere, & vallette fatte per drittura dall'aratro; & quella parte che cade nelle vallette, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della terra più levata, subito si unisce col detto, che è à basso: Di maniera che,

erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrovano uniti in linee, ma trovandone qualch'un su l'alto, il medesimo erpice gli urta giù, & li caccia adosso à tutti gli altri.

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

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

VINC. Chi osservasse ben queste cose non tanto non si suffocarebbon'i grani l'un l'altro, ma credo che si avanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non so quanto sarebbe bene à rastellare nei terreni molto forti; atteso che nel tirare i rastelli à se, si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali: I quali, come si trovano spianati, è dubbio che'l frumento non perisca per le pioggie.

GIO. BAT. A questo è riparo; percioche cominciando à rastellar ne i solchi maestrali, & tirar à se la terra fin à mezo delle colle, & non più; non solamente non si spianaranno in modo alcuno; ma si voteranno, & si alzeranno ancor'i colmi di quelle colle; le quali, finite di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà conzar la terra di quelli colmi secondo che vi sarà bisogno.

VINC. Che rimedio sarebbe à quei terreni che son talmente deboli, & maligni, che seminandovi le biade pur'al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessivo caldo, sarebbon morte quasi sempre?

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice, che l'aratro nel rivolgerle sotto non possa farle correre à mucchio in fila, come sempre fà; erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite; conciosiache non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe à seminarle in quei pagliuzzi, come si trovano, & poi ararli talmente sottili, che si facessero almeno un terzo di più di arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono rastellare se non malamente per li tanti festuchi, che vi sarebbono. È ben vero, che à seminar gli altri terreni, che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma rivoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, & 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 uccelli, rodute da i vermi, ò distrutte da gli eccessivi 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 à questo modo, si possono levar tutti

*quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, ò almeno da figliuolare, & valersene in altri modi; come sarebbe, farli macinare per cavarli quella poca farina, & semola che vi fusse, ò ponerli con gli altri grani, overo darli à polli. Seminando solamente quei belli, che restano in fondo, i quali nasceranno facilmente in tre, ò quattro giorni. * Avvertendo all'errore che fanno tutti quelli, che spargono i grani à traverso di due, & di tre colle, dove coprendo i solchi magistrali nel curtarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogni solco con quella che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla. Et però per schifar questo danno, siano sparsi i grani caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne i solchi, se non quei pochi che a caso vi saltano; percioche, oltra che vi anderà manco semenza, non si suffocherà n'anche parte alcuna. **

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

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Trevisana, & il tosello in molti luoghi nella Lombardia, dirò solamente del marzuolo, & corezzuolo, & rosso, i quali si seminano tra noi, benche il marzuolo si semina solamente di Marzo, & per occasione quando i terreni non sono potuti seminare all'Autunno per cagion de' tempi contrarij. Il quale pesa bene, ma è minuto più de gli altri, & non figliuola se non pochissimo. Et però io lodo à seminare il correzzuolo perche vien facilmente per ogni campo, & fà più bel pane di tutti gli altri: È vero; che'l suo proprio è di seminarlo più tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti: Tuttavia io lodo più il rosso; percioche produce più paglia, più grano, & stà più forte in

piedi, & più saldo alle nebbie, & alle brine che non fà il corezzuolo. 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 un peso per soma. Hà un contrario solamente, che la sua scorza è alquanto più grosseta, & non fa il pane molto bianco.

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

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

Poi fallano etiandio che seminano il frumento, & altri grani dopo il primo anno, & più quando passano il secondo, & il terzo; percioche quanto più sono vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamente fallano quanto più si tarda à cavarli dalla paglia, conciosia che alle volte si scaldano talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallano anco molto quei che non seminano i grani buoni, belli, & ben netti, separati da gli altri salvatichi, percioche non è poi meraviglia se ne nascono de' tristi, & se sono suffocati dalle cattive herbe: Che per verità è di tanta importantia à seminarli buoni, & netti, che se fusse possibile, si doverebbono à grano à grano sciegliere tutti i migliori.

Parimente non tanto si dovrebbon seminare solamente quei grani, che fussero nati in un sol terreno, & non mescolati con altri nati in diversi

luoghi; ma ancora, quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricoltor'eccellente per lo grande utile che ne seguirebbe) si doverebbon seminarli che fussero usciti da più spiche nate da un sol grano. Percioche, si come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori sorti di animali, di arbori, & di herbe per haverne maggior utilità; cosi si debbe pigliar sempre miglior semenze; le quali siano anco atte ne i terreni dove si seminano; perche, mancando di questo, non è maraviglia se non abondano secondo l'aspettatione.

VINC. Dapoi che mi havete detto più di quel che io aspettava, vi prego anco che mi diciate qual miglio havete voi per più utile da seminare?

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

Quanto poi di quei che non vengono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del manzaro, le quali sono simili di gambe alte di manze grandi, di grani belli, & nel render ne i campi buoni, le sei, le sette, & le otto some il iugero; ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie: percioche quella che sempre si è usata, produce le foglie, & guscie gialle; & quell'altra nuova le produce oscure, & nere: La quale non vien beccata cosi dalle passere, come quell'altra, per non esser conosciuta da loro quando è matura; atteso ch'ella pare sempre verde. Ma essendo il campo ben netto, ben grasso, ben'accommodato d'acqua, & atto à produr'il miglio nano; dico che questo passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gli altri, & matura più tosto di quindeci, & vinti giorni (cosa

per certo da stimare, per non star tanto sotto à i mali tempi, come fan gli altri) non teme ne ancho i freddi, le nebbie, & le pioggie; anzi si gode in queste, purche'l senta il caldo. Oltra, che per esser cosi basso, non è offeso da i venti, da gli uccellatori, ne da gli animali, conciosia che facilmente sono veduti. È vero, ch'egli gradisce di esser'adacquato più fiate, quando non piove assai, & di esser raro; percioche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle: Et però non è maraviglia se alle volte ne i campi buoni, produce le dieci, & le dodici some il iugero: Et anco se'l scaccia il miglio moro; percioche è conosciuto quando si zappa, per esser assai più stretto di foglia, che 'l nano; oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamente alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar'à i polli.

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

GIO. BAT. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche; calcandoli dapoi con l'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 à ricalcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giovarebbe maggiormente, perche quanto più sono calcati, tanto più tardano à nascere, per lo germogliar'utile che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è maraviglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VINC. Non credete voi, che si farebbe ben'à metter quella semenza 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 tempo; percioche sempre nascerebbono più sicuramente, & piu 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. **

VINC. Che vie si debbon'osservare, per zappar ben questi migli?

GIO. BAT. Perche l'antico proverbio 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 leva da dosso ogni herba salvatica (la quale mentre che vive, li divora 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 divengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto più si tarda à zapparlo, tanto maggiormente l'humore tende à farlo crescer'in altezza, & non à giovar alle radici, che sono deboli per haver'attorno la terra

serrata. Et quello che dico del zappar'i migli per tempo, si doverebbe anco fare à tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscono manco, per non esser cosi delicati, come sono i migli.

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

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

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

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

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

GIO. BAT. Quando il campo è buono, ben netto, ben grasso, ben'ordinato, & accommodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto à seminarvi il miglio, che'l panico; percioche non magrisce tanto, fa miglior pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerrivi, petrosi, & di colli, & anco dove non si adacqua; per che essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio.

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

GIO. BAT. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giovare alle viti spesse, quando è divenuta grande, per difenderle dal gran caldo. Ma à seminarla per utilità, non è meglio che porla ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto una pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

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

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

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

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

VINC. Vi prego che mi diciate ancor'il tempo più commodo per seminar le fave.

GIO. BAT. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secondo la natura loro, & il valore de' terreni, & la diversità dell'aere; cosi ciascuno debbe haver giudicio à seminar le fave da un tempo proportionato più che da un'altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inverniccie al principio d'Ottobre, più tosto, che le comuni alla primavera; percioche non tanto quelle veniranno più per tempo, che quell'altre che si raccogliono di Giugno; ma renderanno anco più frutto, & resteranno più

grosse de' grani. Ma essendo i campi leggieri, ò deboli; è bene a seminarvi le comuni, ò le altre più minute che rendono maggior somma; seminando queste due sorti per Luna vecchia, & spetialmente in quella di Gennaro, percioche producono più frutto, che non fanno quando è nuova; oltra che non vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando à zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

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

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

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

GIO. BAT. Non solamente farebbono bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piantassero le fave alla prima vera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantovani, i quali ne piantano à vintine

di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & avanzarebbono poco men che la metà della semenza. Basta che à seminar queste fave 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 maggiormente la terra, che non fà ogni altro legume.

VINC. Havereste voi per sorte secreto alcuno per conservar le fave da i vermicelli, che non nascessero dentro, come fanno per l'ordinario?

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tavelle, ò teghe, farle ben seccare subito: percioche, quanto più sono ben secche, & cavate per Luna vecchia da la terra, tanto più tardano quegli animaletti à venirvi dentro. Ma à sicurarsi che non vi nascano, non è poi meglio, che à separar'i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar'i neri à frangere (per esser'i più duri da cuocer'in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi ponerli sopra una tavola, & fregarli talmente di mano in mano con le mani ben'onte d'oglio d'oliva, sinche tutti restino onti; percioche si conservaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in minestra con le guscie d'ogni tempo. Sono le fave verdi, & secche dilettevoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, et sono sempre di cattiva digestione.

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

GIO. BAT. Parlandovi primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente, ne i campi ben letamati, & ben'ordinati:

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

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

Medesimamente à seminar la lenticchia, dico che bisogna letamar molto ben'il campo, & poi seminarla di Febraro, & zapparla con ragione; percioche non tanto ella non vien bella, se non ne i terreni grassi, & ben'ordinati; ma cuocendola in minestra, non 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 spaventevoli, et cagiona altri danni all'huomo.

VINC. Sempre mi fu essoso quello legume per più cause; & però lo lascio à gli huomini, & alle donne svogliati.

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

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, i quali avenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio, perche la zappa giova sempre à tutti i semi, & alle piante.

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

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

Poi chi vuol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, over scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni avanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopo Sant'Antonio, accioche allhora siano preparati & ben letamati per farvi la terza aratura, & seminarvi quei grani.

Parimente chi voi seminare i fasoli; dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò più tosto al Febraro, & chi facesse questo dopò San Martino, farebbe anco meglio; & ritagliarlo, over'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, si raccogliono i cornicelli le tre, & quattro volte.

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

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

GIO. BAT. Lasciando da parte più riti, che gli antichi osservavano nel semirar'i lini, & particularmente dove erano state le rape, con zapparli quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro; dico che habbiamo grand'obligo à quel nobile Bresciano, che trovò la vera via di seminarli: Cominciando primamente à spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno à i dieci giorni di Luglio, &

il fieno al fin d'Agosto: letamando il detto prato avanti Natale, ò poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguente sin'al Settembre, ararlo dopo mezo Novembre, accioche sia cotto dal gelo, con non fondarvi se non poco l'aratro; percioche il proprio del lino è di venir bello, dove siano spesse le radici del trifoglio, le quali si trovano in quella parte rivoltata di sopra dall'aratro, che vien'à esser molto spugniosa; onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch'egli è bel veder l'Agricoltore ne gli ultimi dì di Febraro, ò ne i primi di Marzo à spargere le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, ben zappate, ben'ugualate, ben'erpicate, & ben rastellate, per raccogliervi poi i quindici, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamente ne gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono à proposito. Et anco è bel vedere, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; havendo prima fatto ne i solchi maestrali, le chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lontane l'una dall'altra, accioche quell'acqua si lievi sopra le colle piane, & cosi larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino, come nasce, come cresce, & vi fà ciò che conviene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le cative herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale immonditie. Senza che egli usa ogni diligentia nel cavarlo mentre ch'egli è in perfettione, & nel condurlo à casa ben secco, & dapoi cavarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda à farla fuori, tanto più i sorci la mangiano, & rodono il lino; oltra che le acque divengono maggior-

mente crude, dove poi non sono cosi buone per ammollirlo, come sono d'Agosto, & più di Luglio. Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi; ma quando è duro, non lo cava sin dopo tre dì, & tre notti; facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso, andarebbe in niente ne lo spadolarlo. Et cavato dell'acqua ben lavato, lo pone in una massa tonda, & larga tre, ò quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con le assi caricate di pietre, ò d'altro pesso: Et passato il detto tempo, lo distende al Sole in piedi aperto di branca in branca, fin ch'egli è ben secco; & dapoi, raccolto in mazzi legati di vimini, lo conduce a casa. Onde, come egliè ben pestato con le mazze, lo fà spadolare quanto li piace; ponendolo di giorno in giorno in una pila, & in luogo à proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche, che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino divenga ogn'hor più fino da filare; come massimamente fà 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 esser molle di seta; cosi quanto è più lungo, tanto più è grosso, & più aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, che han trovato nuova via di fare i refi con maggior facilità bianchissimi & sottilissimi. I quali havendo prima scelto il lino, senza semenza, più sottile, più bianco, & più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque, ò sei giorni al tempo detto; non ponendolo altramente in massa, ò pila; percioche, essendo

dapoi benissimo spadolato, & filato, divien bianchissimo, con minor'artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fà venir'oscuro.

VINC. Perche mi havete detto più di quello che aspettava, mi sarà grato, se mi direte ancor'i modi, che si convengono à far'i lini invernicci, avenga che tra noi non se ne seminino, se non pochissimi.

GIO. BAT. A seminare questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate; & letamato quel campo, si semina dal principio di Settembre sin'al fine; dandoli quarte sei, ò 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 eccessivi freddi, ò d'alcuni venti speciali che soffiano di Primavera: Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai manco dell'altre. È vero ch'egli viene più alto, & più grosso di gamba, & di semenza, che non fà l'altro, la quale 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 cosi larghe per seminarvi i nostri lini?

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza, dove si seminano i lini; ma vorrei vederle ancora simili, dove si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi son'in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de' massari (parlando solo de' cattivi, & non de' buoni) questo n'è uno del non far le colle larghe: I quali, benche i terreni

siano sani, curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbono farle di otto & dieci solchi con utilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno solamente del patrone, il quale havendo obligato il massaro à seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cento di buone biade; per haver fatto le colle picciole, & assai solchi maestrali, haverà quel ricolto che haverebbe di quaranta fatti con ragione, ò poco più. Ne per questo patisce quel massaro; percioche cava di biada alla portione, che hà gittata in terra, & ancor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di qua si vede la sua malignità, che per risparmiare un terzo di semenza, & un terzo di arature, non pur'egli non hà conscientia à danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua utilità; ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade più facilmente (per esser le colle cosi strette) & nell'adacquar quei campi; non facendovi altro, che lasciar correre l'acqua fra i solchi maestrali, finche quelle sgratiate sono trappassate dall'una, & l'altra parte.

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

GIO. BAT. Sappiate pure, che'l fedel lavoratore (non havendo i campi in contrario) mai non manca à far le colle di bella larghezza; perciò che sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per non farvi tanti colmi: Ne per questo resta di adacquarle benissimo; attesoche innanzi che vi ponga l'acqua adosso, hà prima concio le chiudette, ò stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua

di una in una, è forza che s'inalzi, & inondi ogni larga colla: Et oltra ch'egli non manca à stringerla, & volgerla con ogni diligentia per farla andar pian piano insino che vede esser giunta all'altro capo; la leva anco, & la conduce sopra le altre colle, che vi sono à canto: Et con questo bell'ordine, và rimovendo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è bene adacquato il campo. Per tanto possiamo conchiudere, che non vi è proportione dall'eccellente Agricoltore al misero massaro, perche questo non fà mai cosa con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia; ma etiandio scalva gli arbori, pota le viti, sega i prati, letama i campi, governa i lini, & fà tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

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

GIO. BAT. Non aspettate che io vi dica quelle regole, che dice il gran Poeta Mantovano, che si debbon'osservare nell'Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, ò di stelle fisse: Percioche oltra, che sono cose da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore; sarebbono parimente un Chaos à volerle recitare. Et però, parlandovi solamente della Luna, la quale, per esser più prossima à noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fà i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene; dico che, essendo nuova, serve benissimo al piantar gli albori, al seminar le herbe, al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gli animali; & ancor'à i letami, che si danno à simil cose; percioche non minor vigore ella presta à questi nell'immorbidare, che à gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

VINC. A confirmatione di questo, non pur'habbiamo l'essempio nel tagliarsi le ungie, i capelli, & la barba; ma anco per contrario nell'ammazzar'i porci, & altri animali. Percioche amazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda à mangiarli cosi salati, tanto più fuoco vi vuole à cuocerli. Et però non è maraviglia se un salciccione, ò altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quando sono cotti, & se ancora io non gli amazzo, nè li compro per allevare, se non sono nati in Luna crescente; percioche malamente crescerebbono, & verrebbono di conveniente peso. Ma poi che mi havete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuova, vi prego che mi diciate anco di quelle altre che vanno fatte quando è vecchia.

GIO. BAT. Si come è ben'à potar le viti magre per Luna nuova, cosi siano potate le morbide quando è vecchia; percioche produrranno assai più uva, che à potarle quando cresce, per attendere all'hora à farle immorbidare sol di foglie & di pampini: Et potandole nello scemare, ogn'hora più restringe il legno, il quale maggiormente attende à produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai. Et essendo possibile, è ben'à vendemiare per Luna scemante; percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conservati; i quali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

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

Appresso (chi può) è ben'à mieter le biade per Luna vecchia, cavar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. È vero, che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cavati per Luna nuova.

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

VINC. Che rimedio vi sarebbe à 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?

GIO. BAT. Perche tali arbori sono cosi teneri dalla cima sin'alle radici per la troppa aquosità, che la natura loro tira à se con grande avidità dalla terra, però chi vol servirsene lungo tempo, li tagli da quel lato, onde van tagliati, un poco più della metà appress'al fine della Luna, & li lasci cosi

in piede per un giorno, ò dui, & poi li finischi di tagliare. Percioche stando cosi mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non uscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati à terra. Et chi non credesse questo, pongasi à tagliar'una rovere, ò castagna (per esser de' più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & cosi un'albara, ò pomo, over'onizzo (che son de' più deboli) & lasciarli al modo detto; vedrà quanta copia d'acqua uscirà fuor di questi teneri, à rispetto de gli altri: Ma come sono purgati, & ridutti à terra, bisogna levarli subito la scorza, & lasciarli dapoi cosi al Sole, al vento, & al freddo almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opra; mettendovi però sotto de' legni, ò pietre, accioche non siano danneggiati dalla terra. Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati; percioche s'induriranno in quel tempo, come s'havessero il proprio nervo. Vero è che vogliono esser posti in opra al coperto; perche quando fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

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

GIO. BAT. Quantunque questa cosa non appartenga à gli Agricoltori, ne à me, ma solamente à gli Astrologi, ò à i Filosofi naturali; nondimeno non restarò di narrarvi brevemente quello, che altre volte io ho sentito discorrere sopra di ciò, ad un letterato mio amico. Adunque, lasciando che la Luna faccia in manco d'un mese tutto quel camino che fà in un'anno, il Sole, & che la sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non ha lume alcun da se, ma lo riceve sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto

maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto manco lo riflette terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, ò manchi il lume (eccetto quando ecclissa) per esser sempre illustrata ad un medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra: Il quale, secondo và crescendo, & mancando, hà parimente più, & men forza di mover l'humore delle cose naturali à far'i suoi effetti: Percioche, quanto più egli cresce, tanto più il detto humor'abonda, & si diffonde alle parti esteriori; per contrario, quanto più manca, tanto più il medesimo humore manca, & si ristringe alle parti interiori: Alqual'effetto concorre un'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce lo spatio della notte, nel quale la Luna stà sopra della terra; & quando il detto lume si fà veder minore, si fà similmente minor'il detto spatio di tempo. La onde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione vede gli albori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfondra; cosi la Luna nel primo quarto è potente à morbidare, nel secondo à fruttare, nel terzo à maturare, & nell'ultimo à conservare.

VINC. Perche fra i termini della Luna mi havete fatto veder benissimo la differenza ch'è, quando si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, esser'ugualmente quando è illuminata nel secondo, & che'l primo morbidisce tanto, quanto il terzo ristringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da conservare i frumenti dalle tarme.

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, le quali si tagliarebbono volentieri, per haver copia di lavoratori, i quali non si potrebbono poi havere, se fussero licentiati: Overo ancora quando si miete un campo, & che una parte non è matura, senza farli due volte; si potrebbe tagliare, in quel medesimo tempo. Si tagli adunque cosi il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche, mentre che i mietitori andranno tagliando, & legando le cove, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & non manco di dieci insieme l'una sopra all'altra accioche non siano trafitte dal sole: Et com'è sparito, siano drizzate in piedi, & lasciate cosi tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto, siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, & mattina; finche saranno divenute mature: Ma se non comparisse il Sole, non accade à ponerle per terra.

Poi quanto à conservar'il frumento; dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione à Mezodi, ò da Oriente, & Occidente; percioche se i venti non possono correre, & trappassare dall'un lato all'altro, è dubbio che nel gran caldo non patisca molto. Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari che hanno d'ogni tempo solamente le finestre verso tramontana; perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti: Senza che dicono, che sotto à i tetti non siano posto le assi, & manco i tavelloni, accioche i venti possano liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto piu tosto si puote, si faccia

fuori il frumento dalle cove; percioche quanto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi meraviglia se quei frumenti abondano di barbelli, & conseguentemente di tarme. È vero che se fossero seccate ne i campi le cove in piede al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa: Ma perche non si fà questo, come si faceva innanzi alle tante presenti carestie (per esser'hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente sole, & poi cosi caldo sia crivellato, & portato di mano in mano sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia: spruzzando di buono aceto con una scopetta in quel luogo, dove si ha da mettere il frumento in un mucchio, & non meno attorno à quello, & in cima al modo detto.

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

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

GIO. BAT. Primamente dovete sapere, che mai non vi entrano, se non

dopo pochi giorni, ch'egli è stato battuto: Et però, tantosto che quel frumento comincia à scaldarsi, ò produr barbelli, sia portato di mattina su l'ara à farlo bene spolverare col crivello, & 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 un mucchio più alto, che si può. Percioche quanto più si trovarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta quella generatione: Oltra che in tre, ò quattro giorni tutta quella massa restarà talmente fresca, che più non patirà cotal rovina; anzi si conservarà per lungo tempo.

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

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

Il fine della seconda giornata.

Di M. Agostino Gallo,

Intorno al piantare, & allevare le Viti in poco tempo.

Venuto il terzo giorno, M. Vincenzo andò nell'hora solita à casa dell'Avogadro; & trovatolo à passeggiare nella bella loggia, che guarda à tramontana, & per mezo d'un dritto viale accompagnato da due belle siepi di sanguini, il quale divide il giardino delle case de' suoi lavoratori; dopo le loro salutationi, fù pigliato da lui per mano, & condutto, di passo in passo, sin'in capo sotto di una gran castagna foltissima, la quale per trovarsi accommodata di freschezza, & di seggi attorno, si posero à sedere. Et dopo che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godevano da quelle diverse verdure, & dal dolcissimo cantar de' tanti uccelli, che tutta via vi erano, il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse. Poscia che voi Messer Gio. Batista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose vi ho richiesto, vi prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

GIO. BAT. Quantunque la vite sia domandata arbore da gli antichi, & da i giureconsulti; in niuna cosa è però simile à gli altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta à brusciare, come loro. Percioche si vede primamente, ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spiracoli spessissimi, & minutissimi nell'asta, nelle braccia, ne i maderi, & pampini; & non meno

è dissimile nella scorza, nella drittura, & nel colore; di maniera che non so qual'arbore non sia più bello assai di questo. Senza che non solamente è dissimile per non potere stare in piede, se non è ben sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora, si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co i frutti; cosi per contrario i maderi, palmiti, & pampini di lei co i frutti, ò senza non essendo appoggiati a' legni, ò à canne, ò tirati per lungo, ò vero che rampichino sopra gli albori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi, tendono all'andar'al basso, & per terra.

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

GIO. BAT. Ch'è poi della dissomiglianza del loro frutto à comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti d'un pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han più numero di grani diversissimi, & di tal sapore, che non vi è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezze, ch'essa vite fà gustare nel mangiarli, & nel bevere i vini, le vernaccie, le malvasie, & altre infinite bevande, che per tutto il mondo sono produtte da lei.

VINC. Benche vi havrei da domandare più cose circa alla natura di queste vite, nondimeno mi contento che più tosto mi mostriate prima i terreni,

che sono da schifare nel piantarla, & poi gli altri che sono buoni per lei.

GIO. BAT. Primamente non si debbono piantar nelle altezze de i monti nostri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de' colli, percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne i terreni maligni, & specialmente ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi; percioche i vini vi venirebbono cattivi, & facilmente si guastarebbono; ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri; & non meno ne i freddi, ò humidi quelle che hanno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne i caldi, ò secchi le altre che ne hann'assai, & i grani molli: Non 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 eccessivo freddo, ma essendone sin'alleradici, non tanto giovaranno loro nel tenerle fresche l'estate, ma farrano etiandio che i vini saran migliori. Non piantando viti in valli profonde, ancorche producessero delle uve in copia; percio che, non potendosi maturare, sarebbono vini garbissimi, & di poco valore: Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne ponga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo. Similmente chi vol piantare viti, debbe scegliere delle migliori; & volendone diverse sorti, le ponga tutte separatamente; percioche, stando che le gentili producono curti pampini, & le grosse lunghi, non solamente fà ben'a metter queste più lontane l'una dall'altra, che non voglion'essser poste le gentili; ma ancor'hà maggior commodità nel vendemiar le scelte, che se fussero ne i fili mescolate; conciosia ch'egli può divisare nel far'i vini secondo che le sorti si trovaranno di una in una, & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel potarle,

può cominciar ad ordinare quelle che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. Et à questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro; cosa che non vien fatto cosi, quando sono diverse sorti mescolate insieme. Et però non è maraviglia se in tal caso, ve ne sono assai che patiscono per esser potate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benche pochi vi siano, che pensino ad un tanto danno.

Ancora chi vol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere, & del sito; percioche essendo da Mezodì, pigli ancor i maderi da quella parte della vite, che'l vol piantare. Et se'l sito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte; & se vol piantare in luogo alto, pigli non meno i maderi in sito alto; & se à basso, in basso: Et cosi piantandoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò caldo, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche osservando questo bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Avvertendo sempre à non piantarli ne i luoghi freddi, se non alla primavera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto all'Ottobre, quanto al Febraro. Ma perche le viti gradiscono più i luoghi caldi, che i freddi; & più i secchi, che gli humidi; & anco più l'aere sereno, che le pioggie; però non si piantino ne i terreni che hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma n'anche stan bene ne gli altri che si adacquano: Percioche oltra, che non producono buoni vini, & facilmente si guastano; elle parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che son'offese tanto dalle acque, lodo che si pongano ne i luoghi asciutti, & anco più tosto ne i colli, che ne i piani. Et avenga che questi

ordinariamente abondino più di vino; tuttavia quelli lo fan migliore, per esser maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quando più è grasso, & più potente di fondo, tanto più abonda di vino, ma non buono; così, quando più si trova magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

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

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

GIO. BAT. Perche principalmente si debbe piantar viti, che facciano delle uve assai, vi ricordo che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto non temono cosi la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar'uve che vi dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche d'uve, secondo l'intento vostro; & fatto un segno à le gambe con un podettino, quando vorrete piantar'i lor maderi, pigliarete i più grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, & che habbiano fatto quell'anno dell'uva assai (come facilmente si conoscono à 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 di 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 sottili, & curti; tagliandoli sempre nel crescer della Luna, & dopo Mezo dì al tardi, & piantandoli anco quanto più tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso voi mandaste à torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, & li piantarete quanto più tosto; facendo il simile (quanto all'acqua) à i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

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

Fatti adunque i fossatelli à questo modo, voi coprirete il fondo di pietre non più grosse d'un pane; percioche non solo le radici delle viti vi staranno

nel gran caldo fresche, & le acque piovane, & le adacquanti, over le risorgenti vi si purgaranno; ma ancora i vini riusciranno migliori, & li occhi delle medesime viti tarderanno di anno in anno à germogliare; cosa in vero utilissima, poiche la brina, ò freddo grande non le danneggiaranno; come fanno molte fiate quando escono fuori per tempo: Coprendo quelle pietre di buona terra, che non si veggano, ponendo dapoi sopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è che per minore spesa, potrete mettervi de' ricci di castagne, ò meligazzi, ò più tosto de gli spini di rovere, & di questi in quantità; percioche teneranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haverano impedimento, che non crescano commodamente in lunghezza, & in grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso, che non si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose piantarete per Luna crescente le viti, & opij, over'altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'un dall'altro quasi un palmo, accioche si possa zappare fra mezo: I quali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; ò per manco spesa con le vinaccie, ò guscie d'uva; overo col bulaccio chiamato locco da molti, che si cava dalle biade quando si fanno fuori della paglia; & è perfettissimo, se'l si trova ben marcio d'un'anno, ò di due, conciosia che fà talmente germogliar le radici (per esser di natura caldissimo) che molte fiate in capo di due anni, quelle viti si caricano d'uva. Et però sarebbe cosa buona à ponerlo ogn'anno in qualche luogo separato allo scoperto, & non marcirlo sotto à gli animali (come si fà) per servirsene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

VINC. Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte l'ho

veduto à mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranzi, & altri arbori delicati, quando si piantano senza radici, & venir quelli in poco tempo bellissimi.

GIO. BAT. Poi non piantarete più di dui, o tre maderi appresso all'albore; percioche quanto più sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra un'arbore, & l'altro; ma lontani l'un da l'altro mezo braccio, ò poco più; attesoche voi gli allevarete con quel medesimo zappare, che farete à gli altri principali; stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'un'opio, & l'altro. I quali maderi superflui; come havranno due, ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi; & questi faranno più tosto della uva, che li sbarbati: Piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & più lunghi che potrete; ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra; percioche quanto più saranno distesi per lungo, tanto più numero di radici produrranno. Et però commendo coloro che piantano distesamente le trose intere co i maderi intrecciati, lequali per haver copia di radici assai, spingono à fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne i terreni potenti, col farvi i fossi alti due braccia, & larghi altrotanto, & poi vi pongon'i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandovi sopra non più del terzo del terreno migliore cavato, & lasciando il resto delle due ripe à maturare, per trarglielo adosso di anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, ò quattro anni; cosa molto giovevole à quelle viti; si per

cagion di quel terreno cosi polveroso, & cosi grasso; & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fà. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra, non mancando etiandio à nettarli, à zapparli, & ordinarli di paletti, ò frusconcelli di tempo in tempo secondo il lor bisogno; di maniera che quando cominciano à tirar quelle viti; non solamente producono ogni anno più gran quantità di uva; ma si mantengono anco belle à centinara 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 haverete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli saranno lunghi un dito, levarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri; mondando poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori; facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, ò madirolo sarà inviato à farsi lungo; perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraro seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che avanza sopra al madirolo col podettino, ò tanagliuola ben taglienti; accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, divengano una medesima verga.

Ancora non mancarete à zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo; & altri anni; ma meglio sarebbe à zapparle ogni mese, cominciando al Febraro sin per tutt'Ottobre; ma ritornarvi parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto, accioche non siano traffitte le radici dall'eccessivo caldo, & poi colmarle maggiormente con l'aratro innazi il verno (se tanto si può fare per minore spesa) & aprirle ancor fuori con

quello alla primavera zappandole, & nettandole all'hora benissimo; con tagliare via tutte le radici, che saranno sopra terra; ma lungi un poco dalla gamba; percioche patirebbe quando si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, ò nel gran caldo: Ponendovi appresso al detto Febraro dui paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma per che quelle viti havranno dui anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuovo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessarii, & grandetti, per sostentarle secondo il solito. Et come quei dui occhi saranno lunghi un 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 legneto che avanzarà di sopra, accioche (come ho detto) quello, & la gamba diventino una medesima asta.

Appresso, perche le dette viti havranno compiuti tre anni al Febraro pur susseguente; essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrette tirar'uno, o 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 allevar tosto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmente si osserva per tutto il Bresciano: percioche coloro fallano in due cose.

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

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

VINC. Perche si vede, che per ordinario, nell'allevar le viti, sono talmente dannegiate da' buoi, & vacche, che come sono pasciute, ò mortificate, 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 maladittione?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che à bagnare queste viti novelle con l'acqua pura che resta nel vaso, dove sono state à mollire le pelli secche de' buoi, & vacche, & d'altri animali piccioli, v'assicuro che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che aborriscono di quell'acqua. Et però havendone voi in un vaso, bagnarete di gamba in gamba quelle viti con una

scopa, come havran gittato fuor'i pampini con le foglie; facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate a mattina, & poi arse al Sole.

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

GIO. BAT. Ancorche i primi pampini puzzino talmente in quella parte dove son bagnati, & che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco quel puzzore, nondimeno per assicurarsi che non siano danneggiati secondo il solito, lodo che si bagnino un'altra volta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamente questo quanto più vi fosse piovuto sopra.

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

GIO. BAT. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe un'& mezo, & altrotanto alte, accioche possiate piantare due, & tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'una dall'altra almen'un palmo. Senza che quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormente verrano belle. Ma non mancarete à metter dentro di quelle cose, che hò detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, & arbori, che si pianteranno, facendole lontane l'una dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle uve, & de' terreni; percioche piantando uva gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, ò d'altra natura simile, non passarete sei, ò sette braccia; ma piantando questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno

di nove, ò di dieci. Et essendo uva grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'una dall'altra.

VINC. Per qual cagione havete voi fatto tanti pendoli, ò stropelleti di salice attorno i vostri campi arati, col far'andare sopra i loro cerchi tante belle viti, che pendono con si bell'ordine allo in giù cariche di uva?

GIO. BAT. Vedendo io il gran danno, che davano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cavai con tutti gli arbori grossi, & piantai in luogo suo delle viti, & piantoni di salice per incalmarli poi come ho fatto: da i quali non tanto ho cavato quest'anno ducati trenta, & più cavarò per l'avenir di stroppe, & stropelli che ho venduti à questo Febraro; ma spero che le viti, che vi rampicano sopra daranno il vino, che mi bisogna per la famiglia.

VINC. Non solamente non è maraviglia, che voi caviate molti danari ogni anno da queste stropellere, poiche tuttavia crescono i vignali per tutto il paese; ma è da lodare questa inventione, vedendo i tanti palmiti carichi di uve à pender'intorno à quei cerchi cosi ben'ordinati senza danno delle biade, ò d'altri frutti.

GIO. BAT. Dapoi che dite d'inventioni, voglio mostrarvene un'altra per far'un vivaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderarete di piantare, & vendere. Voi adunque divisarete primamente un luogo accommodato à quello, & li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro non più di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza che vi ho detto; & poste anco dentro le medesime cose, vi piantarete

quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponendole lontane l'una dall'altra non meno d'un piede, & allevandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette, & vi ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar'i lor maderi sopra à i ranfioni non più lunghi d'un palmo: Et come havranno compiuti tre anni, si come si dovrebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'uva, 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'un piede, & per lunghezza non più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana à Mezodì, li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncarete talmente, che non avanzino sopra terra se non dui occhi per madero; accommodandoli con tal misura, che si possano zappare, & infrasconare, & che l'una cima non impedisca l'altra: Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba un braccio, il secondo due, il terzo tre; & poi il quarto solamente uno, il quinto due, & il sesto tre; & sempre per drittura. Et à questo modo, alcun madero non occuparà l'altro; nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra; anzi si vedranno distinte l'una dall'altra infrasconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrarete anco più spessi sin'al doppio; lasciandovi però sempre de gli speroni, che producano maderi per l'anno seguente: che se ben saranno lontane le cime un piede, ò mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come havrete infrasconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar'i maderi, che si volgeranno al Febraro seguente da Oriente al modo de gli altri, zapparete le cime provanate

con le gambe a' suoi tempi; & poi all'altro Febraro cominciarete à cavare tutti i maderi da Occidente, i quali (per haver compiuti dui anni) saranno talmente grandi, & barbati, che piantandoli altrove, & non mancandoli delle cose necessarie, vi daranno dell'uva in capo di dui anni; percioche quando li levarete per piantarli, saranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli havrete cavati tutti da quel lato, provanarete anco quei quattro, ò sei, ò più maderi per gamba. Osservando poi à questi, & à gli altri che volgerete, & cavarete d'anno in anno quei medesimi modi, che havrete fatto à i primi. Percioche, piantando voi ducento viti in una pertica di terra al modo detto, come saranno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'una, che saranno d'entrata ducati vinticinque. Che se fussero un iugero, ne cavarete ducati cento all'anno.

VINC. Che cosa si debbe far'alle viti per haver delle uve in copia.

GIO. BAT. Fra le cose che vi potrei dir'intorno à questo, solamente ne dirò cinque, per esser'anco le più importanti.

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

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

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

La quarta, che leviate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trovano fra le braccia delle viti, & lasciarvi quei soli che son più belli, & necessarii per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tenere basse le viti; percioche à questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre à farli altro: Levando via non meno tutti quegli altri maderi, & pampini, che non han produtto uva; perche, essendo sterili, non stà bene che tirino à se quell'humore, che debbe andar'à gli altri che han fruttato.

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

VINC. Qual tempo giudicate voi migliore per potar le viti, la Primavera, ò l'Autunno?

GIO. BAT. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Gennaro sin'à i quindici di; ma quanto più fussero morbide, tanto più tardarete verso il fine; percioche, per esperientia si vede, che questa fà produr più uva d'ogni altra: Osservando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi innanzi il verno quelle, che si

trovano ne i colli, ò vicine à quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primavera, & producono etiandio maggior quantità di uva, & migliore: Non potandole mai, come comincia à gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all'hora maturo il legno) nè anco alla primavera, ò d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, ò che piove: ma solamente quando l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, ò nuvolo; che sempre è bon tempo. Potandole però sempre innanzi che comincino à far segni di gittar fuori cosa alcuna, percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fussero più allungati. Avvertendo poi à lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si trova, perche questa è la vera via di mortificar la fersa, laquale per la troppa morbidezza, distrugge le uve. Et però, si come falla colui, che impoverisce simili viti di maderi, poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono ad abondar ogn'hora più quelle di pampini, & foglie; cosi quell'altro fa bene, che non solamente vi lascia tanti maderi, quanti fan di mestiero, ma vedendo che sono di assai numero, li tira co i pali da i lati delle gambe tutti quelli, che sono di più dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltrache per esser ben prattico, lieva dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rovinarle; & massimamente quanto più si facesse questo de gli altri anni.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'uva più dell'ordinario à non caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lasciarete solamente

quei soli, che bisognano secondo le loro forze. Et sarete circonspetto nel conciar le viti giovani differentemente da quel che si fan le altre sorti; percioche, si come à quelle che han fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente; cosi alle giovani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo, secondo che diverranno potenti.

Parimente quando troverete alcuna vite talmente vecchia, & fracida, la quale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona sorte) non mancarete, per rinovarla, à provanare sotto terra qualche madero, che sia à proposito; & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta, uno, ò dui tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, ilquale sarà poi atto per provanare, & rinovarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti, levano via quei madiroli miseri, che si trovano sotto, ò appresso à i belli, che sono per produr dell'uva in copia; ma non seguitaste mai quegli altri innumerabili, che rovinano le meschinelle viti con lasciarvi assaissimi maderi, che non son'à proposito, & levano via quelli che dovrebbono restare, ò almeno farli in speroni: Senza che più volte lasciaranno un braccio di vite trascorso, per haver dui, ò tre bei maderi; onde poi è forza privarli del frutto almen per un'anno, ò che la povera vite vadi di mal in peggio. Et però lodo à fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di dui occhi per sperone.

Veramente, se le povere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, & che trovassero giudici, che lor facessero giustitia, io son

certissimo, che di villani ignoranti, si fornirebono le centinara di galere: Castigo in vero conveniente à simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono n'anche imparare, & manco confessare i lor'errori.

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

GIO. BAT. Quanto poi à potar le viti, le tirarete giù da gli arbori quando piove, ò che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il tempo è asciutto, ò molto arido. Dilettandovi sempre di haver ferri ben taglienti, & sottili, perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica; non lasciandovi mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che vadi levato; onde non è poi maraviglia, se quelle viti sono rovinate da i vermi, che vi entrano, & se essi acquistano nome d'esser valenti per far ranfioni in copia, per attacarvi botazzi, & fiasconi.

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

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

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

fendono gli arbori fruttiferi, ponendovi dui maderi proportionati à lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa trivella gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

Gio. BAT. Questa è simile à quella, che fà i buchi in cima alle botte, per ponervi dentro il vino, la quale taglia senza far niente de segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per mettervi il madero. Voi adunque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con un trivellino solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso insino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, il quale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dov'è più grossello facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giustamente in quel buco; & troncandolo poi talmente, che non habbia à restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & ben serrato, & che anco non si vegga del taglio: facendo questo dal Marzo fin mezo Aprile; havendo riguardo sempre à i siti, & à i tempi. Vero è, che questo non mi è riuscito nelle mie viti qui, benche siano cresciuti i pampini un braccio; conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abondato in quei buchi, che finalmente sono seccati; nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli, per esser'asciutti, & non humidi, come sono i nostri campi; overo chi tagliasse di sotto della gamba per due dita; perche quell'humore uscirebbe da questo taglio, & non dal buco della calma. Ma vi voglio dire un'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Auttor'alcuno, è anco, fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque un madero de' più belli, de' più lunghi, & de' più bassi che siano nella verga della vite, il quale,

senza spiccarlo da lei, lo troncarete in cima dove è tondo, & grossetto; & lo lasciarete talmente lungo, che arrivi sotto terra almen'un palmo; & fessatolo per mezo non più d'un dito lungo, con sottigliar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete incalmar'in quella fessura, che sia lungo un braccio, & conforme à quello in grossezza, & in tondezza: Et lippatolo da dui lati à modo d'un conio lungo, quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'uno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete uno stroppello fesso, come se voleste legar'una scopetta, & con quello legarete, & scoprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga un braccio, & altro tanto lunga, & alta, à canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre viti, & che vi si possa zappar'attorno. Et spianata che haverete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è che forse sarebbe meglio, in cambio del fessar, & lippar questi maderi, che si fessasero tutti dui per mezo, come pur sarebbe un dito lungo, & tagliarli poi per traverso da una parte fin'alla midolla: Et levata via quella metà tagliata à ciascuno li commetterete, & legarete come ho anco detto percioche restaranno più uguali in quella legatura, che nell'altra prima. Ma innanzi che sterpiate la vite vecchia, lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) divenga potente, la quale potrete tirare dopo dui anni, & la vite vecchia di continuo sin che la cavarete. Et questo è il vero modo d'incalmare ogni vite; si perche non si perde niente del frutto; & si anco perche la calma divien potente presto, per l'humore ch'ella riceve dalla gamba di quella vite:

Cosa che non aviene cosi alle calme del fessolo, & della gallica, le quali durano pochi anni, per esser posti nel troncone vecchio, che tuttavia si và struggendo per l'humore che corre sempre nelle tenere calme, le quali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro; senza che molte fiate cadono, ò si scavezzano il primo anno, per cagion de gli animali, de i venti, ò per altre disgratie: & quest'altre rarissime volte, ò non mai pericolano, per esser'incalmate sotto terra.

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

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

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

Ancora è buona la polvere raccolta per le strade (come dissi) la terra avanzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' cavalieri servato, per darlo all'autunno, come all'hora si debbe dar loro tutte le grasse avanti, che si colmino.

Non meno è buona la polvere de' prati prusciati, & quella delle lane vergheggiate, & il calcinaccio minuto accommodato col letame vecchio.

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

Parimente sono buone le tagliature de' sarti, de' pellicciari, de' calzolari,

& la segatura, ò limatura de' corni. Ma sappiate che quelle grasse si dovrebbono più torto dare alle viti novelle, accioche maggiormente facessero presto dell'uva, & non alle grandi; percioche à queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

VINC. Quali arbori sono più à proposito, per piantare appresso alle viti accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Gio. BAT. Secondo l'usanza nostra, si hà per migliori gli opij, di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, & producono più minuta foglia, & più picciole radici. È ben vero, che ne i luoghi montuosi, sassosi, ghierosi, aridi, ò magrissimi, stà ben piantarli de' frassini; percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, ben che durino manco assai, & siano sottoposti à gelare quando gelano le loro viti; nondimeno sono d'apprezzare; conciosiache i serpenti non si prossimano mai tanto quanto giunge la ombra loro: Onde, non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori avanti che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle caverne loro. Et taccia le ciregie salvatiche, atteso che non si costumano, come si soleva fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici che rovinano i terreni; & medesimamente si può dire delle noci, & delle pioppe; nè ancor mi piacciono le salici; percioche le viti producono poca uva, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vol piantare, le faccia in pendoli, per le cose dette.

VINC. Quali viti sono migliori tra noi, per far dell'uve assai?

GIO. BAT. Lodo primamente che si piantino quelle che producono le uve cropelle, nere, morbide, per renderne più delle gentili, le quali stanno ben'accompagnate con tutte l'altre uve 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 fersa.

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

*Ancora sono buone per piantar le schiave nere grosse di grano: percioche abondano di uve, che fanno vino assai, benche sia debole, & fumoso; ma migliora accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conservano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezo giorno ardendo ben'il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre anco ad alcune altre, facendovi cosi. **

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

Parimente è cosa utile à piantar delle voltoline; percioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, & bel colore; si può bever anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline; percioche il vino loro si volta più fiate all'anno; parendo guasto, avenga che in un dì, ò dui ritorni, & duri più lungo tempo d'ogn'altro.

Tra queste sorti, non vi è uva migliore delle cropelle Veronesi, le quali

non tanto producono sempre dell'uva in quantità, ma fanno ancor'il vino saporito, & di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la fersa, nè il gran caldo. Et oltra che per cader le sue foglie innanzi che maturino le uve per più giorni, il Sole le fa più facilmente maturare; di maniera ch'è poi bel veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia à pender da i maderi cosi spoliati. Io vi potrei dir'ancora delle altre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le più utili, dirovvi delle bianche, che producono del frutto assai, & il vino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti trebbiane, che fann'i graspi grandi, & i grani grossi: percioche abondano di vino, ma potente, & con fumo, & spetialmente dove si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egliè ben vero, che se quelle viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole: come la prattica cel mostra in più paesi. Et oltra che sono buone le schiave bianche da piantare, le quali maturano innanzi le altre, & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, attesoche fanno vin più gentile d'ogni altro bianco: ma perche tardano à maturare, non è perfetto sin'al gran caldo, & più quando ha passato un'anno. Ma taccio le altre uve bianche, per havervi ragionato delle migliori.

VINC. Havendo voi detto dell'uve che si piantano ne i campi, aspetto

che mi parliate ancor di quelle, che convengono ne i giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone bevande.

GIO. BAT. Lodo primamente le vernaccie; percioche son'ottime verdi, & secche, & per far bevande delicate, le quali possono star'al pari delle malvasie, & d'altre bevande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è à piantarle nelle colline, come si vede massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per essere perfette da mangiare, & far vino tanto migliore, quanto che quell'uve sono trafitte dal SoIe, ò poste ne i colli da buona parte. E ben vero che le nere sono più delicate da mangiare, ma dubito che'l vino non sia cosi buono. Et si piantino anco delle aliane, per esser le prime che maturano, & che sono delicate alla fine di Luglio, & anco più tosto secondo i tempi.

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

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, benche tardino a maturare, fanno però bel vedere, per haver i graspi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per più mesi: Ma più lodo le brumeste bianche se sono ne i colli, ò altri luoghi aprici; conciosia che sono più delicate delle nere, & si conservano più lungo tempo:

Fra le tante uve, che sin'hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si ma-

tura facilmente. Et quella uva, oltra ch'è singolare per non havere i vinaccioli, over'accini, ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che più volte è concessa à gli ammalati, non hà pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricar il corpo, per acconciar lo stomaco, & per rihaver il gusto; ma è molto delicata per metter'in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili; & non meno ne i pesci, ne gli uccelli, & in altre carni.

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

VINC. Mi maraviglio di molti, che havendo in copia di questa benedetta uva, non ne tengono conto nel seccarla à bei pesi, per servirsene in casa secondo le usanze nostre; onde per dissiparla verde, spendono poi le decine de' marcelli nel comprare la levantina, la quale non è cosi saporita com'è questa nelle cose che si cuocono; benche sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

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

VINC. Mentre che io mi ricordo, vi prego che mi diciate s'è cosa buona à piantare, & incalmare le viti, & altri albori fruttiferi l'anno del bisesto;

stando che molti credono, che non fruttarebbono se non un'anno, & l'altro non: Tenendo anco, che molte donne & altri animali disperdano, & che gli ovi covati dalle galline, & d'altri uccelli vadino la più parte à male, Senza che vi sono alcuni huomini, che han quest'anno per tanto sfortunato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie per ricca, & bella, & ben creata che fusse (mentre che dura) ma n'anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere; & manco si porrebbono à far lunghi viaggi, solcar'il mare, cominciar fabriche, ò altra honorata impresa; tenendo sempre, di non haver mai allegrezza alcuna.

GIO. BAT. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl'influssi celesti ma solamente dall'ordine humano; come si legge, che non piacendo à Giulio Cesare quel che haveva statuito Numa Pompilio (ancorche fusse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezo di molti sapienti, di stabilire l'anno à giorni trecento sessantacinque, come sempre si è osservato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correvano sei hore, di più, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse un giorno, il quale è detto bisesto; percioche in tal'anno due volte si dice, sexto calendas Martij; per esser tanto nominato sesto il vigesimo quinto di Febraro, quanto il vigesimo quarto. Come per esempio si è osservato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro à i vintiquattro, & Giovanni à 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. Et per certo quell'ordine avanza ogn'altro de gli antichi

Greci, Egittij, Caldei, & d'altre nationi che diversamente regolarono gli anni, secondo le lor openioni; come di ciò narrano Herodoto, Servio, Plutarco, Macrobio, Svetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare, all'incalmare, nè à fare qual si voglia cosa necessaria.

VINC. Poscia che son chiaro di questo bisesto; mi sarà caro se mi ragionarete delle osservationi, che convengono à vendemiare le uve; & massimamente qual'è meglio, ò spiccarle ben mature, ò acerbe, ò mature mediocremente.

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

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

Il fine della terza giornata.

La quarta giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

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

Havendo l'Avogadro accompagnato M. Vincenzo forse per un miglio, & invitato à desinar seco per lo seguente giorno, non pure non mancò à ritrovarsi; ma havendo finito di mangiare, si ritirarono in un luogo opaco, & fresco per udir'il dolce mormorio dell'acqua, che corre à Tramontana nel giardino; dove fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò à dire. Perche hieri dissi à voi M. Gio. Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haveste ragionato delle osservationi, che convengono à vendemiar le uve, però aspetto che hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono più necessarie.

GIO. BAT. Per satisfarvi di questo che mi domandate, dico che il vero Agricoltore usa sempre ogni diligentia per far'i vini migliori che può; Et perciò non manca à spiccar le uve mediocremente mature; percioche, si come vendemiandole molto acerbe; fann'i vini garbissimi; cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti à conservarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente le vendemia non bagnate; ma anco dopò che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino

resta migliore, & più atto à durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Il quale per non esser piovuto sin'al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di si dilicati vini, che mai non fù si gran ricolto à tempi nostri.

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

Parimente usa ogni diligentia nel separar l'uva agreste, la nebbiata, la tempestata, & la secca, ò marcia dalla buona; & non men'à non lasciarvi non pure delle foglie, ò paglie, ò altre sporchezze; ma ancora che le tine, ò altri vaselli, dove hann'à bollire, siano ben nette di tutte l'immonditie; percioche mancando di queste provisioni, facilmente si potrebbono guastar'i vini.

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

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia le uve mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte all'aere; percioche migliorano assai se non vi piove sopra, per cagion del Sole, & della rugiada che le affinano, & anco della terra che le cava ogni cattivo humore; lasciandole poi nelle tine non men di due giorni, ò tre innanzi che le faccia pestare, accioche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

VINC. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la

vostra opinione intorno al bollir de' vini.

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

VINC. Qual cagione vi move à farli bollire cosi poco.

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

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

GIO. BAT. Per un'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 una medesima uva ben qualificata, per ciascuna tina, & che una bolla quattro, ò cinque giorni, dovrebbono dar'almeno brente vinti di vino; & bollendo quell'altra i vinticinque, ò trenta; è certo che non passarebbe diciotto, & forse manco quando sia bollita con gran calore: Et questo si vede ne i paesi dove si fan bollir'i vini col fuoco per salvarli; percioche sessanta brente non restaranno più di quarantacinque. Qualch'un potrebbe dire, che questo non è à proposito, stando che il vino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è più verisimile che i nostri vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni habbiano à scemar la decima parte, che quelli che bollono al fuoco la quinta, ò quarta; poiche bollono à quarti d'hore, & non i tanti giorni.

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

GIO. BAT. L'opinione mia fù sempre che i vini si conservino, non per bollir'i vinti, ò trenta dì, ma più tosto quanto manco bollono. Si come per esperientia io ho veduto, che à bollir'i vini sin che cessano, che per questo non si mantengono più de gli altri. È ben vero, che quanto più son lasciati nelle tine dapoi che son venuti freddi, tanto più sono per durare. Ne questo aviene, perche habbino bollito assai, ma solamente per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quali hanno poi ridutti quei vini quasi conformi all'aceto. Che se fusse vero, che si conservassero per bollire fin che cessano, & non più; non pure gli Antichi l'havrebbono detto, ma non havrebbono lasciati anco i tanti rimedij; come hanno fatto per salvarli.

Parimente, se questo fusse vero, lo stato de Milano che si diletta di ben bere più d'ogn'altra natione, non havrebbe mai abbandonato il farli bollir'i vinticinque, & trenta giorni, per bollir solamente tre, ò quattro, come hà fatto dapoi che Lodovico Re di Francia si fece Signore di quel florido paese. Che per esser usanza de' francesi di non bere se non vini clareti (i quali chiamano cosi, per haver poco colore quanto manco bollono) & ritrovando alla venuta loro questi altri tanto grossi, & aspri, & tanto carichi di colore; non potevano patir'à beverli cosi fatti. La onde cominciando à farli bollir'al modo loro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli, conoscendo che quella via era assai migliore della usata prima da essi, hanno poi perseverato à farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto: Senza che medesimamente ha fatto il Ducato di Savoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche veggono, che i vini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conservano maggiormente, che non facevano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi che raccoglie tutta la voltolina, senza farli bollir niente, ò poco, i quali si mantengono nella lor bonta à vintine d'anni? Et non fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Ungheria, & d'altre Provincie 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 conservare facendo torchiar le uve subito, che sono condutte; percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che à bollir nelle tine.

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

*GIO. BAT. A far perfetti questi che noi chiamiamo vini cisioli, ò sforzati, per esser di uve nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie finche sono ben pestate, & poi invasellarli più netti, che si può; benche si possono anco torchiar quelle uve, ma meglio è pestarle; conciosia che vien fuor'il vin migliore; facendo dapoi bollir con l'acqua nella tina quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia: Ma chi vuole, riempie piu volte al giorno quei vaselli del medesimo vino, riservato per questo in altro vaso, finche cessa di gittar fuori l'immonditie dal buco di cima. * Vero è che à tramutarli una, ò due volte mentre che bollono, & levar la fece che si trova sul fondo, restano più amabili, che à star fin'al San Martino, & peggio (come la maggior parte fanno) sin'al Marzo. * Et questi vini restano piccanti per più mesi, & alquanto dolci quando le uve non siano mal mature; oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianchi, essendo posti in vaselli netti. * Ma à 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 uve nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il vecchio che'l nuovo. **

Poi molti tengono che crescano una 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. È vero che alcuni dicono non digerirli bene, fin che non è passato Giugno (ancor che io li provo il contrario) percioche quanto più sentono il caldo, tanto più divengono gentili: & più crescono in bontà

quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in vaselli ben netti dopo mezo Novembre, ò almeno nel mese di Marzo, accioche siano levati della feccia, che haveranno in fondo & che si conservino lungo tempo.

VINC. Che rimedio havete voi per conservare anco gli altri vini?

GIO. BAT. Io non ho secreti per conservarli tutti, poiche ve ne sono alcuni di tanta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conserverebbono. Vi dirò ben'alcuni ordini per giovar'à gl'altri, che alle volte si guastano per diverse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque dovete non solo spiccar le uve con quelle osservationi, che vi ho detto, ma ritorno à dire, che facciate lavar talmente le tine, che non vi resti brutezza alcuna; percioche, come il vino bolle sporco, non è maraviglia se non si conserva. Poi secondo che giungeranno le uve à casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine commodate al coperto, accioche non vi piova dentro, ne vi aggiunga il Sole, il quale le danneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il vino divien migliore quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i vini tanti giorni, & non manco, questo non so determinare per le cagioni, che havete udite; nondimeno, per mia openione, non si dovrebbe passar più di otto giorni.

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

GIO. BAT. Et io dico, che se questa usanza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, & molti de' nostri cittadini, che li cavano talmente torbidi, che assai volte sono chiari solamente al Natale: I

quali restano si piccanti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beve; oltra che sono di cosi rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetti, per certo, d'invitare à beverli, (come si dice) insin'à i morti. Et però se questi vini riescono cosi dilettevoli, quanto meno sono da vituperare quegli altri, che li cavano un poco men che chiari? È ben vero, che à levar questi vini fuor de' vaselli, perdono la virtù del piccare; ma chi li vuol condurr'altrove, bisogna prima romperli benissimo con un bastone sin'in fondo, & poi condurli, & invasellarli 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.

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

GIO. BAT. Dovendovi parlar di queste cose, dico primamente che molti pestano dopo la prima sera le uve nelle tine co i piedi, ò con le stanghe almeno due o tre volte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'invasellino: Oltra che vi son'alcuni altri, che cavano dalla tina, come sarebbe la metà del vino, & lo pongono in una benaccia fin che han ben pesta tutta quella uva, & poi lo ritornano dentro; facendo questo non meno di due, ò tre sere pur'alternatamente; percioche, per esperientia si vede, che non tanto egli divien migliore, & di più bel colore, ma vi si cava etiandio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto più mi è cara questa cosa, quanto che le mie viti di Pompeiano producono vini molto morbidi; si per l'adacquare così spesso i campi,

come si fanno; & si anco per lo terreno ch'è troppo grasso.

GIO. BAT. Quanto sia poi circa al far diversamente buoni vini, dico per essempio, che si pone tanta somma di uva buona in una tina, che rende quattro carra; & come sarà bollita dui, ò tre giorni bisognerà cavar tutto il vino, & ponerlo in un'altra di grandezza simile, & dapoi empirla di altra buona uva, ma ben pestata co i piedi: Et come sarà venuto chiaro, sia subito invasellato, conciosiache sarà anco perfetto, & ben piccante. Et si come, cavato che sarà il vino dalla prima tina, si potrà mettervi dentro due carra d'acqua; & poi empierla d'altra uva ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'una, che primamente vi sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che'l vino sarà purgato, il quale si chiarirà tosto, & resterà rucente. Et quello che dico d'una tina che renda quattro carra di vino (essendo di più, ò di meno) vi si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda uva.

Poi volendo voi fare vini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili per digerire che gli altri) dico posto che havrete le uve nelle tine, gittarete dentro l'acqua secondo la natura loro; che essendo buone non vi vorrebbe men del quarto, ò quinto d'acqua, benche non fà crescer tanto il vino, quanta è stata posta dentro; conciosia che una parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, ò quattro giorni, lo invasellarete, che sarà chiaro, & gentil da bere. Et quando vi piacesse di farne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle graspe che vi restano, & vi ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte dell'uva che fu posta in quella tina. Et passati tre, ò quattro giorni, invasellarete quel vino che sarà sano da bere

cosi, & per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma à farlo molto delicato, si ponga in una tina di uva ben matura, la quale sia stata in terra almeno cinque, ò sei giorni, & lasciatolo dentro un giorno, si cavarà perfetto & sarà sano.

Un'altro bel modo vi voglio dire per fare vino, che sarà di utilità, come come se fusse quattro volte tanto, & dilettevole; ma bisogna cavarne ogni dì finche sarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d'uva, che vi piacerà; osservando sempre, che per ogni diece brente d'uva ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete subito con un copertorio d'assi fatto à posta, accioche cosi calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vasello di dui fondi, non occorre porvi sopra cosa alcuna, ma solo coprire il buco di cima col cocone: Che se cavarete quel vino dopo un giorno, ò dui lo trovarete molto dilettevole. Ma farete, che ogni volta coloro, che ne cavaranno, empiano il fiasco, ò altro vaso d'acqua neta, & la gittino sopra à quei grani, & che poi cavino il vino. Il quale si domanda bevanda de' poveretti; poiche con poca spesa, rende assai, & non sene beve se non poco, per morder la lingua come fà. Oltra che vi potrete giunger qualche volta del vino, per conservar più il sapore, & il colore; & sarà buon'ancor'il vino fatto con acqua.

Ancora vogliovi mostrare un'altro modo utile. Che essendo cavato il vino dalla tina, voi levarete via subito i graspi asciuti, che saranno in cima de gli altri; & farete pestar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l'uva brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, ò dodeci d'acqua. Et coperta ben quella tina, potrete bere quel vino dopò quattro giorni, che sarà gentil

di sapore, & sano; & anco si conservarà per più mesi la sua bontà in quelle graspe, se restaranno ben coperte.

Appresso vogliovi mostrar'un'altro vino dilettevole con acqua. Che ponendo voi in una tina brente sessanta d'uva ben matura, lasciaretela dentro cinque, ò sei giorni senza farle cosa alcuna; & dapoi cavarete il vin che venirà fuori, & ponerетelo in una benaccia, o altro vaso; pestando subito quell'uva co i piedi, & gittandovi sopra vinti brente d'acqua, & più & meno, secondo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarette dentro tutto quel vin cavato, & follarete poi un'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo; & dapoi tre, ò quattro giorni, invasellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

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

GIO. BAT. Innanzi che vi dica questo, vogliovi mostrar come potrete far'i vini senza fumosità alcuna, benche siano di uva trebbiana, ò altra de' campi grassi, ò che si adacquassero più volte. Dico che giunta l'uva à casa, essendo bianca, la farete torchiare subito; ponendo quel vino in una tina, ò più tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare: Ma perche farà della schiuma assai per otto, ò dieci giorni, non mancarete à levarla col mescolo forato più volte, fin che cessarà; & poi cavaretelo con tal modo, che non pigliate niente della feccia, che sarà sul fondo; & così l'invasellarete, percioche restarà talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le uve nere, che havessero del morbido, ancor che havessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far vini dolci primamente con acqua, voi ponerete cento

pesi d'uva buona, & ben matura nella tina, & pestata bene, le metterete sopra trenta pesi d'acqua, compartendola in cinque, ò sei mattine con la cazza intorno à i graspi levati; cavando dapoi il seguente giorno tutt'il vino, ilqual sarà chiaro, dolce, & piccante.

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

Ancora un'altro secreto vogliovi dire, benche sia d'un poco più fatica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedì nella tina trenta brente d'uva buona, ben cernita, ben matura, & non rotta; il martedì sera le metterete sopra almeno dodici brente d'acqua, & la cavarete la sera del mercordì seguente; ponendola così vinata in una benaccia, ò altro vaso, accioche possa essalare. Poi il giovedì sera, la ritornarete sopra la detta uva, & un'altra volta la cavarete la sera seguente del venerdì; ritornandola similmente la sera seguente del sabbato, & cavandola anco la dominica di sera, la ponerete per questa volta nel medesimo vaso: Et poi ultimamente (pestata ben quell'uva) la mattina del lunedì sequente, trarrete subito sopra la medesima acqua vinata, lasciandola dentro sino al mercordì, laquale cavandola tutta, havrete un vin chiaro, & molto delicato.

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

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

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'uva che vi parerà, la quale sia buona, ben matura, & asciutta; & postala non rotta nella tina, non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche, calcandosi ben'insieme, renda del vin'assai, ilqual invasellarete tanto quanto venirà abilmente, & resterà dolce lungo tempo; rompendo dapoi tutta quella parte, che si troverà nella tina, & dopo tre, ò quatro giorni, cavarete quel vino, che sarà anco dilettevole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brente d'uva cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, ò assi al Sole; & postala nella tina senza romperla, dopo dui giorni, ponerete sopra cinque, ò sei brente di vin nuovo, chiaro, buono, & non carico di colore; & passate vintiquattro hore, cavarete tutto quello, che potrà venire, & l'invasellarete. Et fatto questo, romperete alquanto la detta uva, & poi gittarete sopra altrotanto vino simil'al primo, il quale invasellarete dopo vintiquattro hore. Rompendo ancor'un poco più la detta uva, & poi metterete sopra altrotanto del medesimo vino, lasciandolo, & cavandolo al modo detto. Poi la quarta, & ultima volta, pestarete benissimo la medesima uva, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso vino, il quale lasciarete dentro, & cavarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi havrete

in quattro volte vinticinque, ò trenta brente di vino molto gentile con una vena di dolce, & che sarà sano, ilquale potrete invasellarlo tutto insieme, & separatamente, per haverne di più sorti.

Il quarto modo, pigliarete otto, ò dieci brente secondo che vi piacerà, d'uva buona, ben matura, & la pestarete bene; & poi empierete una 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 à quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindeci, & più giorni ancora secondo che quel vino sarà potente; & poi condurrete quel vasello cosi pieno nella caneva, ilquale vi darà un vino bianco (ben che sia d'uve nere) che resterà dolce tutto l'anno, per non haver potuto bollire.

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

Il sesto modo per far vin dolce, & buono; voi ponerete dell'uva buona sopra le grati, over'assi nel forno tanto caldo, che la si gonfij, & gonfiata la caverete; mettendovene poi dell'altra secondo che vorrete far del vino assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il vino invasellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindeci giorni sarà più & men dolce, secondo

la qualità dell'uva, che vi havrete posta. Ma il suo proprio è da poner per ogni cinque brente di vino, una di detta una 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, ò più sacchetti di tela, ò più tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'un braccio l'uno, fatto à modo d'uno scartoccio; cioè acuti in fondo, con un cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi un braccio. Et accomodata una scala sopra dui cavalletti, alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per gl'intervalli talmente, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponendovi poi sotto una cannaletta di due assi larghe un palmo ben commesse, la quale sia lunga quanto è lo spatio di quei sacchetti, & stia in cortello alquanto disotto, accioche, ricevendo il vino, cada in un mastello, ò altro vaso di legno posto in terra. Et accomodata ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto vi potrà stare: Il quale, mentre venirà torbido, ritornarete dentro sin che uscirà ben chiaro; & all'hora non li farete altro, sin che quei sacchetti non cessaranno di gittarne fuori,i quali (lavati benissimo) ritornareteli anco pieni al suo luogo; havendo però invasellato primamente tutto il vino, che sarà uscito chiaro. Osservando quest'ordine, sin che havrete fatta quella quantità, che havrete disegnata. Il qual vino non sarà cosi opilativo, nè mal sano, come sono gli altri dolci, che s'invasellano torbidi, & che si bevono, benche siano mal purgati.

L'ottavo modo, vogliovi mostrare, & non più, col quale potrete d'un sol vino satisfare à ciascuno, & specialmente quando farete qualche convito,

come se fusse di varie sorti. Et oltra che sarà piccante, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che voi vorrete, & cavato sempre da una istessa botte; facendo però talmente che niuno di quei convitati non si accorgano di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di uva buona, ben matura, & non pesti, come starebbono in una botte secondo il disegno vostro; la quale sia benissimo cerchiata; & empiutala di quei grani sin'a un palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando poi il cocone con una stanga verso il solaro, ò volto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non difficilmente. Et come sentirete che non bollano, pigliarete un vasello di dolcissima vernaccia, & teneretelo appresso della botte: Ordinando poi à coloro, che havran da cavare questo vin piccante, che per la prima volta lo diano cosi puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco un poco di vernaccia, & dapoi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce d'ogni altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però voluto interrompervi, eccetto per questo ultimo; percioche mi pare simile all'usanza de' perfidi hosti, i quali falsificando una brenta di vino, che havran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diversità di vini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diverso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due bevande ottime, & essi pongono solamente vin cotto (ch'è spesso come inchiostro) ò 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, ò sapore al vino, come più volte ne ho bevuto in Roma, & in altri luoghi.

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 nuovo invasellato chiaro, vi pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, in un sacchetto, ò pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori non escano fuori, & che il vino possa ricever quel sapore di moscatello; ma li lego talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel vino; & poi li levo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando vi pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gentil sapore, si pone prima nel vasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fatte col pionino sottili di legno secco di nociuola, & mettevesi dapoi il vin nuovo; che benche non fusse chiaro, diverrà in dui giorni lucido, & molto saporito.

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

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

che potessero far tremar'i vini. Et per tanto sono da lodare gli Alemani; conciosia che tengono l'estate ben chiuse le canove, accioche non vi entri il caldo, ne sorte alcuna di aere; il quale non manco lo stimano per nemico del vino, di quel che fann'ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto un solo spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra, ò di sopra; di maniera, che cavano il vino sempre con la lucerna: Usanza per certo, non tanto sicura per conservare ogni vino, ma per beverlo fresco nel gran caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lavano con liscia da ogni lato tutti i vaselli, che hanno vino, ogni giorno una volta, & più se'l caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno, percioche quella humidità rifresca il vino, & fà che non sia offeso dalla polvere, ò d'altra cosa sporca. E però non è maraviglia se i nostri vini patiscono molte fiate de' cattivi odori, & se anco si guastano per tenersi cosi polverosi, & sporchi i vaselli; conciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, di colombi, & di altri animali, che mai non havrei bevuto di quel vino, benche fusse delicato. Là onde, si come eglino sono da commendare, per tenere ben nette le loro canove, over cantine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasimare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non sono le stalle.

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

GIO. BAT. Per più ragioni è d'apprezzar grandemente questo benedetto

licore: Percioche (come dicon'i sapienti) egli hà gran convenientia con la natura humana; attesoche, essendo bevuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leva ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generative da ogni tristezza; dimostrando la sua gran virtù, non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da investigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è bevuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nervi, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leva la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fa perder la vita con l'honore insieme.

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

GIO. BAT. Lodo primamente, che nell'invasellare i vini nuovi, lasciate tutti quei vaselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro vino ogni giorno, fin che havran cessato di bollire; chiudendoli dapoi co i coconi, & non movendoli sin che trasmutarete essi vini à suoi tempi; sia al San Martino, come alcuni pochi fanno, ò al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (ben che gli Antichi lodano quando fiorisce l'uva) & subito ch'è fatta la Luna; percioche, stando fin ch'è scemante (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai; ma ne gli altri è meglio tramutarli per Luna vecchia; conciosia che, essendo potente per mutar'i grandi in aceto, non meno sarà potente per conservare questi altri.

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

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

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

GIO. BAT. Non solamente è sempre miglior quel vino ch'è nel mezo d'ogni vasello pieno; ma ancora se si pigliasse questa parte, & non l'altre, sarebbe più atta a conservarsi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è più di sotto, & del vino quello ch'è di mezo.

Poi seguendo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grandissimi tuoni, che subito sborriate tutti i vini, col cavare da ogni botte il borrone, ch'è più in fondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Percioche, commovendoli à questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore, che vi fusse entrato. Tenendo parimente una spina, ò spinello presso al fondo d'ogni vasello à quel tempo, & cavarete quasi ogni giorno un bicchier di vino, perche se li giova assai.

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

GIO. BAT. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allume di rocca ben pestata, & sedaciata in tanti scartoccini, quante brente di vino

siete per conciare; & par ciascuna che invasellarete, gittaretele dietro la polvere d'uno scartoccino; facendo cosi di mano in mano, sin che haverete finito. Ma se'l vino fusse debole; ò fatto con acqua, ponerетevi un'oncia, e meza per brenta.

Il secondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliaretene una del medesimo, & postovi dentro oncie dodici di allume, lo farete bollire al fuoco; & lo schiumarete di continuo fino che haverà fatto quattro, ò cinque bolli; & come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le undici brente, che havrete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo innanzi che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto, facendolo poi andar'un pezzo attorno, & per ogni lato. Et come 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 beveran quel vino, come si tiene che fà, quando l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare un vasello di brente dodici bene asciutto, pigliarete una dell'istesso vino con dodici oncie di sale comune; osservando poi i medesimi modi, come ho detto. Ma 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'havrete tramutato, pigliarete oncie otto di sale, & quattro di solfo pestati separatamente, & gittatoli sopra, chiuderete subito il vasello, accioche non essali da niun luogo. Et dopo quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è, che essendo il vasello di dodici brente pieno di vino

tramutato, pigliarete otto, ò dieci pugni di pietrine di torrente ben lavate; & postelevi dentro, ponerete una scodella di terra vota col fondo in suso sopra il cocone; chiudendola benissimo attorno con la creta, perche volendo essalar'il fumo di quel vino, & non potendo uscire, ritornerà per lo vasello, & conservarà il detto vino, come se fusse acquavita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquavita) è, che volendo voi conciare dodici brente di vino tramutato, vi ponerete dentro tre oncie per brenta d'acquavita di quattro cotte, la quale non tanto lo conservarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

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

L'ottavo modo è, che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato, pigliarete due libre d'argento vivo in un'ampolletta di vetro, che sia ben chiusa con cera rossa, ò verde; & metteretene ancor'intorno al collo, come sarebbe un dito, & poi faretevi un capello di carta pecorina, la quale si attacchi à quella cera, con legarla ben attorno con lo spago, accioche non vi entri il vino; & dapoi la mandarete à mezo del vasello, & la legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Avvertendo, che secondo che il vasello si anderà votando calarete anco di mano in mano l'ampoletta,

facendola stare quasi sempre à mezo del vino, che vi si trova. Et se vorrete conservarne maggior quantità, ve ne ponerete ancor sempre quattr'oncie per brenta. Nè bisogna restare per dire che'l costi un mocenico la libra, percioche è sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta che non offende il vino, & lo conserva benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono modo è, che quando tramutarete i vini, vi metterete sopra al meno quattr'oncie di oglio commune per brenta, il quale starà in cima, come se fusse un panno che lo coprisse, & non lascierà entrarvi l'aere, nè altra cosa nociva: & non lo cavarete sin ch'el vino non sarà ridutto in poco; ponendo l'uno, & l'altro in vaso, & poi cimarete fuori l'oglio con una caccia, ò altra cosa sottile, & lo ponerete nelle boccale di vetro; percioche rimanerà in quei colli lunghi, & il vin in fondo. Onde votandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se'l vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei oncie per brenta. Avvertendo però che se i vasselli fussero più larghi, ò più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso che'l vino sarebbe anco più largo in cimma, che non sarebbe quando i vaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conservare ogni vino, si vede che non solamente gli Spedali conservano ogni sorte di sugo con questo licore, ma etiandio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & ultimo modo è, che pigliarete il solfo ben distrutto con fuoco lento, oncie trenta, garofani oncie una, incenso un'altra, & meleghetta due; poi un quarto d'oncia di cinamomo, un'altro di pepe lungo, & un'altro di gengero bianco, con cinque noci moscate. Et pestate ben queste cose insieme le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in una pignatta al fuoco lento,

*fin che saranno dileguate, & incorporate insieme; pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in anelli in tondezza à modo d'un marcello d'argento; i quali involtarete, con moia di ferro ad uno ad uno nella compositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano in mano, sin che l'havranno ricevuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di quelli anelli, & gl'infilzarete con una catena da cani, ò filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in quel vasello ben netto, & ben'asciutto; ma che non tocchi il fondo; tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta; & dapoi li darete il fuoco con un candelino, ò con altra cosa; chiudendo subito il buco di cima con uno straccio talmente, che'l fumo non essali per modo alcuno; & dopo un miserere, levarete la catena; chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la cana della lora dentro, intorniata però di tela, ò di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata; gittandovi poi il vino co i sedelli, ò sechie l'un dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di meza; accioche non essali niente quel vasello. Et levata la detta lora, chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete bever di quel vino, benche sentite per otto, ò dieci giorni alquanto di quella compositione. Ma chi'l conciasse quando s'invasella chiaro da molto, restarebbe senza odor'alcuno. Et questa ricetta è potente per conservar'ogni vino, ancorche fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solfo offenda nel beverlo, poiche per natura è sano; ma solamente scarica il colore. Et vi si aggiungono quell'altre cose, per sminuir'al solfo quel tufo, che ha del proprio suo odore, * Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Batt. Nazario, il quale piglia il solfo non dileguato, ma*

pestato
*co i detti aromatici, & dapoi mescolati con l'acqua vita à modo di salsa, imbratta le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rendono perfetto odore, & non prevale il solfo col suo. **

VINC. Come ricuperate voi i vini guasti?

GIO. BAT. Voi sapete, che da ogni tempo dell'anno vi sono diverse qualità di vini difettati; cioè alcuni che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, ò che mordono alquanto la lingua. Onde quanto à i marci dico, che se sono molto deboli, non vi si faccia altro, che trarli via, accioche non marciscano i vaselli; ma se sono potenti di fumo, ò che habbiano corpo, si vendino à quei dell'acquavita, ò più tosto si faccino in aceto; perche se ne cavarà maggior pretio. Et però quando haverete fatto torchiare quantità di graspe, che non habbiano havuto acqua, le tornarete per metà in due tine; & nel trarle dentro, le separarete di modo, ch'elle restino ben sospese. Et scaldate insieme per quattro giorni, ponerete in una di quelle tine tanto vino guasto, quanto vi starà senza passar di sopra le graspe. Et come vi sarà stato vintiquattro hore, lo cavarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina; lasciandolo medesimamente cosi per vintiquattro hore, & ritornandolo ancor'un'altra volta nella prima tina per lo detto tempo. Facendo similmente ogni vintiquattro hore, fin ch'egli sarà divenuto ben bianco, & acetito. Et benche non fusse molto forte, non restarete d'invasellarlo; percioche in poco tempo lì sarà perfetto. Ma se vorrete dell'altro aceto di simili vini, continovarete à metterne sopra à quelle graspe nere, ò bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riuscirà bianco, &

forte. Et volendo pur seguitar'à farne dell'altro con le medesime graspe, vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino, & lo lasciarete dentro l'istesso tempo, accioche si rinforzino, per acetir maggiormente quel vino, che si ponerà dapoi dentro. Vero è, che per la prima volta egli scemarà la terza, ò quarta parte; ma come sarann'imbeverate le dette graspe, ogni altro vino che metterete sopra, non scemarà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, ne riscattarete anco una buona parte.

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

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

GIO. BAT. Essendo brente dodici, ne farete bollire una al fuoco, & cosi ben bollente, la gittarete sopra le altre undici; crescendo, & minuendo alla rata, secondo che saranno le brente di quell'aceto non forte, & venirà perfetto. Et lo farete anco ben forte con una lama lunga di acciale affogata benissimo, & la cacciarete dentro più volte, ma sempre rifocata, secondo che saranno le brente di quell'aceto non forte, & venirà perfetto.

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

GIO. BAT. Parlando di simili vini, & non de' marci, dirò come si possono ridur'à tale stato, che si potran bere, fin che saran finiti, ma non già

conservarli lungo tempo. Et però, cavato che havrete quel vino nuovo buono, che venirà dalla tina con impeto, gittaretele dentro il guasto, ma di minor quantità del cavato, accioche quelle graspe siano più potenti à farlo bollir'insieme con quell'altro, che vi sarà restato: Le quali siano subito ben pestate; non facendole altro sin che si abbasseranno, & all'hora sarà da invasellare; percioche credo ch'egli sarà chiaro, & purgato d'ogni amarezza. Et se pure ne havesse ancor'in parte, lo ritornarete per dui, ò tre giorni sopra d'un'altra tina simile, che non havesse più vino della prima: Et questo lo cavarete poi, perche restarà ben purgato d'ogni malitia.

Un'altro modo vogliovi mostrar'ancora per un simil vino. Cioè pigliarete dui pesi della prima uva ben matura per brenta, & ponerетela bene sgranata in una caldaia al fuoco con tanto vin buono, che si possa bagnare tutta; & faretela bollir sin che i grani sian ben crepati, & cosi ben bollenti gli trarrete sopra à quel vino, tramutato però in altro vasello buono, & tanto grande, che quelli col vino bollito vi stiano. Ma se lo vorrete ancor migliore, gittaretelo in un'altra tina, che sia poco più di meza d'uva ben matura, la quale sia stata dentro non rotta almeno per tre giorni innanzi che vi si ponga il detto vino; & come vi sarà stato dentro dui, lo cavarete delicato, & lo beverete mentre che'l tempo sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

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

GIO. BAT. Tramutato che haverete prima simil vino in un vasello buono, pigliarete tanti buoni aranci non dolci, quante saran le brente; & fattoli in quattro quarti l'uno, gl'infilzarete con lo spago, & gli attacarete al capo di

sotto una pietrella tanto grave, ch'ella faccia stare gli aranci, dalla cima sin'appresso il fondo; legando talmente quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopo cinque, ò sei giorni, potrete bere sicuramente quel vino, che sarà buono come di prima. Ma non vi lasciarete dentro tai aranci più di dieci giorni, accioche non lo danneggiassero; ma lo venderete, ò beverete fin che sarà finito.

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

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

Il secondo modo, che cavato il fondo al vasello, che vorrete sanare, & empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farette star'in piede; & datovi il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tutto, accioche non s'estinguesse tal fuoco. Girando però quel fondo à poco à poco, per arder ben'ogni parte infetta; & poi nettando tutto il vasello d'ogni cosa brusciata con una rasparola di ferro; & lavandolo benissimo, & fregandolo con una scopa: Et dapoi messo il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come sarebbe un

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 medesimo un'altra volta, & più ancora, per fino che resti ben netto.

Il terzo modo è, ch'empiuto d'acqua cruda quel vasello che vorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni; & levatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella feccia, che'l legno si vegga ben netto. Facendoli poi una incenerata bollentissima, & fregandolo molto con una scopa tutto. Et lavatolo bene, voltaretelo senza fondo con la bocca al Sole, che per tre, ò quattro giorni vi batta dentro; & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et votatolo dapoi quattro giorni, & acconciatovi il fondo, metteretevi dentro de l'aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato; & poi cavatolo dopo un dì, l'empirete di vino, che al sicuro restarà senza difetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di rocca, quante son le brente che tien'il vasello, & faretele bollir'in una caldaia piena d'acqua: Et cosi bollente, la trarrete dentro; & chiusala bene, faretela andar per ogni lato fin che sarà raffreddata, ma cavaretela subito, accioche non ricevesse il vasello non ben pieno, un'altra volta la istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bollentata, faretene un'altra, & un'altra fin che resti ben netto d'ogni mal'odore: La quale acqua sarà anco buona per far'il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che per minore spesa, potrete torre dell'acqua de' tentori, quando hann'alluminato i pani (poiche la gittano via)

& farà quel medesimo effetto, che fà la detta, che costa quattro, ò cinque marchetti la libra.

Non posso mancare, che non vi dica ancora un modo per cavar la mussa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranci buoni non dolci, quante brente sono del vino muffato: Et datili quattro tagli per pomo, poco più della scorza, gl'infilzarete con lo spago, & ponerete una 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 beverete senza difetto.

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

GIO. BAT. Questa cosa è facile, poiche con tanti ovi, quante son le brente di quel vino, rischiarerete in un giorno, ò dui; ma bisogna che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, ò altra cosa innanzi che li gittiate nel vasello; havendo però levato primamente quella pellicina, ch'è di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il vino. Ma se egli è molto torbido, non tanto lo levarete fuori del vasello, & lo ponerete in un'altro ben netto, ma vi aggiungerete un quarto, ò terzo d'ovi di più, & una oncia di sale per brenta, & anco un limone, overo arancio, fessi con una, ò due mani di ghiara ben lavata pure per brenta di vino; & poi mescolarete con un bastone benissimo tutte queste cose; che passati quattro giorni lo trovarete ben chiaro.

VINC. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leviamoci à vostro piacere; con patto però, che dimane non manchiate à ragionarmi di quelle

altre cose, che desidero d'intendere.

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

Il fine della quarta giornata.

La quinta giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Come si può fare un bel Giardino.

Essendo ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nel l'hora solita dall'Avogadro, & ritrovatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezo, dove non solo si compiaceva 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; ma ancor'una infinità di pesci, che vagano, & guizzano tuttavia per l'acqua; onde salutatolo, & poi maravigliatosi grandemente di cosi bella prospettiva, entrò à i parlamenti soliti, dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano all'huomo, una delle maggiori che vi sia, sono gli albori fruttiferi, percioche non solamente le frondi loro rendono dalle amene ombro soave freschezza, i fiori diversi molta allegria, & i frutti mirabili non poca delicatezza; ma etiandio quelli sono i propri albergi d'infiniti uccelletti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante maravigliose 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. Giovanni Battista mi mostriate con quai modi se ne possa far'uno de' più accommodati, che trovar si possa secondo i nostri riti.

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

Poi, essendo possibile, lo ponga appresso al casamento; si per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà cosi danneggiato, quanto se fusse lontano: Ponendolo etiandio più tosto à Tramontana, che à Mezodì, accioche si possa goder benissimo dalle finestre la sua vaghezza; come similmente giace quel cosi bello del nostro Gallo. Egliè ben vero, che quando fusse ancor'à Mezodì, sarebbe più solivo, ma non di cosi bella prospettiva, mentre che si giace in casa; non ostante che sarebbe danneggiato dalla polvere, & bulla ch'escono dall'ara (quando è vicina) nel batter le biade, cosa per certo, nociva à gli arbori, che assai volte s'inrognano talmente, che periscono.

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

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

GIO. BAT. Dapoi ordinato il sito, si debbe considerare quello, che più conviene à quel terreno, per cavarne maggior'entrata: Percioche, essendo più atto à produr dell'herba, che delle biade, lodo à pratarlo; si perche renderà più utilità, & maggior vaghezza; & si anco perche non sarà cosi danneggiato, come l'altre cose da i frutti che cadono, e che si raccolgono.

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

GIO. BAT. Ancora che vi sia prato, non osta però, che non si possano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno, come conviene.

VINC. Un'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce à simili arbori; & non adacquandolo, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

GIO. BAT. Ne per questo mi rimovo: percioche adacquando il prato, se non quando patisce gran secchezza, & non lasciandovi adosso l'acqua se non quanto è bisogno, son certo che quelli non patiranno, anzi ne sentiranno giovamento, & particolarmente nell'ingrassare, & maturare i frutti. Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fà à gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, ò composto con la polvere; perche (come vi dissi) produrrà più herba, che non farà ogni altra sorte: Senza che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più vi giovaranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che vengono dove non si adacqua, sono più saporiti, & durano più tempo de gli altri, che si adacquano. Egliè ben vero che alcune volte, per la gran secchezza, rimangono

manco grossi.

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

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

VINC. Per qual cagione adunque havete voi piantato cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come cel mostra quella bellissima herba?

GIO. BAT. L'esser cosi florido questo prato, non proviene 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 polvere, la quale lo spinge à produre 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 nove.

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

GIO. BAT. Sapendo io, che i peri sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de i pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, ghiaroso, ò che sia asciutto, ò arido; però piantai più peri, che pomi, avenga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vengono non più grandi de' peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben'à piantar'il suo gran giardino (come havete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; percioche, come buon'Agricoltore, ch'egliera, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che vengon belli, & grandi nel terreno grasso, molle, & humido com'è il suo. Però non tanto fù prudente nel poner'i fili lontano braccia trentasei, & gli arbori sedici; con non ponervi tra mezo marene, ciregie, persichi, & altri simili, come ho fatto io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza mettervi alcun pero, ò pomo.

VINC. Havete voi per più delicato un buon pero, che un buon pomo?

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

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

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

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

GIO. BAT. Non manco tempo durano i peri, per comparir'à mezo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati cavalieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre più sorti di mese in mese sin'al S. Martino. Nè pensate che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, & gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili à i ghiaccioli, & l'odore de' moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'autunno con le circonstantie debite, che durano fin'alla Pasqua, & più ancora; per essere cosi pretiosi, si vendono à peso con maggior'utilità de' pomi, che si vendono à misura.

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

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

GIO. BAT. Lasciando da canto le oppositioni, che si potrebbono dedur per l'una, & l'altra parte, è bene che parliamo del piantar gli arbori, come mi havete domandato. Onde, cominciando dico, che si faccino le fosse almeno dui, ò tre mesi innanzi del piantare; percioche quel terreno si disponerà talmente, che gioverà assai alle radici; facendole più, & meno alte, & larghe, quanto importa la qualità del terreno, & grandezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser meno di due braccia in ogni lato à i piccioli, & à i

grandi tre, infin'à quattro ponendo il miglior terreno da un lato, & quello non cosi buono dall'altro, per gittare prima nel piantare, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra più, & meno secondo la sua bontà; & accomodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra all'altra; coprendo però prima il fondo di pietre non più grosse d'un pan comune, accioche (come dissi l'altr'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno à quelle delle viti. Non piantando mai quando fà gran freddo, ò gran caldo, ò gran vento, ò che piove; ma solamente quando è dolce il tempo, ò che sia più tosto nuvolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescente. Et quando si spiantano per ripiantare, si faccia un segno nella verga, come giacevano, accioche si ponga quella parte ch'era in Oriente ancor'in Oriente; perche le altre parti staranno come di prima. Cavandoli non meno dopo vespro, & per Luna nuova, & con più radici che si può; & essendone di spezzate, ò guaste, si taglino via. Et quando si portano di lontano, subito che sono cavati, si ponga un panno attorno alle radici con la terra, per conservarle dal vento, & dal Sole; perche prenderanno più facilmente. Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, secondo che si gitta adosso alle radici, con un palo di legno ben ugual'in fondo, accioche quegli arbori stiano più saldi contra de' venti.

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

GIO. BAT. Essendo fatto le buche di Luglio, ò d'Agosto, mi piace più il piantarli d'Ottobre, ò di Novembre, che di Gennaro, ò di Febraro; 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 giovano assai più, che se fussero stati piantati nella prima vera. E vero che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, ò molto tagliate, lodo à piantarli di Febraro, ma che le buche siano fatte innanzi Natale.

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

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

VINC. È da credere ciò che dite, percioche questi arbori sono più pieni d'humor dolce de gli altri, e crescono con più facilità in grossezza, & in altezza: Ma è pericolo che non durino sì lungo tenpo, come fanno i selvatichi.

GIO. BAT. Si come i giardinieri doverebbono (al parer mio) attender più all'utilità, & alla honorevolezza, che alla perpetuità; cosi, mirando alle buone qualità de gli arbori d'armella, non dovrebbono restare à piantarli per dire, che dureranno i ducento, & più anni, come fanno i salvatichi. Basta che viveranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora

de i nepoti, & di più assai.

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

GIO. BAT. Primamente 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 un palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio à darli una palata di polvere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi se li taglino al Febraro i rami superflui per Luna scemante, & massimamente quelli, che si rivolgono all'in giù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; levandone quel più, & meno secondo che sono morbidi. Basta che quanto più sarann'ordinati con ragione, tanto più abonderanno di frutti migliori, & viveranno più lungo tempo. Acconciandoli però quando non fà freddo, nè gran vento, ò pioggia, & sempre con ferri ben taglienti; tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al troncone, accioche l'acqua piovana non vi si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Avvertendo però sempre à non farli alcune di queste cose quando fioriscono, percioche facilmente si potrebbono seccare, come più volte ho veduto.

Similmente à quel tempo si levino le foglie secche, che hanno dentro gli ovi delle gattole, ò d'altri animaletti che consumano le buone foglie co i frutti insieme: Senza che alle volte fan seccar gli arbori, & particolarmente i peri, & pomi, per esser sottoposti à questa maladittione più de gli altri; purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i vermi, & dalle formiche, che più

*volte li fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresce in grossezza, à tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che più, & meno è grossa perche egli crescerà in poco tempo con maraviglia. * Ricordandovi anco per cosa importante, che quando li arbori son carichi di frutti più dell'ordinario (come alle volte sono più delle foglie) li scaricate della terza parte ò della metà, percioche non solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegli arbori ne produrranno più l'anno seguente, che non sarebbono lasciandoli cosi caricati. **

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

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

i vintiquattro di, le calme producono più frutto: Nondimeno commendo coloro che sempre incalmano per Luna nuova ne i terreni magri, & ne i grassi quando è vecchia.

VINC. Quanto più sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, 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 maraviglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, ò se in pochi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

GIO. BAT. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore, & che siano proportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbiano gli occhi vigorosi, & spessi, & s'incalmino più fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate con poco di terra, & involte ne i panni; ò altra cosa, accioche nell'incalmare si trovino in amore, & non meze secche dal vento, ò dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne i canoni pieni di mele ben chiusi. Ma siano gli arbori nel luogo dove si vol'incalmare sani, novelli, verdi, 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, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, havendo ben ligato il tronco, accioche il legno non si spaccasse troppo; accommodando talmente le calme nel fesso, che non si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti à pena di sopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, ò tronco, 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. Legandovi dapoi attorno della paglia di segala, & mettendovi dentro un poco di terra, accioche più facilmente le calme possano germogliare; lequali non siano più lunghe d'un palmo.

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

GIO. BAT. Non fù mai molto in uso tra noi questo modo d'incalmare, benche si può fare d'ogni tempo che gli arbori sudano; nondimeno s'incalma più di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; percioche gli arbori sono più in amore, & l'aere più temperato. S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle; & vi si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriente dell'arbore. Et tagliato dapoi il tronco con sega sottile, si rade con coltello fin che resta ben netto, ben liscio; & uguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al taglio con una cintola, accioche nel ficare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa. Ma meglio è un chiodo di cavallo che habbia limato via da un lato i dui cantoni, & agguzzatolo bene, si ficca quello, ò il detto conio, fra la scorza, & il legno con destrezza; non men di due dita, & con la parte tonda verso la scorza, & la piana verso il legno. Et accommodate le calme alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciandovi la seconda sottile verde, si pongano talmente d'una in una, ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro,

& del tronco si bacino, & non si vegga niente del taglio, ò del nudo, ma solo le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da quel lato, che non si lippa, ma spiccarla però per due dita; percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza difenda quella del tronco à guisa d'un capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane una dall'altra non men di quattro dita, si copra subito tutt'il taglio del tronco, & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi levata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, ò verga nel medesimo luogo con un vimine, ò stropello fesso tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra che vi si ponga un paletto al tronco, per fortificarle, si levino ancora i germogli, che venissero dall'arbore; lasciando alle calme uno, ò dui de' più begli occhi per ciascuna percioche, quanto più saranno pochi, l'humore li farà venir più tosto grandi.

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

GIO. BAT. Benche si possa incalmare à canello d'Aprile, & di Maggio, tuttavia par che sia meglio alla fin di Giugno, ò al principio di Luglio, havendo però riguardo à farlo più tosto, & più tardi secondo il freddo, & caldo de' paesi; & anco à spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, liscie, & tolte pur da Oriente. Usando ogni diligentia poi nel torcere, & cavare ogni canello dalle calme senza romperlo, & nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra, si confronti talmente ben serrato, ch'egli paia una istessa cosa col ramo, il quale canello non habbia più di dui occhi ponendo quel

numero più, & meno secondo che l'arbore si trova assai rami ò pochi.

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

*GIO. BAT. A incalmar à questo modo bisogna prima levare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta à modo d'uno scudetto, & porvi un'altro simile con l'occhio, ma alquanto più grandetto, accioche empia il luogo vacuo, & si possa ficcar'un poco sotto alla scorza, legando poi di occhio in occhio posto con legame di scorze lunghette intorno al ramo, ò tronco incalmato, le quali non occupino niente gli occhi posti, perche non potrebbono germogliare. Ma meglio è coprir quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla con altra scorza sottile quanto è il taglio, & dopo cinque, ò sei giorni, slegar'ogni cosa; attesoche l'occhio sarà attacato all'humor del tronco, ò più tosto (per più brevità) legar la detta linguetta solamente di sopra dell'occhio con uno stropello, che per questo egli non restarà di mandar fuori i germogli. Non mancando, à troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & levar tutti quei che nascono di tempo in tempo, fin che i buoni siano divenuti potenti. * Et questo modo d'incalmare si fà nell'hasta mentre ch'è giovane: Ma come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; perche oltra, che apprendono benissimo per esser teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme. **

VINC. Veramente che l'arte dell'incalmar'è una delle più belle cose, che siano nell'Agricoltura: poiche si tramutano gli arbori selvatichi ne i domestichi, gli sterili ne i fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i temporiti,

& i temporiti ne i tardi. Oltra che non tanto si tramuta una specie nell'altra, & s'accomodano più frutti diversi sopra d'un'arbore; ma etiandio si trasportano le sorti forestiere à noi, e le nostre ne i paesi alieni.

GIO. BAT. Chi potrebbe mai esplicar le utilità, le commodità, & i gran contenti, che si prendono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti con le medesime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & allevati? Che se dovessi dire quanto fù sempre celebrata questa cosi gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, & da' primi Signori del mondo, non so quand'io potessi finire.

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

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

Poi al principio di Giugno compareno i peri cavalieri, i quali meritevolmente sono degni di quel nome, per esser dilettevoli al gusto, & non haver niente del maligno.

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

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

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

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

Io vi potrei dir ancora delle altre sorti assai, ma perche queste bastano, dirovvi de gli migliori dell'autunno.

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

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

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

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

Similmente piace à 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 Vinetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

GIO. BAT. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & più essendo conditi col mele, ò col zucchero; Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri ben

maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cavando tutto il lor succo: & facendolo bollire fin che hà alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che avanzerà di gran lunga il sapore che facciamo di uve migliori con spicierie per mangiare à tavola tutto l'anno. Et questi bastino.

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

GIO. BAT. Bisogna primamente avvertire à non spiccarli, se non vi è caduto adosso almeno tre, ò quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conservare. Et si usi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che non piova, & che siano ben'asciutti dal Sole; & nel raccoglierli che non si macchino. Et però si spicchino ad uno ad uno con la pommaruola, ò gabbiuola tagliente in cima d'una pertica; ò per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; levando tutti i marci, guasti, ò che siano offesi per qualche modo; & i peri belli & sodi ponerli, sopra la paglia, ne i luoghi, dove non possano esser'offesi nè dal vento, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osservare nel raccogliere, & nel conservar'i pomi: Ma à conservar l'una, & l'altra sorte fin'à Quaresima, & à Pasqua come se fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano de' più sodi al modo detto, & non molto maturi, si cava il fondo di sopra ad una botte in piedi di quella grandezza, che bisogna alla quantita di quei frutti; ponendo prima un suolo di paglia, & poi un suolo di peri, ò pomi; facendo questo fin che tal vasello sia pieno; ritornandovi dapoi il detto fondo talmente, che'l resti ben chiuso col cocone, & ogni altro buco che vi fusse.

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

GIO. BAT. La prima sorte che compar tra noi, è quella de i pomi dolci nani, & mezani, i quali sono in perfettione al tempo de' peri moscatelli.

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

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.

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

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 dapoi passi, & divenuti piccioli; cosi i garbi cominciano all'hora esser perfetti, & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi, & più saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d'ogni tempo.

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

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

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

Poi vi sono i pomi appioli, i quali furono grandemente stimati da gli antichi, & sono in pregio appresso i moderni per li più delicati di tutti gli altri.

Io potrei narrarvi ancora d'altre sorti, che si trovano 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.

GIO. BAT. Questo pomo è dissimile à tutti gli altri nella forma, nella scorza, nella sodezza, nell'odore, & nel sapore; & perche non hà pari per compostare, per fare cotognata, diversi geli, & diverse paste. Et oltra che è singulare il frutto, non men'è singulare l'arbore; percioche tagliando i rami d'un'anno, ò di dui, & piantandoli di Novembre, ò Febraro per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & d'altri frutti, li producono più delicati de gli altri incalmati in altri arbori della loro specie, per haver'in se un certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi levare, tagliando quei rami dopo il primo, ò secondo anno, & piantarli al Febraro per Luna nuova, & 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. Non vi è molta differentia tra la natura loro: percioche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomaco, quanto più sono salvatichi, acerbi, & austeri; ma sono buoni à fermare i vomiti, i flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto più sono immaturi.

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

GIO. BAT. Dirovvi adunque delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che compareno al fin d'Aprile, over'al principio di Maggio, le quali, benche siano pregiate quanto più sono belle, però sono sempre mal sane, per generar cattivi humori nello stomaco, & de' vermi nel corpo, & sono di poco nodrimento; come sono anco i calemi, che vengono subito dietro.

Poi dopo questi, si veggono le marene delicate, per partecipare col dolce, & con l'acetoso, ò garbo, le quali cuocendole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati; servendosi di quel licore; che all'hora producono così soave: Et non meno sono delicate condite pur col zucchero; & ancor'accommodate in marinata. Ma sono da lodare più gli arbori bassi, che gli alti, perche producono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; ma chi incalmasse di questi sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogni anno maggior quantità, & più grosse per haver più somma di rami grandi, che non hanno questi bassi. Et più dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio à quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli horti, per ombreggiar poco, ma non già nelle corti, ò altri luoghi, onde i polli potessero beccar'i loro frutti.

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

Parimente non sono da tacer le visciole, le quali sono comparse nuovamente, & perche participano col fuoco delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è à ponerle sopra le marinelle salvatiche, ò più tosto nelle domestiche.

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

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

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, le quali avenga 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, havendo in prima tratto un 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, ò verdi ò secche, poste nell'acqua tepida, estingono la sete.

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

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

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

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

VINC. Certamente io non conosco frutto, che si possa aguagliare à questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi gran conforto all'huomo, quando si trova pieno di calore, & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, & dall'ardente sete; quando gli è concesso dal Medico una catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustando la cosi fresca con tanta soavità dell'abondante licore, per lo quale resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquanto del gusto perduto?

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

VINC. Ho sempre amato questo gentil frutto, per esser singolare nel produr dui frutti buoni; l'uno è l'armoniaca, & l'altro che si cava dall'osso

GIO. BAT. Vi sono poi gli albercoccoli, i quali (quanto al frutto) sono quasi simili alle armoniache, & parte à i persichi, ma non alle foglie i quali s'incalmano sopra le brogne, & meglio sopra l'armoniache. Ma perche pigliano con difficultà à fessolo, lodo che le calme habbiano del vecchio, ò più tosto incalmarli à canello perche prendono più facilmente.

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

Voi sapete poi di quante sorti di persichi sono tra noi, & quanto sono facili nel nascere, & nel crescere, ma nel mantenersi molto deboli: percioche in questi paesi s'invecchiano tosto per li freddi, per le brine, & per le nebbie, che spesse volte vengono dopo che han gittato i fiori.

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

GIO. BAT. A conservare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, ò più tosto sopra le mandole. Ma 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 traversano; ma anco si tronca la verga appresso terra, quando è come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici, avanti che venga alta; lasciando venir'un sol ramo, dal quale descendano gli altri. Ma à ricuperare ogni arbore di persico, quando mostra segni di secare; si tagliano via tutti i rami, lasciandovi solamente i tronchi, come si fà alle salici quando si scalvano: & ritornano ben fronduti al modo di prima. Oltrache si fende la scorza di tutta la verga (come ho anco detto)

laquale, per stringerli troppo, molte fiate li fà seccare. Lodo poi à ripiantar'ogni persico quando non è più d'un dito grosso; & ponerlo nella fossa per lungo, come si fà la vite, avanzando un sol ramo sopra terra, che divenga in verga. Et à questo modo egli durerà lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliandovi però primamente quella più lunga di tutte l'altre, che esce per drittura: Cosa che si dovrebbe far'ancora tutti gli altri arbori fruttiferi quando si ripiantano; perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

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

GIO. BAT. Quantunque vi si giovi sempre à letamare, & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunque chi li vuole grossi, & buoni, li zappi almeno tre volte l'anno, & li dia innanzi il verno del letame minuto, & massimamente di quel di porco; perche questo li farà venir più grossi, & più d'ogni altro. Tutti i persichi sono nocivi, allo stomaco, per corrompersi facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori à digiuno, lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & amazzano i vermi.

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

GIO. BAT. Tutto il mondo sà, che'l fico è un de' più pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più, & meno dolci, & saporiti secondo la lor natura, & siti dove si trovano: Et questo è per cagione dell'aere freddo, ò caldo, ò temperato; over per li terreni asciutti, ò humidi, grassi, ò magri, aspri ò molli, forti ò leggieri, sassosi ò casalenghi: De' quali, per esservene di grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri, verdi, & berretini,

*ogni uno se ne compiace secondo che ha il gusto. * I quali, ancor che siano de gli ultimi 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, ò da i freddi, come occorre à tanti altri. **

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

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

Non è singulare l'arbore del fico, poiche egli fà ogn'anno due volte frutto? Come si vede che non pur'i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora à i secondi frutti di scorza di calore, di grani, & di forma, benche sia più grossa, & però ciascuno dovrebbe haverlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, & lubrica il ventre: Senza che essendo secca è buona 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 per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono à gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei, che son d'un'anno. Onde à conoscer che questi siano cattivi, vediamo che i porci non ne mangiano mai (come per esperientia più volte ho veduto) ma si ben de' fichi.

GIO. BAT. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, ò casalengo, ò pietroso, ò calcinoso, overo nelle rovine delle case, & nelle muraglie medesime quanto più sono fesse ò meze cadute; percioche vi producono migliori frutti; & si conservano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, ò di gaia di lino, & legare con tal modo quelle cose attorno à i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi cosi i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra, quanto si fanno le verghe con radici. Ma per fargli meglio prendere, vi si lieva la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe un palmo, & si lascia attaccata per convertirsi maggiormente in radici.

VINC. Havendo inteso ciò che desiderava di questi fichi, vi prego che mi ragionate parimente de' pomi granati.

GIO. BAT. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezo sapore; nondimeno tutti vogliono aere caldo, ò almeno temperato: percioche ne i luoghi freddi, non si possono allevare, & manco conservare, ò haver frutto alcuno. Si piantano per Luna nuova nel mese di Febraro, ò di Marzo innanzi che producano le foglie; & prendono facilmente con radici, & senza, se i rami sono lisci, & giovani.

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

GIO. BAT. Avenga che gli antichi dicano più rimedi; nondimeno, per non haverli provati, osservo à piantare, & incalmare quei solamente, che

non crepano, & sempre de' più belli, & de' migliori che si trovano. I quali à farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si da loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci. Vero è che i non dolci giovano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.

VINC. Sempre amai i buoni granati; ma non potei mai conservarli sino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati, da gli amalati. Oltre che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose assai, per esser più delicato di quello de gli aranci, & de i limoni.

GIO. BAT. L'eccellente Matthioli dice, che non pur si conservano tutto l'anno à torcerli il picolo, ò ramuscello sull'arbore quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata con acqua, & facendovela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo: Oltra che si conservano à spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si pongono al Sole per tre, ò quattro giorni sopra un'asse col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almeno una volta al dì, accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma non mai il fiore, perche creparebbono; & dapoi si attaccano sotto à i volti, ò solari. Et alcuni altri li conservano, facendoli star prima al fumo per quindeci, ò vinti giorni fin che è ben 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 un giorno, ò dui, li metto in una olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò con cera, che non vi possa entrar'aere, fin che si cavano fuori.

VINC. Poiche ho havuto da voi più secreti, che non aspettava, vi prego

che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

GIO. BAT. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie più tardi de gli altri arbori, tuttavia sono dissimili di frutto, di foglie, & d'altre qualità, percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco; ma ancora è di più grossezza, di più licore, & di più sapore; oltrache la foglia è più dura, & più grande, & anco l'arbore è più difficile à prendere, & à farsi grande. Et però non è maraviglia se ne sono pochi, per non essere cosi atti ad esser piantati in piantoni, & ad esser provanati 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 inventione che nuovamente è comparsa.

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

GIO. BAT. Certo è che si seminano con facilità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. È ben vero, che pochi mori hanno la semenza, la quale vi si conosce quando il frutto è maturo (il ch'è nel principio di Giugno) onde havendo dentro più granelli, ne haveranno anco gli altri di quell'arbore; i quali si piantano subito cosi verdi, cosi intieri in terreno ben grasso, ben netto, & polveroso in belle fila, lontane una dall'altra, non meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'una linea, & l'altra. Che per metter quel terreno in perfettione, non è meglio che a crivellarlo alto non men d'un palmo con un crivello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per farli nascere, si coprono di stoppia, accioche non 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: Non mancando à cavarli alla primavera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, & tanto lontani per quadro una gamba dall'altra, quanto si possono zappar più volte all'anno. Vero è, che si possono anco lasciare in quel medesimo sito; ma se sono spessi levar'i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intornandoli con le pertichette di fuori via a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, ne che siano danneggiati dagli animali: ma volendoli seminare alla primavera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in un secchio, ò altro vaso pieno di acqua; fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semenze migliori vadino al fondo, & le cattive restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori l'acqua pian piano, fina appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cavate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi conservate fin che si semineranno per Luna crescente al Marzo, ò in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che non sono spinte dal caldo; osservando medesimamente i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che à seminarle in questi dui tempi: dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non fallaranno quelle della primavera; oltra che l'una, & l'altra sorte, produrrà sempre le semenze.

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

*GIO. BAT. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è cosi buona per li cavalieri piccioli, per esser dura, * Ma è perfetta la foglia*

*della Badia nel Polesine; laquale, oltra che ne abonda di più, & fà miglior seta; produce anco i frutti alquanto rossi, ma non maggior de' bianchi. **

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

GIO. BAT. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le verghe de' bianchi, purche fussero grosse non men d'un'hasta d'uno spontone, & poi lo anno seguente s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampole à canello: Modo in vero che farebbe abondare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori; & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semenza; percioche raccogliendole poi di anno in anno, si farebbe abondante in poco tempo tutto il paese.

VINC. Dapoi che si posson'incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebbon'incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l'haverne in copia?

GIO. BAT. Perche questi grossi nascono, e crescono con gran difficultà, lodo ancor'io l'incalmarli à canello sopra i bianchi al tempo detto, ma che non siano più grossi d'un buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla primavera sequente tutta la verga, & parte della calma per lungo, come si piantano le viti; percioche à questo modo, ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tempo in tempo, & chi non facesse questo, la verga del moro bianco sarebbe suffocata in grossezza dalla calma, per troppa morbidezza. Si piantino però questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vengono quando sono maturi i frutti, non diano noia à gli habitanti; ma però in tal luogo, che i polli non

li possano beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

VINC. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci.

GIO. BAT. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si vede, che dormendovi sotto qual si voglia persona, si leva con dolor di testa, & di tutta la vita, come se fusse battuta; senza che non vi vien sotto frutto bello, per l'ombra pessima, & per le radici quando sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasimare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro campi, & massimamente ne i buoni; conciosia che dovrebbono piantarli solamente à Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade; ò ne gli altri luoghi dove non vengono altri frutti; & piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, le quali siano sottili di guscio, bianche, piene & grosse. Sono ottime a gli stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diversi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono nuove 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 una infinità di belle cose, per esser cosi liscio, e polito. Et più si vede per prattica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, & rotti i suoi rami. Et però non è maraviglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur'à castigare, & castrare simili arbori; ma ancor'à cacciare nella verga gran quantità di ferri.

VINC. Per haver'inteso le buone, & cattive qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, la quale generalmente è cosa grata per lo suo frutto.

GIO. BAT. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli à Mezodì, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi à i monti nelle medesime parti, dove 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 tempo (onde il più delle volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abondarebbono talmente, che non valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, il quale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far le mandolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però vi essorto, che ne piantate assai; & delle migliori, si perche havete sito suburbano molto à proposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona utilità, & di minor danno d'ogni altro; anzi che à quegli arbori vengon sotto delle biade, & altri frutti; atteso che producono poca foglia, & minuta. Ma non mancate di zapparli, & letamarli ogni anno; & cavarli i rami secchi, & i verdi superflui, & poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

VINC. Che frutto vi pare l'avellana, & la nocciuola? lodate voi che se ne piantino ne i giardini in quantità?

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, e che ogn'anno se ne accommoda; ma etiandio stà ben'haverne in copia ne i luoghi convenevoli, come sarebbono nelle corti, dove habitano i polli, accioche si accommodassero sotto all'ombra, & si salvassero anco fra quelli da gli uccelli grandi, che gl'insidiano: Oltrache stanno similmente ben'intorno à i giardini per modo di siepe; conciosia, che rendono buona utilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati.

VINC. Come intendete, che si debbiano ordinare.

GIO. BAT. Volendovi acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primavera, & cavarli talmente i germogli, che non vi restino senon tre, ò quattro verghe per luogo, le quali siano ben nette di rami (in altezza) per tre, ò quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, ò ne i luoghi che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo; gittano anco tante ampole, ò germogli da i piedi, che se ne può ripiantar quanti si desidera, senza seminarli.

Per frutto utile, non vi è poi tra noi pari alla castagna di forma, di natura, & che presti tanto nodrimento all'huomo; come si vede nelle montagne nostre, che infiniti popoli non vivono d'altro che di questo frutto; mangiandolo, hora arrostito, hora allessato; hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, over nel latte. Et certamente che la natura non pur'hà fatto singular questo arbore nel produre egli solo frutto buono ne i colli verso Tramontana; ma ancor'hà favorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendovi una si forte armatura, che nè animale, nè uccello lo può mangiare mentre si trova in quella spinosa veste. Et oltra che non si è contentata di conservarlo con questo riparo per qualche tempo, halli fatto anco una scorza bella, & un'altra più sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmente fanno castagne, che sono sempre utili, nondimeno inestandoli di buoni marroni à scudetto, ò coronetta, ò à canello, producono anco assai più grosso, più bello, più saporito, & più delicato frutto.

VINC. Che via si debbe tenere per havere in quantità di questi arbori?

GIO. BAT. Per haverne 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: percioche ricercano più ombra che Sole, valle che monte, & terra molle che dura: facendo questo di Marzo in terreno ben zappato, ben netto, e ben letamato; & ponendone due, ò tre, fra quattro castagne, ma separate con la ponta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen'un braccio; & mettendovi appresso una bacchetta, ò canna, accioche si vegga, dove si debbe zappare, & cavare l'herbe. Poi passati tre, ò quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo: perche crescono di tempo in tempo di ben'in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vaselli bisognano intorno à i vini, & all'altre bevande, & non meno per fare ponti, canali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edificii, delle fabriche, de' vignali, & per chiudere cortili, giardini, et altri siti: Dimodo, che non sò cosa, in contrario eccetto che nel brusciarli fanno talmente cattiva la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VINC. Havete voi secreto alcuno per conservar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

GIO. BAT. Chi vuol conservare questi frutti, bisogna spicarli mediocremente maturi per Luna vecchia ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche vaso pur'al fresco; il qual sia talmente chiuso, che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere; percioche in poco tempo, da quello sarebbono corrotti.

VINC. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle olive, & poi facciamo fine.

GIO. BAT. Voi sapete il singolar licore, che produce questo divino arbore, ilquale è tanto necessario à noi mortali per lo vivere, per lo medicare, per lo conservar più cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempo assai innanzi che faccia frutto, & vive molti anni; ma non produce olive se non è posto in sito caldo di monti, ò colli, over'al piede loro, & sempre verso Oriente, ò Mezo giorno.

VINC. Non credete voi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli ò seminar le ossa?

GIO. BAT. Questo non è dubbio, quando però quei piantoni siano grossi non men d'un manico di vanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & sanza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuova, & levatovi circa un braccio la scorza grossa, & lisciarli la verde sottile, piantandoli di Novembre ne i luoghi caldi, & ne i temperati di Febraro, ò di Marzo; essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi avanti, le quali siano grandi, & postovi di spini di roveta, ò del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritroverà dentro, & calcandolo ben'attorno d'ogni piantone, secondo che li trarrà adosso di mano in mano, con un bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando à zappare tutti questi, & i grandi almen'una volta la primavera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si trova à torno quei tronconi; & potarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, ò Marzo; & ne i freddi all'Aprile, ò Maggio, & sempre con ferri ben taglienti; tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, ò

picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno; levando 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 havesse bisogno di rinovarla; perche all'hora sarebbe da lasciarvi uno, ò dui de i più belli. Non mancando à cavar'ogni marcio, ò secco, ò tarlato che si veda nella verga, ò ne i rami grossi alla primavera, con ferri convenienti a tal'effetto, infino che si scopra il buono; percioche quella infirmità non passara più oltra; & in poco tempo si scoprirà con nuova scorza essendo di fuori, ma non dentro quando è fessata la verga: Ungendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano; come facilmente farebbono quando non fussero medicati al modo detto.

VINC. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per haverne maggiore utilità?

*GIO. BAT. Non si può fallar'à piantare, & incalmare delle più grosse sorti, & che ne facciano assai; conciosia che abondano più d'oglio, che non fanno le minute; Et oltra che essendo belle, si vendono più pretio per compostare, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese. * Avvertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & à 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, ò all'Aprile susseguente, & sempre netti, & à canto della medesima calma. Et à questo modo, elle non vengono à patire, come farebbono quando i rami detti fussero levati più tosto. **

VINC. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste olive.

GIO. BAT. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle con le pertiche; perciò che con queste si fraccano, & si rompono di rami assai, con danno del sequente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scalipertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia, talmente diligenti nel tirar con le mani ne i suoi grembiali di corame, di ramo in ramo le olive, che paiono tanti schiratti, che continuamente ruotino. E ben vero, che quei rami che non si posson'haver con gli uncini, è forza batterli con le pertiche; onde sono poi colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma à confettarle verdi si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia che non si ammacchino in modo alcuno.

VINC. Che via si tien nel condirle in perfettione.

GIO. BAT. A confettarle in poco tempo, & che restino belle ben verdi, & buone si pigliano raccolte non più di tre giorni asciutte; perciòche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo una quarta colma (come si vendono cosi tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere ben crivellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & non) & si pone ogni cosa in un vaso di acqua, la quale sia tanta, che vi possano inondar le olive. Et mescolata ben la detta cenere, & calcina, vi si ponghino, & si mescolino si ben'insieme, che non si ammacchino. Et lasciatele cosi per otto, ò dieci hore, sene pigliano alcune, & lavatele bene, si tagliono per veder se la polpa si distacca dall'osso; percioche distaccandosi, è segno che sono concie, altramente si lasciano quel

poco più, fin che si distaccano. Poi fatta questo, si lavano fuor di quella compositione sin che restano ben monde, & si pongono da poi in vaso netto, & vi si fà la salmora; mettendovi del piliciolo, ò serpillo, ò sementi di anesi, over fusti di fenocchio. Ma chi desidera di conservar simili olive, vi si cambia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebbono la bellezza, & il buon sapore.

VINC. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuova; onde dubitando che mi noiassero nel mangiarle, son ritornato à tagliarle, & purgarle solamente con l'acqua corrente.

GIO. BAT. A confettar le olive, 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 olive ben mature, come in alcune case ne ho mangiate di grosse delicate?

GIO. BAT. Non solamente commendo queste olive ben nere, poiche sono più sane, & migliori delle altre, & massimamente se sono ordinate con ragione: ma etiandio perche si conservano molto tempo senza ponerle nell'acqua, o nella salmora, lequali à confettarne una quarta, siano seccate all'ombra, dove soffi il vento, & vi si pone una libra di mele, una di oglio, una di sale, un'oncia di pepe, una di garofani, una di anesi, una di semenza di coriandoli ben pestate con le dette cose, & il succo di otto, o di dieci limoni, ò di buoni aranci di mezo sapore. Et come sono bene ordinate, & ben mescolate queste cose insieme, si mettono in una olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

VINC. Havete per meglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

GIO. BAT. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, se sta sempre miglior, più dolce, più chiaro, & più dilettevole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile à farlo tutto co i piedi; si perche non si potrebbe supplire à tanta copia che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato) & si anco perche sarebbe non poco danno, stando che'l torchio rende sempre più oglio, che non fann'i piedi. Basta che vi havrei da dire ancora cose assai intorno à questo arbore, & specialmente quando è bello da lavorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato à bastanza, è ben che ci leviamo di quà, & che vi ritorniamo dimani per parlare, di quanto vi sarà grato

VINC. Io mi riporto à quanto vi piace.

Il fine della quinta giornata.

Di M. Agostino Gallo,

Come si possono far'horti per vaghezza, & per utilità.

Volendo M. Vicenzo Maggio ritornar'il sesto giorno à casa dell'Avogadro, pur nell'hora solita; & vedendo cominciare una rugiadella, dubitando di maggiore acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame; onde giuntovi, entrarono per la pioggia che tuttavia cresceva, per ragionare in un bel camerino à canto la sala grande, che guardava à Levante, & per tutto l'horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'aranci, & d'altri bei vasi pieni di diverse herbe fiorite, che rendevano vaghezza mirabile. Onde, havendo il Maggio prima ben considerato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò dicendo.

Poscia che hieri parlassimo delle cose che convengono à i giardini, io desidero che hoggi ragioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora che sono di commodità, & d'utilità.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che fù sempre di gran contento l'havere un bell'horticello, & più ancora secondo il potere, & volere d'ogni animo gentile, come chiaramente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche, & moderne; & non tanto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville; secondo c'hebbero già principio dal famoso Epicuro nella gran Città d'Atene, il quale dopo i sudori de gli studi, vi andava ogni dì per ricreare,

& fortificare i lassi spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Feaci? Il quale havendo più horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe, & di fiori, dopo i gravi negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entrava per isgombrar da se le fantasie, che lo premevano molte fiate sin'alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, il quale haveva in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andava Ottaviano Imperatore solamente, perche si ricreava, & si compiaceva più di quelli, che d'ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocletiano Imperator Romano, & di Ciro Re de' Persi, i quali con le proprie mani coltivavano, & ordinavano i lor'horti? dico con tanta diligentia, che facevano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarvi, che sempre fu cosa molto honorevole, & piacevole il dilettarsi de' begli horti.

VINC. Quanto più mi havete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmente de' begli horti, tanto più mi cresce l'animo di domandarvi, come si possono fare, & quai siti sono buoni, & commodi per farli belli.

GIO. BAT. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre un giardino, non meno si debbe far d'ogni horto; & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana verso l'habitatione del patrone, accio che dalle finestre si possa commodamente goder per modo di prospettiva; & specialmente quando è fatto più tosto per allegria, che per utilità; come per adesso intendo che ne ragionamo, & dapoi parleremo de gli altri, che si fanno per qualche

beneficio. Trovato adunque il sito à proposito si ponga parimente l'horto giusto per quadro, & si cinga di bel muro, ò di folta siepe, la quale sia potente di belli spini bianchi, ò di verdi sanguini, ò di altri simili sorti, che siano cimate, & polite a' suoi tempi: Il quale sia ben'uguale, & non molto pendente, accioche l'acque piovane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & ben netta di pietre, & di male herbe, con darli poi à suoi tempi del letame vecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parte co i viali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, & salegati di quadrelli ben cotti, con una colla attorno, che sia à canto de' muri, & larga circa due braccia & mezo: col viale però tra quella, e i quadri. Che à fare ben polito quest'horto, stà ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i murelli non più alti d'un braccio, & coperti di belle lastrette di pietra, come ve ne son molti nella nostra Città.

VINC. Certamente ch'egliè bel vedere un'horto, come havete divisato; tuttavia mi pare più vago un'altro, che sia ordinato in varie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre cose vaghe da vedere: Il quale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rosette, & di viole di diversi colori & non meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilicò, & 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 una ben fatta porticella con la sua capelletta ben dipinta all'incontro, che corrisponda in capo per prospettiva, nella quale si possa

star'à leggere, à cantare, à sonare, à ragionare, & à mangiare con gli amici. Ho poi veduti alcuni horti circondati di siepi foltissime, & concie talmente, che cime alcune, & ramuscelli non spontavano in altezza, ò nel corpo fuor dell'ordine: Lequali tanto più facevano bel vedere, quanto ch'erano, ò tutte di sanguini, ò di lauri, ò di mirti; & oltra che havevano i viali intorno, & per mezo a modo di croce ben salegati, havevano parimente in luogo, de i murelli, le siepi di lavanda, ò di rosmarino, ò di busso, ò d'altre sorti simili, ma bellissime per non esser più alte di un braccio e mezo, le quali erano concie con tanto magistero, che non vi era pur'una foglia, non che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, il quale le faceva parer quadre, & grosse, come se fussero tanti murelli ben quadrati. Et tanto più erano queste cose vaghe da mirare, & da godere con allegria mirabile, quanto che vi si vedeva esser l'arbergo d'infiniti uccellini, che continuamente giorno, & notte à gara cantavano, & garulavano gorgheggiando più che potevano con diversissime soavi voci. Et appresso di queste cose, v'erano tre pergolette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini, ò di rose, ò di mirti, ò di lauri. Cioè una all'incontro della porticella, dove s'entrava, & le altre una per lato, & tutte tre in capo de i viali che andavano per mezo, & congiunte con le dette siepi che chiudevano tutto l'horto. Che standovi dentro, pareva propriamente che si fusse in tante vaghe grotticelle, fatte solo per filosofarvi amenamente con satisfattione d'ogni bell'intelletto. Oltra che non possa mancare che non vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, i quali non solamente erano circondati di belle siepi, ma havendo i quadri senza murello, havevano però le pergolette di rose, ò di gelsomini, ò di lauri, ò di mirti, che coprivano con

gran vaghezza tutt'i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno; le quali passeggiandovi sotto, rendevano mirabil vaghezza, & commodità: Et benche non fussero molto alte, nè molto larghe, nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura, davano gran satisfattione à coloro che le miravano, & godevano.

VINC. Se osassi, io direi esser più belli gli horti fatti con siepi, & pergolette verdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rendono maggior'allegria, & amena prospettiva, & che (come dite) vi si gode la dolce armonia de gli uccelletti, che vi dimorano.

GIO. BAT. IO vi potrei dir'ancora de gli altri diversi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer quello cosi singolare de' Magnifici Conti Martinenghi di Barco per li pergolati de' limoni, per le vie salegate, & per li murelli forniti di pitari, & d'altri bei vasi pieni di varie gentilezze, che rendono gran satisfattione à tutti per gli odori, che gettano; senza che è accompagnato da più rivoli correnti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale per esser fabricata con mirabil'arte, forse che non ne ha un'altra simile tutta Italia.

VINC. Confesso ancor'io che quell'horto è bellissimo per più cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men maravigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino; & massimamente 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.

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che

sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate; cominciarò à parlarvi della lattuca, la qual'è pregiata per la migliore di tutte l'altre herbe da insalata; si perche è grata al gusto, come anco perche rinfresca, mollifica il corpo, fà abondar sangue buono, genera assai latte, & presta soave 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 grasso, polveroso, netto, & leggiero, ò casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trovarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO. BAT. Questo aviene, percioche si seminano d'ogni mese, fuori però nell'eccessivo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto siano poi dell'indivia, dico che per mangiarla cruda, ò cotta nell'insalata, è quasi dissimile alla latuca per conto di bontà, & di rinfrescare; & massimamente quando è stata legata, & divenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambiccarla, & bever l'acqua cosi pura, & ne i siroppi, è anco buona, & sana in minestra.

Parimente per mangiare nell'insalata, non solamente è buona l'herba detta dragone, ma è saporita talmente, che morde la lingua, & con soave odore, & sapore, la quale è bella per esser ben verde, & di minuta foglia, è anco delicata per condire nell'aceto: Ma per non far semenza, si ripiantino le radici, & fanno facilmente de i germogli assai. Vero è ch'ella non viene se non ne i terreni buoni, & al solivo, & stà sempre verde fuori che la foglia

muore nel gran freddo. Ha virtù di disminuir la milza, aprir le opilationi del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.

Parlandovi poi dell'herba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico ch'ella è il fiore d'ogni altra, per esser'odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & condita nell'aceto; & anco per ponerla ne i siroppi lambicata. È ben vero che si mantiene se non nel buon'aere, & ne i terreni qualificati à lei: La quale, non solo è ottima contra la peste usandola à qual si voglia modo; ma anco quando si dubitasse di qualche venenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, ò altre cose simili.

VINC. Essendo questa gentil'herba difficile à mantenersi ne' gran freddi, lodarei à tenerla nelle cassette, & poi à quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BAT. Vi è ancora la citronella, la qual'è gentile, bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fà semenza, si può anco ripiantare facilmente. Bevuto il succo quattro, ò cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, è rimedio mirabile à i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni, & al mangiar de i funghi.

** Non meno vi è la segrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio cunila, laquale di odore è simile al thimo, ma minore, & più tenera. Et oltra ch'ella è di sapore dilicato, & molto odorifera per mangiare verde, & secca in diversi cibi, è anco bella da vedere ne i pitari, & altri bei vasi. Si semina al principio di Febraro, ò dapoi secondo che i siti sono caldi, ò freddi. **

Ancora è buona nell'insalata, l'herba stella, la quale oltra, che fiorisce

due, & tre volte l'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Non manco è buona la rucola gentile, la quale similmente fiorisce due, & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo; senza che è perfetta per lambiccare, & ponerla ne i siroppi. Bevuta la decottione, è buona alle oppilationi del fegato, & alle rene.

Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona nell'insalata, & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene à i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siroppi; Mangiandola à qual si voglia modo, è anco ottima alle febri di state, & massimamente alle pestilentiali.

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 trova scritto. Ego sum borago, quæ gaudio semper ago.

Appresso dico che l'herba petrosemolo ha molte proprietà; percioche ella fa bel vedere per esser minuta, bassa, & verde d'ogni tempo; & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotta in più minestre, ne gli uccelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tempo ma il primo anno non hà buona semenza, & gli altri si. Et oltra che è perfetta per lambiccare à 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, & à coloro che patiscono le sabbie, & pietrelle.

Parlando pur di queste herbe per mangiar nell'insalata al tempo del caldo, è buona la portulaca; la quale non solamente rifresca il fegato, & l'ardore delle reni: ma restringe il flusso del sangue, & spetialmente quello che provien dal petto. Vero è ch'ella si digerisce con difficultà, & dà poco nodrimento.

Sapete poi quanto è sano il radicchio, del qual si mangiano le foglie cosi crude, come cotte nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: Onde mangiando, ò bevendo la sua acqua à qual si voglia modo, apre le oppilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco. Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla; percioche vien più bella, & fa le radici più grosse, che si acconciano pur nell'insalata.

VINC. Havete voi il radicchio, & la cicorea per una medesima herba, come generalmente tengono i nostri Spetiali?

GIO. BAT. Quantunque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio; è però di natura una medesima cosa; eccetto ch'ella è havuta per salvatica, & egli per domestico; & hà le istesse virtù, che ha il radicchio.

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'anno, & anco dilettevoli quasi à tutti. Si seminano al tempo della primavera, quando si seminano anco le altre buone herbe.

Mi resta à parlarvi etiandio della betonica, la quale non pur'è buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altre cose; ma è

ottima similmente per sanar le ferite della testa, le ossa rotte, gli occhi, lo stomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre assai infirmità.

VINC. Essendo questa herba la corona di tutte l'altre, si può anco dire quel vulgato proverbio. Tu hai più virtù che non hà la betonica.

GIO. BAT. Hora che io ho detto la maggior parte dell'herbe gentili, che si mangiano per insalata, voglio non meno parlare dell'altre simili, che sono buone per minestra, & che abbelliscono ancora ogni horticello. Onde cominciando prima dalla menta odorifera, & saporita; dico ch'è buona la gentile per poner nell'altre erbe che si mangiano in minestra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre cose, la quale si pianta, & non si semina.

Similmente si può dir dell'herba detta puleggiuolo, la quale per esser medesimamente odorifera, & saporita, è buona quasi in tutte le minestre & in altre cose. Et oltra che provoca i mestrui, & scalda lo stomaco, l'oglio è perfetto à i dolori colici, & della matrice.

Ragionandovi 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.

Ancora sono molto buone le spinacie per mangiar lesse, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & massimamente al tempo del verno, del Carnovale, & della Quaresima insin'al Maggio. Si seminano d'Agosto, & stanno belle fin che fanno la semenza, quando sono seminate al principio, ma ritardando à seminarle sin'à gli ultimi giorni, non la producono. Le quali mangiate innanzi à gli altri cibi lubricano il corpo, ma

nuocono allo stomaco. Onde à farle nascer bene à quel tempo, bisogna seminarle dopo vespro, & coprirle con la stoppia, & non con la paglia per non star cosi sospesa nell'adacquarle di sera co i secchi pian piano, almeno per tre seguenti giorni. Et chi facesse questo medesimo sopra l'altre semenze seminate ne i tempi caldi, nascerebbono anco sempre benissimo. Ma à conservar le spinacie da i geli, convien coprirle ben di foglie di noci, innanzi che cadano alcune brine.

Non meno sono buone le biete in minestra, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tempo, ma bisogna seminarle di Quaresima, & fra l'anno per haverne sempre di vecchie, & di novelle: Tenendo più tosto delle bianche, che delle verdaccie; percioche sono più belle da vedere, & più tenere. Poi lubricano il ventre, provocano lo sternuto, purgano la testa da catarri, & lavandola con la lisciva, loro la liberano dalle squamme della cotica.

Per herba odorifera, & saporita, è buona la schieria in minestra con altre herbe, la quale si semina di Quaresima, & d'altri tempi per haverne tutto l'anno: Onde seccandola all'ombra, & mettendola poi ne i vini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moscatello, & il medesimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano dalla muffa.

Appresso per herba buona vi è il cerbolo mescolato con altre herbe in minestra, il qual si semina di Quaresima, & fra l'anno per haverne sempre.

Medesimamente per herba sana, & buona, vi è la bugolosa, la quale si mangia in minestra con altre herbe, & nell'insalata: Et come fiorisce è tempo di lambiccarla; conciosia che l'acqua è perfetta in più cose medicinali. Si semina di Quaresima, & fra l'anno à chi piace.

VINC. Dapoi che voi havete detto quasi di tutte le nostre herbe gentili, che si mangiano diversamente, desidero che mi ragionate anco di quell'altre che si mettono ne' bei vasi per ornar maggiormente simili horticelli.

GIO. BAT. A far politi tali horticelli, come dite, lodo primamente la maggiorana, poiche è sempre odorifera, & ben verde; onde per essere spessa di ramuscelli, & di minute foglie non tanto si può conciar'à più modi ne i vasi belli, ma ancor'è buona da lambiccare: & essendo bollita nella lisciva, dissecca i catarri, & le pagliuole, ò squamme della testa, senza che'l succo tirato per lo naso, fà starnutare, & lo purga benissimo.

Non è meno gentile il basilico, per esser odorifero, & star sempre verde oltra che i ramicelli con foglie spesse, & minute, si acconciano con facilità in diversi vasi belli, che fanno bel vedere. Et medesimamente si fà del morbido detto citronato, quando è concio ne i pitari, ò altri vasi.

Parimente per poner'in simili vasi, è buona la mortella; percioche è odorifera, & stà lungamente verde, & anco è facile da accommodarla con più bei modi: Onde essendo lambiccata, i Parfumieri apprezzano molto quell'acqua.

VINC. Veramente che ciascuno si allegra molto, quando si vede in bell'horticello più sorti di vasi posti con ragione sopra i quadri, con simili herbette ben formate à figure di fontane, di torrette, di piramidi, di navicelle, di palle, di huomini, di uccelli, & d'altri animali.

GIO. BAT. Per bellezza naturale vi sono le viole commodate per tener ne i pittari, & altri bei vasi, le quali stanno lungo tempo verdi, & fioriscono per più mesi; allegria in vero molto vaga, & massime, quando si veggono

più fiori diversi di colore, come ve ne sono di tante sorti.

Appresso fanno bel veder'i garofani ne i medesimi vasi; si perche stanno sempre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & mescolati, i quali non solamente sono tra i più vaghi che tra noi si trovino; ma ancora sono i più odoriferi, & più gentili per tener'in mano.

VINC. Poscia che havete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragioniate ancora dell'herbe, & frutti che si seminano & si piantano ne gli horti per utilità, i quali si tengono, ò affittano, over si danno alla meta, come molti fanno.

De gli horti communi.

GIO. BAT. Lasciandovi da parte le regole che si osservano nel far ben crescere, & divenir ben tutte le herbe, & frutti per esser note à tutti, che fanno questa professione, cominciarò à ragionarvi de' cavoli, ò verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi: I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggiero, & più ne i paesi temperati, che ne i caldi; come si vede, che nel gran caldo non tanto non sono dilettevoli da mangiare, quanto che all'hora sono mal sani; ma solamente sono buoni la primavera, overo l'autunno, & massimamente quando sono mortificati dalle brine. Et benche quelli che si adacquano nel gran caldo, siano ben verdi, & belli, tuttavia si vede, che d'ogni altro tempo sono più saporiti gl'altri, che non sono mai adacquati. Et oltra che ve ne sono di crespi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape (de quali se ne piantano all'Aprile per lo verno, &

all'Agosto per la Quaresima) vi si tagliano ancor'all'hora le cime delle lor radici.

VINC. Sempre mi piacquero i verzi a i suoi tempi, & specialmente, quando sono capucciati, ò stati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli: Ma è meglio à piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra, poiche si fan maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BAT. Non si seminino, ò piantino mai verzi appresso le viti; attesoche le sono tanto essosi, che si ritirano da loro come fà l'un nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fà vedere, che seminando le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. Poi il brodo de i verzi cotti bevendol'innanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir'in un'altro questo ristagna i flussi. Et oltra che'l succo loro con zucchero giova alla tosse, à gli asmatici, & à i tisici; le semenze ancora sono perfette per dar'à i fanciulli nel brodo, quando sono molestati da i vermi. Et chi si lavasse la testa nella lisciva fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.

Venendo poi i capucci serrati come palle rotonde; dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili nell'esser buoni per noi, fuor che di Maggio, & di Giugno; benche in Venetia sono pregiati nel verno: Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, e letamati più dell'ordinario.

Ancora sono di gran commodità 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: Le quali non vengono belle in grossezza, & in abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur'assai. Et questo frutto fu sempre grato à tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composta, provoca l'orina, giova alle renelle, & da buon nodrimento, ma grosso; & benche nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pur'è concesso alle volte à gli ammalati; & le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente una maledittione, che non falla in questo paese, che dove si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, ò altro grano, ancor che 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, accioche lasciandole in terra, possano mangiarne al tempo del Carnovale, & della Quaresima; perche allhora sono delicate.

Poi lasciando i navoni, che sono simili alle rape; eccetto che sono alquanto gialli, & più sodi; dirò le qualità del rovaiotto, detto in Vinetia bisi, ilqual'è delicato nel mangiare à più modi: Si pianta à mezo Febraro, e poi ogni quindeci giorni, per haverne di mese in mese di verde, secondo che più se ne và piantando, & anco se ne fa seccare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & à gli altri tempi. Vero è, che sempre è ventoso, & muove i vermi à i fanciulli, per esser dolce.

VINC. Sommamente mi piace questo frutto verde in minestra, e cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tavelle ne i piatti, con l'oglio, aceto,

sale, & speciarie.

GIO. BAT. Non manco è da commendare la fava broventana, che si pianta ne gli horti ben'ordinati, di Ottobre, di Novembre, & di Decembre (purche la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primavera verde, & cotta maggiormente in diversi modi.

Poi per cosa utile, è bene à seminare in copia de' porri al principio di Febraro, & ripiantarli all'Agosto, tagliandovi le cime delle foglie; percioche, sì 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 acqua sono sani: Senza che bolliti nell'oglio, e' levano la doglia delle orecchie; & le semenze sono à più modi ottime à i veleni.

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati de cotti, & di crudi; nondimeno, è anco qualche tempo che io gli ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma più tosto de' contadini.

GIO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo dell'aglio, il quale per l'ordinario si pianta di Febraro, ma meglio è di Novembre per venir più grosso (se però il terreno è à proposito) e sempre per Luna nuova, ma bisogna zapparlo quando è vecchia, & ch'egli è in tre foglie; percioche non ritorneranno cosi tosto l'herbe, come farebbono quando è nuova. Et à conservarlo si cava quando è vecchia ben maturo, & si fà stare al Sole fin ch'è secco: & poi si tiene in luogo, che non sia humido, & che non vi giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo. Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi: Et però sta bene ch'egli sia

chiamato Triaca de' contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie, & stretture di petto, & crudo per li vermi: Et il brodo dove sono cotti i suoi costoni con le foglie, fattone clisteri & caldello sopra il ventre, libera i dolori colici, & scaccia le ventosità.

VINC. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mentre sono tenerine, ò morbide le foglie col sale, & nell'insalata & anco in minestra, & altre cose: Oltra che essendo maturo, è buono cotto pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

GIO. BAT. Vi son'ancora le scalogne, le quali, benche siano simili all'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantarne: tuttavia sono in altre cose dissimili; percioche producendo una spica d'aglio più spiche, fà nascere sopra terra solo un festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, & per contrario si vede, che quantunque una spica di scalogna produca più spiche, non produce però sopra terra festuco alcuno, ma fà nascere per ogni spica una sola foglietta minuta, & tondetta, le quali poi per esser sette, & otto, ò più nate insieme, fann'un boschetto bello, che dura per più mesi: Et queste medesime foglie sono buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra con l'altre cose. Basta che'l frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è più noioso allo stomaco per esser'anco più acuto.

VINC. Sempre le scalogne furno grate à i contadini; onde per mantenersi sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo.

GIO. BAT. Per frutto che sia forte, & alle volte dolce, vi sono le cipolle, le quali vogliono terreno simile, & ben'ordinato à quel dell'aglio. Et tutte le bianche, & rosse, & rotonde, & piane, si seminano d'Agosto, & si

ripiantano sin'alla Pasqua, & sempre rare, accioche possano divenir più grosse.

VINC. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, che le mangiano cosi saporitamente verdi in piu modi, cominciando quando mietono le biade sino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & ne i guazzetti, come si costuma: Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brovare nell'acqua, & poi si conservano nell'aceto tutto l'anno, per essere anco perfette ne i medesimi guazzetti. Pestando la cipolla cruda, & ponendola cosi sopra ogni luogo del corpo scottato à qual si voglia modo, leva l'ardore, & ogni dolore.

GIO. BAT. Per frutto frigidissimo vi sono poi i cocumeri, i quali si mangiano al tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo, come si fanno le zucche & melloni, & si mangiano di Giugno, di Luglio, & d'Agosto; ma vogliono terreno molle, & grosso.

VINC. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me voglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia à rifiutarlo, conciosia che'l nutrimento suo si accumula pian piano nelle vene nostre; onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione, genera febri crudelissime, & maravigliosamente pertinaci.

GIO. BAT. Stando ch'io son del vostro parere, voglio che parliamo del piu grato frutto che sia à noi nel gran caldo; cioè del mellone, ilquale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, ò leggieri, che siano netti, & ben letamati: Si piantano le semenze di Marzo separate con la terra

alta sopra, & non in luoghi ombrosi; & si letamano piu tosto con letame vecchio, che con fresco; & di pecora, ò di capra, che di bestie grosse. Le quali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito che son nate, insino che hanno prodotto i frutti.

VINC. Quantunque i melloni siano in bontà fallaci in questo paese; nondimeno chi ha terreno à proposito, ne semini per la utilità grande, che se ne cava; & massimamente piantando delle Zatte; atteso che non fallano in dolcezza. Ben'è vero, che i melloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero è, che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i cavalli. Et oltra che sono ottime per confettare col mele, ò col zucchero, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate verdi sottilmente, & poi ben seccate) Le semenze confettate pur col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati; percioche non pur rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma provocano l'orina, & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.

GIO. BAT. Per frutto di hortaglia non ve n'è alcuno, che sia migliore delle zucche bianche, le quali sono sane in minestra nell'eccessivo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltre che i colli sono perfetti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semenze di Marzo separate al modo de' melloni, & ne i luoghi ben grassi, & ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non si piantino quelle che restano in cima, & le buone che andaranno al basso, nasceranno benissimo. Ma meglio sarebbe à metterle nel latte per una notte; percioche si vederebbe il medesimo effetto, & sarebbono i frutti dolci. Si traspiantano, come hanno tre, ò quattro foglie,

& si pongono dove facilmente possano ascendere in alto; perche divengono migliori, che non fanno quando vanno per terra. Vero è, che quanto più sono lughe, & sottili, sono etiandio più tenere, piu saporite; però si piantino le semenze cavate da i colli lunghi, con le punte verso il Cielo; percioche diveniranno anco tutte lunghe. Ma bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come son'alquanto cresciuti, accioche gittino più rapolli, & quelli piu quantità di frutti. Et oltre le sue buone qualità che sono note à tutti, son'anco migliori per li colerici, & asciutti, che per li flemmatici, & malenconici.

Taccio le zucche marine, per esser di varie specie, & le turche ancora, le quali sono buone per mangiare in minestra, in torte, fritte nell'oglio al tempo del verno, & della Quaresima; & vanno piantate al modo dell'altre dette.

VINC. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che havete dette; ma etiandio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in fiaschi per ponervi del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lavoratori della terra.

GIO. BAT. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, ò 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 sino à Pasqua: Ma bisogna cavarli di Novembre, & levarli le foglie, & dapoi conservarli sotto la sabbia; percioche altramente gelarebbono.

Parlandovi poi delle pastinache; dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, ò carote in

radici, & che paiano alquanto simili di forma, tuttavia sono dissimili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole & in compagnia de i gniferi, & delle rape; & si mantengono un'anno, & dui in terra; onde per lo cader de i fiori, se ne trovano di vecchie, & di novelle che sono buone nel verno, & nella Quaresima in fritelle, & fritte in altri modi. Le quali, mangiandole provocano la orina, e i mestrui: & le foglie trite, & poste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe à i contadini, sono perfettissime à quel male.

VINC. Per esser questo frutto più tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

GIO. BAT. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali si seminano d'Aprile, & si mangiano à mezo Giugno; & massime da coloro, che tagliano le biade: Ma perche fanno tosto semenza, si seminano un'altra volta al fin di Luglio, per mangiargli al Settembre sin dopo Pasqua. Cavandoli però innanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. Et questo frutto mangiato innanzi pasto, provoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.

Medesimamente seminando i ravanelli all'Aprile, sono buoni à mezo Giugno; ma perche fanno altresì tosto semenza, però seminandoli di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni sin dopo Pasqua. Essendo cotti questi à modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con brusciore, & fanno uscire le pietrelle dalle reni, & vessica.

VINC. Parimente queste due sorti, sono buone per li mietitori al tempo loro, ma non già per lo mio stomaco.

GIO. BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene,

che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili; fra i quali cominciarò dal fenochio, frutto in vero d'ogni horto, il quale si semina di Febraro nel terren leggiero, ò casalino, & con semenze non più d'un'anno: Che ponendolo per una notte nel latte, ò nell'acqua melata, riesce tanto più dolce; ma bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affocato da quelle cattive herbe. Mangiato il frutto à qualsivoglia modo, scaccia la ventosità, & fa abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua polvere.

VINC. Fu sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuci tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

GIO. BAT. Per herba sana, & commoda non vi è, che avanzi la herba buona, detta da altri herba santa: Et però non e maraviglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et benche il frutto si può seminare, nondimeno per produr'ogni gamba più figliuoli, se ne pigliano, & si piantano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, ilquale oltra, ch'è buono crudo in diversi 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 tortelli. Si pianta di Febraro, ò di Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno più figliuoli; onde come è troppo spessa, si rivolgono le radici l'una contra l'altra, & si guastano. Et però è bene à muovere le gambe, e sue radici ogni tre, ò quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. Poi seccata in mazzi all'ombra, essendo ben pestata, è perfetta à piu infermità: Oltra che bevendo il succo à digiuno con un

poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & 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 servo in polvere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi; atteso che li dà buon'odore, & li conserva per quell'anno dalle tarme.

GIO. BAT. Medesimamente in questi horti grandi, vi si debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gentili, c'habbiamo detto; & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, la quale si semina la Primavera, & si mantiene verde un'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 del l'oglio, che giova à i dolori de' fianchi, & delle orecchie.

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 servono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

GIO. BAT. Non manco si debbe tenere dell'assentio, il quale si semina di Febraro, & di Marzo ne i terreni commodi à lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. Et ancor che quest'herba sia piu amara di tutte le altre; tuttavia, bevendo la sua decottione, libera gl'hidropici, & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi, che vengono nelle orecchie.

VINC. Lodo ancor'io quest'assentio, poi che i ramuscelli, & foglie verdi, sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, et verde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo, per medicar più

infermità.

GIO. BAT. Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primavera, è perfetto alle maccature, & lividezze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo à più infermità, & specialmente alle scarentie, che vengono nella gola, ungendole però spesse volte.

Appresso per herba sana è buon l'aneto, il quale si semina la primavera. Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infermità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.

VINC. Dioscoride dice, che bevuta la decottione delle frondi secche, & del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolve la ventosità, leva i dolori del corpo, ferma i vomiti, provoca l'orina, & alleggierisce il singhiozzo.

GIO. BAT. IO vi potrei dir'ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hissopo, & altre 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.

Diremo adunque della salvia, laquale per esser di commodità, & di sanità, si vede anco che ve n'è in copia in tutti gli horti. Questa benedetta herba vien più facilmente bella ne i luoghi aprichi, & caldi, che ne gli ombrosi & humidi: Et pur ch'ella non sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, ò paludosi (benche fussero poi magri, ò sassosi) vien florida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, ò ramicelli guasti, & che si può seminare di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio à piantar'i germogli con radici, & anco i

ramucelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, ò all'Ottobre. Poi à rinovarla si ritaglia al Febraro ugualmente alla terra, & vien più bella, più tenera, & più folta in poco tempo. Et quella gentile herba è perfetta con le carni, uccelli, & pesci che si arrostiscono in più modi, & nelle cose che si mangiano in minestra; Senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) & concia col zucchero, & nelle diverse composte; & anco per esser cosa sana, molti la pongono abondantemente nel pane che mangiano, & nel vino che bevono, per rimediar'à i catari, et ad altre humidità. Et fatta in conserva di fiori, & foglie, è molto buona allo stomacho, & alla testa: Il che essendo cotta nel vino (lavandosi la bocca) monda i denti, & le gengive, & fà buon fiato, & lavando gli occhi con l'acqua lambiccata, chiarifica la vista.

VINC. Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che bevendo la donna un bicchier del suo succo con un poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro dì separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito s'ingraviderà: Et per essempio dice che gli Egittii dopo una gran pestilentia, ordinarono che le donne bevessero di questo succo, accioche generassero assai figlioli.

GIO. BAT. Parlandovi similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fà ne gli horti (per esser sempre verde) è saporito per mangiarlo ne i medesimi modi che si fà la salvia, & anco sano per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almen solivi che non siano percossi dalla Tramontana; percioche non può patir gran freddo, Et però si debbe piantar di Marzo à Mezodi, & à canto à qualche muro, & nel terreno grasso; & sia con radici, ò con rametti novelli ritorti, perche facilmente prenderà.

VINC. Fra le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco, & lavandosene la testa, indurisce la cotica, conforta il cervello, & ritiene i capelli che fussero per cadere: Oltra che i fiori fatti in conserva, confortano il cuore, & sono buoni à gli huomini melanconici.

GIO. BAT. Per frutto sano, & delicato, lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, ò ladino, ò casalino, overo spongoso, quando siano tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraro, ò di Marzo per Luna nuova; ma meglio è piantar le radici, percioche si fruiscono più tosto, che le semenze; stando che bisogna ripiantarle il secondo, ò terzo anno. Ma perche quanto più sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, & vengono più grossi gli asparagi; però si cava in altezza un braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'una, & l'altra in manco spatio, & in altezza più che si puote. Coprendo prima il fondo di corni d'animali. I quali, coperti di terra perfetta per tre, ò quattro dita, & posti poi sopra gli asparagi, giovaranno molto à le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piovana, le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'una gamba sia lontano dall'altro almen'un piede di nove oncie; percioche quanto più sono le gambe grandi, tanto maggiore spatio vi vuole tra l'una, l'altra; altramente, essendo spesse, in poco tempo suffocarebbono se medesime, & produrrebbono il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte con la terza parte della medesima terra cavata, ma crivellata nel gittarla sopra, & non più; accioche'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gli asparagi à se: Non facendovi 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'uve in quantità. Trahendovi adosso al seguente Febraro *un'altra terza parte della medema terra, & crivellata, la quale sia netta di pietre, & caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; & poi all'altro* Febraro *gittarli adosso tutta quell'altra, che vi si troverà cavata, la quale non solamente sia crivellata (come ho detto) con crivello di filo di rame, ò di ferro, percioche restarà ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi spuntino di sopra con più facilità. Non tagliandoli più tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio; conciosiache quanto più si tagliano, tanto maggiormente s'indeboliscono. Avvertendo à tagliarli ben sotto terra; perche tagliandoli di sopra; quei codoni nel crescere, frustano le radici senza utilità alcuna. Tenendoli poi caricati sempre di buone grasse all'Ottobre, & nettati al* Febraro *d'ogni letame grosso, di pietre, & d'altre cose che vi fussero; zappandoli non meno, ma non più basso di quattro dita, accioche spontino più facilmente fuor di terra.*

VINC. Si come mi son piaciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar'à gli asparagi altre sorte di buone grasse.

GIO. BAT. Oltra à quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco puro di cavallo, di pecora, di colombi, & di polli, ma marci de più mesi; ma meglio è la grassa che si cava dalle cloache, & la polvere che cade dalle grati quando si battono le lane.

VINC. Credete voi che sia ben'à cavar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, ò dieci anni, come fann'alcuni, pensando che producano

piu grosso, & miglior frutto?

GIO. BAT. Mai non si dovrebbono mover dal suo luogo; ma quando sono troppo spessi, si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si levino tutte le superflue, & si ripiantino altrove. Che facendo ben questo ogni tre, ò quattro anni, non tanto si cavaranno tutte le ingarbogliate, & fracide, ma si netteranno quelle che resteranno, le quali si potran coprir di gamba in gamba con un capelletto di letame ben marcio mescolato con altro tanta terra crivellata; crivellando 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 un'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile, & masimamente quando alcuni le partono; percioche non si dovrebbe mai spezzar simili gambe, ma si dovrebbe usar sempre ogni diligentia per piantarne delle più spesse d'occhi, & che ne havesse in quantità. Essendo gli asparagi delicati, & sani à tutti: & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, & non troppo cotti; mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto à gli ammalati, giovano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon'odore à tutto il corpo.

VINC. Dapoi son piaciuti questi ricordi, vi prego parimente che mi diciate con quai modi si può far venir gli artichiocchi grossi?

GIO. BAT. Chi vuol'haverli belli, bisogna anco haver la semenza de' più grossi che sia possibile, & piantarle di Marzo per Luna nuova in terreno buono ben grasso, & ben netto. Ponendo quei grani in cinque, ò sei buchi in un circulo d'un pan commune, accioche facciano un bel cespuglio; & poi

metterne similmente altretanti lontani da quelli almeno un braccio e mezo, per far che quei cespugli non s'impediscano. È ben vero ch'è meglio à piantar'i germogli, ò parte delle gambe, che le semenze; percioche fan più tosto frutto: Senza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Novembre, se ne raccoglie anco da più stagioni il primo anno, & poi gli altri secondo il solito, & più, & meno secondo che sono più morbidi, ò magri, & in sito aprico, overo humido, ò terreno duro, ò d'altra sorte che non sia à proposito. Avvertendo à piantarne sempre de' più belli, & che facciano assai frutti; come ve ne sono di diverse forme in grossezza, in lunghezza, in tondezza, di più colori, & di più saporiti, & che han le spine, & nò.

VINC. Quantunque gli artichiocchi siano inferiori di bontà, & di sanità à gli asparagi, & che non durino si lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono rosi da i topi; nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati à tutti, si rimettono etiandio con più facilità, & producono più tosto i loro frutti.

GIO. BAT. Non solo generalmente piacciono à tutti, quando sono freschi, & teneri; ma vi son'alcuni che li mangiano crudi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane, & sale; & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per esser sempre insipidi, ma più quegli altri che han siti qualificati, & che non ne tengono; poiche sono di tanta utilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

VINC. Havete voi secreti alcuni per conservarli da quei topi che li rodono in diversi siti?

GIO. BAT. Secreto certo non vi saprei dire; tuttavia ho veduto alcuni che

*intorniano i cespugli di bastonceli verdi di sambuco, ficcandoli in terra non men d'un palmo, & facendoli avanzare altrotanto di sopra, lontani l'uno dal'altro non più di quattro dita; dicendo che questi animaletti non entrano sotto terra, ne sopra à quei cespugli, per l'odore che abhorriscono di quel legno, mentre è verde; ma bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno uno steccato spessissimo intorno ad ogni cespuglio, de i più acuti spini secchi che si trovino, tagliandoli non più lunghi d'un dito, & ponendoli sotto terra non men d'un palmo, & poi di mano in mano si che arrivano in cima; percioche, come questi topi si presentano, & si pungono, subito si ritirano. * Et medesimamente per pungerli, sono perfetti i rizzi di castagna ponendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni. * Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due, ò tre secchie d'acqua l'una dietro all'altra quando si accorgono che vi sono; perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, ò castagne tossicate, dove pratticano tali animaletti; coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si avelenasse; ficcandole ne i buchi dov'entrano, & escono; percioche rodendola, subito s'attossicano. Ma meglio è à pigliar della fava cotta nell'acqua ben tossicata, & por quei grani ne i medesimi buchi; perche sentendo facilmente quell'odore, la mangiano benissimo.*

VINC. Io aspettava che mi diceste anco d'alcuni c'hann'ammaestrato i suoi gatti à starvi di notte, & com'escono i topi, subito gli ammazzano.

GIO. BAT. Si com'è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi scordava à dirvi come si possono salvar gli artichiocchi, che non gelino, &

*che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame à proposito, & mescolato col terreno che vi è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto d'un palmo, & si rivolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, & legatele insieme con uno stropellino, si coprono con gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti produtti in molti cespugli quando si slegano alla primavera. * Avvertendo però à tagliare prima i tronchi due dita sotto terra, come più tosto sono levati i frutti; percioche ributtaranno i germogli molto belli, per far'i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano levate tutte le gambe nuove, & lasciarvi, se non il proprio tronco poiche venirà più bello, & meglio frutterà. **

VINC. Desidero che mi diciate dell'altre cose, secondo che vi pare, & piace.

GIO. BAT. È bene che ragioniamo delle maiole, ò fraghe, per esser frutto gentile, & delicato, il quale vien ne i colli, & à i piedi de i monti, & più ne gli opachi luoghi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si traspianta al Febraro, ò al Marzo per ripiantarla all'hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra; & come sono lunghi circa un palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutt'à un tempo altre radici, & foglie che fan bel vedere per star lungo tempo verdi, & ugualmente 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 dovrebbe haver in copia ne i giardini, & horti à canto le siepi, ò sopra le ripe, come ho io in quella si lunga della peschiera.

VINC. Non è dubbio, che quelle maiole furno sempre grate; si per che vengono innanzi gli altri frutti, come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & d'altre genti; & massimamente quando si mangiano ne i conviti ben'inzuccherate co i cucchiari, come se fussero tanti bisi, ò crespini cotti.

GIO. BAT. Innanzi che parliamo de i crespini, che mi havete ricordato; dico che bevendo il brodo delle radici, ò foglie di queste maiole, dove sono cotte, ristagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.

Ma parlandovi de' crespini; dico che quantunque siano alquanto garbi, sono però grati per venir cosi per tempo; attesoche si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come havete detto.

VINC. Avenga che si dica che i crispini siano cibo di donne gravide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che compartano i viali de gli horti.

GIO. BAT. Perche il Sole ci mostra essendo giunto all'hora di vespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamente de i gigli, & delle rose, & della lavanda, la quale non 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 da buon'odore, & li conserva dalle tarme. Et ungendo la cima della testa con l'oglio suo, disecca i catarri, & conforta il cervello: Et non meno ungendo la nuca, è perfetto à i paralitici,

& spasmatici. Et oltra che questa herba si pianta alla primavera, fù sempre pregiata da molti, & specialmente da i poveri frati Giesuati, i quali per haverne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser'odorifere) à gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari.

Quanto poi alle rose, voi sapete che ve sono di più sorti fra noi; cioè di rosse salvatiche, zebedee, damaschine, & scarlattine; & che delle bianche, oltra le salvatiche, vi sono le communi, le moschette, & quelle di cinque foglie, le quali bianche non sono atte per far buon zucchero rosato, nè acqua buona, & manco per ponere in cose dilettevoli, nè medicinali: Ma solamente sono buone per metterle secche fra i panni d'ogni sorte, & specialmente in quei di lino per la soavità di quel buon'odore.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle salvatiche, dico che la prima sorte è quella delle communi, che vengono spesse di foglie basse di gamba, & che sono di buon'odore, le quali fanno buone siepi, & compareno alla fin d'Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, lequali sono di gentil'odore, & se ne trova sempre, cominciando al principio di Maggio sin tutto Ottobre, & che sono prodotte da un sol troncone, ilqual si fa in poco tempo grosso, & lungo con rami assai, che si conciano à diversi modi, per starvi sotto all'ombra, quando sono divenuti grandi.

Poi la terza sorte è quella che produce le moschette, le quali sono belle da vedere, per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; 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 usano nel far zucchero rosato; percioche non venirebbe vivace di colore; ma sono perfette per far siroppi solutivi, dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono per fare le dette cose, & anco del zucchero rosato.

Ma 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 avanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

VINC. Ancorche mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, & scarlattine, per esser anco queste tra tutte l'altre le più belle, & le più utili.

GIO. BAT. Poi stanno bene i gigli ne gli horti, conciosia che sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua lambiccata, per valersene in più cose secondo le lor virtù, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipollette (cioe le spiche separate) nel mese di Febraro in buon terreno, accioche nascano, & producano al tempo i suoi fiori. Plinio dice che le cipolle col vino, sanano i morsi de i serpenti, & il veleno de' funghi: & questo basta per adesso. Ma se ritrornarete dimane, vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

VINC. Et io spero che non mancherò di venire, & però leviamoci, & andiamo dove voi volete che tanto mi sarà grato.

Il fine della sesta giornata.

Di M. Agostino Gallo,

Intorno al governare i Cedri, i Limoni, & gli Aranci.

Ritornato il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Giovan Battista Avogadro, & ritrovatolo, che haveva desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per godervi maggiormente un venticello soave, che tuttavia faceva tremolare i rami de gli arbori del giardino, i diversi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, & gli aranci con l'herbe del vago horto; dopo che si hebbero salutati l'un l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi à quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d'entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi due giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli horti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche havendone voi buona copia di gran bellezza ho da credere anco, che me ne ragionarete à sufficientia.

GIO. BAT. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riviere di Genova, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar leone. I quali dalla natura sono di continuo favoriti, come quelli che producono abondantissimi frutti diversi senza alcuna contrarietà di nebbie, di tempeste, di freddi, & d'altri mali tempi. Ma ben vi narrerò de gli arbori,

& de i frutti che vengono solamente in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo privi di cosi felici aeri, che hanno quelle provincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci ha donato nella nostra Riviera Salodiana siti maravigliosi: I quali, perche sono à canto à 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 de tali frutti si ritrovano in questo paese.

GIO. BAT. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardinero di quella cosi honorata professione. Il quale, venendo 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 una specie di mezo fra il detto pomo, & il limone.

VINC. Nascono tutti ad un modo solo, ò pure vi è fra loro differentia nel nascere, ò nel piantarli, overo nel seminarli?

GIO. BAT. Non vi è dubbio che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tempo loro; ma però non vengono tutti egualmente; percioche, seminando i cedri, i limoni, gli Adami, & le limonee tardano assai inanzi che facciano frutto alcuno; ma piantandoli in bastoncelli ben lisci di scorza, & tagliati di fresco, non più lunghi d'un palmo, & raschiatovi una parte della scorza per tre, ò quattro dita, che prima va ficcata in terra, vengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che &

l'uno, & l'altro sono sempre nemici mortali. Ne si deve parimente mancare di piantarli lontani l'un dall'altro un palmo senza più, accioche commodamente si possano zappare, come spesse volte vanno zappati; & di fare che non avanzino sopra terra più di due, ò di tre cime di dita. Vero è che vengono anco più facilmente belli propaginando, ò (come diciamo noi) provanando i rami, per l'humore abondante che ricevono dal tronco fin che hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poi che sono duri di legno, & difficili à far radici; onde questi 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 frequentati già cinque anni, ò poco più nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, & de gli aranci, che non si può narrare la utilità grande che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr'i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quando sono inestati sopra gli aranci; come già lungo tempo è stato usitato, & anco in parte si fà; ma però si frequenta molto più l'incalmare sopra gli Adami poiche ricevono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci, & anco le limonee, che non fanno quando sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però non è maraviglia se ogn'hora più gli eccellenti giardineri usano ogni loro diligentia nel piantare quanti ramicelli possano cavare da i detti Adami. Et veramente solevano essere in poca riputatione questi arbori, poiche fanno sempre frutti che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente da lavare le mani, ò da tenerli in vista per la bellezza,

& grossezza che si trova in essi. Ma per esser'i loro arbori di tanto aiuto à gli eccellenti giardineri, non vi è nessono che voglia far'un giardino in Riviera, che primamente non ne pianti gran copia, perche in pochi anni leva tutti i boni frutti col mezo di questi.

VINC. Vorrei saper à che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee, gli aranci, & quello che si osserva nel mutar'una specie nell'altra, & quali riescono di maggior utilità;

GIO. BAT. Robino mio maestro, piu volte mi ha detto, che volendo io piantare, ò seminare questi arbori, sempre sciegliessi delle migliori sorti che potessi havere più tosto, che pigliarne delle poco buone, per inestarle poi delle perfette. Et però io lodo l'inestare un miglior cedro sopra un'altro arbore di quella specie; percioche ve ne ha di quelli che sono per l'ordinario, più belli di coste, rivelate, & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltra che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limonì, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, ò polpa; nondimeno gli eccellenti Giardineri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri; percioche vengono più belli assai, havendo 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'utilità, inestano ancor'i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci; si perche fruttano in maggior copia, che non fanno ne' loro naturali tronchi; & si ancora perche non temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio, il quale per esser di legno duro, & di poca midolla; stà saldo

al gielo nella Riviera nostra, benche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reverendo Arciprete Setti di Maderno: ilquale frà i suoi giardini cosi belli, ne hà uno di aranci grandi, singulari, che mai non copre, dove v'ha incalmato un sol ramo di limone sotto à i più bassi d'ogn'arancio, che stà saldo al freddo, & non falla ogn'anno à fare i suoi limoni belli, che divisano molto bene co i pomi aranci. Et benche ve ne siano di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grandissima copia; non sono però di quella bontà che sono i Genovesi, & quelli de gli altri luoghi maritimi d'Italia. Et questo è per li siti dotati di felice aere, & per lasciarli ben maturare avanti che siano spiccati, nondimeno ci sono grati molto; si perche producono (come ho detto) grandissimo numero di frutti sempre; & si anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono con i freddi, come fanno sempre i cedri, & i limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno sta ben'il mutare una sorte poco buona in un'altra miglior, overo assai più bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore è più usitato nel mangiar tra noi, & nel servirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più usitati 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 à gli Adami; percioche (come ho detto) si vede che le calme fruttano sempre in copia con l'aiuto, che vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

VINC. Volendosi inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'inesti debbe osservarsi?

GIO. BAT. Questi frutti propriamente s'incalmano à scudetto al modo che hieri vi dissi delle olive. Ma non bisogna mancare di troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & levare medesimamente tutti quegli germogli che nascono di tempo in tempo. Et se pure si lascia tutto il ramo che si trova di sopra della calma, non si manchi almeno à ponervi una cassetta piena di terra, & acconciata talmente, che facendosi dentro le radici, l'anno seguente si possa levare, & piantare cosi bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Il quale si può cosi fare nell'hasta mentre ch'è giovane, quanto ne gli rami atti di poter'apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nuova nel mese di Marzo, d'Aprile, ò di Santo Giovanni, & d'altri giorni, pur che'l legno sudi, ò sia in amore.

VINC. Che via si hà da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori.

*GIO. BAT. La più ordinaria, & la più facile è quella che fanno i Giardineri detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, ò al principio d'Apri*le, *& più tardi ancora, secondo che l'aere si trova purgato dal freddo. Percioche, sciegliendo 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 fà bisogno, ne piantano à milioni, per venderli poi, come ne vendono per tutto il mondo. Et questi vengono facilmente belli, poiche non vi si manca di zapparli spesse volte, & anco di bagnarli quando fà bisogno. È ben vero, che volendo ampliare ancora tali*

piante, si può fare, ponendovi non solamente (come ho detto) le cassette intorno à i rami, piene di buona terra stercorata; ma ancora delle zucche, ò boccali di terra cotta, overo 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, ò mezano che ha da stare nella terra, accioche le radici escano fuori più tosto, di quello che farebbono quando non fussero feriti quei rami. Et questo modo è molto à proposito per levare ogni ramo, non tanto per ampliare i giardini (come ho detto) ma ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli à gli amici, ò per piantarli nelle casse, come noi usiamo, overo per ponerli ne i pitari belli, di terra, poiche si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre un bel vedere.

VINC. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati innanzi; che producono i fruti.

GIO. BAT. Benche si usi ogni diligentia à gli aranci seminati in tutte le cose, che vi convengono per beneficio loro; nondimeno non vi vuole manco di dodici anni innanzi che facciano fruto alcuno; pensate poi quanto debbono tardare à coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, ò d'altre avversità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, ò quattro anni, quando però habbiano havuto i benefici, che convengono à cosi tenere piante. Vero è che i limoni non essendo incalmati, stanno sin cinque anni (ancor che siano ben coltivati) innanzi che facciano frutto alcuno.

VINC. Come si coltivano questi gentili arbori?

GIO. BAT. Per le regole che osserva il mio Robino, bisogna ch'essi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongoso, ben grasso, & ben netto di pietre; & anco che'l sito sia solivo, eminente, & nascosto dalla tramontana, laqual fù sempre à queste piante nemicissima.

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, con letame marcio di sterco cavallino, ò bovino, overo pecorino; dandoglielo innanzi che si zappino le piante, & innanzi, che si coprano di assi, per lo freddo. Et oltra che quelle piante gradiscono sempre il Sole, & spetialmente quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, non bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlando massimamente di quelle che sono solite essere adacquate) ben che vi siano alcuni giardineri che tengono talmente i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone una parte intorno à i piedi, non mancando à zapparlo almeno ogni mese dal Marzo sin per tutto Settembre; & poi innanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di detti mesi. Ma ragionandovi d'alcuni giardineri, che sono soliti ad adacquar'i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, ò cisterna; per non lasciarvi 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 ò presso, ò dentro di giardini hanno buona commodità di acqua; conciosia che anco sempre raccolgono più frutti, più belli, & più temporiti. Et per questo possiamo dire quel proverbio che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante; cosi l'acqua data loro, con misura, & à tempo, è anco la fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, sin'all'Ottobre; usando gran fattura nel zapparle. Et però per moverle con arte, & ordinarle con diligentia, si pagano sempre un terzo di più al dì gl'industriosi lavoratori che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltivare, che non si fanno gli altri, ancorche siano più gagliardi, & più faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite.

Quanto poi a custodire i rami delle piante, si potano ogni anno, tagliandoli 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 levar da essi le cose superflue co i loro ferri ben taglienti, di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie; ma ancora gli alzano, & abbassano, secondo che bisognano. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tanaglie ben taglienti, & levano molti germogli che vengono in cima a i rami; cimano ancora quegli altri che ascendono troppo alti, accioche stiano alla misura conveniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di quei rami, nascono più ramicelli, non ve ne lasciano più di tre, & levano tutti gli altri, poiche vi farebbono un boschetto molto folto per ciascuno ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possano fruttare, secondo la loro natura tenendo sempre copia di stroppe, & di stroppelli in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca à cotal cura. Havendo anco l'occhio alle

radici, à i tronchi, & à i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto più tosto si può, non è dubbio che perirebbono.

VINC. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de' futuri freddi?

GIO. BAT. Sempre si coprono nel mese di Novembre, hora per tempo, & hora per tardo, secondo che i giardineri veggono l'aere, ò dolce, ò minaccioso di freddo. Nientedimeno il mio Robino *loda sempre il coprirli più tosto, un poco più per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improviso freddo, che levi poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occorre à diversi Giardineri per la loro negligentia. Et però non solamente stà bene il coprirli per tempo; ma ancora bisogna avvertire, quando si coprono, che siano asciutti, perche ritrovandoli il freddo bagnati, facilmente si agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essendo bagnati, & sforzati à stare sotto à i tetti intorno à tre mesi, quella humidità diventerebbe talmente muffida, che sarebbe una propria peste à i fiori, & à i ramicelli teneri; & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li danno la morte. Ma gli esperti Giardineri, per schifare questo danno, inanzi che comincino à coprir'i loro frutti, levano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi più de gl'altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri; prevalendosene poi nel conservarli 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, & i pilastri di mattoni, ò di legnami grossi, si coprono di sopravia con travi di castagna,

ò d'altra sorte buona, i quali siano proportionati alla grandezza del sito. Ma bisogna avvertire che non vi piova dentro, & massimamente nel disfarsi le nevi; percioche quell'acqua è più contraria d'ogni altra à queste piante. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità con la stoppa, ò col fieno minuto. Et quando non vi regnano poi i venti freddi, & che il Sole si fà vedere, si aprono quelle usciere, accioche i raggi solari risplendano nelle piante, lequali si ricreano molto, mandando via da se l'aere cattivo, & 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 Giardineri, non pure sono vigilanti nel veder se'l freddo monta tanto, che vi bisogni accender il fuoco; ma ancora per chiarirsi di meglio, pongono dell'acqua ne i vasi sopra le finestrc chiuse, ò in altri luoghi della stanza: & come veggono generarsi il ghiaccio; subito vi accendono il fuoco di buone legne secche; come vi sono à proposito i ceppi d'olivo, & ancora i carboni; perche questi fanno buon caldo che dura assai, senza far'altramente fiamma che danneggi gli arbori. Vero è che vedendo anco le foglie de' cedri, che divengano come unte (conoscendo da qui che hanno del freddo assai) gl'avicinano alle volte tutto il fuoco che (per non essere state soccorse à tempo) muoiono da questo caldo i frutti, & cadono in terra. I quali tanto più patiscono ogni sorte di freddo, quanto che essi hanno maggior copia di suco; mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono privi.

Poi i prudenti Giardineri non sono frettolosi à scoprir i loro giardini del tutto; percioche, se ben molte volte il freddo finge di esser partito, ritorna all'improviso talmente rabbioso, che con pericolo di morte agghiaccia tutti

quelli arbori, & frutti che si trovano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole ha da stare dopo terza, aprono ogni volta un asse si, & l'altra non del tetto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, & godano per due, & tre, & anco sin quattro hore il calor di quel Sole. Avvertendo, quando si leva tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo; percioche non sono da tagliare sin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi; altramente sarebbe un dar delle ferite à chi fusse amalato.

VINC. Veramente che vi vanno molte fatiche, & spese à mantener'all'ordine queste sorti de' cedri, & d'altri arbori simili; di modo che dubitarei che pochissimi Giardineri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, cosi giudiciosa intorno gli avantaggi, 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 utilità del danaro che si cavano da tali arbori, che pochi Giardineri vi sono, che non cavino di netto almen cento scudi à ragion di iugero.

Che diremo poi di quei Giardineri aventurati, che si trovano haver salvati i loro giardini da i cattivi tempi, quando gli altri sono pericolati? Costoro dove erano soliti cavare cento scudi, ne hanno cavati più di quattro cento. La onde non è maraviglia se molti in quelle contrade si trovano ben'accommodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese non si dicono tutte, che vanno intorno à simili arbori; cosi le utilità che si cavano da quelli, non si possono esplicare à pieno.

Si sà che si cavano danari non pochi da tutte le sorti delle piante, per piantar'altrove; da i fiori de i cedri per mangiarli nelle insalate, & per conservarli nell'aceto, ò per condirli col mele, ò col zucchero; & anco da quelli de gli aranci, & de gli altri simili, per fare delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tanto si cavano danari da i frutti non maturi, quanto da i maturi; ma ancora cosi da i piccioli, (almen'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 conviti, nel confettarli, nel darli à gli amalati, & nel ponerli nelle medicine, come di ciò gli speciali prattichi ne possono parlar'à pieno. Et oltra che si cavano danari dalle scorze de gli aranci per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancietti, & il pane speciato, si vendono anco i cedri per fare del confetto cedronato à diversi modi; senza che si cavano danari sin da i frutti alquanto marci, & specialmente da i cedri per cavarne il succo; & anco da i marci del tutto per cavarne la semenza, laquale essendo de gli aranci, si semina; & essendo de' cedri si vende à i speciali. Basta che sempre si cava utilità, hora da una cosa, & hora da un'altra. Di maniera, che si come le spese sono sempre continue (come ho detto) cosi le utilità sono anco frequentissime.

VINC. Vorrei sapere ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranci di quelle che havete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli ammalati, & 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 Genovese. Et la terza è

de i cedri con la ghianda. I primi che noi usiamo di continuo per essere più delicati, & piu cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa; sono in maggior riputatione quanto più sono grossi, più lunghi, & che hanno le coste ben rilevate da un capo all'altro: Et di questi cosi belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; ma ne fà anco, che, sono di forma tonda, altri senza coste, & altri che restano diversamente, come vi sono alcuni che paiono scavezzi nel mezo co i capi grossi, & d'altre figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secondi, che sono molto grossi, della specie Genovese, sono al gusto di sapore più dolci de i nostri, ma non hanno quella fragrantia, nè sono cosi saporiti, quanto i detti nostri. I terzi delle ghiandi sono invero i migliori di tutti gli altri, ma sono però più piccioli; & per questo non sono molto in uso. Io mi scordava che Robino me ne ha fatto vedere un'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali per esser di varie forme, sono maravigliosi da vedere, & anco buoni come gli altri; ma perche queste piante ne producono pochi, per questo non sono molto in uso.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i communi, che sono però diversi d'una più bella, & miglior sorte dell'altra; & ve ne sono de i cedronati, i quali sono detti cosi, perche hanno la forma quasi simile di bellezza à i cedri, ma non già in grossezza; benche siano incalmati (come ho detto che si fà) sopra quelle piante, accioche crescano in bontà, & nelle altri parti dette. Et più dicovi, che al presente il Conte Francesco Avogadro nostro, ne ha havuto una nuova sorte sara da Genova, laquale non solamente l'ha 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 havesse da trovare che fussero si dolci, come dite.

GIO. BAT. L'arbore del limone produce spine assai quanto più è giovane, nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, laqual cosa è molto commoda per maneggiare quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai più d'ogni altro arbore. Ma la bontà de' limoni è tanto maggiore, quanto che essi sono ben maturi, più teneri, & honestamente qualificati di succo. La onde i limoni di Genova communemente sono migliori de i nostri; & questo avviene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non nuocervi il freddo, come fà à i nostri. Che se nella nostra Riviera li lasciassero sopra gli arbori da un'anno, all'altro, & non fussero molestati dal freddo, non è dubbio alcuno che starebbono al paragone di quanti si trovano in quelle contrade.

Parlandovi poi delle limonee; dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni, non si usitano 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; ma questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i prattichi Giardineri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'albore, & alle scorze de i frutti. E ben vero che gli aranci di Genova sono sempre migliori, che non sono i nostri;

ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno; facilmente starebbono al pari di quelli, come ho ancora detto de' limoni.

Ragionandovi per ultimo frutto de' pomi d'Adamo, dico che non sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono commodi per tenersi belle le mani, nel lavarsele con quelli; & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, e in vero ornano grandemente ogni camera, ò altro bel luogo quando più numero ve ne sono. Basta che in conclusione sono perfettissimi gli arbori di questi Adami per ricevere (come ho detto) non solamente tutte le calme de' cedri, de' limoni, & limonee & non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

Volendovi poi ragionare de' fiori de' cedri (oltra che vi dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'un rametto si trova il primo fiore che si apre esser vano, sicuramente si può levar tutto quel rametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde à coglier'i fiori, bisogna haver buona pratica in conoscer'i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inesperte nell'andare in un giardino, pigliano il primo fiore che viene loro alla mano, non considerando che assai volte daranno all'amico danno notabile, nel levarli tanti frutti, quanti fiori buoni haveranno levati. 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'aranci tengono il primo luogo nell'odore, quelli

dell'Adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'ultimo. Cosa certamente maravigliosa, 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, ò curto tempo.

GIO. BAT. A questo che voi mi domandate, dico ch'egliè cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare: nondimeno per lunga esperientia molti ritengono che vivano assai tempo. Percio che non solamente ho inteso da più huomini nella Riviera che passano i nonanta, & i cento anni, che non si ricordano di molte piante, che fussero mai piantate; ma più alcuni frati di san Domenico mi hanno certificato che in Roma nel convento loro di santa Sabina, vi è un'arancio il quale fù piantato dalle benedette mani dì San Domenico, & che tuttavia floridamente produce frutti delicatissimi; di maniera che forse potrebbe esser da quattro cento anni che fù piantato. Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrovandosi in terra libera, & grassa, fà le radici più profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni, vengono dietro i limoni, & conseguentemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Parlandovi ancora intorno à i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano un'anno i quali non sono stati danneggiati dal freddo, ò d'altro caso; & che passato poi questo tempo, ò che cadono in terra, overo per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi cosi gentili arbori? I

quali non solo si rendono sempre grati à gli occhi di noi mortali, per ritrovarsi tanto vaghi di frutti, & vestiti sempre di verdi foglie: ma ancora i moltissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono à paragone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandovi della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi mai non cadono (se però l'arbore non ha qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre à gli altri, & specialmente al cedro, per esser'anco il più delicato de gli altri. Vero è, che alla Primavera è molto capace à rivestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopo i fiori al pari di tutti gli altri arbori della sua sorte. Onde, non è poi maraviglia, se à quel tempo la maggior parte delle contrade della Riviera (cominciando da Salò fin'all'ultima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare; & massimamente per la gran fragranza, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soavissimi.

VINC. Havete voi per cosi buoni i cedri che si spiccano lividi (segno di non esser maturi) & poi col tempo à poco à poco divengono ben gialli, quanto quelli che si colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quanto più si trovano i cedri, i limoni, & gli aranci maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare sciegliendoli, & spiccandoli d'uno in uno, ma non già quando i patroni vendono sottosopra tutti i frutti de' lor giardini à i mercanti nel mese di Settembre, ò d'Ottobre, i quali separano all'hora i maturi, da

gl'immaturi; conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, ò nella Polonia, overo nella Moscovia: poi che come vi sono giunti, si trovano quasi tutti in perfettione per confettarli, ò 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, & per tutto lo Stato, & anco in più luoghi di Lombardia. Si che possiamo concluderer, che da noi è migliore un buon frutto fresco, che un'altro mal maturo, per mangiarlo poi quando è divenuto 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 questi arbori, ò piante più alti di quello, che conviene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de' frutti?

GIO. BAT. Voi mi chiedete una cosa di molta importantia, & da pochi osservata; percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano; ma ancora fanno il medesimo, quando non è da essi levata la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano à se quell'humore, che dovrebbe andare à i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è maraviglia se le tante piante, che non son ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi desidera adunque haver de' frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del dovere, & lievi anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per traverso: Avvertendo che quando si cimano quei rami, per

abbassarli quanto bisognano, con la tanagliuola, ò con altri ferri ben taglienti, che produrranno de' ramicelli assai più in cima, che non vi vogliono, siano levati solamente con le dita, & non se ne lasci altro che dui, ò tre per ramo cimato; altramente ve ne restarano tanti, che le cime diverranno 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 novelli, ò vecchi superflui, non è dubbio che sarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe cosi giovare co i suoi raggi, come fà à gli arbori che si trovano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; ma ancora quei rami cosi spessi non produrrebbono frutti alcuni, ò pochissimi.

VINC. Si possono fare questi offici d'altro tempo che di primavera, come per l'ordinario ciascuno fà?

GIO. BAT. Non solamente si potano, & si ordinano alla primavera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligentia; ma ancora non si tagliano se non per Luna vecchia; percioche ella non li fà morbidare cosi, come fà quando è nuova: Senza che (come vi ho anco detto de gli altri fruttiferi) li fà produrre maggior quantità di frutti. E ben vero che non bisogna mancare di levar di tempo in tempo con le dita i ramicelli superflui, mentre che nascono; perche à questo modo gli arbori non temono cosi, come fanno quando sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quanto più sono grossi; attesoche maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando

restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, ò nuova composta col largato.

VINC. Da qual tempo è meglio sterpare queste piante, ò per mutarvi luogo, ò per potarle di lontano?

GIO. BAT. I prattichi Giardineri non le movono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essino lo facessero per qualche lor disegno; onde in questo caso, ò per mandarle altrove, per l'ordinario, le spiantano alla primavera più tosto, che all'autunno; percioche, si come à questo tempo il legno si ferma per esser maturo, & per l'humore che cessa per rispetto de' giorni che si raffreddano; cosi alla primavera, cominciando à germogliare, come sono piantate mandano fuori le foglie, & ancor'i fiori, s'elle sono potenti. Ma bisogna avvertire, che quanto più tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi) quelle parti che giacevano verso l'austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur'assai, quando le parti ch'erano poste à tramontana, fussero piantate verso l'Oriente, ò l'Occidente, & peggio verso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia; conciosia che non è maraviglia se à coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, ò almeno tardano tanto à prosperare intorno al morbidare, & al crescere, come havrebbono fatto, quando fussero state poste al medesimo sito, come giacevano. Et questo danno accade spesse volte massimamente à coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, non avvertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quando vi fusse qualche cassa,

o altro vaso che havesse i rami verso tramontana più magri assai di quel che fussero gli altri che giaceno all'austro, all'hora lodarei à rivoltare quella pianta; perche à questo modo, i detti rami magri, con l'aiuto del Sole, diverrebbono uguali à gl'altri belli. Ma volendosi portare di lontano simili piante sopra a i cavalli, ò alle carette, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, ò con la paglia legata attomo, ch'elle non restino offese dal Sole, ò da i venti per modo alcuno; piantandole la sera dopo che sono giunte, non tanto in terreno perfetto; ma ancora bagnandole spesse volte sul tardi, secondo che si vede la loro necessità.

VINC. Posciache à sufficientia voi mi havete ragionato, come si coltivano, & si governano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riviera Salodiana; vi prego che mi parliate ancora ciò che si debbe osservare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Città, & in più luoghi del paese.

GIO. BAT. Questa sorte d'arbori si tengono à tre modi cosi in Brescia, come per li castelli, & per le Ville. Alcuni li piantano à mezodì, non movendoli 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 coltivano finalmente come quelli della Riviera; serrandoli, & coprendoli, all'autunno, accioche non gelino, & scoprendoli poi alla primavera, perche verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già produtti, tendano alla perfettione. I quali, benche non habbiano si felice aere, quanto hanno quelli della bella Riviera; nondimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili, che li tengono per trastullo, & per ricreatione) riescono

finalmente tanto belli, & buoni, che alcune volte avanzano, i coltivati da coloro, che nascono in quei siti (riservando però sempre i più eccellenti, che per generosità se ne dilettano) per vivere solamente dell'entrate, che cavano dalla loro industria.

I secondi si pongono nelle casse di larice (per esser legno forte, che stà saldo all'acqua) inchiodate à quattro travetti di castagno, per ciascuna cassa, che avanzano di sotto, per piede, un palmo. Le quali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi; ma pero quasi tutte non sono men lunghe di corpo d'un braccio & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe. In queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogni anno si accompagna di sterco ben marcio di colombi, di polli, ò di cavalli, overo di cloache; & poi al san Martino si portano al coperto sotto alle loggie, ò portici, accioche gl'arbori, ò i frutti non siano percossi dalle prime brine che cadono (non essendo però privi dal goder'il Sole che all'hora vi aggiunge) & à santa Caterina si mettono nelle sale, ò altri luoghi ben chiusi per lo freddo; non mancando poi di portar loro delle bragie ne gli estremi freddi, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quando mostrano haver sete. Ritornandosi poi all'aere sotto al coperto à mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono innanzi san Giorgio fuori all'aprico, ne si 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 portano fuori, di Marzo, & anco per quattro dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trovano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre à basso; percioche,

quanto più stanno lontane tali radici della superficie, tanto più gli arbori si fanno potenti per fruttare.

I terzi arbori piccioli che si pongono ne i vasi, ò pitari fatti di bella terra colorata, si coltivano con maggior'arte di tutti gli altri, i quali rendono molta vaghezza, come quelli che non pure sono cosi belli da vedere sopra alcune finestre, o sopra più muratelli; ma ancora rendono gran maraviglia nel fruttare; come si veggono alcuni arbuscelli in questi vasi, che hanno produtto maggior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie verdi.

Non è forse cosa da stupire, vedendo un vaso simile, il quale sia non più alto d'un braccio, & non più largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato un'arburscello anco non più alto d'un'altro braccio, il quale si trova talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si maraviglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano, non si scavezzino del tutto?

VINC. Qui veramente la Natura, con questo essempio, ci fà conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose unite, mostrandoci, che mentre uno di questi cedri (benche sia grosso) è sostenuto dal ramicello donde riceve l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso; Ma essendo spiccato, & dapoi rittaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente non haver possanza per sustentarlo, come faceva.

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 calcere delle miserie nostre. La onde, siamo obligati infinitamente à Dio,

poiche egli ci fà capaci, d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttavia 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 con poca terra, che sia ben grassa, dove non siano percossi dalla tramontana, & che habbiano buon'aere, perche faranno i frutti in tre anni, eccetto però gli aranci per esser molto duri di legno. Ma chi vole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, ò più tosto sopra gli Adami; & faranno anco i frutti più grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, ò quattro anni levarli fuori, & tagliarvi la terra con le radici talmente attorno & in fondo, che non ve ne resti più di tre dita. La quale sia cambiata molto minuta, & ben grassa; non mancando poi à cimare i rami, accioche stiano bassi, & levare i superflui che sono per lungo, & per traverso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, & nel verno bagnarli leggiermente; perche quando si bagnassero assai facilmente gelarebbono nel gran freddo.

VINC. Fatte voi differentia di poner'in questi vasi di terra tanto un ramo c'habbia fatto le radici sottoterra, quanto un'altro che le habbia produtte in un tronco dell'arbore, con la cassetta di legno, ò col vasetto di terra?

GIO. BAT. Ciascuno di questi è buoni per piantarvi; Ma però quel ramo che sarà spiccato dal tronco, farà all'hora bel vedere, poiche haverà i frutti

suso; benche ancor l'altro che sarà cavato dalla terra, produrrà l'anno seguente i suoi frutti.

VINC. Si come mi havete 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 cavino di Marzo le piante dalle casse con le corde in alto; tenendole cosi levate sin che si habbia tagliato via una parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo, facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici; riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche à questo modo si ringioveniscono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso sono ben potate, & tenute basse in bella forma.

VINC. Questo modo di rinovar le piante, mi piace tanto più, quanto ne ho veduto più volte alcune, che rimangono lungo tempo vane di frutti, & tutto è da credere avenghi per la troppo copia delle radici, che divorano tutto l'humore, che dovrebbe andar'alle piante.

GIO. BAT. Fra li spiriti gentili, che si dilettano di tener'all'ordine questi si belli arbori, non posso tacere M. Giovan'Angelo Rota, il quale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezza, che non si vedrebbe un ramo fuor dell'altro, un frutto men bello dellaltro, ne più foglie da un lato, che dall'altro; di maniera, che quanti li veggono, si stupiscono, maravigliandosi

che l'Arte, & la Natura si siano convenute à mostrar quanto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli non ha pari per ridur'à bellezza in simili vasi, diversi animali fatti di basilico, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzano ognuno à mirarli per cose molto rare.

VINC. Che modi osservano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

GIO. BAT. Non solamente fra le vie che tengono questi ingegnosi intelletti, cavano con le mani, ò con le forbicette le foglie, i rami, i fiori, e i frutti che sono fuor dell'ordine, ò che sono doppij, ò troppo sotto l'un l'altro; ma ancora, ritrovandosi che l'arbuscello habbia da un lato i ramicelli più sottili, ò più bassi dall'altro, volgono il vaso fin che questi stiano verso al Sole, poiche da quello vengono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fà bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercorata; non mancano parimente di chiuderli ben nel verno dal freddo, e dar loro per un'hora, ò due il Sole su'l mezo dì percioche quello li corrobora molto, & cava ogni loro humidità.

VINC. Dapoi che mi havete satisfatto di quanto sin'hora vi ho richiesto, resta solamente che mi diciate quelle doti maggiori che hanno i cedri, i limoni, & gli aranci.

GIO. BAT. Dovendovi ragionare di questi arbori, & de' loro frutti, comincierò à dire che essendo ben coltivato quello del cedro, non tanto mai non si ritrova senza frutto, come quello che ne ha sempre di maturi, di quelli che si maturano, & anco de' piccioli, & de' picciolissimi che tuttavia di mano in mano l'ingrossano; ma ancora è sempre ben fornito di foglie verdi.

Laonde non è maraviglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diversamente (come ho detto) per ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandovi poi la bellezza, & la bontà di questi si pretiosi frutti, per haverne detto à bastanza; fra le prerogative che hanno per natura, mi pare rarissima quella, che hanno contra i veleni, mangiando non solamente tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser'occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in boca la loro decottione, fà buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore li spegne la colera, & lo preserva dalla peste: Senza che i medici moderni, nelle febri pestilentiali, usano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venendo non meno à ragionarvi intorno all'albore del limone naturale, & non dell'incalmato sopra il cedro, dico ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fà il detto del cedro; & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. I quali, 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 utili, come si fanno de i cedri, per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta con lambico di vetro, non tanto è perfetta per fare il viso lustro, & polito alle donne, quanto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona, senza che dandolo à bere à i fanciulli ammazza i vermi c'hanno nel loro corpo.

Resta solamente che vi narri dell'arbore dell'arancio, & che facciamo fine. Ilquale (come ho detto) è talmente duro di legno, che stà saldo quasi

sempre à tutti i freddi che vengono nella Città nostra, & nel paese, pur che si trovi in luogo coperto, & non mai sotto posto alla tramontana; ma nella Riviera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel si felice aere, benche vi nevichi sopra, che non temono di rovina alcuna. Et questi arbori producono distintamente tre sorti di frutti; cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mezo sapore. Ma tutti hanno le scorze più amare di tutti gl'altri frutti detti, le quali son perfette nel fare la conserva, che si adopra à fare buona mostarda, & altre cose assai, come si usa. I dolci sono caldi in tutte le parti, & gl'altri sono di succo frigido, secondo che più & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni con ragione danno questi, & non i dolci à gli amalati di febri calde.

Parlaremo dimane di quanto vi piacerà.

VINC. Et io non mancarò di esser con voi all'hora solita. Et però leviamoci da qui.

Il fine della settima giornata.

Di M. Agostino Gallo,

Intorno ad alcune cose, che si cavano dalla terra; le quali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.

Venuto l'ottavo giorno Messer Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Gio. Battista Avogadro, & ritrovatolo che haveva desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per godervi maggiormente un venticello soave, che tutt'hora faceva tremolar'i rami de gli arbori del bel giardino, i diversi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto: dopo l'haversi salotati l'un l'altro secondo il solito, & poi seduti à quel dolce fresco, l'Avogadro mirando prima il Maggio, che altro non parlava, disse. Di qual cosa piace à voi Messer Vincenzo che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose più importanti, che si raccogliono nel Bresciano?

VINC. A punto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, ho pensato di domandarvi d'alcune cose, che si cavano dalla terra, le quali avenga che non siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche utilità; come primamente desidero che mi diciate del canape; cominciando che terren vi vuole per farlo venir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BAT. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca

somma à rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lombardia, non dimeno io lodarei quando se ne seminasse maggior quantità, & massimamente da coloro che non han terreni per seminarvi i lini, ne acqua per adacquarli; ma che hanno i campi ben grassi, & di buona polpa; percioche si vede quanto sono necessarii diversamente nel paese, & che vengono belli senza adacquarli. Trovato adunque il terreno à proposito per seminarvi, il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto più continovarà di anno in anno à seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto più quel terreno divenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturato dal gelo, & passato Gennaro, si taglia, & si erpica benissimo; poi l'ultima settimana di Marzo (trovandosi ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza sin che resta ben coperta. Ma meglio è à fare, come fanno alcuni; i quali havendo 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 piovere, subito vi spargono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoi, fà venir il canape in tutta quella bellezza, & quantità che sia possibile: Ma coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello, che ha la semenza, al fin di Luglio rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole, & poi havendolo ben letamato; si seminano la fava all'Ottobre, la quale per ritrovarsi alta al fin di Marzo, la rivolgono sotto con l'aratro, ò

più tosto per maggior beneficio, con la vanga.

VINC. Quanta semenza vi vuole per iugero?

GIO. BAT. Chi ha 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; ma perche restarà morbido, non sarà da far'altro che tele grosse, ò corde fine, & spago sottile. Vero è, che chi haverà il campo mezzamente grasso, & più tosto alquanto soluto, che forte, potrà darvi quarte sei di bella semenza; percioche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restarà più minuto di gamba, & manco alto dell'altro: Del quale non solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi, tende, vele, & reti d'ogni sorte per pescare (per durar'assai manco nell'acqua quelle di lino) ma sciegliendo il più sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per uso delle famiglie.

VINC. Non lodate voi à zappar'il canape, benche non si zappi il lino?

GIO. BAT. Quando ei nasce raro, si zappa con le zappe solite à zappar'i legumi, i frumenti, & i migli; non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminati, cosi accioche egli venga sottile, si zappa co i zapparoli stretti non manco di tre dita, & che hanno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghi un dito; percioche trovandosi molto spesso, vi si possano cavare le 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 fà, fin che non è divenuto bianco; perche quanto più vi sono poche gambe, che non siano bianche, tanto più si debbono

all'hora sterpare, ò più tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccogliono gran quantità) tutte quelle, che non haveranno la semenza, laqual'è prodotta solamente dalla femina, & non dal maschio: Le quali gambe si lasciano per quindeci, o venti giorni, fin che son mature le semenze; & non tanto si tagliano à modo dell'altre gambe; ma si troncano via anco da quelle tutte le manzette piene di semenza, le quali ponendole al Sole sopra lenzuola, come sono ben seccate, si fanno fuor le semenze, tritandole benissimo con le mani: Onde crivellandole con crivello minuto, ò più tosto nettandole dalla bulla, & da quelle semenze che non sono buone col vallo, si governano poi in luogo non humido, fin che si seminaranno al tempo detto.

VINC. Che si fa poi di queste gambe che sono troppo mature?

GIO. BAT. Benche in questo paese alcuni cavano qualche poco di stoppa molto grossa per fare delle corde di poca valuta, nondimeno ne i paesi dove colgono gran copia di canapi, quasi tutti, per abbruciarsi benissimo tali gambe, se ne servono nel cuocer'ogni sorte di pane.

VINC. Seguitate anco à dirmi le cose, che vanno fatte alle gambe, che non hanno semenza, dapoi che sono tagliate, legate in mazzi piccoli.

GIO. BAT. Si mettono questi mazzi nell'acqua poco corrente, dove si fann'inondare benissimo per sei, & sette, & fin'otto giorni che bisognano à mollificarli in perfettione, percioche vi è differentia grandissima da un'acqua cruda, ò dolce, ò dal canape racolto duro, ò molle, ò dal tempo tardo, ò temporito, ò che sia gran caldo, ò tepido, over piovoso, & per questo non si può determinare un medesimo numero di giorni, ma lasciarvi quei mazzi fin che le gambe lasciano alquanto le corteccie loro: Et all'hora sono da cavar

fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, & poi quando si vuole, si scavezzano di mano in mano con un legno sopra d'un'assone grosso, ò desco, & dopo si tritano bene con la frontoglia più minuto. Et fatto ben questo, s'involge il canape attorno più volte d'una cavicchia di legno forte, & si tira, & si straccia talmente, che la scorza si parte, & non vi resta à far'altro, che farlo passar per lo spinaccio raro, ò spesso, secondo che si vole per ponerlo poi alla rocca, ò conocchia come altri dicono.

VINC. Qual canape si adopera per far le corde, & massime le grosse?

GIO. BAT. Non solamente si piglia la stoppa mezana, & la grossa che fà il canape pur'assai, ma ancora quella stoppaccia che esce dalle corteccie, & spccialmente nello scavezzarlo, & nello stracciarlo dalla cavicchia. Dando la semenza del canape all'huomo, li risolve la ventosità; & dandola alle galline tutto il verno fanno de gli ovi assai, quando le altre non ne fanno nell'eccessivo freddo.

VINC. Non havete voi ancora per grande utilità il seminar'i garzi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni à proposito, & ordinandoli con ragione, se ne cava in dui anni, assai più, che non si fà à seminarvi frumento, ò altri grani.

VINC. Qual terreno vi vuole, per raccoglierli buoni, & in quantità?

GIO. BAT. E perfetto quello, che più tosto si trova soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, ò ghiara, over che non sia lamivo, ò paludoso.

VINC. Che via si tien'à seminar'i garzi, & à governarli bene sin'al fine?

GIO. BAT. Si rompe prima il terreno innazi il verno con l'aratro, accioche si cuoca ben dal gelo, & poi si ritaglia, & si erpica benissimo al Febraro. Et quando si vogliono seminare al fin di Marzo, ò al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i garzi più tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co i rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, à letamarlo, & subito vangarlo innanzi il verno, overo quando si vogliono seminare i garzi; & poi rastellarli al modo detto: Non mancando à mondarli con le mani al principio di Maggio, & zapparli ancor'al Giugno, ò al Luglio, secondo è bisogno. Poi innanzi S. Michele, si cavano con la vanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cavicchi di legno, lontani l'un dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gamba tutta la radice (laqual'è di forma simile à i ravanelli) & vi si calca attorno bene la terra. Oltra che si zappano asciutti, quando sono mossi (cioè come cominciano à germogliare) & anco al Marzo, all'Aprile, & al Maggio (se cosi è bisogno) percioche vi si giova sempre, pur che non buttino i garzi: Nè altro vi si fà, eccetto che come sono produtti, si levano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormente l'humor della terra, vada ne gli altri buoni. E perche nel lor fiorire, comincia a fiorire la manza d'ogni gamba in cima, e poi di mano in mano fin ch'è fiorita tutta; come son caduti i fiori appresso un dito al picolo, si tagliano la sera, ò la mattina co i picoli lunghi un palmo, & si accomodano à dieci, ò dodeci per mazzo, & s'appiccano separati all'ombra, al vento, & non al Sole, nè all'humido; osservando questo di giorno in giorno, fin che sono raccolti tutti

i buoni. Ma raccogliendone gran quantità, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono à casa; distendendoli al coperto, & non più alti d'un palmo. Et dopo che sono posati cosi per alcuni giorni, si scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da garzar panni; perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte piu, che non fanno questi. Ma alcuni Agricoltori ben prattichi di simile arte, seminano i garzi della miglior semenza, che possono havere (per esser cosa importantissima à far cosi di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne danno meza oncia per tavola. A i quali, ben che nascano spessi, non fanno altro che tenerli netti; & poi havendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli hanno raccolti, li pongono al Sole per mezo giorno, & li volgono due, ò tre volte, & dapoi li mettono ogni dui mazzi attaccati, ò sopra à traverso una pertica, come se fussero due staffe di sella, & in luoghi asciutti, & che i venti possano penetrare; lasciandoli cosi fin che li scielgono al modo detto per vendere. Vero è, che vi sono alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatte à posta (pure in simil luoghi) conciandoli in piedi; cioe, con le teste disopra; percioche à questo modo non si maccano le spine per via alcuna. Et quando li vogliono portare à vendere in qualche citta, ò altro luogo, li conciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tondezza uno, ò poco più intorno ad un bastone co i piccioli di dentro, & con le spine di fuori; per portarne dui di quei mazzi in spalla commodamente, come se fossero due secchie d'acqua.

VINC. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, & qual

terreno egli gradisce, & poi come si semina, & da qual tempo.

GIO. BAT. Ogni sorte di guado, gradisce piu il terreno forte, & di buona polpa, che'l mediocre, & manco il leggiero; & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febraro, ò la prima di Marzo: Ma non vien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, dove lo seminano in quelli, che sono posati, & stati voti tre, ò quattro anni; & per questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio, che siano pratate per dui anni avanti, come medesimamente vi si semina il lino, le quali non si rompano con l'aratro, eccetto quando si vuole seminare il guado.

VINC. Lodate voi à letamare all'hora quel terreno innanzi che'l si rompa con l'aratro, per rivolgerlo sotto?

GIO. BAT. Se al Febraro avanti è stato molto ben letamato quel prato, si può arare, & seminar quella cotica di guado; nondimeno 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 i magri, poiche, sempre vi vien poco, & cattivo; ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono à proposito.

VINC. Quanta semenza vi pare, che vi si dia à ragion di iugero?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato quel campo, se li può dare sino quarte sei colme, come si costuma, di buona semenza; percioche, quanto più nascerà spessa, tanto più vi si potrà lasciar delle gambe assai, se saranno morbide, ò essendo magre, si potranno cavar 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 haveranno produtte le foglie alte due, ò tre dita, bisognarà zapparle la prima volta, & far'il medemo nella prima settimana d'Aprile, & anco più presto, & più tardi, secondo che'l tempo haverà servito intorno al piovere, ò alla secchezza. Poi come saranno raccolte dopo i quindeci giorni di Maggio, si zapperanno la terza volta le medesime gambe, ò radici spogliate dalle dette foglie; facendo quell'istesso, come saranno raccolte nel mese di Giugno, & poi di Luglio, di Agosto, & di Settembre; di maniera che, si come si raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinque volte, cosi si zappano, ancor di volta in volta subito che sono raccolte: Il qual zappare si fa sempre sette volte; cioè quelle cinque, & le due prime innanzi che si raccogliono le dette foglie per far'il guado.

VINC. Che cosa si serva di mano in mano, fin che si raccogliono queste herbe per ridurle in guado perfetto?

GIO. BAT. L'Agricoltore ben prattico di questo, non tanto come vede che di tosco in tosco le foglie cominciano à colorire solamente attorno, & non in mezo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le straccia con tal modo appresso alle radici che paiono tagliate con la falce, & le pone di volta in volta ne i casuoli; ma le porta all'ombra, accio che non siano danneggiate dal Sole, & poi le mette cosi fresche sotto alla pietra grande, la quale egli fà girar'in piede con un cavallo nel vaso legato poco più largo del giro ch'ella fa nell'andar attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel vaso; ferma il cavallo, & riduce le foglie macinate nel vaso medesimo talmente da parte, che tutto il succo uscito da quelle foglie, si ritira nel

luogo più basso di mezo, il quale levatolo ben 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, ò vintiquattro l'una; & fattole seccar'al Sole, overo nel forno quando sono cattivi tempi, le tien in solaro fin che innanzi al San Martino le macina l'ultima volta; & poi riduce quella polvere in mucchio tanto alto, quanto è la quantità del guado, il quale come comincia à scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone sopra dell'acqua di mano in mano secondo che di luogo in luogo lo va volgendo, & che'l vede esser temperatamente imbeverato; perche si come la troppo acqua l'annega, cosi per la poca s'abbrucia, & poi lo ritorna à mucchio non molto alto, ma lungo; & cosi non manca à gittarlo da un luogo all'altro ogni giorno, over'un giorno si, & l'altro nò, fin che comincia à divenir freddo, & dapoi lo move ancor'ogni quattro, ò sei giorni finche totalmente è ben fatto freddo. Et questo fà con gran diligentia; percioche quando mancasse, il guado si cuocerebbe insieme, & non varrebbe niente. Il quale, per ritrovarsi affinato con le regole che vi vole, lo lascia ne' luoghi freschi, che siano ben mattonati, fin che lo vende; onde quanto più tempo vi sta ammuchiato tanto più s'affina, & divien migliore.

VINC. Che modo si tien'à raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andarvene tanta somma per iugero, come dite?

GIO. BAT. Poniamo che'l guado sia dui iugeri; il quale finito di raccogliere al Settembre (per l'ordinario) si seminano di frumento; ma volendone lasciar per semenza, non passa la quarta, ò quinta parte per raccogliere poi al Maggio, ò al Giugno seguente, la quale com'è tagliata si porta nell'ara

distesa al Sole; ma battuta, & palata si governa nel granaro, per seminarla al tempo suo. Poi non solo il valor del guado è molto necessario per tingere i panni neri, et d'altri colori; ma ancora le foglie impiastrate risolvono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, et le ulcere che van serpendo per tutto il corpo.

VINC. Dapoi che mi havete mostrato ciò che si debbe osservare in torno al guado buon da tingere, desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare, per seminare, & raccogliere la roza, & pergolino, per haver'inteso che sono di maggior utilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

GIO. BAT. Non solamente è vero quel che dite, ma questi vengono in ogni terreno sano. E ben vero, che quanto più si trova esser buono, & non forte, ò non molto leggiero, tanto più abondano di anno, in anno, fin che le radici sono cavate. Si semina il terreno con tanta semenza per iugero, quanto si fà col canape al principio di Marzo nelle colle ben letamate, e ben'arate di quattro, ò sei solchi, le quali lodo che più tosto siano vangate, che arate; overo per maggior beneficio, crivellate; percioche, se ben'il crivellare porta più spesa, & più tempo ad ordinarle; nondimeno (stando che questa è la perfettione del coltivare) non si dovrebbe restar'à crivellar'un iugero, ò dui per lo grand'utile, che ne segue. Et però seminata la semenza, & poi incorporata benissimo nel terreno con l'erpice, & co i rastelli, non vi si fa altro che tenerla ben netta dalle cattive herbe, fin che non si taglino al Settembre tutti i rami produtti, per 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, & che maggiormente le radici s'ingrossino; onde uscendo l'anno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settembre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gambe al San Martino al modo detto; Et questo istesso si fà di anno in anno, fin che si cavano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

VINC. Quanti anni si coprono questi toschi, ò gambe, per cavarle poi in tante buone radici.

GIO. BAT. Vi son'alcuni pochi, che havendo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al San Martino, & poi l'anno seguente fatto il medesimo intorno al tagliar'i rami, & raccoglier la semenza, cavano le radici, le quali, essendo prima fatte seccar'al Sole, & poi quando si vogliono macinare, seccate anco ne i forni grandi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado; & questa si domanda roza buona, & non pergolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cavar'assai più utile del lor terreno, non tanto non si contentano per anni quattro, & sei à raccogliere la semeza di anno in anno, & coprir sempre al detto tempo i cuori delle gambe con la terra; ma fanno questo medesimo ordine per anni otto, & dieci, & fin dodici; conoscendo per buona prattica, che quanto più tardano à cavare tali radici, tanto maggior somma di pergolino raccogliono ad anno per anno, & anco sempre più fino, che non farebbono quando le cavassero più tosto.

VINC. Da qual tempo si cavano queste radici?

GIO. BAT. Raccolte che sono l'ultimo anno le semenze al Settembre, si cavano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate, &

coperte ogni anno con due dita di terra fin'à quel tempo, le quali 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 crivella minutamente la polvere buona, & più fina delle guscie, le quali macinate un'altra volta, si mescola questa polvere con quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & questa si chiama roza terzanina, & tutta l'altra pergolino, la qual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto più sono state le radici sotterrate.

VINC. Quanto può valer la roza il migliaro, & parimente il pergolino?

GIO. BAT. La roza si vende (per ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & sessanta il bel pergolino.

VINC. Quanti scudi credete voi, che si possano cavare ogni anno sotto sopra da un iugero di buona terra?

GIO. BAT. Io non saprei determinare prezzo certo; percioche non pur'un terreno (benche sia buono) sarà più atto à render maggior'utile d'un'altro; ma ancora il cavar le radici, ò più tosto, ò più tardi, fà che se ne hà più, ò manco beneficio: Nondimeno considerando che solamente la semenza, che si cava di anno in anno, rende non minor'utilità di quello che farebbe ogni frumento, credo che si dovrebbe cavar'in sei anni, non meno di scudi nonanta, di semenza, di roza, & di pergolino.

VINC. Essendo questa coltivatione di poca fatica, di poca spesa, & di grand'utilità; per qual cagione non se ne semina in più paesi, che sarebbono atti à raccoglierne assai ò perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO. BAT. Per due cose non si fà questo. L'una, che si vede, che ogni paese hà certe inclinationi à far produr'i suoi terreni alcune rendite utili, che gli altri non se ne dilettano; come ben si vede delle infinite sete che si cavano da i morari nel Friuli, Trivisano, Padovano, Vicentino, Veronese, & Polesene; & nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene, ne raccogliono pochissime à paragone di loro. L'altra cosa è, che non se ne semina maggior quantità, percioche è molto difficile mantenervisi lungo tempo quelli huomini che stanno presenti à macinar la roza, & pergolino; concio sia che quella polvere è tanto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmente nel naso di ciascuno in un subito, che l'avvelena, & lo atterra finalmente in pochi anni: Et perciò non è maraviglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fà, poi che si hà d'haver più cara la sanità del corpo con poco guadagno, che guadagnar'assai, con perder la salute, & la vita.

VINC. Lodate voi à seminar'un'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo, dove sono state le radici cavate?

GIO. BAT. Perche egli si trova più grasso all'hora de gli altri terreni, gli Agricoltori prattici, vi seminano il frumento per dui, ò tre anni per venirvene assai, & poi seminano alla primavera la semenza detta in altro sito, acciochè quel terreno divenga grasso, il quale si può dire che riposa per quel tempo, che le radici non fann'altro che i rami della semenza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco per le foglie, che vi cadano da quelli.

VINC. Come si semina, ò si pianta il ruso che comprano i tentori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

GIO. BAT. Questa herba non si semina per non far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, i quali per far che ne habbiano in copia, si provanano, & si rivolgono sotto terra di gamba in gamba à modo di chioccia, come vi dissi che si provanano i mori; onde alla primavera seguente, si cavano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'un'appresso all'altro circa un braccio per lungo, & per traverso, accioche nel crescere di gamba, in gamba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, ò vanghe avanti il freddo, & poi aprirle fuori alla primavera.

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 troncano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si provanano per piantarli come ho detto) & secondo che si tagliano, si legano in tanti mazzi, come si possono tener'in mano; & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmente, che niun ramo, ò ramicello, & foglie non siano più lunghi, come è grosso un dito, ò lunga una oliva. Et fatto ben questo, si spargono cosi ben tagliati al Sole, & si movono più volte co i rastelli ogni giorno, fin che sono ben seccati; & all'hora si porta ogni cosa co i sacchi ne i granari, ò altri luoghi; & votativi di mano in mano, lasciando cosi questo ruso, fin che lo vendono.

VINC. Quanto può valer'egli à ragion del peso, come sempre si vende?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato, i mercanti (per l'ordinario) lo pagano per marchetti dieci il peso; che essendo piantato il luogo à proposito, & ben coltivato, non pur dura in terra gran numero di anni bello, ma se ne cava à ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, le quali si cavano

senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primavera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VINC. Quando questo ruso ricercasse terreni, dove si seminano i lini, dubito che'l renderebbe manco utile, di quel che si ha da loro.

GIO. BAT. Voi havreste ragione se questo fusse necessario. Ma perche di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quanto ne' mediocri, ò ne' buoni; però in questo paese si semina solamente in quei più deboli, che forse non renderebono un ducato il iugero; onde considerando che non vi và altrimenti spesa d'acqua per adacquarlo, sempre lodarò coloro che hanno simili terreni deboli, à piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne cava assai più di quelli, che non sarebbe à ponervi ogni sorte di legume, ò di biada, ò di pastura, & che si ha subito il danaro, com'è ordinato; vi si può piantar, & allevar'anco della viti, ne' fili, per convenirsi insieme, cosa ch'egli non conviene cosi con gl'altri arbori per le ombre loro.

VINC. Non havete detto cosa alcuna circa del letamare questo ruso.

GIO. BAT. Lodarò sempre à letamare il terreno innanzi che si piantino i rami, & poi anco ogni dui anni à dargliene di ben minuto innanzi che si colmino le gambe. Vero è, che per minore spesa, vi si potrebbe dare all'hora della polvere raccolta per le strade, come più volte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo; percioche, come fusse passato il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

VINC. Havete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, laquale (per quanto io ho inteso) rende grossa utilità per la semenza,

che si vende à i mercanti, che la mandano in Fiandra, & in Germania?

GIO. BAT. Io ne ho veduta di molto bella vicina à Milano; nondimeno se'l terreno non è à proposito, rende poco frutto; oltra ch'è talmente delicata, che ogni poco di nebbia che vi sopravenga, ò d'altro mal tempo quando fiorisce, si cava poca semenza, ò niente: Ma se questa herba è posta in sito buono, & che'l tempo le prosperi, sappiate che non si raccoglie cosa in quello stato che dia tanto utile, quanto fa questa; atteso che se ne può seminare à numero di pertiche, come cosi chiamano la lor misura; ma perche vi vengono facilmente delle nebbie quando fiorisce, però non è maraviglia se spesse volte vi falla, come fà. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser cosi sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre 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 à proposito di ogn'altro, per esser molle, & senza pietre; & però non si potrebbe fallare à seminarla dove vengono i lini belli.

VINC. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi va al iugero, & da qual tempo si semina.

GIO. BAT. Essendo il terreno à proposito, bisogna romperlo con l'aratro innanzi il verno, accioche sia ben cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo con letame vecchio minuto, & rivoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno una libra di questa semenza la pertica al principio di Marzo; cioè, quattro, ò cinque libre al iugero; laquale sia sparsa con altrotanta sabbia, accioche si comparta meglio.

Non mancando però à rastellarla dentro benissimo, accioche vi resti bene incorporata. Vero è, che meglio sarebbe à vangare tai terreni dopo S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto) & non farli altro sin che si seminassero, & ordinassero à i modi detti. Et più dico, chi crivellasse questi terreni vangati alti un palmo innanzi che si spargesse la semenza, lo farebbe con maggior'utilità, per esser questa herba cosi gentile, & che rende tanto piu semenza, quanto ch'è ben'ordinata.

VINC. Quali cose vi si fanno fin ch'è ricolta?

GIO. BAT. Non solamente bisogna zapparla, & ricalzarla di gamba in gamba, com'è fuor di terra, ma ancora essendo troppo spessa, si levano le gambe superflue, & si ripiantano fin due insieme, dove sono troppo rare, lequali ricercano di star lontane l'una dall'altra gamba poco men d'un palmo; percioche essendo fatte loro le cose come ho detto, renderanno maggior copia di semenza, che non farebbono quando fussero più spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tempo in tempo la semenza cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agosto secondo che si matura & si vede ch'è secca; come si chiarisce, nel pigliar le cime de i fiori, & romperle tra le mani, che essendo ben matura la semenza, saltarà facilmente fuori. Avvertendo à non tagliar di volta in volta se non la matura, & batterla sopra i lenzuoli, & seccata benissimo crivellarla non solo, ma venderla anco, & dapoi sedacciarla, accioche la polvere cada in terra, & tutta la semenza rimanga ben netta nel sedaccio; ribattendo però quella bulla grossa che restarà nel crivello, & riducendola in buona semenza netta come sarà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di questa semenza debbe render'un iugero?

GIO. BAT. Ordinariamente, ne dovrebbe dare cento, cento vinti, fin cento quaranta, & cento sessanta, la quale si vende in Milano sei, & sette reali la libra. Oltra che si vende la bulla asciutta, per esser perfetta a mangiar polverizata nelle minestre, & altre cose per esser di buon'odore.

VINC. Sapete voi in che cosa se ne servono quei popoli che la pagano cosi bene?

GIO. BAT. Per adesso non vel so dire; nondimeno non credo che la comprino per cosa medicinale, ma più tosto per mangiarla polverizata ne i loro cibi, come facciamo anco noi il pepe, la canella, & altre specierie; & massimamente perche essi, non raccogliendo vino forse se ne servono nelle loro artificiate bevande, per esser questa semenza odorifera, & di sapore molto delicato.

VINC. Vi prego parimente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio oltra quel, che si raccoglie dalle olive.

GIO. BAT. Voi primamente sapete la gran quantità che ne caviamo dalla semenza del lino, del quale non solamente nel farci lume, durano tanto nove oncie, quanto fanno dodici d'oliva, ma ancora assai volte stà seco al pari di pretio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi, i quali ne comprano da noi in gran copia per bruciare, & per mangiare quando l'hanno purgato del cattivo odore ch'egli hà. Onde fra le buone dotti che questo oglio hà, essendo fatto senza acqua quanto più è vecchio, tanto più bevendolo teppido, scaccia ottimamente il mal di punta: come per infinite volte si è veduto. Et oltra che voi sapete la somma d'oglio che caviamo da i vinacciuoli rastellati fuor de' graspi torchiati, il quale fa luce chiara; Sapete

anco che alcuni buoni Agricoltori di questo paese seminano delle dradelle nelle fave, & altri legumi, le quali essendo zappate di compagnia, & lasciate rare, crescendo alte rendono à gamba per gamba tanta copia di semenza al suo tempo, che ciascuno se ne maraviglia; la quale fà dell'oglio assai perfetto, & chiaro da brusciare.

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 mangiamo per piu mesi, & che caviamo alla fin di Novembre, queste non danno semenza, eccetto se non sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia per il mese di Decembre, di Gennaro, & di Febraro, ripiantandole poi di Marzo con le istesse foglie, accioche facciano la semenza di Maggio, laqual produce però poca somma d'oglio, à rispetto d'un'altra che si semina solamente per questo; & che non occorre à sterpar queste rape, e ponerle con le foglie nella sabbia con tanta fattura, accioche non gelino nella terra, come sarebbono le dette quando vi restassero. Et però chi vuol cavar dell'oglio in copia, semini di quell'altra sorte di rape medesimamente di Luglio, non facendo lor'altro, che zapparle al tempo come si fanno le altre, le quali non solamente veniranno floride alla Primavera, ma faranno gran quantità di semenze al Maggio; onde raccogliendole mature, e macinandole prima alla pietra grande, dove si macinano quelle del lino, & d'altre sorti, si cavarà dal torcolo le sedici, & le diciotto libre per quarta, ilquale oltra che farà bella luce, & sarà buon da magiare per gente popolare, restarà ancor bello, e granirà come quel d'oliva.

VINC. Che quantità di semenza si può raccoglier per iugero?

GIO. BAT. Essendo seminata in buon terreno ben'ordinato, & ben zappato al suo tempo, ordinariamente può dare some cinque di quarte dodeci l'una di semenza netta, che sarebbe circa libre ducento per soma.

Appresso voglio ragionarvi di quell'herba che fa medesimamente la gamba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie più strette, le quali producono tanta semenza, che ogn'un se ne maraviglia, dalla quale si cava gran quantità d'oglio buon da mangiare, da brusciare, da far sapone, & da ungere le lane per far panni, come ampiamente ne parla il Dottor Fioravanti, ilquale in Venetia dà tal semenza à chi ne vuole senza danari.

VINC. Da qual tempo si semina questa semenza, & quanta ve ne vuole per iugero.

GIO. BAT. Essendo ben'arato, ben letamato, & ben'ordinato il terreno, se ne sparge una libra per iugero nel mese di Febraro, ò di Marzo, mescolata però con la sabbia, accioche sia meglio compartita, alla quale da poi ch'è ben'incorporata con l'erpice, ò co i rastelli, non vi si fa altro che zapparla quando è nata, e poi quando è matura, raccoglierla di notte, overo di mattina con la rugiada, & non d'altra hora del giorno, perche tutta si perderebbe nel cader'in terra: Laquale, portata nell'ara, si batte, & si netta col crivello minuto, & col sedaccio, & dapoi si fa l'oglio, ilquale quanto più si tarda à torchiarlo, tanto minor quantità se ne raccoglie. Et però fia quanto piu tosto macinata benissimo con quell'acqua, che le conviene, e poi torchiata strettamente, come si osserva. Et oltra che questo oglio rende grande utilità, come si vede, è perfetto ancora per sanar coloro che patiscono il mal di renelle, & che orinano con difficultà.

VINC. Benche tra noi non si fa oglio di noci, però mi sarà caro che me ne parliate.

GIO. BAT. Gran pazzia sarebbe la nostra, se volessimo usare l'oglio in copia di questi arbori sì grandi, come verrebbono massimamente in pochi anni ne i campi, che tuttavia coltiviamo con grande industria, & che compriamo à cento, e ducento scudi il iugero; percioche se consideriamo il gran danno che si havrebbe dalla loro cattiva ombra, dalla gran copia delle radici, & quello che si patirebbe nell'entrate che sono in terra dalle genti quando cominciano à mangiar'i loro frutti sin che gli hanno ricolti, non è dubbio che sarebbe assai maggior'il danno, che non sarebbe l'utile, che si cavasse. E ben vero che io lodo piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe, nelle campagne sterili, ne i colli magri, & ne gli altri luoghi deserti, ma non mai ne i campi che rendono buoni frumenti, floridi prati, delicate uve, & altre fertili rendite; perche in vero non si può negare, che si cava gran quantità di oglio da questi arbori, quando sono di buone sorti, & che i tempi non vi sono contrari. Il quale, per esser lucido, è perfetto da mangiare, da far chiara luce, e da servirsene in altre commodità.

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cavare dalla semenza del mirazole, del sicomoro, dell'egheno, delle ghiande, di rovere, & d'altri arbori, ma perche vi sarei forse troppo lungo, dirovvi solamente in poche parole quello che si cava della semenza del faggio, il quale non solamente è perfetto da mangiare, da far bella luce, & altre cose buone; ma ancora ella rende tanta somma ch'è cosa quasi da non credere. Et però i nostri montanari, che sono vicini à i Grisoni, & à gl'Illust. Conti di Lodrone, & di Arco,

dovrebbono raccoglier di questa semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi, à centinara di sacchi, per cavare poi il tanto oglio, come ella rende, con loro grande utile, & beneficio anco di noi, per esser tanto alti di pretio, questi altri, che homai non vi si può vivere.

VINC. Mi è piacciuto che habbiate finito, poi che mi convien ritrovarmi in Brescia all'hora di ragione, à instantia d'un mio caro amico; & però con vostra buona licentia andarò à montar'à cavallo; non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come sin'hora havete fatto.

GIO. BAT. Venirete pur'al piacer vostro, che sarò sempre apparecchiato à sodisfarvi.

Il fine della ottava giornata.

Di M. Agostino Gallo,

Nellaquale si tratta di più cose diverse, ò piu tosto stravaganti.

Giunto M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio. Battista Avogadro, & ritrovatolo ch'egli passeggiava nella sala grande; salutatosi prima amorevolmente l'un l'altro secondo il costume loro; & numerato le quindeci hore, che all'hora sonarono, si posero à sedere: Onde dopo alquanto, l'Avogadro guardando il Maggio, disse. Di quali cose, havete 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 diversamente, se ben'havessero, dello stravagante; com'anco venendo da voi, ho pensato di chiedervi.

GIO. BAT. Drizzate pur'il parlar vostro à quella via, che vi piace, che vi risponderò, per quanto sarà in me, à quel che mi domandarete.

VINC. Io comincierò dunque à pregarvi, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i cavalli, ò co i muli over con gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che à noi Italiani sono migliori i buoi di tutti gli altri animali; percioche la prattica ci fà vedere che sono più forti, più destri, & più commodi per coltivar le tante diversità de i terreni nostri,

che si trovano ne i monti, ne' colli, nelle valli, costiere, campagne, & piani. I quali, perche sono sterili, & fertili, leggieri & forti, aspri & ladini, duri & soluti, crolli & fegatosi, humidi & cretosi, ghiarosi & ledosi; giessosi & sabbionosi, neri & bianchi, rossi & bigi, & d'altre sorti che sarebbono impossibili à raccontare; non è dubbio che noi non possiamo adoperare animali più à proposito di questi, per arargli bene. La onde, per non essere generalmente simili terreni nella Germania, & in altre Provincie di quei climi prossimi, non è maraviglia se vi arano quasi tutti co i cavalli, come quelli che ne hanno una infinità, i quali sono talmente agili, che arano il doppio di quel che facciamo noi: Et questo avviene, perche essi hanno ancora gran copia di campagne spatiose, lequali 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 coltivandoli ogni anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è che habbiamo questo vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltivar'i nostri campi per qualche tempo; li possiamo ingrassare, & vendere à i beccari, over mangiarli in casa; cosa che non possono fare quei Settentrionali de' lor cavalli, ne de gli altri animali detti.

VINC. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda, desidero che mi ragionate intorno à i precetti del ben'arare, de' quali (ancorche ne parlaste il primo giorno) son certo però, che non diceste tanto quanto se ne può dire.

GIO. BAT. Lasciando la maggior parte delle cose, che all'hora vi dissi, dico che non solamente la terra vuol'esser minutamente aperta, & fondata

benissimo con l'aratro; ma bisogna ancora che sia bene spianata, bene netata, & bene ingrassata. Percioche, essendo fatta ben'uguale, oltra che le pioggie, & l'adacquare non la danneggiano nel condur'i grassumi altrove; il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i venti maggiormente la bonificano. Et più dico, che, si come ritrovandosi 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 divenuta ben trita, minuzzata, & ridutta in polvere. È vero, che alcuni Antichi vogliono che non si arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono, & non ricevono i semi (cosa che facilmente poteva essere cosi ne i loro Climi) ma noi in questo nostro, ritroviamo esser sempre in contrario, & specialmente quando non si trovano humidati innanzi dalle pioggie; percioche, venendo dapoi elle sopra à i grani sparsi, non è dubbio che giovano perfettamente al nascimento loro, perche spolverandosi quei terreni subito (come fanno) nascono anco in un subito tutti i grani che sono per nascere. Lodo bene che non si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche vengono talmente duri, che per più anni non ricevono semenze. Et questo non falla mai; eccetto però, che se si aiutano col darli tanta somma di letame, innanzi che si 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 di vengono poi aspri grandemente; ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con si buona industria, che le lor

fatiche partoriscono sempre buoni frutti. Et certamente è di tanta importanza questo; che, si come arando l'Agricoltore i terreni quando fà bisogno li bonifica pur'assai; cosi arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati; ò che non sono posati almeno un'mese dopo l'una, & l'altra aratura; pensando di far loro giovamento, fà il contrario; percioche, ò nuoce loro molto, ò almeno gitta al vento quelle fatiche.

Devono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri più tosto nel verno, che nella state; percioche quella per l'eccessivo caldo, risolve quella poca sustantia che esse hanno; & quello incorpora l'humore delle acque che vi giovano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti, quanto più si arano di verno, & di state, tanto maggiormente maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondandole benissimo (come ho detto) & con l'aratro, & tagliandole minutamente; non solo si distruggono le herbe cattive, & si rivolgono alla superficie quell'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, e da i venti, talmente che muoiono (& massimamente essendo cavate 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 coltivata.

VINC. Vorrei saper'ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare à campi, che vanno seminati, il vecchio, ò il nuovo.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi dicano, che à questi terreni si spargano più tosto i letami vecchi ben marci, che i giovani ben freschi, poiche questi producono assai più herbe cattive, che non fanno quelli; nondimeno perche i nuovi hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto

quel produr di herba, quanto faccio conto dell'utile che rendono à i frumenti, & à gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga prattica vediamo, che più beneficio rendono due carra di letame giovane, che non fanno tre & quattro di quello, che più è vecchio. Percioche, si come questo, quanto più tarda à spargerlo nella terra che và arata, tanto più di tempo in tempo và perdendo il suo vigore; cosi quello quanto più è sparso fresco, & rivoltato sotto subito con l'aratro, tanto più ha forza d'ingrassarla. Che se vi fusse qui il nostro nobile M. Alovisio Rodengo Agricoltore eccellente, voi lo sentireste dire à questo proposito, che quando fusse possibile, si doverebbe dar'alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto dall'animale, poiche in sua specie hà quella perfettione di beneficiarla, che hà di giovare all'huomo l'ovo della gallina quanto più è nato di fresco.

VINC. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmente la paglia posta sotto à gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non ben marcia, come si trova quando è stata ammucchiata con lo sterco almen'un mese.

GIO. BAT. Perche egli è altra cosa à parlar della paglia come paglia, & altra e à ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, non è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, non meno d'un mese, accioche si marciscano bene. Ma si ha da sapere che quanto si tarda à spargerli & à sotterrarli, tanto più lo sterco perde il suo vigore, & la sua virtù.

VINC. Ho pur'udito alcuni, che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono che quanto più il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

GIO. BAT. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi che vengono ingrassati malamente con la calcina viva in molte Ville del Comasco. Laquale rende tanta utilità almeno per tre anni, che io mi maraviglio che non sia usata tra noi, & ne gli altri paesi c'habbiano dello sterile, come hà il nostro.

VINC. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con quella, benche ordinariamente ci costa dui & tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

GIO. BAT. Considerando che à ingrassarne uno per tre anni almeno, ve ne basterebbe ottanta, sin cento pesi al più; io ho per certo che faressimo molto bene à darla à quei terreni che l'aggraddirebbono; 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 vole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più d'un'anno. Perche non solamente havete da saper che la calcina rende più frutto del letame, & che il secondo & terzo anno giova più à i campi del primo; ma cuoce anco talmente i terreni, & distruge le cattive herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che non è poco utile, che in tre anni basta à dui iugeri, un sol carreggio di cento ottanta pesi, ò poco più di calcina; dove à letamarli di sterco in quel tempo al meno due volte, non ve ne vol meno di venti careggi.

VINC. Quai sono quei terreni, che non sarebbono à proposito per ricevere questa calcina?

GIO. BAT. Dandola à i cretosi, à i pietrosi, à i ghierosi, sabbionosi,

ledosi, crolli, & à i troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di vinticinque libre alla sottile, ma finalmente sarebbe ancora un gittar tale spesa al vento.

VINC. Mi piacerebbe saper'anco, se si può dar questa calcina à i terreni con minor spesa, da qual tempo si debba spargere, e i modi che s'osservano.

GIO. BAT. Quanto sia à colui che l'ha da cavare pura dalla cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca, & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la polvere, ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, & nella bocca; ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la rivolga sotto terra con l'aratro; & dapoi vi semini sopra il frumento, ò altri grani secondo che ha dissegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggio con la terra cavata da i fossi, ò dalle ripe, essendo asciutta; facendo un suolo di quella, & un altro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciandola cosi tre, ò quatro mesi; compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'ultima volta; & seminandolo subito che l'hanno arato, overo innanzi volendo che l'aratro rivolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe à mescolarla con la polvere raccolta nel gran caldo per le strade, perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo, & sarebbe anco maggior'utilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina

per iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innazi al seminare, col letame che si fà per le strade frequentate dagli animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, e di cuocersi in manco di dieci dì: Laqual si sparge prima per lo campo, & poi arato innazi, ò dapoi che l'hanno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trovandosi haver buoni letami di stalla, non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur con essi à suolo sopra suolo dieci, ò dodici dì innazi al seminare, finisce di fumare cosi mescolata in poco più di sei giorni; onde sparsa che l'hanno per lo campo l'arano, & poi lo seminano di quello che piace loro.

Vi sono molti altri ancora il quel paese, che per manco spesa comprano da i conciatori di corame, il calcinaccio che loro avanza, & ne danno il doppio per iugero, di quel che fanno la calcina sola, & se ne trovano satisfatti almeno per dui anni. Et oltra che quelli Agricoltori comprano quanta cenere ritrovano nella città, & nelle fornaci, per dare à i campi dove seminano i lini, pagano non meno tutte le cenerate che avanzano alle donne nel fare le loro bucate. La onde io sono sforzato a dire che quelle genti avanzano tutte le altre dello stato di Milano in coltivar'il lor paese, che per natura ha dello sterile assai, come quello, che è pieno di una infinità di colli: i quali nondimeno con lo sforzo della lor grande industria, fanno riuscire fertili, & abondanti di tutti i beni; si come apertamente si può vedere dalla bella e dotta opera della nobiltà della città di Como, descritta in dui libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi: il quale, si come è giudicioso, & intendente; cosi per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati

costumi è da me singularmente amato & havuto per caro; & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VINC. M. Thomaso è veramente come dite, & per tale l'ho io conosciuto, quando per vostra bontà ne havete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che havete parlato di questa cosi rara coltivatione, vorrei saper'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini più tosto il trifoglio, che il miglio?

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 divenuto alto intorno à tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale viene tanto bello, che, cavato il lino maturo, lo trovano si alto, che lo segano poi innanzi san Iacopo; di maniera, che quando sono per seminarvi il frumento di Settembre, ò d'Ottobre (ancor che sia divenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliare per pastura) lo rivolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra: Cosa che vien lodata da molti intendenti, per essere più utile il far'à questo modo, che non è dopo il lino, seminarvi il miglio, il quale, benche renda più utilità del trifoglio segato, nondimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno seguente à pena la metà del frumento di quello che vi fà venir'il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

VINC. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie, nondimeno mi sarà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno à ciò si debbe tenere.

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di

paglie per far letto à gli animali, che le abbrusciano, & specialmente quelle che si trovano sporche di più herbe salvatiche; percioche, oltra che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor fruttare, abbrusciano anco talmente le dette herbe cattive, che con esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisogna far questo officio quando l'aere è quieto; accioche la cenere non fusse portata altrove da i venti grandi, ò che quel fuoco non danneggiasse i vicini, overo se medesimi; accendendolo anco sempre da quella parte dove spira qualche poco di aura, & massimamente quando è nuvolo, & che si può sperare qualche pioggia; percioche, sopravenendo dopo che fussero abbruciate, l'acqua vi gioverebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono cosi buona grassa, per giovar'à i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

VINC. Poscia che voi mi havete detto del far nascer ben'i grani, per ricordarmi anco che mi deste il secondo giorno alcuni modi pertinenti al far nascer ben'i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto con l'aratro; perche doverebbono nascer più facilmente, per non esser cosi percossi dal calor del Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

GIO. BAT. Mi dispiace che non vi dicessi, che mai non li faccio seminare sopra le aratture; attesoche la prattica mi fà veder che essi nascono sicuramente à seminarli dopo ch'è spartito il Sole, & volgerli il dì seguente con l'aratro più per tempo che si può: I quali, per esser'humidati dalla rugiada, & coperti con poca terra, & dapoi calcati con l'erpichetta ben pesante, per due, ò tre mattine seguenti; non è dubbio che non facciano primamente le radici, & che non spuntino poi con facilità; percioche sono di tal natura, che

passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, non che la terra cosi ben calcata, la quale (come dissi) quanto più è soppressata, tanto manco son'offesi quei grani dall'eccessivo calor del sole.

VINC. Hor che mi havete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dovrebbe esser'anco qualche via per far nascer'all'hora delle altre semenze.

GIO. BAT. Fù sempre l'arte talmente amata da gli huomini ingegnosi, che essi molte volte suppliscono à quello in che la natura ha mancato, ò manca. Ho voluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giudicioso, può far con l'artificio nascer'ogni semenza al tempo de' grandi caldi, nè vasi piccioli, & grandi al modo che vi dirò; nondimeno io lodo che si facciano solamente nascer quelle che vanno trapiantate, & massimamente stà ben'à seminare le semenze di mori, poiche queste nascono con maggior difficultà, di quel che fanno le altre. Onde à narrarvi il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semenze nel terreno buono, ben netto, & ben minuto, il quale sia posto (per più commodità del seminare qualche somma) in un vaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte non più d'un palmo, & che sia largo & lungo quanto sono le carriuole, che si tengono sotto alle lettiere, per dormirvi detro; accioche havendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comincia à puntare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia à sparire, ritornarlo alla rugiada. Et questo si può fare di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gli altri vasi mezani, e piccioli, per portarli dentro, & fuori à braccio. Avvertendo però

sempre, innazi che si spargono tali semenze di ponerle nell'acqua per alcune hore; & come sono alquanto asciutte all'ombra incorporarle nella terra benissimo col rastro, ò rastello, bagnandole con la scopetta, quando havessero sete, & tenendole anco ben monde dalle herbe, che sopravenissero. Non mancando poi di ripiantar'alla primavera, per Luna nuova, tutte le piante d'herbe, ò d'arbori, che vi sono à proposito, e specialmente quelle de' mori occuparanno, nel compartirle più di vinti volte sito; & ritrovandosi in buona terra, cresceranno con facilità.

VINC. Come si potrebbono far in polvere tutte le zolle grosse, le quali sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che il tempo passa del seminare?

GIO. BAT. Io non consiglierò mai alcun'huomo, che possa adacquare i campi copiosi di queste zolle dure, che gli adacqui; per disfarle; percioche vi farebbe assai maggior danno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle mazze lunghe un braccio, & non più grosse d'una gamba d'huomo commune appresso al piede, con lequali (essendo prima ben cerchiate di ferro attorno a i capi, & inhastate nel mezo, com'è grossa un'asta di zagaglia, lunga di tre braccia) batta di una in una le zolle con quei capi cerchiati; percioche à questo modo egli le manderà tutte in polvere, & con facilità.

VINC. Poscia che mi havete facilitato questa cosa, che mi pareva difficile, ardisco di pregarvi d'un'altra, ch'è tenuta impossibile; cioè che mi diciate qualche via per far dileguar le nevi, quando massimamente sono state sopra le biade più di trenta giorni, & che finalmente le distruggono come vidi pochi anni sono.

GIO. BAT. Quantunque si dica per proverbio, che la neve per quindici, ò vinti dì è madre alle biade, & come giunge à i trenta diviene 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 (quando però quei terreni non siano maligni, ò troppo forti) & romperla di mano in mano co i retaboli, co i rastelli, & con altri stromenti simili, finche fusse dileguata; ma che chi non havesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno innanzi che'l Sole sia alto; percioche, essendo rotta l'agghiacciata crosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccierà; Overo quando sia nuvolo, ella si dileguerà per lo tempo dolce, ò per la pioggia, overo finalmente per li venti.

VINC. Se io dicessi queste cose à' miei massari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con l'acqua, si danneggerebbono le biade, & i terreni; & che nell'erpicarla tante volte, vi sarebbe di molta fatica, & spesa.

GIO. BAT. Quanto al danno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto del gran beneficio che si farebbe à 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 un'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'uno, che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BAT. Quantunque mi domandiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; nientedimeno mi par di dirvi quel che fà ogni anno il nostro buon Curato. Il quale, già da quindici anni, non manca di benedire i campi confinanti alle altre Ville, il giorno di San Marco; per laqual benedittione,

& per le Letanie cantate da tutto il populo, mai luogo nostro non hà patito danno alcuno dalla tempesta, dove per innanzi, ella ci dava di gran percosse.

VINC. Perche io non ho mai veduto osservare questa divotione, mi sarà caro che mi diciate, d'onde questo Reverendo l'ha cavata.

GIO. BAT. Fra molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, hà per molto caro il Sacerdotale, il quale hà una rubrica circa ciò, che dice cosi. In festo sancti Marci, sacerdos es benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpelliceo, & stola; incipit Litaniam, qua finita, dicit. Kyrie eleison. Christe eleison. Kyrie eleison. Pater noster. & Avemaria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatem tuam quesumus omnipotens Deus, ut has primitias creaturæ, quas aeris & pluviæ temperamento nutrire dignatus es; bene † dictionis tuæ imbre perfundas, & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere, ut à sterilitate terræ esurientium anima bonis affluentibus repleas, ut egerus, & pauper laudent nomen gloriæ tuæ. Per Christum dominum nostrum. Amen.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terræ ex nihilo pendentem gubernas, & ad victum humani generis, corporisque sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, ut quicquid in hos ægros salubris seminis satum atque plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, ut resecate atque obsecto omnium tribulorum spinarumque squallore efficias,

fruges fæcundas, & ad maturitatem perfectam tribuas pervenire, ut nos famuli tui uberem tuorum domorum fructum cum gratiarum actione percipientes; debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, ut hos fructus seminum frugum, frumenti, siliginis, hordei, avenæ, ac aliorum cuiuscunque generis existant; tuis oculis hilarique vultu respicere digneris, sicut testatus es Moisi famulo tuo in terra Aegypti dicens. Dic filiis Israel, cum ingressi fuerunt terram Promissionis, quam eis daturus sum, ut primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges; ita nos oramus te Domine, ut auxilium gratiæ tuae super nos, & hos fructus ad bene † dicendum proferendæ concedas, ut non grando surripiat, non turbo subvertat, nec vis tempestatis detruncet, nec aeris serenitas exurat; non inundatio pluvialis exterminet, sed incolumes superabudantes propter usus 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; & cum eis omnes sanctos & electos tuos, ut defendant segetes nostras à vermibus malis, sive ab avibus, ut magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum dominum nostrum, Amen.

Tunc sacerdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa † tris, & Fi † lij, & Spiritus † sancti descendat, & maneat super has fruges, Amen.

VINC. Resto molto sodisfatto di questa santa usanza, laquale si doverebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuvoli neri, che minacciano tempesta, ò che la mandano; per le quali non è maraviglia se molte volte provocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno più tosto fede alle false divotioni insegnate da diversi vagabondi, che alle buone che osserva la catolica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser governata sempre dalla santissima Trinità.

GIO. BAT. Sappiate ancora, che non pure questo nostro Parocchiano ha talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli ha lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi; ma specialmente ancora la festa commandata non balla, non giuoca à cosa alcuna di peccato, nè manco lavora, ò carreggia per qual si voglia cosa utile, ò per servire ad altri: Facendoli constare, che le avversità (per l'ordinario) vengono per li peccati nostri; come debbiamo credere, per li protesti, che faceva il Sig. Iddio al popolo d'Israel, che s'egli osservava i suoi commandamenti, gli haverebbe dato abondanza di frumento, di vino, & d'oglio con altre cose necessarie; & facendo altramente, l'havrebbe flagellato con diverse maniere di castighi, come faceva.

VINC. Ritornando ancora à domandarvi delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che sì come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innanzi che si seminano le biade, cosi (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbono amazzarli quando le mangiano nel tempo che non fa gran freddo.

GIO. BAT. Si vede chiaramente, che non è molto difficile all'huomo in-

gegnoso il provedere à cose assai, che paiano ad altri impossibili nell'Agricoltura, pur ch'egli voglia considerare il principio, il mezo, & il fine della materia, che vi si rappresenta. Et però, qual'è colui cosi rozo, che vedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, ò nel tramontare il Sole, non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superficie? come molte volte in quel medesimo tempo muove anco le foglie. Onde non è cosa difficile, che allhora non lo possa scoprire col badile, & amazzarlo. Che veramente è gran pazzia d'ogn'uno, che miri ogni giorno il danno che gli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci provegga mai al modo detto.

VINC. Perche mi havete mostrato questo rimedio, desidero che mi mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circondati da' monti, ò da' colli, ò da' siti più alti della superficie loro; percioche à questi non bisogna pensare, non che disegnare.

GIO. BAT. Si come voi dite, sarebbe impossibile à far'uscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fussero scarpellati, ò vi fussero fatti gli sboccatoi sotto i piedi (cosa c'havrebbe molto del difficile) cosi sarebbe anco ne i piani, quando non si trovasse qualche poca, ò gran caduta; come al presente si vede c'hanno fatto i nostri Illustriss. Signori nella palude grande di Moncellese; laqual'è forse stata sempre inondata, dal tempo del Diluvio fin c'hanno forato l'uscita alla Battaglia, sotto al fiume della Brenta, & della strada maestra, che vanno di compagnia verso Padova. Onde passando queste acque con gran caduta verso Oriente, si cava da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche vi sono pur'assai

paludi prossimi alla Marina de' nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano una infinità di campi, perche non vi sono vie alcune da dar loro essito; non vi sarebbe altro soccorso, fuor che dove andassero le acque bassamente, far loro de' fossi assai; i quali fossero talmente larghi & alti, che si potesse con quella somma di terra cavata, inalzar quei pezzi quadrati di lunghezza, come sarebbe 25. cavezzi sin'à trenta, & di larghezza poco di più; perche quanto più si trovassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, & ben fondati, non solamente si alzarebbono maggiormente con quella terra cavata; ma ancora le acque piovane, ò maritime, ò d'altre sorti, si governerebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramente i campi.

Poi vi vorrebbe à pezzo per pezzo un ponte, accioche potessero passare dall'uno all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri stromenti che vi bisognassero per coltivarli; Oltra che vorrebbono esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, & d'altri arbori, che vengono belli in simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, ò di sabbia, come ordinariamente sono: Et questo dico, perche quando si mancasse di piantarvi simili arbori, non è dubbio che le ripe caderebbono, & spianarebbono quei fossi.

VINC. Veramente che io consento à questo che dite; conciosia che ho per fermo, che di tempo in tempo si leverebbono ogni hora più questi siti: percioche quanto più si curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra; tanto più è cosa certa, che non pur l'acque ò maritime, ò d'altre sorti che venissero in quei fossi, vi ridurrebbono continuamente delle

sabbie, & altre terre (come sempre tendono a condurvene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrasserebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, dove fussero cadute.

GIO. BAT. Oltra che sono buoni questi vostri discorsi, vi vorrebbe ancor'un fosso attorno tutto questo sito, il quale fusse molto più largo, de' detti, che sono fatti per mezo in lungo, & à traverso; percioche si curarebbe tanta terra, che farebbe un'argine di fuori via cosi grande, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, & specialmente che questo fosso passasse unito per una sola bocca, la quale si potesse serrare con una chiavica accompagnata da dui stivadelli di pietra, ò di legno di rovere, ò di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne' tempi de' Sirocchi, ò d'altri venti potenti. Onde à questo modo non vi entrerebbono altre acque, eccetto che le piovane, le quali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiavica, passarebbono per lo vaso maestro verso la marina, ò verso i laghi, ò ad altri liti bassi.

VINC. Quando questi siti, si ritrovano accommodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltivare?

GIO. BAT. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto levati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i venti, ò pioggie, si appratano per sempre, ò almeno sin che sono talmente asciutti che si possano seminare di frumenti, ò d'altri grani secondo che più aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fà tanto numero di fenili con le stalle sotto, & co i portichi dinanzi, quanta è la quantità de i fieni, che si raccolgono, per

ponerli à coperto, & albergar le vacche, ò altri animali che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi si accommodano le habitationi per gli huomini, che attendono à questi bestiami, & che governano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, ò almeno la maggior parte, & piantarvi delle viti, si compartono in belle possessioni, & vi si fabricano di una in una case & fenili talmente accommodati, che i lavoratori, ò i massari possano habitarvi volentieri.

VINC. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'anneggata solamente dalle acque piovane che non possono uscir fuori de gli argini fatti, accioche l'altre ò di mare, ò d'altri luoghi non entrino, come facevano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fù pigliata da sanare?

GIO. BAT. Io non direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura utilità, che s'empissero di onizzi, & si piantassero lontani l'un dall'altro un braccio per quadro; percioche non solamente ve n'entrarebbono quattordici mila quattrocento per iugero, ma ancora quanto più vi stessero, tanto più alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & più per le radici che accrescerebbono sempre in grandezze sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici mila fascine lunghe di due braccia l'una, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra

pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si potrebbe far de' fossi larghi almeno quattro ò cinque braccia l'uno, che cominciassero dal più alto luogo, & andassero drittamente al più basso ò fondarli quanto più si potessero, i quali si facessero lontani l'un dall'altro non più di vinti braccia, & si conducessero le terre cavate egualmente per tutti i siti vacui, ò vallati, piantando poi le ripe di onizzi, ò di salici, acciochè non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi spessi, come ho detto di sopra, ò seminandovi delle quercie, overo facendovi de' prati, secondo che si giudicasse esservi maggior utilità. Non mancando però di curare poi i detti fossi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per ricever le acque che vi venissero adosso; si alzerebbono, & s'ingorgherebbono sempre più questi campi fatti à prati, over'à bosci.

VINC. Sapereste mai qualche rimedio buono per estinguer'un acqua non troppo grande, che risorgesse in una parte d'un campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor'il patrone, che per non haver caduta alcuna, non la può levare?

GIO. BAT. Non essendovi via alcuna per dar'effetto à simili acque, altro non so, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano haverle estinte del tutto; non facendovi altro, che mandarle sopra delle altre acque correnti, 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, & forse tutti, non

crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritrovano i terreni grassi, anzi la ritirano dell'ordinario più tosto, & non à i magri. Et noi Bresciani, si come diamo à i mediocri ben coltivati sei quarte per iugero; cosi ne diamo sette, & otto, & più ancora à i grassi; & à 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.

GIO. BAT. Per lunga esperientia si vede, che i terreni grassi ben coltivati, figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene, che non fanno i magri, ancorche siano ben'ordinati; però è da lodare non solo quanto voi dite che fà l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, il quale similmente ordina, che si dia manco semenza di biade à i campi grassi dell'ordinario che si fà à i mediocri, & à i magri di più; dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer'i grani, e di farli figliuolare, come hanno i grassi, che vi convien'anco maggior somma: Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fà à questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuolare, come fanno sempre, & non si avanzarebbon quelle due quarte, ò più di semenza, che non si spargono per iugero.

VINC. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori nostri fanno sempre al contrario?

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia à molti di tanta maraviglia, nondimeno à gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differentia (quanto alla utilità) nel seminar'in un medesimo tempo dui iugeri vicini, &

di un'istesso terreno fertili; dando al primo sette quarte di frumento, & del medesimo darne al secondo solamente cinque; percioche, si come il primo non può figliuolare senon poche gambe, per rispetto che vi è nata molta semenza di grani, alliquali bisogna anco tutta la sua grassezza per nodrirli fin'al fine; cosi questo secondo iugero, perche ve ne sono nati manco, figliuolarà talmente con la potentia della sua fertilità, che aggiugnerà à quel numero di gambe; che non ha potuto far nel nascere, le quali saranno più grosse, più lunghe di spiche, & di più bei grani, poiche egli sgorga solamente tanto quanto è la sua forza; e quell'altro primo, perche vi sono nati spessi i grani, non pure produrrà minori spiche; ma ancora farà talmente sottili le gambe, che per ogni poco di vento, ò di pioggia anderanno à terra. La onde possiamo concludere, che ogni Agricoltore, non può mai errare nel fare sempre tutte quelle cose, che la lunga prattica gli hà mostrato più utili; percioche non è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diversissimi della terra, secondo che si trovano i climi suoi.

VINC. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i melloni, le pepone, & le zucche.

GIO. BAT. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto d'altri loppa, ò loccho) di frumento ben marcio di due anni, & si pone in un canestro, alto tre dita, & poi si mette sopra quella quantità delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponendovi altro tanto bullaccio, & dapoi altretante semenze; facendo cosi di suolo in suolo sin ch'è pieno. Il quale, posto nel forno dopo ch'è stato cavato il pane, & che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiusa la bocca benissimo, & vi si lasci cosi dentro per dui giorni,

& dapoi toltolo fuori, & si trovano nate le semenze, le quali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porvi più di quattro, ò cinque piante per buca.

VINC. Mai non ho udito lodar tanto questo bullaccio, quanto fate voi in questo, & nel far'uscire in poco tempo le viti al far dell'uva.

GIO. BAT. Certamente se noi Bresciani non facessimo immarcire questo bullaccio all'autunno per darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto sin che fusse ben'immarcito, di dui anni, non solamente ce ne serviressimo nelle dette semenze, ma ancora nel piantare una vite à tutti gli arbori, che sono attorno à i pezzi di terre (quando havessero massimamente le radici di dui anni) & nel farla ascender tanto sopra à i grandi, quanto à i mezani, ò piccioli, poiche si cavarebbono tante uve senza impedimento di quei campi, che renderebbono un notabilissimo aumento di vino; oltrache si terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltivar le viti, che vi si potrebbe seminar bene sin'à canto à i fossi ogni sorte di grano; & non lasciarle occupar dalle spine, & da altre radici nascenti, ò dalle herbe salvatiche; come fanno molti Agricoltori ignoranti, che non si curano di coltivarle, ne per la utilità che ne caverebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore.

VINC. Perche siete entrato à parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle ricevono da gli Agricoltori, che le sotterano per tutto Ottobre, over sin'al San Martino.

GIO. BAT. Questo modo di sotterrare, non si fà senon à quelle viti, che

si trovano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramontana, laqual le percuote talmente di continuo, che sopravenendo il gran freddo; facilmente gelano da la cima sin'alle radici; di maniera, che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte per abbruciarle; aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli, per produr dell'uva l'anno seguente. Là onde, non solamente non fallano quegli Agricoltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate inanzi al verno; ma ancora, quantunque non gelassero se non più che rare volte (essendo solite ad esser sotterrate) pazzia sarebbe à non coprirle di terra; percioche, non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra con destrezza, & dapoi coperte com'ho detto; non è dubbio che le assicurano che non gelano, come fanno le altre, che sono percosse da le acque, dalle nevi, e da i freddi; ma per essere state ben'ordinate nel potarle, si accommodano parimente in poco tempo à gli arbori, & si legano facilmente, & con vantaggio, secondo le usanze di quegli Agricoltori.

VINC. Stando questi benefici, che voi dite, io mi maraviglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterrino ogni anno; percioche se ben non vi fosse altro, che'l commodo del potarle in simil tempo, per esservi poco da fare, ciascuno non dovrebbe tardare sin'alla Primavera.

GIO. BAT. Veramente non ci dobbiamo maravigliare di questo, poi che quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue usanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi, & anco i proprii loro vicini.

VINC. Mi havete ricordato della buona usanza de' refi cosi belli, che si

biancheggiano solamente in questa Patria à decene di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna d'ogni gran matrona, per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io so che le gentildonne di questa Citta ne biancheggiano pur'assai; mi sarà gratissimo che mi diciate i modi, che si osservano.

GIO. BAT. La mia consorte con le donzelle, & con le servitrici, ne ordinano buona somma con piacere; facendo primamente la liscia piu forte, che possono, per mettervi dentro le accie, & poi levate fuori il secondo giorno, le scuotono benissimo, & le pongono in un'altra netta. Et questo fanno alternatamente per quindeci giorni, cioè un dì sì, & l'altro non. Et come sono divenute ben molle, vi fanno un'altra bucata; e nel metterle nel vaso di legno, detto da noi il solio, e da altri mastello, ò bigonzo, vi tagliano del sapone di mano in mano, secondo che le pongono dentro di suolo in suolo; e poi il dì seguente, le scuotono di accia in accia, & le distendono sopra le assi ben nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia ben chiara, & con l'istesso sapone, facendo quest'ordine di giorno in giorno, fin che le accie siano divenute à quella perfettione di bianchezza, che conviene a simil refi bianchissimi. Non si debbe però mancar di lasciare le accie sopra le tavole (fuor che quanto si scuotono con le braccia) e di far loro ogni dì la bucata perfetta sin'al fine. Et oltra che sapete, che sendo i refi ben lustri, e molto sottili, si vendono à i mercanti, che li portano in diversi paesi, i trenta, & quaranta soldi nostri l'oncia (come nel vero vene sono alcuni di tanta bellezza, e di tanta sottigliezza, che trapassano le sete, poi che stanno al pari de' capelli di donna sottilissimi) sapete ancora che se ne spende in questa città gran

quantità nel fare tanta diversità di opre à cartelle, che solamente i mercanti di Spagna ne levano à migliara di scudi; il che è grossa utilità; perche vi lavorano dentro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior'età, lequali guadagnano i tre, i quatro, e i cinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben prattiche. Et però non è maraviglia, se questi refi sono in tanta riputatione, che homai non vi sono se non pochissimi, che facciano lavorare con sete camiscie, & altri panni sottili di tela, ò di renso; percioche vedono, che le opre fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, laquale per isperienza fa vedere, che non pur perde il colore com'è posta in liscia, ò bucata; ma ancora in poco tempo va in niente; cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancor che sia lisciato, & fatto lustro al paro della seta. E ben vero, ch'io vi ricordo il modo che vi dissi il secondo giorno nel trattato de' lini; che se l'osservarete, farete anco più facilmente bianchi 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 coltivare il zaffarano.

GIO. BAT. A piantare le sue cipollette, si vanga il terreno posto all'aprico, e non troppo magro, nè troppo grasso, e si piantano al principio di Settembre, lontane l'una dall'altra quattro dita, & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera sin che fioriscono; i quali, scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si conservi. Et lasciate quelle cipollette cosi si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di uve torchiate, & si cavano al Marzo, dapoi che havranno prodotti

i fiori per sette anni; le quali, fatte seccar'al Sole, e conservate in luogo asciutto, si ripiantino in altro terreno ben'ordinato nel tempo, & al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipollette figliuolano tanto di anno in anno, che quando non si cavassero ogni tre anni, non solo non fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

VINC. Quanta utilita di zaffarano si può cavare à ragion di iugero?

GIO. BAT. Considerando che'l Bresciano val più d'ogn'altro forestiero, sendo in terreno à proposito, e ben coltivato, non si dovrebbe cavare meno di quindeci, e venti ducati il iugero. Et questo basta, poi c'habbiam ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e trattaremo di quanto vi sie grato.

VINC. Et io non fallarò a venire, per ritrovarvi ogn'hora più cortese.

Il fin della nona giornata.

La decima giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.

Smontato che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Giovan Battista Avogadro, un de' suoi servitori lo condusse nella grotticella dov'egli leggeva; laquale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopo le loro salutationi solite, si posero à sedere sopra alcune antigaglie di pietra, che vi erano per ornamento. Onde, vedendo l'Avogadro 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 convengono 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 si mostra utile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostrarvene alcuni, che usano 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 à lor beneficio.

VINC. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose giovevoli, 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 sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'una, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale non resta di promettere il medesimo, divisando però nell'animo suo di far talmente quella seminata, che se ben sarà in misura i sesanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semenza per iugero; il patrone, pensando di raccoglier le novanta, & cento some di biada (come gli dava il massaro passato) à pena ne raccoglie sessanta. Onde, per non conoscer che quel danno proviene da i tanti solchi maestrali fatti di piu dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamentarsi per haver veduto, che le biade erano soffi-cientemente spesse. Ne per questo patisce quel massaro, per raccoglier secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

VINC. Non è d'haver compassione à simili huomini, percioche dovrebbono aprire gli occhi; ma si bene quando occorre questo alle donne vedove, overo à i poveri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari, che non possono stare appresso de' patroni senon poco tempo? I quali, avenga che non dicano palesemente dopo S. Martino, di volersi partir l'anno seguente; tuttavia mostrano la loro intentione quando ordinano le viti al Gennaro, ò al Febraro; percioche non le conciano secondo il solito; ma scalvando gli oppii, ò altri arbori, li tagliano, che alle volte non vi restano rami per rampare i nuovi palmiti, che vanno tirati l'anno seguente. Et questo fanno

per havere un poco piu legna; non havendo discretione al tanto danno, che patisce il povero vignale: Senza che per contrario, non castrano le viti, nè vi fanno speroni, che vi vorrebbono per produr nuovi maderi per far dell'uva l'anno seguente; anzi che vi lasciano il doppio legname; accioche producano per quell'anno frutto assai; non curandosi se ben l'altro anno vegnente habbiano da produrne poca somma.

VINC. Tanto più sono ciechi quei patroni, quanto, che commendando simili massari, per vedere i maderi carichi di uva più del solito; non s'aveggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BAT. Un'altro danno oprano i sagaci massari verso de' patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminare le biade; ponendola abondantemente sotto à gli animali, & nelle pozze de' letami. Onde se quei patroni considerassero che quel letame fatto in acqua e sempre di poco valore, e che vi converrà comprar dell'altra paglia, ò strame per far letto à quelli de' nuovi massari, non comporterebbono un tanto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & à non porre mai paglia, ò altro strame nelle dette pozze, ò fosse. Non facendoli mai buono quel che dicono; che mescolando questo letame cattivo con quel buono de gli animali, che tutto divien nuovo, per esser questa cosa simile all'altre lor sofistarie; come aviene quando pongono le lasagne in più piatti, & non havendo formagio per coprirne solamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimento; vorrei sapere, se

per haver coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel ch'era nel vero letame, che per mescolarvi quest'altro fatto in acqua, non si guadagna se non la quantità, ma non già tanta utilità, quant'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamente.

VINC. Quanto più è chiaro quello che dite, tanto più si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano simili inganni.

GIO. BAT. Non è da tacere un'altro danno grande, ilquale non è conosciuto da molti patroni daneggiati da quei massari, che son'obligati à condur quelle paglie, ò altri strami comprati per li patroni à lire cinque più volte, & anco sei il carro per far letto à gli armenti. Onde, vedendo quei massari che costano à loro solamente la condutta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicendo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai (ancorche in tutto non dicono il vero) & ne costa un niente à rispetto di quel, che costa à i patroni. Et tanto più possono dir questo, quanto che lo pongono nelle seminate che zappano, & che (per l'ordinario) hann'i du terzi di quei frutti. Che se tai patroni considerassero, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per haver solamente di tre some una) li viene più d'un ducato, & mezo il carro, io son certissimo, che non lodarebbono quei massari di questa astutia; ma divenirebbono diligenti, non lasciando poner sotto à gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rende sempre assai manco utile, di quello, che è il costo. Per tanto ciascun patrone dovrebbe far curar'almeno due volte le stalle ogni settimana, & specialmente

quando gli animali vi stanno tutto il giorno con la notte; attesoche starebbono più netti, & si spenderebbe manco paglia, ò altro strame. Et tanto più si dovrebbe osservare questo buon'ordine, quando che quegli strami non sono necessari principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessariissimi per li bestiami; si per riposare sopra, come anco perche ci marcirebbono nel loro sterco, il quale (come ho detto) è quel solo che veramente ingrassa i campi. Ma seguendo gl'inganni fatti à i patroni, dico che alcuni massari danneggiano quando mietono le biade; percioche pattuiscono co i lavoratori, che in cambio della lor mercede habbiano una persona, & due che raccogliano le spiche che cadono in terra, & che à posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio, & più ancora. Et benche questo sia più danno à lor massari, che se pagassero quei mietitori à giornata, nondimeno li pare poco costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VINC. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattivi nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vindemiare le uve, danno à sacco à i lavoratori ogni cosa per non pagarli à danari, per essere il danno commune col patrone.

GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son obligati à carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & più giorni con due, ò più carrette, e traine; percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia sin'al Natale (per esser'i più curti di tutto l'anno) ma ancora cominciano à lavorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato vespro. Et però i patroni dovrebbon'obligarli à far questo come han finito di seminar le biade; conciosiache arando à quel tempo maturerebbono

anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaro, ò al Febraro (come fà per l'ordinario) per seminarvi i marzuoli.

VINC. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena à questi capitoli, che son'utili all'una, & l'altra parte; & lasciar quelli, che solamente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

GIO. BAT. Un'altro inganno vogliovi parimente dire, che fanno molti massari à i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattive herbe innanzi che vi si seminino i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio à quei massari (stando che non spendono la terza parte nel farli zappare) cosi non solo patiscono i detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei tempi, ma restano etiandio danneggiati più ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

VINC. Questa è ben'una gherminella da pochissimi conosciuta: Avenga che sarebbono meglio tai massari à spender di più nel zappar quei migli, che rovinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono cosi ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medesimamente danneggiano i patroni, & se medesimi quei massari che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde, per morbidar troppo i loro palmiti producono manco uva, & 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'uva, & buona; ma ancor'il vino sarebbe sempre migliore, & si conservarebbe più facilmente.

VINC. Questa cosa non è mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che convien maggiormente alle seminate; & si anco perche si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come havete detto.

GIO. BAT. Parimentc danneggiano i negligenti massari i lor patroni, & se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, à seminar'i grani, à segar'i prati, à tagliar le biade, à sterpar'i lini, à zappar'i migli, & à far'altre cose simili. Et però quei patroni dovrebbono sollecitarli; percioche (come ho anco detto) non si può pensar'il danno, che più volte segue, per tardare da un tempo all'altro, & da un sol giorno all'altro.

VINC. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltivatione.

GIO. BAT. Un sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i patroni non si fidino de' lor massari (& massimamente quando propongono qualche novità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render'utilità à loro. Et però tanto più andranno ben le cose de' patroni, quando ch'essi con diligentia intenderanno, & vedranno i casi loro.

VINC. Si come questo ricordo è anco molto necessario, cosi saranno aventurati coloro che lo metteranno alla prattica.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo detto à bastanza de' massari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi utili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente à non far mai cosa alcuna, se prima non vede esser più l'utile, che la spesa; & s'ingegni à far di quelle cose, che con lo spender poco giovino 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 ducento occhi comuni l'una, che costarono vintiquattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grandi, che costarono vintiotto, i quali supplirono con cento vintiotto l'una, quanto fecero i ducento. Di maniera che con cinque soldi che spendei di più, guadagnai per vetriata settantadui occhi, che mi sarebbon costati (con la fattura, & piombo) settantadui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più utile, per la più bellezza, e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

VINC. Quali cose havete voi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior'utilità?

GIO. BAT. Primamente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta un paio di buoi, & un'huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui huomini, come per l'ordinario si fà.

Poi vi dissi dell'utilità grande che si havrebbe 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, quando si zappassero subito che si veggono fuor di terra, & non tardar à zapparli fin che son divenuti alti, per bisognarvi anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la polvere raccolte per le strade nel gran caldo, il quale costa manco del puro, & fà produr'à i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe una palata per gamba di vite, le giova più che non fà il letame puro, il quale è di maggior

pretio, & fà che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir'ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura à quella minore spesa, & à quel maggior'utile che sia possibile) ma per haverne detti à bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser'intento sempre à conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono; ma ancor non può esser'eccellente s'egli non mira di continuo con quai modi può haver maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VINC. Veramente, se fussero osservate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

GIO. BAT. Hora, si come dissi del comprare, & trattare i buoi, & cavalli, ricordo parimente che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cavallo più tosto, di più, che di manco, accioche egli possa restaurar quegli altri, che alle volte si amalano, ò si stancano; non mancando etiandio à cambiarli innanzi che s'invecchino, ò che vengano di poco valore.

Poi sia diligente nel veder se un bue è à proposito per tirar con l'altro; percioche essendone uno, ò più picciolo, ò più debole, ò più pigro dell'altro non pur'il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato à crepare, ò gittarsi à terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tall'hor un bue percote l'altro, & massimamente quando mangiano insieme; & conoscendo questo, ch'egli proveda subito, accioche non patisca talmente, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo che vegga se'l giogo, ò ruote, ò timone, ò altre cose offendono i buoi, che li proveda quanto più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo: Non mancando parimente à veder se qualche un pate nell'andare fra le pietre, per haver'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'à i buoi (mentre che lavorano) le coperte di tela; percioche sempre vi gioveranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi; & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli à gli occhi come si costumano; & il cavagnuolo legato al muso, quando lavorano dove sia herba, ò altra cosa verde; & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Un'altra cosa importante voglio dir'ancora, ch'egli stia, ò faccia stare il bifolco, over'il bovaro la notte sempre appresso à gli animali, accioche non siano rubbati, ò che slegandosi non s'offendano tra loro, ò per altre disgratie, come più volte occorre. Tenendo non meno chiavata la stalla, & bene scopata, non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, ò d'altro strame, accioche non vi si attacchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbrusciare gran quantità di strami, di casamenti, di robbe, & di armenti con le persone insieme.

VINC. Per una volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi maraviglio che non occorrano più assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solare, che si toccano con la testa.

GIO. BAT. Poscia che habbiamo detto quanto importa haver buona cura

de' buoi, è bene che parliamo anco de' cavalli, & cavalle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giovani, & ben qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare, & carettare, per esser più agili, & più utili in simili cose, che sono i buoi; & oltra che sono più commodi per cavalcare, & portare presto cose assai da un luogo all'altro; & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tempo senza sospetto che si gonfino, come facilmente fann'i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. È ben vero, che bisogna haverli rispetto nel farli sudare, per lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, ò metterli de' panni adosso; perche altramente divengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesse volte se sono mal ferrati, & provederli subito; percioche mancando di questo, s'inzopperebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente à proveder quando le selle, ò bastine, over collane gli noiano.

VINC. Perche il primo giorno voi mi diceste, che io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono havere, vi prego, che hora le narriate.

GIO. BAT. Primamente dico, che usiate ogni diligentia per haverne de' buoni, percioche non mangiano più di quel che fann'i tristi. Et potrete creder che siano per voi, quando sono di conveniente età, grossi d'ossi, ben piantati, con le giogaglie pendenti sin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, le gambe sode, le unghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, & che sono di pelo rosso, ò fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa, & pastosa. Avvertendo però che non siano morbidi di coppa; perche

sempre l'hanno amalata, & massimamente quando nel faticarsi li piove 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.

GIO. BAT. Vi essorto che teniate un cane, ò dui mastini, i quali siano grandi, pelosi, grossi di testa, di gambe, di schena, & di tutta la vita; e che siano ancor'animosi, feroci, & terribili di voce, & più tosto neri, ò scuri, che di pelo bianco, ò beretino. Percioche, si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciuti da i patroni, quando di notte combattono 'co i lupi; perche se fussero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente sarebbono feriti in fallo con le balestre, ò archi, ò con altre arme, che adoperano per amazzar simili fere; cosi per contrario vogliono essere scuri ne i cortili, accioche, entrandovi i ladri, ò nemici, per non poterli ben vedere, habbiano paura d'esser morsicati. Ma lodo che si tengano di giorno incatenati, con slegarli quando si fà notte; si perche non morsicano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco che (stando alla catena) divengono 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 linosa mescolato col brodo di cucina, ò di quell'altro cavato dal latte, detto da altri siero; ma meglio è una libra di panello di sevo, ò poco più per cane al giorno, il quale (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 maraviglio che i cani cosi grandi de' malghesi, & pecorari stiano tanto grassi, non pascendosi d'altro che di quel brodo ultimo di latte, come havete detto.

GIO. BAT. Si come vi ho detto de' cani, che sono cosi necessarii à gli Agricoltori, cosi ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto utili per li sorci che abondano ne i fieni, & altri strami; & massimamente al tempo del verno ne i fenili, & casamenti prossimi, ò che sono nelle possessioni. Percioche, non havendone, sono rosi i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all'Agricoltura; & bisogna mentre che si mangia, ò si dorme, star sempre co i bastoni in mano.

VINC. Dapoi che son chiaro de gli animali per conto dell'Agricoltura, aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromenti, che vi vogliono.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna un carro, & più secondo la possessione, i quali sino di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote; perche vanno più facilmente, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si conservano più lungo tempo forti, & unite, senza farvi altra spesa. Le quali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue; & quelle di dietro vintisei; percioche il carro va con più facilità, che se sono d'una medesima altezza, come usano 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 lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che si pongono sopra, & che l'habbia un paio di scale lunghe con li scalini solamente, per meglio condur'i fieni, lini, cove, stoppie, & altre cose simili; havendone ancor'un'altro paio più corte coperte d'assi accioche siano potenti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso: Et che tutte habiano la catena dinanzi per legarle, accioche non carichino le ronghe dove si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora una carretta da cavalli, 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 cavalli la tirino più facilmente: Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi, per non esser cosi agili à carreggiare di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte à carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'uno sia più tosto per un cavallo, che per un paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & ben cerchiate; perche si fà maggior'opra, che non si fà co i buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia una traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van'attaccate à i buoi; percioche si conduce in un giorno più terra mossa, che non si fà con tre, ò quattro carrette; & specialmente quando non và più di otto, ò dieci cavezzi.

Parimente si habbia tre, ò quattro carriole da mano, per condur di quelle cose che non si possono co i carri, ò carrette cosi commodamente, le quali

siano ben fatte, & cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli à conservar questi carri, carrette, carriole, & traine dal vento, dal Sole, & dalle pioggie; percioche mancando à questo, durarebbono poco tempo.

VINC. Si come i detti stromenti sono sempre utili, cosi vi prego che mi diciate anco, come voglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici, per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO. BAT. L'aratro vuol'esser talmente ben fatto, che nell'arare, il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro con ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'una, & l'aratro vintidue, 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 un'oncia, accioche ella rivolga meglio la terra. Et à questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; & massimamente se'l vomero è lungo oncie undici, fin dodici oltra l'orecchie, & largo appresso di quelle non più di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomer largo; si perche quanto più è largo, tanto più carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo; come ancora perche, essendo l'aratro corto, è forza che l'asse sia anco corta, la quale assai più carica i buoi, per andar maggiormente à traverso, che non fà quando è lunga al modo detto. Si che, se l'aratro è fornito (come ho divisato) facilmente entra nella terra & fonda, & taglia quanto vuol'il bifolco; & non vi bisogna i dui, & tre paia di buoi, come usa la maggior parte de' contadini con gran danno

loro.

VINC. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor'infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltivino meglio, che se ne mettessero solamente dui?

GIO. BAT. Non è dubbio, che si come non si debbe arare senon con un paio di buoi à proposito; percioche volendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe far) è anco sforzato à pigliar di volta in volta tanta poca terra, che quegli animali non siano caricati più delle loro forze; cosi pigliandone troppo, non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo: parlando però solo di 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 ghiarosi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando à coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno; dico che volendo pur'ararne, tanta somma, è meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano un'altro, perche arando tre, ò quattro pertiche per aratro, suppliscono à tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VINC. Lasciandovi quel che potrei dire à corroboratione di questa maraviglia non conosciuta se non da pochissimi; vorrei sapere ancora la cagion che move alcuni nostri Agricoltori ad usar'i pertegati, & non gli aratri al modo nostro.

GIO. BAT. Certo è, che l'aratro è migliore stromento, che'l pertegato, & ogni altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l pertegato sia buono per

arare; perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, di asse, & di vomero; anzi, per esser dissimile in commodità, in utilità, & in potentia, è inferiore assai; e che per haver l'aratro le ruotelle, il bifolco lo governa con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, ilqual bisogna esser governato per forza di braccia; oltra che l'aratro è più utile, & più potente per portare più lungo numero, & per ficcarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato, & il roversore sono di minor fatica à i buoi, perche portano minor vomeri, & non mai ruotelle, che li carichino di più peso. I quali son'usati solamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, ò deboli, & i terreni leggieri, ò ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non haver timoncello per attaccarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa non men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, ò poco più; atteso che supplisce il timoncello, che và attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto congolo. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel serrarle attorno, con fornirle di catena, che leghi la burra col sesetto, dove sono poste dentro.

VINC. Lodate voi l'arare co i roversori, che ordinariamente usano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che si ara con piu facilità col roversore, che con altro stromento simile; conciosia che non ha ruotelle, & porta picciol vomero: ma è di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è, che voi farete ben'à tenerne uno come faccio ancor'io; percioche aprirete, & cavarete i fili delle viti alla primavera, & anco le colmarete all'Autunno senza offenderle, come fa l'aratro quando non

ha la corvana, che copra il capo dell'asselletto delle sue ruotelle; oltra che romperete la prima volta quei terreni, che sono molto duri; atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che governa quella sua manizza con tal destrezza, che frange, & spezza ogni aspro terreno.

VINC. Considerando quanto sia di gran contento il sapere le diverse usanze 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 trovare delle inventioni utili, come lodarei che se ne osservasse una; facendo i vomeri del più fino acciale che sia; percioche sarebbe d'altra utilità, che non sarebbe quel poco più di costo. Et questo veggo nel mio lavorerio per volervi almeno dui vomeri all'anno d'acciale non buono, che mi costano accommodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi à farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessivo caldo) almeno sessanta; perche li vuole ogni volta un soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far d'acciale piu fino che possi trovare: 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 non attaccarvisi la terra, come fa à gli altri tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

VINC. Poscia che mi havete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di quella sì utile inventione, 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 coltivare i campi. Come dice il Proverbio, Non manco giova il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che, fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricoltore doverebbe haver dui erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti: & che uno fusse grande, greve, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tritare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto: & massimamente quando è attaccato à due cavalle, ò cavalli gagliardi, con l'haver sopra de' legnami grevi, ò che'l bifolco, ò altro huomo vi stà sopra nell'andar sù, & giù, & à traverso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol'esser piu leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare innanzi al seminare i grani, & dopo ancora, per esser più commodo del grande nell'erpicare su, & giù, & à traverso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli à mucchio, come farebbe il grande.

VINC. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. BAT. Si fanno lunghi quattro braccia, sin quattro, & mezo i tre legni quadri co i traversi, & si pongono dentro dieci, ò undeci denti di ferro per legno, lontani l'un dall'altro per drittura, quattro oncie & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, i denti buttano in terra solamente un'oncia, & meza per riga, secondo che va l'erpice: & à questo modo egli erpica benissimo.

Poi si debbe havere ancora un'erpichetta senza denti, e tessuta à traverso di vimini spessi, & grossi com'è un dito, & che avanzino di dietro le cime circa un braccio; accioche si possa spianare la semenza del lino, & calcare

benissimo quella del miglio. Laquale, come non s'adopra, sia attaccata in luogo alto, per servirsene anco de gli altri anni.

VINC. Qual modo vi par migliore à trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) ò alla usanza della maggior parte?

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 Rovado, & di Coccalio.

VINC. Chiaritemi vi prego, come si può far questo?

GIO. BAT. Essendo (per essempio) vignato quel terreno, cominciano fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che sono giunti à i detti fili, senza farvi solchi maestrali; onde quella piana resta, come se fosse una sola colla: & erpicano dapoi sù, & giù, & per traverso tante volte, quante veggono trito benissimo quel terreno. Poi passati quindici, ò venti giorni, l'arano doppiamente; facendo il primo solco appresso al filo delle viti nell'andare in suso, li volgono adosso il terreno; come sarebbe verso Oriente; e poi venendo in giuso con l'aratro fra il detto solco, & filo lo rivolgono verso Occidente: Et fatto questo, prendono dell'altro terreno seguente al medesimo solco fatto, e ribattuto (andando pure in suso con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verso il detto aratro; & come sono in capo (ritornando in giuso) lo rivolgono medesimamente verso Occidente. Et à questo modo arano di mano in mano, volgendo, e rivolgendo ogni aratura, sin c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'istesso fanno nell'arare à traverso la terza volta, & anco la quarta sù, & giù quando seminano il frumento, ò segala. Erpicando etiandio sù, & giù,

& à traverso benissimo sempre c'hanno arato, & seminato. Seminandovi poi alla Primavera il trifoglio, ilqual nasce facilmente, & viene bellissimo.

VINC. Non solamente non è maraviglia se in quei piani mai non fallano i frumenti, ò segale, & meno i trifogli; ma ancora se questo modo di arare, & di erpicare trappassa quello della vanga.

GIO. BAT. Seguendo pure i ricordi utili, dico che ciascun'Agricoltore habbia dui ritoli grandi, e di legno greve, accioche possa far bene fuor le biade con un caval per ritolo; ma meglio è il carriolo con 4. ritoli con dui cavalli, per andar più veloci, e tritar fuori più facilmente i grani.

Ancora dico, che l'habbia una benaccia, e più, secondo l'uve che raccoglie, laquale sia grande, e d'assi à proposito, per condur l'uve à casa, & à i torcoli; havendo anco un benaccietto lungo braccia cinque in circa, per cavare, e tramutare i vini, & servirsene fra l'anno in altre cose.

Appresso ch'egli habbia delle tine, ò tinacci grandi; 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'uva, & vino bollono insieme, tanto più si purifica, & divien più potente. Ma meglio sono i tinacci quadri, sì perche tengono piu quantità d'uva, & manco luogo de gli altri; & sì anco, perche quando si vogliono adoperare non gli occorre cerchi di ferro, ò di legno ma solamente dar sopra i cogni che stanno ne i traversi; per liquali stringono benissimo.

VINC. Dapoi che voi lodate questi quadri, che costano assai, & che vi vuol grand'arte à farli bene, non sarebbe meglio farli di quadrelli murati con

calcina; poiche costarebbono manco, & non accaderebbe farvi altro che nettarli, & lavarli bene al tempo della vendemia.

GIO. BAT. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi venissero più deboli, & di minor colore, che non fann'in quei di legno: Et questo è cosa credibile; percioche i vini non bollono cosi ne i vasi di terra (per esser freddi) come fann'in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero, che li fodrasse benissimo d'assi di dentro, bollirebbono poi con facilità; oltrache sarebbono molto commodi; perche se ne potrebbono far più numero insieme co i tavolati d'un quadrello tra l'un, & l'altro.

Dico anco che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grandi, mezane, & picciole, le quali siano buone, & ben cerchiate; vedendo ogni sera quelle, che han dentro vino, se gocciano, ò se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo gran quantità di vini, è ben'haver le botte solamente d'un carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener più sorti di vino, non si patisce ne anche tanto quando si guastano, quanto si fà in quelle di quattro, ò di più carri.

Similmente ch'egli sia non pur copioso di gerle, sogli, barili, bottacci, fiaschi, & fiaschette per servirsene d'ogni tempo; ma ancora che l'habbia una statera grande per pesar'i fieni, & altre cose grosse: havendone anco una mezana, & una bilancia, & che siano sempre giuste: Havendo non meno una mazza per tagliare commodamente i detti fieni.

Ancora che l'habbia una quarta, & un coppo più tosto di ferro, che di legno per misurar'i grani, & altre cose: Havendo non meno un cavezzo tondo di braccia sei, il quale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, ò di

ferro à i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

VINC. Stanno certamente ben'in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar'à cercarli da i vicini quando bisognano.

GIO. BAT. Non manco è necessario, ch'egli habbia un palo di ferro grande per far buche alle piante di salice, di albera, & à i legnami che si pongono à le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, ò quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro, & quattro, ò sei conii pur di ferro lunghi un palmo, & mezo per fender'i legni da brusciare. Havendo ancora buone securi, & forti securotti per tagliar, & fender detti legni, & per tagliarli dal piede, & per troncar, & quadrar'ogni sorte d'arbori. Oltra che sta bene ch'egli habbia delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scalvare, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tanagliuole per conciare viti novelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimente ch'egli stia non tanto fornito di rasiche, di pione, e pionini; ma ancora d'una secure perfetta per tagliare, di manara per quadrare, di ascia per ugualare, di zappa secure per cavare, & di più trivelle, trivellini, martelli, tenaglie, sesti, cacciole, piombini per marangonare. Essendo poi non pur copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d'ogni sorte; ma che l'habbia ancora un luogo accommodato per tenervi separatamente tali stromenti, ilquale sia sempre chiavato; & ritornatovi ogni stromento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Sì come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarii all'agricoltura, & alle fabriche; non meno io lodo quel luogo, che dite di

tenerli uniti; percioche non sono cosi facilmente rubbati, & si possono ancor'havere senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

GIO. BAT. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcune altre di commodità, & d'utilità. Et però io lodo a tener quel piu, & meno di vacche, che si può. Percioche oltra le vitelle, e vitelli, che si possono amazzare, vendere, & allevar commodamente, si cava anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, cavi di latte, giuncate, e ricotte: Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lavoratori pertinenti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono allevate nel piano; percioche, tenendone di forestiere, bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo; cosa che sarebbe di travaglio al patrone, per non poterle veder di continuo; senza che perderebbe anco le loro grasse.

Ancora si debbe tenere de' porci per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de' lavoratori; tenendoli però serrati in luogo commodo per lo verno, & per l'estate, ilquale sia solato d'assi di larice sopra i travi di rovere, ò più tosto di castagna, le quali non si tocchino appresso un dito, & non vi sia il terreno appresso un braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormente asciutti. Essendovi poi un'albio talmente accommodato, che vi si possa metter'il lor mangiare senza aprir'altramente l'uscio. A i quali si possono dare le lavature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rovere, i frutti de i giardini, la diversità dell'herbe, le rape cotte con la semola, & senza; la melica macinata, ò cotta, & il farinaccio

de' pellizzari, ma non già quello de' molinari; percioche fà la carne spongiosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'ingrassare; attesoche secondo la buona; & cattiva natura vengono anco più, & meno grandi, & grassi. Et però quando non si sà da chi siano nati, si piglino lunghi di schiena, di muso, di orecchie, & che mangino assai. Et chi può havere il porco maschio, lasci la femina; percioche la carne sua sminuisce più nel cuocerla, per non esser cosi soda, come quella del maschio: Avvertendo sempre ad amazzarli in Luna nuova, piu tosto che nella vecchia.

VINC. Fra le cose, c'havete dette di questi animali, mi piace che si tengano serrati; percioche mancando di questo, non solamente nell'andare tutt'hora quà, & là (com'è la natura loro) fanno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor'i vicini, dove occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti cattivi. Et se pur si vogliono mandare à pascer nel tempo che non s'ingrassano; li mandino sotto la custodia de' porcari soliti, ò d'altra guardia.

GIO. BAT. Parimente si debbe tenere una copia di buone galline, le quali non passino quindici sotto ad un gallo; percioche è meglio haverne poche, e buone, & pascerle bene, che haverne assai di tali, & quali; & questo è occorso alla mia consorte quando ne teniva 25. e trenta, non curandosi d'altro, che fossero solamente di belle piume, benche facessero pochi ovi: Onde vedendo io questo danno, ne trovai quindeci di bella piuma nera, e tutte capellutte col gallo simile, e molto bello, le quali ci fanno piu ovi in una settimana, che non facevano quell'altre in un mese.

VINC. Per qual cagione le havete nere, & non d'altro colore?

GIO. BAT. Si come le galline bianche furono sempre biasimate da gl'intendenti, per esser deboli da allevare, da conservare, & perche fanno pochi ovi; cosi per contrario, le nere sono lodate, per esser piu forti di natura, piu saporite, piu sane, & perche fanno maggior quantità di ovi, & migliori de gli altri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellenti medici lo dano à gli amalati, che più tosto mangino delle pollastre nere, che d'altra sorte (lasciando sempre i maschi, perche sono manco sani di tutte le pollastre) dicendo similmente de gli ovi. Aggiungendo che quelli delle pollastre sono più sani, più delicati, più pieni, & più copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline; & specialmente quanto più queste sono vecchie. Et però ciascuno doverebbe rinovarle ogni dui anni, ò al meno ogni tre; percioche non solamente havrebbono maggior copia d'ovi, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buone le galline, quanto più s'invecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie; le quali, alle volte sono di tanti anni, che vi bisogna una cavallata di legna à farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno?

GIO. BAT. Io le dò più sorti d'herbe, delle conciature di biade, de' migli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande peste, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuovi di Luglio, ò d'Agosto (per farle abondar d'ovi) le dò parimente della semola cotta nel brodo della cucina, del riso con la guscia, del miglio, & maggiormente del panico, & della vena. Ma per ingrassar quelle, & i capponi per mangiarle poi, non vi è cosa pari al panello di sevo.

VINC. Che conditioni commode vogliono havere i pollari?

GIO. BAT. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone; percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, & molestano di continovo la famiglia: & però stà bene che sia lontano dal casamento, & posto à Mezodì con un portico dinanzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare per le finestre, & starvi sotto le galline con gli altri polli à beccare, & riposare. Il qual luogo sia più tosto grande, che picciolo, & c'habbia sopra un solaro buono, overo un volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pavimento, accioche nè serpi, nè sorzi, ò altri animali possino noiare i polli. Non mancando à loro del beccare, del bevere, & del tenerli netti, & accommodati del dormire, & del far ne i muri i suoi nidi, per fare gli ovi: mutandovi la paglia almen'ogni dui mesi; & havendovi poi una quantità d'arbuscelli spessi non molto distanti dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra al tempo del caldo, & si possano conservare da gli uccelli di rapina: I quali arbori siano di più sorti, per modo di vivaio: come sono oppii, morari, pomi, peri, & altri frutti, per piantarli di tempo in tempo, secondo che son buoni, & medesimamente rimetterli ogni anno. Et come sono nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad un cappone, che alla gallina; percioche sono meglio allevati, & difesi da ogni uccello, & quella fa anco più presto de gli ovi.

VINC. Come si fa per introdurre tal'uccello à questo ufficio?

GIO. BAT. Si piglia prima un cappone sano, e potente, & pelatolo tutto sotto al corpo si ortica benissimo con ortiche forti, e dapoi s'inebria con suppe di pane in vino, & cosi ebbro si pone in un foglio, ò altro vaso coperto d'assi, accioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui, si pone sotto ad un

cassolo di vimini con un pollicino c'habbia almeno venti giorni; onde (per l'amore che li piglia) vi si dà il giorno seguente quei pollicini che si vuole. Il quale, com'è posto in libertà, si vede cose grandi che fa nel pascerli, nell'allevarli, & nel custodirli. Percioche, non solo s'impazzisce di loro, quanto fa ogni altro uccello de' figliuoli, ma ancora non gli abbandona mai nè di, nè notte, fin che le pollastre fanno de gli ovi, & i polli son divenuti capponi. Ma per haver de' polli per tempo, si piglia una gallina Indiana passato Natale, la quale (essendo sana) si pone in luogo alquanto caldo con vinti, ò 25. ovi sotto di galline nostrane: Da i quali (essendo cosi buoni, & ella ben trattata) in diciotto, ò vinti giorni, escono tutti i pollicini, i quali si pongono con lei sotto un cassolo per giorni sei, ò poco più; non mancando lor mai del beccare, & del bevere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Parlando poi delle qualità che debbe havere il Gallo, dico, che si pigli non molto grande, nè molto picciolo; percioche non sono cosi commodi per le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma nera, ò rossa, & con la cresta vermiglia, & ben crespa à guisa d'una corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse, e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le unghie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta, che le penne si rivolghino sin'al capo; sia anco (sopra tutto) innamorato delle galline, & audace per affrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramente questo animale non pur è necessario per le galline; ma ancora perche col cantare à certe hore di notte, sveglia i religiosi ad orare, i letterati à studiare, gli artefici à lavorare, i viandanti

à caminare, i mercanti à cavalcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli à spatolare, & gli Agricoltori à preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, Che'l Gallo è l'horologio de i contadini: Come anco lo prezzano gli Alemani, i quali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual'è poi quella creatura che faccia fuggire il ferocissimo Leone (signor di tutti gli animali quadrupedi) com'egli fa sempre? Percioche questo singular'uccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tantosto che si rappresentano alla vista di questo fortissimo animale, vi feriscono talmente le pupille de gli occhi, che li danno grandissimo dolore: Senza ch'egli è singolare nell'atto generativo, stando che non v'è altro uccello, che satisfaccia à tante femine, com'egli fa; nè che cosi animosamente le difenda da i nemici loro; & manco che sia cosi amorevole nel participar con loro ogni cibo, ch'egli trova. Et oltra ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singolarissimo nel portare le penne alte come bravo, la barba come huomo, li speroni come Cavaliero, & la corona come Rè.

VINC. Veramente si può dire, che sì come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, cosi quello rarissimo uccello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

GIO. BAT. Dovendovi parlar'ancora circa il tener delle galline, & galli indiani; dico che ci vol un giardino, ò prato appresso alla casa; percioche oltra, che si posson'allevare, & tenere con poca spesa, si conservano anco più

facilmente d'ogni infirmità; conciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animali, & di aere: Ma vi bisogna un gallo audace, & gagliardo; il quale, passato l'anno, sarà perfetto per quattro, ò cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti per un mese in luogo non freddo, & non lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, ò che faccia caldo; non mancando à pascerli di diverse herbe dell'horto cotte, di pane, & di ricotta. Et benche costino assai nell'allevarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, stà bene à tenerne & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungevano à trenta & trentacinque libre l'uno; onde le femine sono à pena la metà, lequali covano i loro ovi d'ogni tempo, & ogn'una sedeci, sin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vengon tosto grossi) però si pongano à gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VINC. Mai non ho voluto tener di questi uccelli; parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli; & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa: Et oltrache stroppiano, & amazzano molte fiate i galli nostrani; i pollicini loro spendono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo à tenere de i pavoni colorati soliti, over de i bianchi; percioche non pur sono bellissimi da vedere, & molto buoni da mangiare, ma si allevano anco più facilmente de gl'Indiani: Senza che i maschi vivono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i

cortili; perche quando veggono gente che non conoscono nell'entrare avisano quei di casa col cridar loro. E vero che hanno tre difetti dannosi à i patroni. L'uno che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, over'i prati. L'altro che, per dimorar volentieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli ovi alle pavone quando covano, accioche le habbiano in liberta loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmente serrati, che non siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter quegli ovi sotto alle galline nostrane; percioche li caverebbono sicuramente, & le pavone attenderebbono à farne de gli altri in quantità: I quali siano posti in covo più freschi, che si può, & in Luna nuova; percioche escono gli uccelli, & più quantità di maschi. Non mancando di dar'alle pavone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si levino fuori, & raffrediscano gli ovi.

VINC. Quantunque la carne del pavone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra, tuttavia ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.

GIO. BAT. Parimente stà bene l'haver due, ò tre oche, & un maschio (che cosi conviene) le quali siano più tosto bianche che berettine, per esser la loro carne migliore, & la penna più bella da vedere. Et questi uccelli, tanto più s'allevano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodati d'acqua corrente. Per tanto lodo metter'à covare al tempo loro de gli ovi assai, e più tosto sotto alle galline nostrane, che alle oche; percioche ne faranno maggior quantità: Non ponendone più di sei, ò sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non più di quindeci. 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 levarsi, possano satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente con la farina, laquale sia più tosto di miglio, che di frumento; dandoli dapoi delle lattuche, ò maicole, ò altre herbe simili.

VINC. Fuori che le oche sporcano dove habitano, & dannaggiano l'herbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quando han più tempo, essendo grasse; oltra che sono utili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie; le quali, combattendo valorosamente, ributtarono i nemici, ch'all'hora entravano.

GIO. BAT. Appresso io lodo à tener delle anitre; le quali (fuori che sono più picciole dell'oche) sono però quasi d'una medesima specie. Vero è, che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque; & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, ò almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; attesoche mangiano i pesci mezzanetti; & non essendovi tali acque, bisogna che habbiano una fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendovi commodità di queste cose, & di cortile grande, stà ben a tenerne in copia; percioche, non tanto si allevano facilmente, & sono buone da mangiare; ma ancora sono utili per la loro penna (la quale è migliore, & più minuta, & più sana per dormirvi sopra, che non è quella delle oche) & perche fanno de gli ovi assai; i quali, benche

non siano cosi perfetti per gli amalati, 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 covarli, come alle anitre. Tenendole però all'hora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano à bagnarsi, perche ritornando cosi sopra gli ovi, non sarebbono più buoni.

Similmente lodo à tener delle anitre Indiane; si perche sono più grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi ovi, & sono difficili d'alevar gli anitri; senza che i maschi non sono cosi buono il primo anno, come sono i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vole gran diligentia nell'allevarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i vasi dove si tengono; aggiungendoli dapoi della semola, & lasciandoli andar'all'acqua di fossa, & corrente, accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

Poi à volerne allevar'assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschio indiano; percioche fanno de gli ovi'in quantità, & gli anitrini grossi; i quali si allevano più facilmente, & non assomigliano à quei forestieri, & manco à i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli ovi d'ogni tempo; da i quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo avenire, vi prometto di non allevarne, nè di tenerne d'altra.

GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo l'haver'una buona colombara,

*& più secondo la possibilità di ciascuno; percioche è cosa di utilità, & commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti; altramente sono molestati i colombi, & insidiati da gli uccelli di rapina. Et pero (essendo possibile) stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltivati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non vadino lontani à beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser'amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi volino sù, & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del Sole, quando batte ne i tetti, ne i corridori, & penetra per li finestroni, ò luceroni; & specialmente al tempo del verno. * Non facendo finestre picciole per entrare, & per uscire verso tramontana, ma dalle altre parti si; overo essendovene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. * Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè sorci; intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori; & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorci; come spesse volte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farvi altra cosa, solamente per la usciera fatta à posta nel solaro, con scala da mano; & come si vien fuori (serrata prima la detta usciera) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando à fornir le colombare di nidi per habitarvi, & concavi i colombi: I quali siano d'assi, di quadrelli, & di cavagnoli tessuti; accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & non*

*in quell'altro: Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo sin al tetto, sotto il quale sia intavellato, & imbiancato; ponendo i cavagnoli 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, ò tarme, che li conducano co i pipioncelli quasi alla morte. * Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto; ma ancora al Marzo, & al principio di Novembre con tutto il pavimento, & ogni altro luogo. **

A fornire poi una colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte, & non mai de' bianchi (per esser'i primi veduti, & amazzati dagli uccelli 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 cavano le penne maestre, come sono per volare, accioche vi stiano cosi almeno per cinquanta giorni: Che uscendo dapoi, non mancano à ritornare, & perseverare, come se vi fussero nodriti da i padri loro: Pigliando però solamente di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi dal freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per buscarsi più presto il lor vivere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascian'andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio sin'à Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar lor il beccare di tempo in tempo sin'al San Martino.

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombare de' colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana à spogliar qual si voglia, non sia mai vero che

*le palesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar'à i suoi quando non ne trovano in campagna; & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per haver sotto gli ovi, ò scossi i pipioncelli; & darli più tosto del miglio, ò panico, ò granaccio cavato dalle biade, overo del pabulo che costa manco, il quale è anco perfetto per le quaglie & per li polli; non dandoli à quel tempo orzo, ne spelta, ne vena, ne melica, ò legumi: percioche i pipioncelli, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Gennaro, di Febraro, & di Marzo de' vinaccioli; per liquali, oltre che viveranno quei colombi, non covaranno ne anche fin passato Marzo; onde quanto più tosto covano, tanto più facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenersi con quelle, quando altrove non trovano da beccare; & massime essendo coperta la terra dalle nevi; scoprendole però quando fusse nevicato. * Et però chi darà abondantemente da beccare à i loro colombi ne i tempi necessarii, non tanto ne cavarà sempre buona utilità, poiche non mai si partiranno; ma ancora venendone de gli altri, à i quali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.**

VINC. Certamente che una buona colombara è di più utilità, & di minor incommodità, che non sono gli altri pennati che si allevano in casa; percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor vivere, & ordinariamente fanno sei, & sette volte gli ovi all'anno; & più ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombaie, accioche si

accompagnassero con quei maschi; ma fare con tal modo, che i padri & madri non se ne accorgessero: non ponendovi però maschi casalenghi, perche si accompagnerebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar'al basso.

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite; ma anco lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, i quali siano però appartati dall'habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino la famiglia; oltra che covaranno, & nodriranno con più commodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben'accommodati di stanza, & del vivere, sono sempre più utili, più grossi, & più delicati di tutti gli altri.

VINC. Hora che mi havete detto de gli uccelli, che commodamente si possono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peschiere.

GIO. BAT. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito à proposito, e cosa buona à farne una bella intorno al giardino, over'al casamento (se tanto si può) à modo d'una fossa; percioche sarà sempre utile, s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare ò fuggir'il pesce, ò romper il vaso.

Voi vedete, quanto è bella la mia, la quale non pur'è larga vinti braccia, & lunga seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con più buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per un'altra più spessa di buchi di modo che non vi può uscir sorte alcuna di pesce, & ha tal sorte siepe di spini nella ripa della possessione, che nessuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

VINC. Si come io veggo che questa peschiera è una delle più belle, & delle più grandi, & delle più fornite di pesci grossi, & piccioli, di tante altre di questo paese; cosi desidero di saper'il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BAT. Tantosto che hebbi fatto il vaso con le ferraglie, mandai di Maggio al fiume d'Ollio à comprar diversi pesci (per esserne all'hora abondantia, per andare in amore) cioè, carpene, dorade, cavecini, barbi, e tenche: I quali feci portare da dui cavalli in quattro barili con cambiarli l'acqua più volte; oltra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, & verovi tolti nell'acque nostre; à tale che in un'anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi posi lucci; perche, come sono grossi, vivono solamente de gli altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non havere i denti, come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non vi ponga luccio alcuno, ma venendovi, ò nascendovi, non manchi à levarli fuori; altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VINC. Tanto più è da lodare una peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa utilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

GIO. BAT. Io haveva animo di ragionarvi intorno al governo delle api, ma perche vi sarebbe da dir'assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad un'altro giorno.

VINC. Iddio sà quanto udirò volentieri questa divina cosa; percioche è di poca spesa, & di grande utilità. Ma non parendovi di ragionarne adesso, vi priego innanzi che ci leviamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere: cominciando à mostrarmi qual'è meglio à scalvare gli arbori

all'Autunno, ò alla Primavera?

GIO. BAT. L'openione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scalvino innanzi al verno: percioche sopravenendo gli eccessivi freddi, patiscono talmente nelle parti dove son tagliati, che tardano più anni à venir floridi come di prima: oltra che spesse volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che vi fanno nel tagliarli avanti il verno; li tagliano per la lor sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprii. Et però gl'intendenti che ne hanno, non solamente non li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori à non tagliarli, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente. È ben vero, che per brusciarle, durano più su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

VINC. Ancora io ho sempre osservato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & à i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osservato à non scalvare sorte alcuna d'arbori, quando si trovano bagnati: perche sò quanto all'hora patiscono.

GIO. BAT. Similmente vogliono che più tosto si piantino gli arbori che van troncati, passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuova, che piantarli innanzi al verno: Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente in quelle parte ch'è appresso al taglio. Ma lodano però che sempre si facciano le buche, ò fosse almeno per dui, ò tre mesi avanti che si piantino: & osservano non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hieri nel piantar'i

giardini.

VINC. Si come mi havete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come voglion'esser le are.

GIO. BAT. Bisogna che siano primamente alquanto rilevate, & pendenti à mezo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti vi possano giovare nel palar'i grani; facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vigne; perche altrimenti patirebbono per la polvere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò di siepi basse, ò per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami; tenendone non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che non si fessi; ma che egli stia ben liscio, & ben'uguale: Coprendole dapoi con paglia, ò stoppia, ò con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da' i venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino à batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de' bovi, accioche s'inastrichino benissimo, & stiano ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, ò co i carrioli. Havendo un portico aperto, & tanto lungo quanto elle si trovano larghe: per ridurvi sotto i grani netti, ò fatti fuori solamente quando sopravengono le pioggie all'improviso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farvi fuor'i migli, & ivi seccarli al Sole che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia, che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per li quali si può sperar d'haver copia di frumento, & altri

grani.

GIO. BAT. Cose assai si potrebbono dire intorno à questo che mi chiedete; tuttavia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano (come più volte ho detto) trafitti ben dal Sole, il quale li matura, & gli 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 mangiano sotto terra. Ma vi resta che la primavera, & altri mesi seguenti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per proverbio antico dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le rugiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, & le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai più che'l carro, & buoi d'oro del savio Salamone.

VINC. Ho più volte udito questo proverbio da gli esperti; ma ne dicevano anco un'altro per conto del mal ricolto.

Maggio hortolano, assai paglia, & poco grano.

GIO. BAT. Sempre le molte pioggie furno dannose à tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini, & più nel fiorir le uve, & gli arbori fruttiferi. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che vengono à quei tempi, & anco quando fioriscono all'Agosto

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. Parlandovi da Agricoltore solamente, & non da Astrologo, dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è piovuto. Come per un giorno, ò dui avanti si veggono la notte più numero di Stelle, la Luna circondata di vapori; & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi urlano, & gli uccelli non cessano di volare, i galli di cantare, le mosche, vespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le bisce, & benole di 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 nuvoli, & che la rugiada cade più del solito.

VINC. Similmente vorrei sapere, come si debbe governar l'huomo, nel vender le biade, per esser cosi mutabili di precio?

GIO. BAT. Due vie ho vedute osservarsi da gli huomini prattichi. L'una è, che non le vendono quando sono in vil precio; & poi come ascendono quanto più gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliono conveniente precio, ne vendono una parte, come sarebbe al Carnovale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et à questo modo non si può fallare; percioche si vien'ad osservare quel proverbio che dice.

Meglio è vendere, & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vedevano le biade morbide al Marzo, nascondevano le chiavi de i granari; ma come à quel tempo era la terra bene scoperta, si mettevano à venderle; percioche, si come questo da speranza di gran ricolto, cosi quando è morbida, fà temer non poco d'haverlo

cattivo.

VINC. Tanto più mi piacciono questi ricordi, quanto che più volte ho veduto alcuni tanto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano pregati, che poi per esser'abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impiccati per la gola.

GIO. BAT. Avvertisca però ogn'uno à non misurar quelle biade, che sono state ammuchiate per alcuni mesi & anni, se prima non sono ributtate con le pale da un luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fà al contrario; attesoche, essendo fatta fuor di Luglio, & d'Agosto (non havendo molta herba) sempre al San Martino si trova di più, sette & otto per cento. Et questo aviene, percioche quando si fà fuori, tal semenza al detto tempo, è 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 de' fieni.

GIO. BAT. Non si venda mai quel fieno à misura, ch'è tagliato, tenero, ma si ben'à peso; percioche l'esperientia ci fà vedere, che quanto più è segato men maturo, tanto più si calca insieme; onde si come misurando si mostra poco; cosi pesandolo si trova esser'assai più di quello ch'è stimato. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo à misura, per mostrarsi più di quello ch'è à pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; percioche tenendolo, quanto più è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

VINC. Non accade dir queste cose à i Bergamini, & manco à i pecorari,

perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per esser tardi. Dimane, non occorrendomi altri in contrario sarò da voi secondo il solito.

GIO. BAT. Et io vi aspettarò più che volontieri.

Il fin della decima giornata.

L'undecima giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Intorno alle vacche, vitelli, giuvenchi, & buoi.

Essendo ritornato M. Vincenzo Maggio l'undecimo giorno da M. Gio. Battista Avogadro nell'hora solita; e ritrovatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceveva danari dal suo malghese per lo secondo termine (stando che simili pigliano i fieni à pagarli al Marzo seguente, al Maggio, & al Settembre, per terzo; come anco cosi vendono i loro formaggi à i mercanti co' medesimi patti) & salutatosi l'un l'altro, secondo il solito, da poi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Avogadro, disse.

Poscia che Iddio ci ha mandato il vostro Scaltrito (nome conveniente à pari suoi; poi che generalmente sono i piu astuti d'ogn'altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi al meno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

GIO. BAT. Et questo tanto più mi sarà caro, quanto che all'Agricoltura, non è cosa più conveniente, e più utile de gli armenti. I quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora più che mai pregiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltivare la terra al modo che facciamo, quando ci mancassero, nè haveressimo, chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che caviamo da i latti, & dalle carni loro; oltrache habbiamo un tanto beneficio dallo

sterco loro, ch'egliè cosa incredibile.

SCAL. Mi piace che conosciate le utilità, 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 trova 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 giovenchi, & giovenche, de i buoi, & vacche che si trovano in prosperità, & poi quando sono vecchi; riserbando à ragionarmi della felicità de i Pastori (il che mi sarà caro intendere) ad un'altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo à parlarvi (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma di mostrarvi ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le vacche, le quali ci danno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari à loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio, fiorito, & ricotta; caviamo parimente tanti danari di quelle cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viviamo honorevolmente da pari nostri.

VINC. Quanti giorni fatte voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

SCAL. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttavia sono più delicati quando sono ben

pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserva se non quando il formaggio val manco (à tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per contrario, quando i formaggi si vendono i dieci, e dodici marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precii) non è maraviglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte più di trenta giorni.

GIO. BAT. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che allevi almeno le vitelle più belle, & di buona sorte (come solevano) & non venderle co' vitelli à i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

SCAL. Si come (fuori le primarole) solevamo allevare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costavano solamente cinque, ò sei lire il carro di cento pesi; hora à che ci costano (già più anni) le otto, le dieci, le dodici, & fin le quattordici, non è possibile ad allevarle; percioche ci venirebbono troppo care. Onde, per prattica vediamo, ch'è meglio à comprar le vacche altrove di quattro, ò di cinque anni, & che sono pregne, per otto, per dieci, & per dodici scudi l'una, che allevar le vitelle, conciosia che non haveressimo utilità alcuna, fin che non havessero almeno tre anni; come ordinariamente non vi diamo il toro, fin che non sono di vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri nove, inanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangierebbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le allevassimo. Et però le compriamo à nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina, ò più tosto nelle terre de i Grisoni, over de gli Svizzeri, per essere grandi,

& di buona sorte si perche le allevano con poca spesa, per l'abondantia grande de i pascoli, & de i fieni che sono in questi paesi montani; & si anco perche la pigliamo (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda; conciosia che vediamo le qualità delle terre loro, le quali mostrano più di tutte le altre cose della persona, il poco, ò il molto valore d'ogni vacca.

VINC. Che buone regole osservate voi malghesi nel comprare queste vacche.

SCAL. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & allevate ne i luoghi aprichi, & non mai ne i 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 vivono buone poco tempo.

VINC. Come fate à conoscer distintamente questo, quando le comperate alle Fiere, dove ne vengono à migliara?

SCAL. Le conosciamo di una in una facilmente; percioche quelle de i monti solivi, hanno la testa piccola, i corni curvi, & i peli spessi, molli, & bassi; & quest'altre delle valli, ò de i monti verso Tramontana, hanno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lunghi: Lequali lasciamo à i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre, per ammazzarle. Onde quando siamo per comprar 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 moversi con tutte le parti della persona, & se sono pregne, ò nò; ma vedendo i denti, sappiamo ancora di che età sono; & trovando che siano di testa allegra, & curta, con gli occhi

grandi, e neri, le corne non lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lunga, & grossa, le tette ampie, & lunghe (poi che in quelle consiste la maggior'utilità d'ogni vacca) il pelo molle, curto, & ben rosso, ò alquanto oscuro, le accettiamo volentieri.

VINC. Qual sorte di tori usate voi per li migliori?

SCAL. Habbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi, ma non troppo alti di peli ben rossi, over'oscuri; in parte, di spalle larghe, di gambe grosse, di corpo stretto, & tondo, di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che vada ondeggiando, di testa curta, di fronte larga, di cervice superba, di faccia spaventevole, di occhi neri, & grandi, di corna curte, acute grosse, & nere; & di coda lunga, sottile, & ben pelosa.

VINC. Vorrei saper'ancora, à quante vacche può supplir'un toro; & per quanti anni può esser'à proposito per esse.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potente, & di mesi quattordici, può satisfar benissimo à quaranta, à cinquanta, & à sessanta vacche, fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia à non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo à i beccari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie à quello che dicono gli antichi; l'una che vogliono, che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro anni, fin'à i dieci, & dodici; l'altra che dui tori siano necessarii à sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi havessero tori di tal natura, ma à noi malghesi di questo paese, non convien'osservare niente manco per esperientia continua.

VINC. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, ò di poco più tempo.

SCAL. Voi sapete, che in assai cose, dove manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Il che facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite; percioche, quando i tori sono giovani, & bassi; facciamo una buca talmente larga, & commoda, che ogni vacca vi possa stare; onde trovandosi quel toro tanto più alto nel terreno non cavato, 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 vacca; perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC. Da qual tempo osservate voi di dar'il toro alle vacche, preparate, accioche maggiormente vi diano il latte à proposito, per far miglior formaggio?

SCAL. Il vero tempo di dar loro i toro, è il Febraro, & il Marzo, & non ne gli altri mesi anteriori, ancor ch'elle fussero preparate (stando che ordinariamente ritornano più volte à prepararsi nel tempo della primavera) percioche partoriscono poi di Novembre, ò di Decembre; onde vengono à dar'il latte à quei parti, quando mangiano i fieni, il quale non è così buono per far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'herba dopo mezo Febraro sin per tutto Ottobre. Et questa è la vera via di tener le vacche affilate (come noi diciamo) & non fare, come alcuni osservano; i quali non si s'ingegnano à dar'il toro à i tempi detti, e manco à far preparar le vacche, quando tardano à settimane, & mesi; & però non è maraviglia se poi da ogni tempo hanno nuovi parti, & nuovi latti; disordine veramente grande,

& che sempre apporta loro danno assai.

VINC. Che modi osservate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come usate di dir cosi?

SCAL. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tanta copia di buon fieno a' suoi prati, per cagione del letame, & polvere ch'egli dà loro ogn'anno abondantemente; cosi per lunga prattica conosco, che quanto più dò del fien buono, del panello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto più abondano di latte, & 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 cavar frutto assai dalle lor vacche, benche le diano poca pastura, & manco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle bene, non solamente cavarebbono la medesima utilità, che faccio io dalle mie; ma se dessero del sale ancor'ogni giorno alle vacche che tardano, fin che preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

GIO. BAT. Più volte io ho detto à questo proposito, che se tutti i malghesi osservassero di dare ad ogni vacca (che sia di corpo grande) poco men di carra tre di buon fieno, e tanto panello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diventerebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sempre havete avanzato qualche somma di scudi; oltra l'havermi pagato liberalmente à i termini, & haver mantenuta la vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

VINC. Dapoi che voi malghesi mandate le vacche di Maggio à pascer nelle nostre campagne, & di Giugno poi in monte, accioche pascano in quelle

herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle campagne dopo S. Bartolomeo, overo alle cascine havendo 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, & massimamente essendo eccessivo?

SCAL. Solamente gli huomini ignoranti, & avari le tengono talmente rinchiuse nel caldo à quel tempo, che le povere vacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla utilità maggiore; percioche per isperientia veggono, che quanto più mangiano buon fieno, tanto maggior copia di latte producono.

VINC. Poi che tenete le nostre vacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de i vitelli, & vitelle?

SCAL. Avenga che ordinariamente molti di noi si contentano quando (computando l'una vacca con l'altra) fa cento pesi di latte; nondimeno io non mi contentarei se le mie non passassero centovinti, & centotrenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono sin'à cento quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa à pascerle bene, & non à sparagnare il lor mangiare, come vien detto da molti, che non hanno giudicio.

VINC. Quanti pesi di buon latte vi vuole à fare un formaggio bello di dui pesi ben salato, & ben'ordinato?

SCAL. Non ci vuole manco di pesi ventiquattro, ò venticinque di latte fresco per fare un formaggio ben'ordinato, il quale si trovi dui pesi in capo

dell'anno, secondo l'usanza nostra.

VINC. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro & di sei pesi l'uno, & anco di più, come fanno sempre gli altri Piacentini & Lodesani, i quali (per farsene grandissima copia) vanno per tutto il mondo?

SCAL. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi; nondimeno ne facciamo tanti, e tanti, che se non fossero mangiati da un tanto popolo com'è il nostro (il qual passa settecento mila persone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di quel che fa; ma ne vanno però tanti à Roma, e più à Venetia, & nell'Alemagna, & con tal riputatione, che son'apprezzati maggiormente de i detti Piacentini, & Lodesani. Et questo aviene, perche non solamente sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni (come ben si veggono al bel colore, & che non vengono verdi quanto sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora perche gli usiamo grandissima diligentia nell'ordinarli: oltra che, per non esser'alti piu di quattro dita, ricevono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani; i quali essendo alti quasi un palmo, non possono ricevere cosi il sale nel mezo, quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi maravigliai non poco, che tali malghesi non facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri; si per le cose, c'havete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, & per portarli da un luogo all'altro.

VINC. Si come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non mi sarà di maraviglia, se appresso à quelle

che vi ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete dal principio sin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi cosi belli, & delicati, come fate.

SCAL. Differentemente bisogna governare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'una fredda del verno; l'altra calda della state; & l'altra temperata dell'autunno, & primavera, si può cavare dalla prima del butiro assai piu, che non si debbe fare nell'altre due: percioche all'hora il latte si appanna piu facilmente, & non è tanto danno à smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primavera, dell'Estate, & dell'Autunno, poi che questi sono i più delicati.

VINC. Lodate voi coloro, che cavano da ogni tempo dell'anno del butiro assai?

SCAL. Messer nò. Non biasimo già il cavarne al tempo del verno; perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & sene fa poco, per le vacche che si trovano pregne, ò che lattano i loro vitelli: & sì 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'un giorno: & parte ancora perche non solo non si dovrebbe mai cavar più di due libre, ò due e meza di butiro per pesi dieci di latte; ma alcuni de' nostri non ne cavano niente; percioche, per isperienza veggono, che questo formagio resta piu delicato, & si mantiene (à tanto per tanto) di più peso de gli altri.

GIO. BAT. Voi mi havete pur detto, che à non cavare il butiro, quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

SCAL. Confirmarei ciò che voi dite, quando si mancasse à romper benissimo la giuncata. Et però ogni malghese ben prattico di questo, non pur la rompe talmente col bastone, che fa parere che non ve ne fusse mai: ma ancora com'ella è ridutta al fondo, le dà un poco più fuoco del solito, accioche quel formaggio sì morbido non si guastasse, come facilmente sarebbe quando non fusse alquanto più cotto dell'altro. Posti adunque vinti, & 25. pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tanto caldo, che si possa sofferire col braccio nudo, vi si pone un'oncia di buon caggio ben minuzzato con l'acqua in un piatto, e volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si metta anco dentro tanto zaffarano pesto, quanto starebbe sopra un quattrino; & com'è ben caggiato il latte, si rompe col bastone tondo, & ben bianco fin che si vede esser bisogno; onde essendo ridotta la gioncata rotta al fondo della caldara, il malghese polito con panni di bugato, caccia le mani, e braccia ben nette sin'al fondo, volgendo, e rivolgendo quella massa, fin ch'ei conosce essere ugualmente cotta & alquanto soda, e tonda; di maniera che la levi fuori, cacciandovi sotto un panno ben bianco, ò più tosto un 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 conviene, la copre con un'asse tonda; mettendovi sopra delle pietre di sofficiente peso: & altro non vi fa fino alla mattina seguente: La qual massa, per essersi ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina à terreno, & ordinata à simili formaggi con le assi sopra le scalere di mano in mano; non facendovi altro che volgerlo ogni giorno sin che'l quarto, ò quinto comincia fiorire à modo di farina; & all'hora vi dà un poco di sale minuto, & il

simile fà il seguente giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno, lo pone sopra le assi dove si tengono i formaggi; & levatoli la fascia non vi fà altro che nettarlo con uno straccio; lasciandolo cosi sino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & s'indurisca; & dapoi ritornatovi la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato dove prima fù salato, lo ripone sotto à quattro, & cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. I quali, un giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella; ponendoli in pila sotto l'un l'altro di numero cinque, ò sei; & cosi và crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, sin che ne ricevono; levandoli, & ritornandoli le fascie, sin che egli in vinticinque, ò trenta, ò più giorni conosce esser quelli ben duri, ò alquanto teneri; come ve ne sono diversi, i quali ò per poco fuoco, ò per troppo, restano ben disposti, ò male, à ricevere il sale: Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da una stagione all'altra, & massimamente i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fuori, che la crosta loro non può ricever a pena la meta del sale, che li bisogna.

VINC. Che si fà à i formaggi, che si trovano salati à bastanza;

SCAL. Levati dal sale (come non lo ricevono più) per quattro, ò sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno sin che sono asciutti, & poi si raspano, & si nettano da ogni lato, & attorno con coltello fatto à posta non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, ò vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, ò con lo straccio, & poi si ungono 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 dove si pongono; osservando questo fin che hanno passati sei, & otto mesi; & anco vedendoli se mostrano qualche difetto di fessura, ò di carvolo che li rodesse, overo che si gonfiassero; percioche gonfiandosi, non vi è altro rimedio che mangiarli, ò venderli per quello che si puote; & gittando fessura, ò carvolo, si ungano ancora col detto oglio, il quale li conserva benissimo; benche vi sono alcuni altri che li ungono con oglio d'oliva, & con butiro marcio, accioche maturino più tosto; ma meglio è quello di linosa, & anco più la morchia sua; percioche queste due cose sono più à proposito per conservar simili formaggi, & per darli più bel colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, li fan parer pallidi, cioè di poco colore. Basta che passato l'anno trovandosi netti non occorre à farvi altro che vederli ogni mese, ò dui, & volgerli; scopandoli benissimo, & medesimamente le assi dove si tengono.

VINC. Havete voi altro secreto per conservare questi formaggi per qualche anno.

SCAL. Non solamente si conservano lungo tempo in un 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; cosi questa li conserva similmente nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi; cosa che vi giova nel farli maturare à poco à poco; come per contrario li nuocono coloro, i quali non mancano à farli maturare per forza in poco

tempo, stringendoli col fuoco di carbone acceso; tenendolo nelle camere, ò cascine dette in solaro con le finestre ben chiuse; non considerando che questo modo fà maturar'ogni formaggio acerbamente, & ch'egli cala nel peso di più, che non fà nel mutare col tempo che vi conviene; ma per l'ingordigia di cavar'in breve tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

GIO. BAT. Quantunque è da lodare il conservar gran somma di formaggi in simili grani; tuttavia mi piace più assai à conservare i più belli, & i migliori nell'oglio d'oliva, overo 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 havete 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. Non 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 maraviglia se io persevero à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle vacche, & se vendo il mio ogni anno non solo quattro, & cinque soldi il peso di più, che non fanno quei malghesi che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore mi rendono (à tanto per tanto) maggior'utile, che non cavo dalle vacche. Vero è che quella sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

VINC. Non havete parimente 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 latti, & più le pure di pecora: ma sono ancora più delicate quell'altre fatte di latte di capra: & medesimamente sono questi latti: cioè, si come quel di pecora è migliore, & piu grasso di quel di vaccha: cosi in queste due cose avanza tutti quel di capra.

VINC. Per quanti modi buoni possiamo servirci della panna cavata dal latte, come fior suo.

SCAL. Primamente ne facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, il quale mangiamo in diversi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la santa Chiesa) & quanto più è fatto di fresco, tanto è migliore. Poi non pure ne facciamo del lattemele, & de' capi di latte, che voi altri mangiate si delicati col zucchero: ma ne vendiamo à coloro, che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di ovi freschi, acqua rosa, & zucchero con un cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli ovi freschi, col zucchero, cinnamomo, & anesi sopra, quando sono cotte, overo de' moscardini.

VINC. Che modo tenete voi nel fare sì delicato il lattemele?

SCAL. Posta la panna con acqua rosa in una bacia, ò altro vaso commodo, si sbatte, & si rivolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si và levando col mescolo forato di mano in mano, secondo che si fa (ponendovi sopra del zucchero bene spolverizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure à rivolgere, fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fate ancora il vostro capo di latte?

SCAL. Primamente poniamo la panna al fuoco in un caldarino ben netto, la quale moviamo di continuo con un bastone bianco, fin ch'ella si gonfia, & levata allhora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella; non mancando à muoverla col medesimo bastone, fin che vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola, poi passare per lo sedaccio, ò pezza di lino rara. Et fatto questo, mettiamo dentro il caggio distemperato con l'acqua fresca, ò più tosto con l'acqua rosa; e tutto ad un 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 voi 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 Padova.

VINC. Come fate voi malghesi quello 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 trovano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle con uno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino dove si fa fuoco; accioche venga secco.

VINC. Vorrei saper'ancora, à che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito divenga poina, ò ricotta?

SCAL. Ordinariamente habbiamo il vasello, del quale ogni giorno caviamo quell'agra che ci bisogna, & altrotanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai. Ma

se qualch'uno ne vuol fare di novella, & massimamente in un vasello nuovo, lo piglia (per l'ordinario) d'una brenta; facendovi il buco donde si cava l'agra non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si cavi solamente quella, che fa di mestiero. Et però tolto il vasello concio (come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto, vi si mette un pane di lievito rotto in più pezzi, & una man piena di sale, & anco delle ortiche: Et à questo modo si fà l'agra perfetta in tre, ò quattro giorni, che non si guasta mai.

VINC. Che via si tiene nell'allevare i vitelli maschi, per servirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura?

SCAL. Scelti i vitelli ben fatti, & di buona sorte, si allatano poco più di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, over dell'herba (secondo i tempi) come han passati li quaranta, accioche à poco, à poco s'avezzino à 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. Avvertendo à castrarli nel tempo che non fà freddo, ò molto caldo, & per Luna scemante: percioche la piaga si ristringe, & guarisce facilmente.

VINC. Quanto tempo si debbe stare à domar questi giovenchi per farli tirar'i carri, & arar la terra?

SCAL. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mangiare, & pascere secondo le stagioni, accarezzandoli, hora nel darli un poco di sale, hora nel fregarli con le mani alquanto 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'un l'altro, & medesimamente quando si cacciano à pascere, siano legati à dui, à dui con una corda insieme, accioche se usino ad amarsi, facendovi spesse volte veder'i buoi che tirano i carri, & quando arano, ò fanno altre fatiche, conducendoli anco spesse volte non pur dove sono gente assai, cavalli, porci, & altri animali, ma dove si fanno strepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche à 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, ò pioggia) vi si faccia portar'il giogo qualificato alla lor'età; & dopo quattro, ò sei giorni, vi si attacchi il timoncello con la catena che vadi per terra, accio che non si spaventino; & passati tre, ò quattro altri giorni, si attacchi à quella catena un zocco di legno di qualche peso; percioche tirandoselo dietro, cominciano assuefarsi alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmente si cominci à metterli innanzi à i buovi che tirano il carro, & sempre con carezze; nè batterli mai sin che non si veggono ben'amaestrati, & assicurate al tirare, avvertendo però à non faticarli se non tanto quanto porta la discretione, & specialmente havendovi gran rispetto il primo anno; Et non fare, come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti; non facendoli riposare sopra la paglia asciutta, ò altro strame buono; conciosia ch'è meglio tenerli mondi, ben fregati, & streggiati sera, & mattina, & la notte accommodati di strame à proposito, con poco mangiare, che darli del fieno in

copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se non riposano coricati bene almen di notte, non possono ne anche ruminare il loro cibo con quel beneficio, che fanno quando dormono sopra i letti secondo il lor bisogno.

VINC. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mantengano gagliardi, vorrei anco saper'almeno i ripari che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando à quella del pisciasangue, per la quale tanti ne muoiono.

SCAL. Perche questa infirmità viene à i buoi per mangiar delle cattive herbe nella secchezza, & specialmente per rugiada, il primo riparo è che non bisogna lasciarli bere sorte alcuna d'acqua, ò d'altra cosa; percioche, come bevessero, non vi sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi; provedendoli quanto più tosto si veggono coricarsi per terra, & levarsi poi in piede, non trovando luogo per riposare, ma movendo hora il capo, et 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, & una di triacqua, con dui boccali di vino bianco, & bollite queste cose in un caldarino, & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di zaffarano, et si danno al bue per la gola. Ancora è buono un bicchiero di succo di piantana, mezo di aceto forte, mezo di oglio comune, e come sarebbe la quantità di due castagne di polvere di zocca salvatica, & altratanta somma di gusci d'ovi, & la metà pur di polvere di grepola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona una scudella della propria orina, una & meza d'oglio comune, sei ovi freschi, & una man

piena di calino di forno; & sbattute queste cose ben'insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anco, con due libre di mele, oncie sei di feccia raspata di veza, detta tartaro, una di canella fina pestata, & mescolate queste cose con un 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 riforzino, & si batte con una bacchettina fin che è divenuta ben rossa & forata dapoi, & tagliate le venete dalle bande, esce sangue verde. Et fatto ben questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

VINC. Che riparo si può fare al mal del lanco; il quale amazza il bue chi non gli rimedia subito?

SCAL. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza; & più nella primavera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all'hora del sangue assai; onde egli si gitta à terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliar solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle; & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar'un poco la cima d'ogni orecchia; & non uscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con dui huomini, un per lato, fregarlo sotto il corpo con una stanga, ò altro legno tondo commodo; tenendone un capo per ciascuno; & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schiena solamente più tosto con panni di lana, che di tela; & facendolo passeggiar'alquanto, quando non migliorasse co i rimedii detti: dandoli del buon fieno, ò del pan di miglio: & non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giovarli questi

aiuti, finalmente se li dia un taglio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche uscirà dell'acqua, & forse dello sterco; & à questo modo guarirà, non mancando poi à medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Poi gonfiandosi il bue per haver mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia un corno lungo, ma buso dall'una all'altra parte: & unto benissimo d'oglio comune, si ficca nel buco dove esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita, & poi si fa passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatovi dentro questo corno, se li frega il ventre con una stanga al modo detto; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Similmente gonfiandosi la coppa al bue è perfetta una cotica di porco maschio senza grasso & scaldata alquanto, la si frega con quella più volte al giorno, & in quattro, ò sei guarirà. Havendo poi rispetto che non vi piova sopra, ò per altra via non si bagni; perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, & che all'hora vien bagnata dalla pioggia, ò per altra via. Et anco si guarisce il medesimo male con un'ovo rotto bene in una scudella, & si pone sopra la coppa con tutto il guscio rotto; & fregatola benissimo dopo poco si può adoperar quel bue, come prima.

Nonmeno alla enfiagione del piede, si pone sopra delle foglie di sambucco peste con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola, bollite insieme nel vino bianco, & lasciatolo cosi per tre giorni sarà guarito.

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo

del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio comune, & poi postovi dentro anco un poco di sevo dileguato col mele, si serra di nuovo ponendovi però tra il ferro, e'l buco, del pelo del medesimo bue.

Appresso all'unghia caduta al bue, si fà unguento con una oncia di trementina, una di mele, & una di cera nuova, si unge quella per quindici giorni; & dapoi lavata con un tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca polverizata, sin che ella sarà ben guarita; havendo però rispetto à non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; perciochè facilmente potrebbe patir assai. Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l beva, per tre giorni, ma ne anche mangi herba; & però se li dà delle foglie di oleastro, & di canne salvatiche, per lo detto tempo & poi se li da delle semenze di mortella, una libra di origano tenero, & una di abrotano ortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico che per sanarlo, si piglia oncia una di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno à bere da mattina fin ch'è libero.

Io havrei da narrarvi intorno à più infirmità che vengono à i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi convien'andar'à ricever certi danari in Bagnolo, sarete contenti di darmi licentia, che poi di mattina sarò qui per tempo, & al vostro comando.

GIO. BAT. Poscia che ci havete detto i rimedii maggiori, innanzi che vi

partiate, farete anco piacer a M. Vincenzo, & à me dir'i rimedii più importanti per li mali, che vengono alle vacche.

SCAL. Benche vi siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque, che facilmente le amazzano; cioè, il pisciasangue, forvesi, l'anticuore, mal del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedii che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, venendo nella primavera, pigliano una 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 esperientia trovano che'l più delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lasciano bever'in modo alcuno sinche non sono del tutto liberate.

Poi à i forvesi che vi vengono nella gola, subito che si aveggono di questo male, tagliano con coltello ben tagliente dove sono i lattesini, & cavatone un poco, mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendo questo con diligentia fin che è ben guarita.

Ancora circa all'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano un ferro ben caldo, & le fanno un 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 lango, rimedij che si fanno à i buoi in simil

caso; senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farvi altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, non ritornandovele per più giorni, ne fin che non sono ben lavate le mangiatore con acqua ben bollente con herbe odorifere. Et questa infirmità, non pur vien'alle vacche per cagion delle cattive herbe, ò fieni, over per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio de' cavalli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben prattici di questo male si desperato, oltra che non vogliono cavalle, ò cavalli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, percioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preservano benissimo da simil cosa. Et con questo fine, andarò à Bagnolo come vi ho detto.

VINC. Voi certamente andarete à Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

SCAL. I pari nostri non stimano quelle cose, quando massimamente sono à cavallo con buoni capelli, & cappanotti, come sarò ancora io in un subito all'ordine.

GIO. BAT. Dapoi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia ha da esser non poco lunga, mi sarette cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

VINC. Non posso mancarvi di quanto mi commandate.

Il fin dell'undecima giornata.

La duodecima giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Intorno alle pecore, & alle capre.

Essendo restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa Messer Vincenzo Maggio con M. Giovan Battista Avogadro, levati che furono la mattina seguente, andarono alla Santa Messa; & dopo che hebbero per un gran pezzo caminato lungo alla bell'acqua della Mora, ritornarono à casa; onde havendo ritrovato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre à sedere; & poi guardandosi l'un l'altro che s'incominciasse à ragionare; il Maggio volgendosi verso l'Avogadro, & il detto Scaltrito disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli, buoi, formaggi, & altre cose cavate dal latte; mi sarà gratissimo che parimente stamane ragioniamo della natura delle pecore, per esser di maggior'utilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno che da questi animali habbiamo gran beneficio, per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo sterco che sempre ci rendono. Percioche, si come se non fusse la lana loro tanto necessaria per lo nostro vestire, ci converrebbe habitare fra le selve, ò nelle grotte, & non nelle città, castella, ò ville, come facciamo; cosi se non fussero

le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi che occorrono in molte provincie. Poi non solamente viviamo delle loro carni, de' latti, & delle cose che caviamo tutto dì da quelli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor'assai ne i frutti della terra; per esser'il migliore d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che si può dire, che ogni cosa che dà la pecora è sempre tutto buono, & tutto necessario à noi mortali.

SCAL. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragionevole che amiamo grandemente questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. La onde sempre amai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener'almeno cento; percioche non pur'il latte loro mi aiuta à far'il formaggio migliore, che farlo solo di latte vacchino; ma mi rendon'anco maggiore utile à tanto per tanto, che non fanno le vacche.

VINC. Quante sorti di pecore conoscete voi in questo paese.

SCAL. Sono solamente quattro quelle, che usiamo 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; cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi; & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo à pascere, pur che la terra non sia coperta di neve; non stimando mai qual si voglia pioggia, over eccessivi freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona utilità, si per la lana, & si anco perche si mungono quattro, & cinque mesi

l'anno con gran copia di latte; & non meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libre l'uno.

Poi parlando delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano à pascere tutto l'anno, purche la neve non copra la terra; ma si hà di buoni danari dalla lana, che vi cavano i lor pastori due volte l'anno, & che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville delle montagne; oltra che allevano tutti i maschi, & femine; queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere à i beccari, quando sono divenuti grandi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli sin che sono giunti ne i pascoli de' monti, si mungono solamente il mese di Giugno, e di Luglio.

Similmente delle pecore bastarde, si allevano 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 à queste nostrane nel far'il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana senon due volte l'anno, la quale si vende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamente nella villa di Ghedo, & di Montechiaro, per esservi pascoli convenienti à loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili; percioche della lor lana si fanno i più politi panni che si possano fare d'ogni altra d'Italia, oltra che sono tosate solamente una volta l'anno, non si mungono mai, ne si ammazzano figliuoli maschi, ò femine (eccetto quando sono divenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tempo, per esser'anco quella sola che rende

molta utilità; laquale si vende poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si cacciano à pascer d'ogni tempo dell'anno (pur che non piova, ò nevichi, ò che la terra non sia coperta di neve) nondimeno i lor pastori usano ogni diligenza per non lasciarle bagnare; perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono sin'alla morte. Et però non solamente non le cacciano à pascere se'l tempo non è in termine di non piovere, ò nevicare; ma ritrovandosi in campagna, & vedendo che egli minaccia una di quelle due cose, si approssimano alla capanne di paglia fatte à posta ne i pascoli, per salvarle da simili casi; & quivi facendole pascere sin che'l maltempo comincia à giungere, subito si ritirano à salvamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi dove non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuvolo; subito le conducono à casa, ò nelle prime habitationi che trovano, quando massimamente sono per esser'assalite dalla pioggia. Et per questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti; percioche non potendo star per le campagne quando piove, ò nevica, bisogna anco che mangiano più fieno dell'ordinario. Vero è, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, ilquale fù sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

VINC. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

SCAL. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

VINC. Similmente, come voglion'esser'i bei montoni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si piglino anco quelli che sono

grossi di persona, di ventre spesso di lana, di gambe alte, di lumbi ampii, 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 osservate voi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conversino con esse?

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore se non ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, con gli agnelli, & con quelle che si trovano pregne, ò che non concepiscono: ma ne anche il primo anno: perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole. Ma se saranno conservati circa il coito, & ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, viveranno fin'à gli otto anni (& anco più) perfetti al generare.

VINC. A quante pecore può satisfar'un montone al generare?

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che un montone satisfaceva benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere à piu di venticinque, sin'à trenta.

VINC. Che tempo debbono havere le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

SCAL. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, ò poco manco: & se per caso s'impregnano più tosto, vendansi quegli agnelli, percioche allevandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo: Benche sono da lodar coloro, che non allevano mai le femine che son nate dal primo parto: perche è meglio haverne poche, le quali sian nate da madri robuste, che haverne assai di quest'altre deboli.

VINC. Da qual tempo si debbe dar il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore non portano il feto piu di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in compagnia de' castrati; & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d'Agosto: percioche all'hora e il tempo commodo d'accompagnarli con le pecore, accioche partoriscano poi al Gennaro, ò al Febraro, & ch'elle trovino l'herbe quando cominciano à farsi floride, per ritornar dapoi à casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abondantemente i loro agnelli: I quali, volendoli vendere al tempo della Pasqua à i beccari, li trovano in perfettione; & anco volendoli allevare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, sin che vanno à pascere quelle de' monti alla fin di Maggio.

VINC. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si osservano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinariamente à quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale; non lasciandole uscir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, laquale sia stata più tosto alquanto al fuoco, che esser fredda; overo almeno sia tenuta in un soio, ò altro vaso nel medesimo luogo, dov'elle stanno al caldo, accioche la possano bever non fredda: ma quando anco si ponesse dentro un poco di farina di miglio con alquanto di sale, vi si farebbe gran beneficio: percioche mai non si può fallare à trattarle bene per ritrovarsi come amalate: vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tanto più

utilità riceviamo da essi: Et cosi per contrario, quanto più sparagniamo, tanto manco utilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro vivere, non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora vivono poco tempo.

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 fà sempre ricchi gli Agricoltori quando più sono liberali verso di lei, & li manda ancor'in rovina, quanto più sono scarsi; cosi gli armenti (per natura) fann'il medesimo d'ogni tempo.

SCAL. Seguendo pur'il parto delle pecore, dico come è nato l'agnellino, si piglino le poppe della madre, & si gitti via il primo latte che viene (per esser come marcio) & vi si prema l'altro con le mani in bocca, accio che gustandolo cominci à tettare. Ma se ella andasse à pascere, & che ritornata non volesse conoscer'il parto suo (come alle volte ve ne sono di questa natura) sia serrata con assi, ò con altre cose in qualche parte della stalla con lui per tre, ò quattro giorni, che al sicuro cominciarà à pigliarli talmente amore, che non saprà viver senza lui, & manco fallarà nel riconoscerlo per figliolo fuori di molti altri; & egli medesimamente non mancarà à seguitar la madre quando andarà seco à pascere; ma questo non sia più tosto del mese di Marzo per cagion del freddo, & perche non si trovano herbe tenere: Avvertendo, mentre che questi agnelli stanno nella stalla, innanzi che comincino à pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del migliore che si trovi, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengano la sera da pascere con le tette piene per dar lor'il latte in copia, le quali mangiano poi tuto quel fieno

che trovano esser'avanzato ad essi figliuoli; & in questo modo gli allattano sin che di compagnia vanno in monte à pascere.

VINC. Da quall'hora del giorno si cacciano à pascere questi animali?

SCAL. L'hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese è sempre dopo che sono passate le sedeci; & questo tanto si osserva al tempo dell'estate, autunno, & primavera, quanto in tutti i mesi del verno; percioche chi facesse altramente non manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, si come si osserva di cacciar'alle campagne, le pecore, montoni, & castrati come la brina è alquanto mortificata dal Sole, ò dall'aere dopo che sono passate le sedici hore, ò poco più, & li tengono fuori molte fiate sin'à mez'hora di notte; cosi se fussero cacciati fuori al tempo della rugiada più tosto delle sedici, & che passassero le vintitre à condurli à casa, non è dubbio alcuno, che venirebbe lor'il male del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

VINC. Voi cominciate à mostrarmi una delle malatie che sono facilmente vengono a questi benedetti animali; la quale tanto più mi fà maravigliare, quando che di state non si possono cacciar'à pascere almeno dopo che sono passate le undeci, ò dodeci hore del giorno; considerando che all'hora il Sole comincia à mostrarsi potente, come in vero si vede haver forza d'asciugare tutte le humidità.

SCAL. Sappiate pure, che sì come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infermità mortali, come sono tuttavia; cosi se non fusse la molta vigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per una che muore, ne morirebbono venticinque,

& cinquanta.

VINC. Come vogliono esser quelli agnelli, che si hanno da allevare?

SCAL. Si debbono sciegliere quelli che sono più grossi, più belli, & c'habbiano la lana piu spessa, & piu lunga, & anco piu bianca; tenendone non meno fra ogni quattro, ò cinque, un'altro bello che l'habbia ben nera, accioche con queste due sorti che si cavaranno da i montoni, dalle pecore, & da i castrati simili, si possano fare de' panni meschi.

VINC. Vorrei sapere ancora, da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserva nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Decembre, ò di Gennaro secondo il solito, si castrano non al primo Marzo (perche sarebbono troppo giovani) ma al secondo, col riforzino di corda fattovi un capolo nel mezo; ponendosi il castratore l'agnellotto con la schiena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto in capolo attorno i testicoli, & un capo della corda sotto un 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 levarli i testicoli; ma però restano quanto al coito, come se ne fossero privi. Vero è, che bisogna ungerli dove sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfino.

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia ridicolosa: nondimeno per havervi veduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è d'altro miglior modo, che non è del castrare i vitelli, cavalli, porci, & cani.

VINC. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osservano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna scemante: in tempo sereno, senza vento, & dopo l'hora di terza; & quelli che si vogliono tosare un'altra volta, si tosano d'Agosto quando vengono di monte: Avertendo di non tagliarli la carne: e se pur si feriscono, siano unti con pece liquida, ò con l'oglio commune: & mettervi sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma ungendovi solamente con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

VINC. Quante libre di lana debbono far per animale?

SCAL. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Bresciane, nondimeno le tesine, & le bastarde in due volte, rendono fin dodici libre; ma le gentili non passano quattro in una sola tosatura.

VINC. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori, & i rimedii più certi, che havete conosciuti per sanarle.

SCAL. Questi animali muoiono assai volte per lo mal del morbino, il quale non solamente gli amazza tutti (chi non li provede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'una pecora dall'altra tante quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esservi speranza di aiutarle; & massimamente quando muovono spessamente le palpebre de gli occhi, & che muoiono quasi in un subito cadendo à dietro; non tardando à dar del sale alle altre, mescolato con la quarta parte del solfo, il quale le purgarà, & amazzarà quella infirmità. Et per questo il pastor

prudente va sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de' cattivi pascoli, & specialmente dove sia l'acqua, ò stata morta, overo che siano stati adacquati; percioche, pascendovi, 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 dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, nè che bevano se non pochissimo, perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, all'hora non manca à medicarle col largato bollito con l'oglio di oliva, ò col butiro: ungendole ogni giorno dove hanno il male, & attorno, accioche non passi piu oltra.

Parimente quando le pecore s'inzoppano per cagione che le ungie sono talmente intenerite (per essere state co i piedi nello sterco loro) che non possono andare, nè stare in piede, questo pastore non manca à tagliarle via il corno guasto, et poi vi mette sopra della calcina non bagnata, legandola con una pezza di lino per un giorno, & poi per l'altro del verderame; facendo cosi ogni giorno alternatamente sin che sia fortificato.

Medesimamente quando una pecora scavezza una gamba, subito la unge con rasa mollificata con la saliva dell'huomo: & legata con una pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legate attorno con tal modo, che essendo bene accommodate, non resta di caminare, & pascere. Et non essendovi rasa, piglia del largato, ilquale fa quel medesimo effetto.

Poi per mantenere in ordine le pecore, le dà de' frutti secchi di lauro col

sale, cominciando quando han partorito, fin che hanno havuto il montone, accioche si mantengano sane, grasse, & 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 à mangiare, accioche maggiormente vengano grassi; ma però li dà poco da bere.

Ancora quando egli vuol condur le pecore di mattina nell'hora debita à pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore avanti; ma non le lascia bere sin che non han pasciuto poco men di due altre hore: attesoche quando mancasse di questo buon'ordine, il sale non vi giovarebbe, & patirebbono anco pur assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & governi delle pecore, poiche ho detto le più importanti.

VINC. Perche più volte ho udito dire che la vita pastorale non è men tenuta per felice dell'Agricoltura, però conoscendovi per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate dove consista questa sua felicità.

SCAL. Avenga che io non sia sufficiente per satisfar'à questa vostra domanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godevano felicissimamente nello specular di continuo l'infinita Bontà del grand'Iddio, & venendo solamente à quella felicità che ciascuno può abbraciare facilmente, dico, ch'egli è degno di esser molto invidiato quel pastore sincero, & prudente; il quale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo, fà ogni possibile per allontanarsi da lui, per viver più quieto che può nella vera libertà; non facendo dispiacer'ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, & sollecitudine al

suo caro gregge.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo, & prudente con gli huomini? Il quale, conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per diverse contrade và sempre innanzi loro con uno spontone lungo in spalla, ò altra arma d'asta, con animo deliberato di combattere contra qual si voglia ladro, ò fera che le volesse offendere: Tenendo parimente à mezo, & dietro la schiera huomini diligenti, e cani feroci, accioche maggiormente sia conservata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le bagaglie, & specialmente la farina di miglio per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina, secondo che essi la mangiano.

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 bisogna per vivere, quando vogliono desinare, & altretanta quando sono per cenare; ne altra cosa mangiano in tutto il giorno, eccetto quel formaggio, ò ricotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, ò cenano; bevendo poi (per l'ordinario) solo le dolci, & chiare acque.

VINC. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altrettanta per la sera (lasciando sempre quella

di frumento per non far cosi buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente) ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque, ò sei libre d'acqua; facendovi dui tagli in croce con un bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina sin'in cima; lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & si distacca dal fondo. Et levata all'hora dal fuoco, si mena benissimo con un bastone tondo, & netto sin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con un filo, & si mangia cosi calda col formaggio, ò con la ricotta salata.

VINC. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non mai d'altro colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, che come veggono un'animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le sia alle spalle per divorarle; però non è maraviglia, se per non spaventarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VINC. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano combattere co i lupi con avantaggio che non siano strangolati, come molte fiate sarebbono quando non fussero cosi ben'armati.

GIO. BAT. Hora perche i servitori portano in tavola le vivande per desinare, è bene che ci laviamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo à ragionare di quanto ci sarà grato.

SCAL. Mi sarà caro che innanzi vespro mi diate licentia, accioche possa

giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, dove ho i miei animali.

VINC. Saremo brevi, perche parlaremo solamente delle capre.

Ragionamento fatto per li tre medesimi intorno alle Capre.

Dapoi che l'Avogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiavano ancora li servitori, & Scaltrito di compagnia) andarono à diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diversamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati, & trovato Scaltrito, che gli aspettava (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.

SCAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giovane sotto alla obedientia di mio padre, nella villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle non rendano in tutto quella utilità di buon formaggio, & manco di lana come fanno le pecore; nondimeno è cosa buona à tenerne, e massime ne i siti sterili, come sono i monti, i colli, le valli, e le campagne deserte; percioche danno maggior copia di latte, & migliore, & piu sano che non fanno le pecore, & anco la ricotta loro fresca è piu delicata. Et però si dice per proverbio. Butiro di vacca, formaggio di pecora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendono questi animali.

Poi le capre sono di poca spesa; conciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto'l tempo si cacciano à pascere; & quando restano nelle stalle per cagione delle pioggie grandi, ò che la terra si trova coperta di neve, si dà loro de' vencelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti, di noce, di vite, di albera, di olmo, di frassino, di moro, & di castagna non salvatica con le foglie attaccate, iquali siano seccati al Sole, & poi conservati ne i fenili, ò altri luoghi dove non possano esser bagnati. Et però non solamente elle mangiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pungenti per le fratte, per le macchie, per le selve, per le spelonche, per le corne, & per li bricchi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grandi di fiaccarsi la vita in mille pezzi; non temendo mai simili precipitii; ma vi vanno francamente pure che vi veggano qualche cosa da mangiare. E per questo vi vogliono caprari destri, agili, forti, & animosi, accio che possano benissimo seguitarle, difenderle da i lupi, ò d'altre fere, & condurle dove sono buoni pascoli, & non cosi pericolosi; percioche pure alle volte se ne perdono, ò per lo cader da tali precipitosi luoghi, overo che sono devorate dalle fere. Si che per concludere si può dire quel proverbio. Mai non si vide capra morir di fame: percioche oltra che mangiano di qual si voglia herba, ancor che fosse velenosa, senza far loro male alcuno; mancandovi cibi per sostentarsi, si pongono à romper co i denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser più saporiti de gli altri, & ancora à leccare le mura humide, senza che hanno una natura molto diversa da gli altri animali; stando che non solo dormono più volentiera sopra la nuda terra, che haver sotto della paglia, ò altro strame; ma ancora molte fiate riposaranno

in cima d'un bricco, ò d'una 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, tuttavia non intesi mai cosi bene la lor natura, come hora distintamente havete detto. Et però non è maraviglia se all'huomo bizzarro vi si dice. Tu sei molto capriccioso.

VINC. Lodate voi che si allevino le femine, ò più tosto si vendano in capo di trenta, ò di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne comprino dell'altre d'un'anno, lequali siano pregne, ò almeno che habbiano partorito di poche settimane?

SCAL. La maggior parte de' caprari di questo paese fanno il medesimo che dite: percioche veggono per isperienza, che co i danari che cavano nel vender due capre, comprano una capra nelle terre de' Grisoni d'un'anno, ò di dui, & senz'altra spesa, ò fastidio, over pericolo nell'allevarle; dalle quali cominciano haverne utilità per conto del cavare il latte, ò per esser pregne. Ma però chi ne vuol'allevare, debbe scegliere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi; non allevando 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'avezzino à pascere. Poi mentre che le capre si trovano pregne, non si lasciano urtar l'una con l'altra: perche facilmente disperderebbono; & quell'istesso farebbe dando loro del sale fuor di modo, quando sono state col becco per pochi giorni avanti.

VINC. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

SCAL. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Novembre: percioche, portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & un'altro nell'allattarlo, ò poco piu, sono perfetti dopo Pasqua, quando non vi si dia fieno, come non si debbe dare; perche altramente perderebbono la lor delicatezza. Oltra che questa è la migliore stagione di tutto l'anno, per essere abondante di herbe per pascere benissimo, & per produr del latte in copia. Adunque vi si dà il becco alla capra dal detto tempo: & satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno, ò semola da mangiare; & toltone otto, ò dieci bocconi, si ritorna à tal'officio un'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopo haver mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si liga subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quella che fussero concie da lui; slegandolo, & pascendolo al modo detto, secondo che ha da servir di una in una ne i medesimi giorni, che elle sono ben disposte à tal'effetto; poiche egli è ancor'all'hora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe à cento, & anco sin'à cento cinquanta.

VINC. Come si fà ad allattare dui capretti nati in un medesimo parto, come occorre un'anno più che l'altro?

SCAL. Benche ordinariamente una madre fà più latte di quel che bisogna per un sol capretto; pero non essendovi all'hora capra priva del suo, non si manchi à quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto sin che qualchuno resti senza il suo.

GIO. BAT. Et questo credo fermamente; percioche se una capra piglia amore ad un fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia

latte, andando più volte al giorno con le gambe à traverso della cuna (& massimamente quando piange) porgendovi le tette in bocca sin ch'è satollo, quanto maggiormente debbe far'ad un animale della sua specie?

VINC. Come voglion'esser'i becchi buoni circa alla statura, & alla età innanzi che si congiungano con le capre?

GIO. BAT. Non sono buoni se non dopo che hann'un'anno, & durano perfetti al generare sin'à i quattro, & poi si vendono à i beccari, essendo castrati, & nò. I quali si hanno per migliori quando han la testa picciola, le orecchie grandi, & pendenti, la barba lunga & folta, il collo grosso & corto, il corpo tondo & largo, le gambe grosse; & non troppo alte, & il pelo chiaro & liscio. Et quasi similmente voglion'essere le capre; ma che appresso habbiano le tette grandi, & che siano ben larghe frà i galoni, cioè di sotto della coda. Et quanto più l'una, & l'altra specie crescono nell'età (non giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli; & quelli solamente si debbono allevare, & non quelli che sono generati da' padri, & madri molto giovani, ò troppo vecchi. Onde, si come è ben'à cambiar'il becco come passa quattro anni, cosi la capra è buona solamente fin'à i sei, ò sette al più.

VINC. Fate voi differentia che questi animali siano più d'un colore, che d'un'altro?

SCAL. Avegna che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche, che d'ogni altro colore; dicendo che rendono maggior copia di latte: nondimeno le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste contra i mali tempi, & per viver lungo tempo.

VINC. Parimente vorrei saper se vi è differentia che questi animali siano co i corni, ò senza, come pochi se ne vendono.

SCAL. L'haver'i corni, & nò, non fà che le capre siano più cattive, ò 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 à tanto per tanto, che non fà il latte solo delle vacche, & pecore: Oltra che quelle non si spregnano fra loro, come fann'alcune volte quelle che gli hanno.

VINC. Che ordine si tiene nel far pascere questi animali?

SCAL. Si cacciano il più delle volte à pascere nel far del giorno mentre che cade la rugiada; percioche pascendo l'herba con quella, maggiormente ritornano à casa nell'hora di terza con le tette piene di latte; & poi si rimandino fuori dopo vespro, & pascono fin'à sera, & anco fin'ad un'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mandano à pascere dopo terza, & ritornano à casa di sera tardi; & di qua si vede quanto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte possono dare al giorno?

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale avanza (quanto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

VINC. Non vuole à questo latte quel caggio istesso, & quell'agra, che si adoperano à quel di vacca, & di pecora?

SCAL. Certo è che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, ma non già con l'agra; perche non venirebbe buona la ricotta; & però à farla delicata, vi s'aggiunge, altrotanto 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 avventurati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se havessero i lor'armenti della natura che son le capre, le quali sono talmente sane in questo paese, che (per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, ò per vecchiezza. E vero, che a qualch'una le vien'il male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fussero d'osso, & questa infirmità le viene per cagion dell'eccessivo caldo. Onde a levarla si piglia della panna di latte, & si ungono piu volte al giorno, sinche sono ritornate molle, come di prima.

VINC. Essendo sano questo gregge come dite, & di cosi poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento, & le ducento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre. Et però non se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarii della terra; ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre con buona guardia; perche altramente vi farebbono anco del male assai: Ma poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano più di quindici, ò vinti, &

quivi le cacciano à pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di villa in villa si osserva, che ciascuno à vicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia à pascere tanti giorni, quante sono le sue: Cioè, uno per haverne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni; & un'altro che ne ha dieci, ò vinti, fà il medesimo officio per tanti giorni; & à questo modo vengano à essere governate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VINC. Mi resta che mi mostriate le utilità che si cavano dalle pelli de i becchi, de' capretti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

SCAL. Non si fanno utri delle pelli di becchi, come si fanno delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si confettano, & si conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli colletti d'ogni altra sorte. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre di sevo, il quale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù ch'egli hà contra diverse infirmità di noi mortali.

Poi delle pelli di capretti si fanno una infinità di guanti, di stringhe, stringhetti, & cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno gran quantità di guanti, di camosci, di somacchi, & cordovani: ma ancora si fanno quanti utri si usano per condur più sorti d'oglii, di vini, & altre bevande.

VINC. Che modo si osserva nel fare questi utri?

SCAL. A far'un'utre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & cosi i piedi sin'al secondo nodo; & poi scorticate il resto delle gambe sino alla natura, si roverscia tutto l'avanzo della pelle col pelo di fuori, & poi si

gitta due libre di sale di dentro: il quale fregatolo benissimo tra nervo, & nervo con le mani, si fà tutta la pelle in un rotoletto ben serrato insieme: lasciandola cosi per tre, ò quattro giorni; & dapoi ritornandosi à salarla cosi pur di dentro, ma solamente con oncie quattro; onde fregandola un'altra volta benissimo, & rivolgendola medesimamente dall'altro lato ben stretta in un rotoletto, passato ancora altri tre, ò quattro giorni, ella resterà perfetta per conciarla con li spaghi in ogni buon utre, come si fa: Tenendola però sempre gonfia, & attaccata (mentre che non si adopra) à qualche cosa lontana dalla terra; accioche non fosse rosa, ò guasta da più animali.

GIO. BAT. Hora che ci havete chiariti di quanto vi ha richiesto M. Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che andiate alla montagna à governare le vostre care vacche, & pecore, aspettandovi con quelle à questo Settembre.

SCAL. Voi mi perdonarete se in tutto non vi ho satisfatto come era il vostro desiderio, & il mio debito: Basta che ho da morire all'ombra vostra per quel servitor fedele, che sempre sono stato: & con la vostra buona gratia andarò à montare à cavallo.

VINC. Andate nella buon'hora, poi che siete conosciuto per piu nobile d'animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pigliarò licenza da voi M. Gio. Battista, promettendovi dimane di ritornare, accioche ragioniamo delle altre cose.

GIO. BAT. Et io v'aspetterò volontieri all'hora solita.

Il fine della duodecima giornata.

La terzadecima giornata dell'Agricoltura aggiunta

Di M. Agostino Gallo,

Nella quale si tratta de i cavalli, & delle cavalle di buona razza.

Ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Avogadro nell'hora solita, & ritrovatolo nel giardino sotto al gran pergolato, che all'hora haveva desinato con M. Lodovico Barignano, salutatoli secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse: Onde finite le accoglienze, parve al Barignano (come quel ch'era di più tempo) di dire all'Avogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'egliè piaciuto à nostro Sig. Iddio, c'hoggi io mi trovi con voi, & che sappia quanto vale la vostra conversatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, vi priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

GIO. BAT. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamente commodi à gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' cavalli, & delle cavalle; poi che sono cosi commodi à i contadini, à i mercanti, à i nobili, à i Prencipi, & à quanti religiosi & Prelati vivono sopra la terra.

VINC. Tanto più mi è grata questa vostra opinione, quanto c'habbiamo

M. Lodovico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato valoroso Cavaliere già cinquant'anni, in piu guerre d'Italia.

LOD. Dalla gioventù, sino à i settantacinque anni dove mi ritrovo, ho fatto sempre professione di cavalcare buoni Cavalli, & di domare poledri di Reame, di Mantova, & di Ferrara, come s'è veduto nella patria, & nelle guerre appresso molti principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrupedi, che Iddio ha creato à beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa aguagliarsi al cavallo di bellezza, di animosità, ne di commodità, & di utilità: conciosia ch'egli è quello che ci serve più d'ogni altro nel cavalcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre: atteggiando con allegrie di rimesse diverse, & di salti à più modi: scacciando da noi i tristi humori, & fortificando lo stomaco, & i membri con tutto il corpo nel manegiarlo diversamente secondo che'l valor suo ci rappresenta.

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello, cosi agile, & cosi animoso animale? poiche possiamo andare in qualunque viaggio, per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più volte dalle insidie de gli huomini maligni, i suoi patroni co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere cosi valorosamente con urti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore à salvamento. Ma tutto è niente à rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramucce, nelle battaglie, & nelle crudelissime Giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da i tamburi, da gli archibugi, & dalle

artegliarie à combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati cosi à cavallo, come à piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli, & si apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini, che vanno à migliaia in fracasso.

GIO. BAT. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori: nondimeno perche sappiamo che li dite per lunga prattica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare una buona razza di cavalle, & di cavali universali alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

LOD. Parlandovi adunque primamente, come vogliono essere le cavalle: dico, che dovendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del ventre, & di bella finezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse: perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni: Non devono parimente esser minori di tre anni, ne di età più di dieci, ò di dodici; atteso, che essendo di complessione più fredde de' cavalli, s'indebboliscono anco più per tempo. Ne bisogna dar loro cavallo alcuno, senon dall'Equinottio di Marzo, sin'al solstitio di Giugno; accioche portando (come per l'ordinario portano) nel corpo undici mesi, partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

VINC. Come si conoscono quando desiderano che sia dato lo stallone?

LOD. Questo si vede facilmente; percioche appetiscono il cavallo, quando 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 tempo debito, & non più di due volte al giorno; cioè la mattina, & la sera avanti che bevano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci di: & se anco all'hora medesimamente non lo vogliono, siano separate dalle altre come gravide: & sia levato lo stallone, accioche le cavalle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

VINC. Dopo che hanno fatto il parto, quanti mesi allattano i lor figlioli?

LOD. Ordinariamente danno il latte per un'anno, ò poco più: & non mancano d'haverli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, ò nel mangiar'i fieni, accioche si avezzino à pasturarsi da lor posta, quando le madri cominciano à negar loro il latte. Ma bisogna levarli da esse, come sono giunti à dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri; altramente montarebbono sopra le cavalle, & forse adosso alle proprie madri.

VINC. Come possono le cavalle venir'à desiderar'il cavallo nel tempo che dite, se convien loro allattare polledri per tanto tempo, come havete detto?

LOD. Le cavalle che non sono regolate, non è maraviglia se sono anco coperte stravagantemente da i cavalli, che non sono tenuti per stalloni, & se partoriscono parimente i loro figliuoli in tutti i mesi dell'anno. Ma à quelle che sono tenute gentili, e con buon'ordine nelle vere razze, non si danno li stalloni se non 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 cavalcate, & sono ben pasciute; generano, & allevano ancor'i polledri di tal prosperità, & bellezza, che vengono in prezzo grande, come

si vede nelle famose razze per tutto il mondo: Et li stalloni hanno medesimamente maggior forza, & maggior copia di seme viscoso; & anco montano con maggior desiderio, & creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et avvegna che le cavalle non siano cosi animose, ne cosi gagliarde, come sono i cavalli; sono però più agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno li stalloni, ma si tengono à pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle nevi; perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte à posta; dove si dà loro del fieno, & ne gli eccessivi freddi, ò grosse pioggie. Ma esse però mangiano più tosto volentieri le buone herbe nelle campagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però, si come nelle state devono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone herbe, e ben'accommodati di chiare acque; cosi nel verno non si debbono tenere ne i luoghi dove siano molti freddi, e combattuti da' venti maligni, ò che siano paludosi, ò privi di buoni pascoli, e di sane acque. Percioche le cavalle gravide, ò che siano per ingravidarsi non debbono esser magre per carestia di pascoli, ò per lo mancar delle buone acque; ne, che siano troppo grasse per lo soverchio mangiare: ma che stiano nella via di mezo.

Non sono n'anche da lodare coloro, che tengono le mandre delle cavalle ne i monti molto erti, & aspri: si perche difficilmente si possono pascere secondo il lor bisogno; & si anco perche le gravide non possono senza fatica salire, & discendere senza pericolo sempre di fare aborso, ò sconciatura di lor figlioli. Sono ben da lodare i colli, & anco i monti che non sono aspri, i quali siano fertili di buone herbe, & che siano dotati di fontane, ò di laghi

come si trovano in diversi siti de' monti nostri.

GIO. BAT. Poscia che ci havete detti i più importanti ricordi intorno alle cavalle buone di razza, sarà bene che ci ragionate ancora, come debbono essere li stalloni, & à che modo si debbono governare, & trattare, accioche siano grassi, & potenti per meglio satisfare alle cavalle.

LOD. Il cavallo, che si hà da sciegliere per buono stallone, bisogna che sia più tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodici; percioche in questa età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona prosperità: & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viveranno pochi anni.

Poi bisogna che questo cavallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buon mantello; & che habbia le unghie nere, piane, liscie, dure, grandi, rotonde, concave, ben'aperte, & rilevate ne i calcagni: havendo le gambe asciutte, nervose, non grosse, ne sottili: & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose: & anco il petto largo, ben carnoso: & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi, piene di carne, & ben rotonde; havendo anco il capo picciolo, & secco talmente che la pelle sia quasi una cosa medesima con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme; gli occhi grandi, posti in fuori, neri, & ben netti; le narici aperte, gonfie, & grandi; le mascelle sottili, & secche: la bocca ugualmente da ogni lato squarciata; il collo lungo, inarcato, & che sia sottile verso il capo; la schiena curta, larga, & piana; le coste come hà il bue; i crini siano pochi, & quasi crepi: & la coda lunga; & folta.

GIO. BAT. Credete voi, che si possano ammetter per stalloni quei cavalli, che hanno de i difetti nella vita loro, ò che meglio sia à pigliarli più netti di

tutte l'infirmità, & vitii che si può?

LOD. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni, cavalli ben fatti che siano vecchi, lunatichi, vitiosi, paurosi, restivi, sciatichi, incamorati, cattivi mangiatori, ò che si votino molto, ò che si gittino volontieri nelle acque, overo c'habbiano, formelle, spinelle, galle, crappe, zarde, ò che siano incordati, incastellati, & habbiano altri difetti simili. Ma non si resti di torre un buon cavallo, ancor che li sia stato cavato un'occhio in battaglia, ò c'habbia più segni nella persona di ferite, anzi che si dovrebbono sciegliere di quelli che per un tempo siano stati in diverse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono i centinara di scudi ne gli ottimi cavalli, per porli nelle loro mandre, accioche vengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VINC. Quanti stalloni vogliono per centinaro di cavalle, & come si debbono tenere, e trattare nel vivere, accioche siano perfetti nel montare?

LOD. Non pure ho letto piu Autori antichi, che un buono stallone può supplire fin'à vinti cavalle; ma ancora ho veduto osservar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, ò più tosto legati nelle stalle, dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite: percioche, quando si mancasse di questo, disturbarebbono le cavalle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi i lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Avvertiscasi però, che ne i mesi che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi,

ceceri; overo con spelte, vene, veccie, e robilie, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrovandoli pigri à questo, gioverà loro una spongia netta, & nuova, con la quale s'habbia fregato la natura di quelle cavalle preparate avanti di essi, & dapoi 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 cavalcare questi cavalli ne i mesi che non montano, overo se si debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro, che streggiarli, & dar loro il bere, & cibi necessarij.

LOD. Certo è, che quando stessero continuamente nella stalla à ben mangiare, si marcirebbono nella pigritia, & diventerebbono vilissimi d'animo. Et però io lodo che ogni mattina innazi che bevano siano cavalcati, & essercitati lentamente, accioche questo sia loro più tosto uno sborro per ricrearli, che per affaticarli. Avvertendo anco, che almeno per un mese avanti, c'habbiano à montare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture; & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VINC. Dapoi che havete detto i più importanti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate ancora di quanto si debbe fare alle cavalle pregne, & quando sono per partorire, ò che hanno partorito.

LOD. Parlandovi solo delle cavalle valorose di razza, & non dell'altre tenute da i contadini, che cavalcano, & fanno lavorare senz'alcun rispetto d'ogni tempo; dico che si debbono trattar bene ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando piove, ò nevica, over ne gli eccessivi freddi, accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partoriti

nelle stalle, siano soccorse con buoni beveroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina; siano dati loro almeno per tre giorni sera, e mattina; non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, ò d'altro strame, accioche possano riposarsi co i loro parti. Et questa è la vera via per allevare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, le quali non gli abbandonano mai, fin che non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

VINC. Di qual'età, & con quai modi si debbe cominciare a domare gli poledri?

LOD. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino à tre) vedo che ogni buon Cavalcatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale; ponendoli poi il capestro gentilmente al collo fatto di lana più tosto, che di canape, accioche non sentano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco, & non nel caldo, percioche facilmente patirebbono qualche danno nell'affaticarsi, non volendo consentire à tal legamento posto alla mangiatora con due redine forte di cuoio, ò di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedendoli co i capestri, si addomestichino anch'essi, & s'avezzino à sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piacevole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre, hora nelle groppe, hora nelle gambe, & hor ne i piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettandoli, e battendoli gentilmente, come se si volessero ferrare: & finalmente accarezzandoli

con tanti modi, che vengano à prender domestichezza non pure de' suoi garzoni: ma etiandio del cavalcatore, che gli havrà da cavalcare; conoscendolo benissimo alla voce, & all'odore; come di molti, che s'allegrano mentre che vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Devesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte un fanciullo, accioche consentino à lasciarsi montare adosso; & non è da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni perfetti. Dapoi c'hanno mangiato à sofficienza in compagnia de i domati, si conducono à mano uno di questi, & uno di quelli insieme pian piano all'acqua; & come hanno bevuto, & vi sono stati dentro alquanto di più, si ritornano à i loro luoghi: & à questo modo si vanno adestrando, & domesticando a lasciarsi governare, & maneggiare. Devesi però la mattina dopo il bevere dar meza misura d'orzo, ò d'altra biada per poledro, & à mezo giorno solo del fieno, ò dell'herba, & similmente la sera innanzi che siano condutti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopo che havranno bevuto, che vi sia à sufficientia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri, ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani. Non si mancherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, ò d'altro strame buono accioche possano la notte riposarvi sopra, il quale levato poi la mattina per tempo, & fregati à loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano conduti subito all'acqua per bevere.

GIO. BAT. Mentre che io mi ricordo lodate voi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato à molti di diverse razze?

LOD. Non solamente lodo à far questo da Marescalchi valenti al tempo

della primavera, ò dell'autunno, & nello scemar la Luna, quando hanno compiuti dui anni; ma ancora dico ch'egliè di tanto beneficio, che si doverebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar'il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come à quelle di dietro, constringe & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia & magrisce; le humide secca; le ristrette risolve; le putrefatte ritaglia; i dolori invecchiati risana; le parti del corpo alienate guarisce; & quelle 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 al basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarira meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla; & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli.

GIO. BAT. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici almeno quando sono fatti cavalli, secondo che li snarano i Valacchi, & altre nationi; poiche si mantengono più facilmente al correre.

LOD. Se non che questo fender le nari fa brutto vedere, nondimeno egliè di tanto soccorso al cavallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale giova ancora molto à quelli che sono divenuti bossi i quali servono poi à i loro patroni qualche tempo.

GIO. BAT. Di che età si debbono castrare i polledri, accioche possano conversare con le cavalle, & co i cavalli intieri, & essere cavalcati da gli huomini pacifici.

LOD. Non si castrano fin che non han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

GIO. BAT. Ancora, perche vi sono alcuni cavalli talmente furiosi, che non si possono cavalcare, ne men domare, vorrei sapere qual'effetto lodate più, per cavar loro la libidine, con manco mal di essi, lo schizzarli col tanaglione, over'il castrarli benche siano di età?

LOD. Quantunque da pochi anni in qua, si usi castrar questi cavalli; nondimeno, perche ne muoiono di estremo dolore, giudico che sia meglio à tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuno; ma ancora rimangono più arditi, per quella parte di nervi; ò cordoni, & d'altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien levata via.

VINC. Voi cominciaste à ragionare intorno al governar i poledri, ma per risponder'à quanto vi ha domandato M. Giovan Battista havete cessato.

LOD. Dico, che i poledri siano ben governati da' prudenti, & amorevoli servitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitii; poiche non considerano quanto importi à nodrirli con ragione; & quanto sia difficile à levar loro un vitio, dopo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare; percioche con questi mesi, si lascieranno governare, dare da mangiare, da bevere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi; le quale siano cinte destramente, & lasciate sin che si nettano la mattina; levando poi di sotto la paglia, & ponendo la più netta sotto la mangiatora, & tutta la sporca con lo sterco portandola al luogo solito. Non mancando à tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti che vi convengono ne i luoghi appartati al modo che si osserva nelle honorate

stalle de' Cavalieri, & de' Principi. Lequali vogliono esser grandi, & ben'accommodate di volti, di porte, di finestre, di mangiatore, & di colonne co i traversi che separino i cavalli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di uno in uno, secondo che di giorno in giorno è necessario attendervi senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stalla ben serrata, la quale habbia le spere, ò impannate buone, & chiare. Legando ciascun cavallo co'l filetto fra l'una, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana, & tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca; bagnando similmente le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritorta, che possano tener'in parte nella mano; stroppicciando anco bene le gambe, & specialmente intorno à i pastorelli; perche, come mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de' maestri di stalla, che non solleccitano di veder'i poveri cavalli mal trattati; & massimamente quando sono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'un sol chiodo, sono cagione che sul viaggio si perde un ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cavallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è una cosa delle maggiori, che con gran diligenza bisogna vedere ogni giorno più volte nel viaggio: & specialmente nel passar per monti, ò per vie sassose; poiche quando il cavallo ha lasciato il ferro, & che camina senza

quello, in picciola hora, si rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cavallo.

Ordinati, & politi i cavalli da i garzoni; come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua; & ritornatoli alla stalla, li compartono una prebenda di biada crivellata, & mondata per cavallo. Et mentre che la mangiano, il buon Maestro, passeggiando da l'un capo all'altro, ascolta di uno in uno, quai sono quelli che la mangiano bene, & quali male; crescendo la misura à quelli che la mangiano avidamente, & scemandola à gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, & ritrovandoli qualche impedimento, che si possa levare, usa ogni arte (per quanto fà, & può) per guarirli. Percioche, per proverbio si dice. Che i cavalli vanno co i piedi, & col ben mangiare si mantengono alle fatiche. Avvertiscano di non batter'i'poledri, ne di spaventarli con gridare, ò con altri modi mentre che si governano in stalla: anzi bisogna usar loro ogni piacevolezza: toccandoli spesse volte tutto il corpo, & lusingandoli con la voce dolce, ò con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste vie si fanno i poledri mansueti, & domestichi talmente che poi si lasciano governare.

GIO. BAT. Ancora voi M. Lodovico non venite al passo, che si deve usare nel principio, quando si ha da cavalcare questi poledri.

LOD. Addomesticato ben'il poledro, l'eccellente cavallerizzo li pone prima il cavezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lasciarglielo con le due redine (pur di corda) per due, ò tre hore: & levatogliele, il giorno seguente dopo il vespro gliel riorna, & lascia alquanto; & poi pigliate le

redine, lo rivolge pian piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, ò in altro luogo; hora fermandosi, & hora passeggiando gentilmente per quel tempo che li pare conveniente alla sua domestichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla stalla, subito il garzone al solito lo piglia, & li leva il cavezzone, & li ripone la cavezza, & poi all'hora consueta (havendo prima mangiato del fieno) lo bevera, & dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cavallerizzo li ritorna il medesimo cavezzone all'hora solita, ma con ogni gentilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza staffe, pettorale, & groppiera, & la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cavezzone, & condurlo con piacevolezza sotto al portico, & altrove per quelle strade, ò campi, come li piace; & ritrovando campi arati, vi entra dentro; onde facendosi dar'una bacchetta alquanto lunga dal garzone che lo seguita, si ferma, & fà andare pian piano il poledro, sin che à poco à poco và crescendo passo; toccandolo qualche volta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza con la voce, & lo tocca con le mani, & poi si rivolgono verso la stalla; & giunti lo disegna al garzone, il quale lo governa nel levarli destramente la bardella, cavezzone & nel metterli in quell'istante la cavezza. Et venuto il quarto giorno, nell'hora solita, li pone la bardella, & il cavezzone; & accarezzatolo alquanto, li fà montare adosso un garzonetto; & vedendo che non fà straniezze alcune, lo leva con le redine fuori della barra, & lo conduce sotto al portico; & vedendolo star quieto, lo fà passeggiare per un poco, & poi accarezzatolo, li tocca & palpa con la mano il petto, il collo, il capo, e lo conduce à luogo alto fatto à posta

per montare, & smontare, mentre che si cavalca senza staffe, & che i poledri sono grandi: Et fatto discendere il garzonetto, egli entra leggiermente nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquanto, si fà porger di dietro una bacchettina picciola, con la quale li tocca il collo; & allegando un poco le redine, lo fà andare commodamente per lo portico, ò per altro luogo appresso. Ma se per caso fà qualche atto contrario, lo ferma col cavezzone, & l'accarezza con voce, & con atti piacevoli; & vedendo che si acquieta, lo fà andare pian piano; crescendo poi à poco sin che lo fà caminare, & trottare: & fatto questo con ogni destrezza per un buon pezzo, lo ritorna verso la stalla, & giuntovi, lo disegna al garzone solito, il quale havvendoli posto la cavezza, & legatolo alla mangiatora, lo copre con la coperta, accioche ritrovandosi accaldato, non si reffredisca; & passato poco più d'un'hora, li leva la coperta, & la bardella; & fregatolo alquanto con la paglia, massimamente dove si trova bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gambe, & i piedi, gli ordina il mangiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone (all'hora solita) gli è porto dal cavallerizzo il cavezzone, & la bardella ben cingiata; e menatolo al luogo consueto del montare, ascesovi gentilmente, lo fà andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora commodamente, & hora caminando, & trottando sin che comincia à scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno: accrescendoli ogni hora più la fatica; conducendolo specialmente ne i campi arati, & ivi facendolo caminare, & trottare sin che comincia à stancarsi; poiche questa è la

via di assuefarsi al levar ben'i piedi, & à spalleggiarsi benissimo: non mancando poi di volgerli verso la stalla pian piano, accioche giunto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciutto, & condutto al suo luogo, per ordinarlo à quanto si fà bisogno.

Parimente ne gli altri giorni non manca il cavallerizzo di cavalcare il poledro ogn'hora più; & come vede ch'egli è addomesticato, lo fà ferrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa cavalcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le unghie, ò divenire stroppiato; non adoperando altro che una bacchettina, & il cavezzone per farlo andare pianamente, & fortemente facendolo non tanto caminare, trottare, galoppare, & correre velocemente, ma ancora atteggiare rivoltare, & saltare, & anco tirare ben de' calci, & urtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser'espediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere non meno benissimo; conducendolo anco dove siano molini, folli, fucine, rasiche, macinatore, pestatore, & dove si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spaventi nel vedere, & udire simili strepiti. Et oltra che lo conduce à veder'andare cocchii, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fà passare ancora dove sono de gli agnelli morti, de' vitelli, de' manzi, & d'altri animali che si mangiano. Osservando di dì in dì tutte quelle cose fin che lo vede ben'addestrato nell'andare, & ben'assicurato nel vedere, & nel sentire tutte quelle cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cavallerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte, non solamente li pone dopo nona in bocca un morso immelato

fatto in un canone; con la testera di cuorame, & con le sue redine; ma lasciatoglielo cosi masticare sin'all'hora consueta del cavalcarlo, vi mette anco sopra il cavezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandovi il cavalca in diversi 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 caval di lancia, & altro un mezano, ò ronzino per un gentil'huomo.

GIO. BAT. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LOD. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini; percioche anco i cavalli sono, come gli huomini; de' quali vi sono che hanno vintisei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinove, e trenta. Vero è, che Aristotele vuole che'l cavallo ne habbia quaranta, benche in questi paesi ne ho veduto sino à quarantadui, cioè vinti nella mascella, ò ganassa disopra, & vintidui in quella disotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui, ò tre primi mesi, comincia à buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei disopra, & sei disotto; onde giunto a i trenta mesi, ne muta nel mezo dui disopra, & dui altri disotto, & ne i quarantadui, ne ha mutati altri quatro per lato che toccano i primi mutati.

La onde, passati i sette anni, non si può conoscere più la età di cavallo alcuno per conto de' denti, fuori che ne i dodeci anni, vedendosi nel mezo d'essi denti una negrezza non solita, & quanto più egli và nell'età, tanto più li divengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni, i

quali per cagion del freno, dopo il quinto anno divengono ogn'hora piu piccioli, & vanno consumandosi.

I dodici denti per cavallo, che sono dinanzi, sono chiamati voraci, per li quali si conosce la età sino al settimo anno. Poi non solamente 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, & da noi ganassali, ò mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre volte tanto d'ogn'uno, che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quaranta, & sino à quarantadui, quando però ve ne sono dui altri nati della mascella di basso appresso gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero è, che sì come vi sono de' cavalli che più tosto producono i denti, che non fanno de gli altri, cosi ve ne sono che tardano à mutarli, & à produr gli scaglioni, che mai non si mutano. Poi oltra che la età de' cavalli non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per conto de' denti, si conosce però alle crespe del labro disopra, come alcuni vogliono, che tante sono le crespe, quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla tristezza, alla malenconia della fronte, all'abbassamento del collo, alla pigritia di tutto'l corpo, al langore de gli occhi, & alle canitie, che specialmente si veggono à i cavalli morelli, bai, sauri, rovani, saginati, & d'altri colori, che ritirano all'oscuro, conoscendo similmente la vecchiezza ne i cavalli leardi rotati, che erano scuri, essendo divenuti chiari, overo essendo bianchi del tutto, & fattisi moscati. Oltra che si conoscono esser vecchi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laquale quanto più tarda

à ritornare, tanto più fa vedere che la vecchiezza è maggiore: & per contrario, ritornando subito, mostra il cavallo giovine.

GIO. BAT. Per essermi piaciuti questi brevi discorsi, havrei caro che mi faceste un ritratto d'un bel cavallo; cominciando dalla testa sin'a' piedi.

LOD. A formarvi un bel cavallo, bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nervi, che lo mostrano vivace di spirito.

Bisogna poi ch'egli habbia gli occhi neri, grossi, & che escano in fuori: percioche quel cavallo, che gli ha bianchi, ò di colore del gatto, non vede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattivi quegli occhi, che sono incavati, ò gazzolini, ò della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cavallo, come fanno il medesimo quando uno è bianco, e l'altro nero, ò che sono dissimili d'altri colori, ò d'altre forme, come variatamente se ne ritrovano.

Ancora stà bene, che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: perche, sì come quel cavallo che le ha ben formate si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica. cosi quello che le ha grandi si dichiara esser vile, & di poco valore.

Appresso, è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche & non disuguali: percioche quando il cavallo ne havesse una tenera, & l'altra dura, ò che fossero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente, che habbia la bocca grande, squarciata, di molta fessura, & bene aperta, poi che egli sarà sempre facilissimo l'imbriarlo, & il

maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & rivolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre à certi cavalli, che divengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto piu si trova la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno à far migliore effetto.

Similmente è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano che il cavallo ha il calor vivace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer piu terribile. Senza che ritrovandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beve.

Dapoi bisogna che'l cavallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curvandosi però talmente, che'l capo venga à stare davanti al cavaliere, & gli occhi riguardino a' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che piu nel cavallo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, nè molto curto; ma che sia elevato, scarico di carne, & incurvato: percioche quanto più è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo, & à farlo ubidiente.

Vuole esser'anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & in quelli del ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche, ò d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cavallo sia di petto largo, molle, & uscito fuori à guisa del colombo. Ilquale, oltra la bellezza, lo fà più idoneo alla forza,

& à far'i passi più lunghi, senza incavallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello hà le spalle forti, & lo stretto le hà sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cavallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, diritte, alte, & egualmente distesse dal ginocchio al piede, Havendo anco le coscie grosse, lunghe, musculose, & nervose; lequali siano cosi carnose di dentro, come di fuori, & corrispondenti al petto, & à i lati; percioche quanto più intervallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarsi; & da qui il cavallo sarà più fermo, più forte, & più agile. Havendo non meno i calcagni alti con le giunture grosse, curte, & non vicine alle unghie; lequali siano dure, alte, concave, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattive, per esser tenere; & le nere dure.

Bisogna parimente che'l cavallo sia curto di schiena, non gibbosa, ò acuta; ma più tosto talmente piana, che paia haver'un canale sin'à la coda; & il dosso sia non molto alto, ne molto basso; & il dipartimento delle spalle sia distinto, lequali siano larghe, lunghe, grandi, diritte, & fornite di carne. Havendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con un certo canale, in mezo; & non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che'l cavallo habbia i lombi ampii, & tondi; perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro; senza che i fianchi appariranno piccioli: poiche essendo grandi, parte lo difformano, & parte l'indeboliscono. Oltra che bisogna haver'i lati pienotti, & lunghi di sopra

del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al cavalcare.

Bisogna similmente che'l cavallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle coste: Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'ultima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche non solo il cavallo sarà più espedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il cavalier'ancora potrà con maggior commodo entrar'in sella. Et vi resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali; percioche manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi, hà più forza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

GIO. BAT. Ancora che sia stato bell'udir questi vostri discorsi; nondimeno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio, in poche parole formava un bello, & buon cavallo, dicendo.

Bisogna che'l cavallo habbia gli occhi, & le giunture del bue; i piedi, & la forza del mulo; le unghie, & 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 netezza, & l'andare della gatta; & la velocità, & l'agilità della lepre.

LOD. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cavallo habbia il passo elevato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar'aggroppato, il maneggiar sicuro & presto; essendo leggier'alla mano, & ubidiente nel volgersi da ogni banda; portando la testa giustamente, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo cavalca: non movendosi, ne spaventandosi per novità ch'egli sentisse, ò

vedesse; ne bravando, ò percotendo altri cavalli; ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrire, & nel calcitrare con essi.

Finalmente è da lodare il cavallo di spirito vigoroso, ubidiente, mansueto, agile, veloce, & che habbia bocca piacevole, piedi buoni & robusti lombi: percioche sarà sempre commodo à qual si voglia cavaliere, ò Principe, per apportarli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Ma quel cavallo, che ò per vigliaccheria hà bisogno di sperone, ò di sferza: over per ferocità, hà bisogno di molte carezze; dà sempre gran molestie al patrone, & poi ne i pericoli li perturba l'animo di continuo.

VINC. Quanti anni può viver'un cavallo ben trattato dal patrone.

LOD. Questo non si può determinare, si per la diversità de' siti, & per la natura de' lor cavalli; & si anco per l'esser bene & mal pasciutti, & per esser'affaticati assai, ò troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima, essendo ben trattati, vivono commodi fin'à i sedeci, & vinti anni. Et però ciascun patrone dovrebbe trattar il suo cavallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai, di quel che fanno infiniti huomini: I quali fallano, ò nell'affaticarli senza misura, ò in non dar loro da mangiare, ò in non tenerli ben governati, overo perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza cavalcarli, ò dar loro fatica alcuna.

VINC. Vorrei che ci diceste le qualità de' mantelli che sono da lodare, e quelli che sono da biasmare; poiche molti prattici stimano che i cavalli, quasi sempre mostrino ne i loro peli, il valore, & la loro poca bontà.

LOD. Quantunque vi siano diversissimi colori, nondimeno tutti derivano

dal baio, del sauro, dal leardo, & dal morello. I quali quattro colori dipendono da i quattro humori, che'l cavallo hà nel corpo: & che hanno convenientia con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio. Il sangue che ha convenientia con l'aere, genera il sauro. La flemma che corrisponde all'acqua, genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra, genera il morello.

Però comincierò à ragionarvi del color baio, ilquale è il miglior mantello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimento alla guerra, & à i duelli: atteso che questi cavalli non si spaventano ancor che siano feriti, perche non veggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si divide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro; ma ancora il castagnato è il migliore, quando inclina all'oscuro, overo che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fa il cavallo 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 abbruciati, ò 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 dividere nel rotato, moscato, mellato, argentino, & stornello. Et di questo il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero, per esser migliore del moscato rosso: percioche questo è sempre superbo, & sdegnoso quando ha i segni nella testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze, benche sia savio; 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 dissecano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello, fa il cavallo malinconico: & alle volte di mala natura. E benche, per proverbio si dice, Caval morello, ò tutto buono, ò tutto fello (parlando di quelli, che sono neri, come sono i corvi) nondimeno, pochi vi sono che non siano agili, presti, vivaci, e superbi. Ben'è vero, che tanto piu variano in bontà, quanto piu son diversi di pelo. Ma essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, ò nella fronte, ò ne i piedi: maggiormente si fanno conoscer per cavalli buoni ad ogni impresa. Et questo basta.

GIO. BAT. Perche il Sole comincia a voltarsi, sara bene che ci diciate solamente quei piu segnalati rimedii, che sono buoni per sanare le infermita, che communemente vengono a i cavalli.

LOD. Comincierò per sanare i dolori, che vengono al cavallo per superfluità di sangue, ò d'humori, che si conoscono nel movere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cavarli del sangue dall'una, & l'altra parte della vena cingia, ch'è appresso alla cintura, & menarlo passo passo à mano, & non li dar da mangiare, nè da bevere sin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al cavallo per ventosità, ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte d'un canello di canna molto grossa, di lunghezza d'un palmo, unto di olio commune: il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa uscir fuori, & dapoi si cavalca per lungo

spatio; trottando più tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato à casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito una coperta di lana; & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi fuori la ventosità per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per ugual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme; e tenerlo in luogo caldo, ò ben coperto con schiavina.

Al dolore che viene al cavallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde à guarirlo si fa una decottione di malva, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendovi mele, sale, olio, & semola; & fatta tepida quella decottione, & posta in un ventricolo che habbi un cannello convenevolmente lungo, & grosso à modo di cristero, si fa entrare nel ventre del cavallo, quando sia concio, che stia più alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo, si frega il ventre ben'onto d'olio con un legno tondo pulito da dui huomini, l'uno dall'una parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi, infino alla parte di dietro à calcare benissimo per un pezzo, & dapoi chiuso il postirone, si cavalca pianamente di continuo, sin che gitta fuori non pur tutto quel che truova posto nel ventre; ma ancora gran parte dell'altro sterco; e restarà liberato.

Al dolore che viene al cavallo per ritentione d'orina, che si conosce dal 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 una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante volte con l'empiastro sempre caldo, finche si vegga orinare. Ma se per caso non li giovassero questi rimedij, per l'ultimo si lascia andare con una cavalla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Al dolore che viene al cavallo, detto da noi le vidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi che non può mangiare, nè riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cavarle; piegando prima l'orecchia fra la ganassa & collo; & dove aggiunge la punta, pigliar quella pelle col cordone, si taglia ivi, & si cava con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare nervo bianco: & poi con coperta di lana si copre il cavallo, & si fa passeggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beveraggio fatto con farina, & sale, dapoi che h'haverà mangiato un puoco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrovano più che montate, il cavallo guarisce; ma se si tarda à provederli, in poche hore l'amazzano.

Alla infermità dell'anticore, che tosto amazza il cavallo, come la giandussa cresce nel petto, bisogna subito estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cavarla, usisi anco subito ogni ingegno per pigliare i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto più cresca quella giandussa, tanto più si fa maggiore la postema, & li dà subito la morte.

A guarire il mal de gli strangoglioni, che vengono al cavallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono convenevoli setoni sotto à quella, i quali si menano mattino, e sera;

ponendoli sopra al capo un panno di lana, e tenendolo di continuo in luogo caldo; ungendoli poi la gola, & le giandusse col butiro. Et s'elle non si disparessino, si esterpino infin'alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ovo, legata in modo, che non possa uscirne cosa alcuna.

VINC. Hora che havete dette alcune infermita, che danno la morte à i cavalli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionate delle altre, che si rendono più facili nel medicare.

LOD. Parlandovi del cavallo, ch'è divenuto bolso di poco tempo (per esser infermità che si può sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fa un beveraggio con garofani, noce moscade, gengivo, galanga, comino, & semenze di finocchio, per egual peso, & polverizato tutte queste cose, con quantità di ovi aggiunti & alquanto di zafrano si pongono nel vino, & si danno al cavallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola; nè se li lascia abbassare al meno per mez'hora, accioche il beveraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo à mano, ò cavalcarlo con lento passo, per fare che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno avanti, & altro tanto dopo, acciò che'l beveraggio non sia impedito di far l'opera sua; dandoli poi dell'herbe fresche, ò frondi di canna & di salice, per temperare il medesimo calor del beveraggio. Ilquale (come ho detto) guarirà il cavallo se'l male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendogli i fianchi con due linee l'una sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo constringimento del fuoco, si scemi il battimento de' fianchi; fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori più facilmente;

dandoli non meno dell'uva matura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle graspe: & con questi soccorsi si manterrà (come sano) per qualche tempo.

Alla riprensione poi del cavallo, che gli occorre quando si trova riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo; perilche si ritirano i nervi, e la pelle, che non si può pigliare con la mano, se non con difficultà; si mette in luogo caldo, & si stuffa con una coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto sin'in terra; & poi se li pongono sotto al ventre otto, ò dieci pietre vive ben'affocate , & à poco à poco spesso innaffiate con acqua ben calda, accioche quel calore, per un pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si levi il cavallo dalle pietre, & s'involga nel detto panno, & si tenga cosi cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno, si freghino le gambe con le mani ben'unte con butiro caldo, ò con olio comune, sin ch'è liberato.

Alli cimori, che vengono nel capo al cavallo, & che poi discendono per le nari con flusso continuo à modo d'acqua, si fà una coperta al capo solo, & si tiene in luogo caldo, & se li dà cibi caldi; ò se li manda, per la via delle nari il fumo delle straccie abbruciate, percioche dissolve gli humori vecchi.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fà uno strettoio d'incenso, & di mastice ben polverizati, & dibattuti con chiara d'ovi, si pongono sopra una pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandolo cosi, sin che gli occhi cessino di lagrimare; levando dapoi la benda con l'acqua

calda, & con l'olio dibattuti insieme.

Al male che vien'al cavallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena, sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme; et posti nell'aceto fortissimo, si fregga ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero giandusse che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate, & estirpate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se'l cavallo havesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben'acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà.

Al male della palatina che vien al cavallo quando non può mangiare, per haver enfiata la lingua, se li dà del cece; perche nel mangiarlo, la rompe, & scaccia; ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar il fuoco; poiche piglia bando, benche il cavallo patisce per alcuni dì, quando si manca di ungerla col mele bollito con cipolle, & con cacio arrostito.

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ovo tre volte in tre giorni. Ma meglio è à mettervi della polvere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, et molto duro, si cura co i cavoli, con assentio, con parietaria, et con branca orsina, pestati con songia di porco; & dapoi cotti insieme, si pongono sopra, fin ch'è mollificato, e poi si taglia et vi si mette la polvere del risagallo.

Ancora à guarir simil male quando è scoperto l'osso, si lava prima bene col vino, ò con l'aceto forte; & poi si pone sopra della polvere di calcina

mescolata col mele: facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi à farli ritornare i peli, si pesta di gusci di avellana arsi, & posti con olio, si unge il nudo spesse volte, sin che sono ritornati.

Al male che vien'al cavallo per portare più peso delle sue forze, chiamato, mal feruto. si radono bene le reni, & i lombi, & poi si fà un strettorio con pece navale distesa sopra una pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniato, pece greca, galbano, olibano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte queste cose di egual peso polverizate, si spargono sopra la detta pece navale alquanto calda, e si metton subito dov'è raso il male, laqual pelle non si leva fin ch'ella vien via facilmente, et all'hora è guarito, il cavallo.

Si guariscono ancora le zarde, toccate prima con ferro affoccato per lungo, & per traverso nel luogo enfiato; & tagliate alquanto, vi si pone sopra sterco bovino con aglio pesto, una sol volta. Legasi poi i piedi al cavallo cosi dinanzi, come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture, ne fregarle per nove, ò dieci giorni; & come è levato il cuoio dalle dette linee, si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo sin'à terza, che sia tanto alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condutto à casa, che sia posto sopra le linee della polvere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di selice.

Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi ungerle con olio di ginebro almeno per quattro dì, sera & mattina. Ma non bisogna che'l cavallo vadi in acqua, sin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per lungo, & per traverso.

A guarire similmente le crepaccie, che vengono à i cavalli tra la giuntura della gamba, & l'unghia, non solo si radono prima i peli, & poi si lavano di vino; ma si ungono ancora con unguento fatto con caligine, con verderame, & con mele eguali di peso: & pestati insieme, & cotte sin che sono spesse, si mescolano con la calcina viva con la spatola fin ch'è divenuto unguento, col quale alquanto caldo si ungono due volte al giorno, sin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viva, & l'unghia, si curano col darle il fuoco, dal capo sin'alle radici.

Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue convenevole, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & venuta à modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due volte il giorno: essendo però rinovata di volta in volta.

A guarir la formella che vien'al piede del cavallo per troppo fatica sopra la coronella, si lava prima benissimo con vino bianco caldo, & si taglia fra l'unghia, e'l pelo, & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendovi cavato 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 cavallo per soverchia fatica, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi, incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi levatolo, ponendovi sopra una lama sottile di piombo lavando quel male tre

volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale, fin che le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco, al modo detto, alla formella, per che questo non fallirà.

Alla setola che fende per mezo l'unghia al cavallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il vivo, & il morto dell'unghia, & col tagliar la rosetta di sopra, sin che l'unghia comincia a sanguinare: Et poi trovato una serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, et capo) si fà bollir nell'olio sin che la carne è ben liquefatta dall'osso; et con questo unguento un poco caldo, si ungono le radici delle setole due volte al dì, sin che restano mortificate, & che l'unghia sia restaurata. Avvertendo che'l cavallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura.

Al cavallo inchiodato, si guarisce à cavarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco un poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cavallo fusse stato inchiodato un giorno, ò più, si fà star quel piede à molle nell'acqua calda ben salata; facendoli una poltiglia di semola, & di sungia con l'acqua, & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zucchero con olio caldo) rimettendovi poi il ferro quattro chiodi; & empiendo la casella del piede di sungia porcina; & stata cosi tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben'onta con la medesima sungia.

A mantener poi l'unghia ben verde, si piglia malva ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con un poco di farina, si unge la corona, & il calcagno. Overo che si unge queste due parti con songia di ocha, di

gallina di medolla d'osso, e di largato; empiendo la casella di semola bagnata, ò di cera nuova, di sevo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, et i fettoni: ponendo nelle caselle de' piedi il sevo di castrato una volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto, e con la cenere calda.

Si guariscono ancora le crepaccie, ungendole col vino, et con butiro distemperati, ò col lardo lavato benissimo in diverse acque. Oltra che si saldano, ungendole con olio laurino mescolato, con mastice, incenso, biacca, rossolo d'ovo, & aceto, tanto dell'uno, quanto dell'altro.

Volendo guarir'un calcio con un strettorio, si pigliano draganti stati nell'acqua calda, & cosi caldi ben liquefatti col mele vi si mettono sopra.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si fà unguento ottimo per ungervi sera, et mattina sin che sono sanati.

Si guarisce anco il nervo torto nelle gionture, quando il cavallo mette il piede in fallo, pigliando una libra di fien greco, una di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco, si pongono raffreddite sopra il male.

Si guarisce poi il cavallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il nervo offeso, & fregato con sal commune, legandovi sopra una piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lavandolo con vernaccia.

Agli occhi percossi, non tanto è buono porvi sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora à empir tutta una crosta di pane di carboni, & farla abbruciare cosi insieme, & stata poi in vin bianco, sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giovasse siali cavato del sangue dalla vena della testa.

A scacciare i vermi che vengono al cavallo nel corpo, è buono il farli bever l'acqua, dove sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiar del solfo mescolato con la semola.

A far cessar la tosse al cavallo, si dà quattro branche di frumento ben lavato, ben cotto, bene asciutto mescolato con una libra di mele.

Si guarisce il cavallo raffreddito con darli bever del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco à darli mastice, & ruta bollita con mele, & alquanto d'olio comune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lavate, le frondi di canna, e le foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.

Si fa stallare un cavallo che non può, ungendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli un secchio d'acqua fresca ne i coglioni.

A sanare il male della lupa, che ha il cavallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si unge per otto giorni sera, & mattina con dialtea.

A guarir similmente il cavallo, che ha la stizza, si lava piu volte al giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco fin ch'è liberato. Et havendo la rogna, si unge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento

vivo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.

Si guarisce non meno il cavallo desfilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonta, & un quarto di sangue di drago, uno di consolida maggiore, uno di boloarminio, uno di sangue di cavallo, uno di aromati, uno di galbini: & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per una notte. Et cavati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di ovi, si pongono sopra al detto male, & si libera.

A far'andare un cavallo restivo, si attacca una corda à i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che sta à cavallo, la tenga in mano; et come non vuol'andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, et finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cavallo sara castrato, è cosa perfetta à scottarli le culate con un bastone lungo cavato all'hora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro anderà; & ritornando anco à tal pazzia, la lasciera facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro.

A guarir'il cavallo lunatico, si piglia il rosso dall'ovo ammassato col sale, col quale essendo ben'arso, & polverizato, si netta l'occhio con quella polvere. Vi giova anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffrano, & la mirra, ana scrupoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepia.

VINC. Poscia che voi M. Lodovico ci havete detto i più importanti rimedij per sanare i cavalli, che resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi che facciamo fine.

LOD. S'ingrassa un cavallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acqua, mescolati con la biada; & se per caso non potesse per troppa

debolezza mangiarli; si ristaura, buttandoli per la gola de' rossi d'ova mescolati col zucchero, & in quantità: poiche facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida con la farina di miglio col sale, sera, & mattina, & darli della biada abondantemente: Oltra che è perfetto il miglio, ò panico, over riso, cotti, & mescolati con la farina di fava, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abborrisca. Io vi potrei dire ancora de gli altri secreti, ma perche vi ho detto i più brevi, & i migliori pigliero licentia da voi, poiche per le hore, che son sonate, havemo ragionato assai; & con la vostra buona gratia andarò à montar'à cavallo.

VINC. Non solamente vi ringratio di quanto ci havete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

GIO. BAT. Andate, che Iddio vi feliciti sempre, & vi aspettero diman voi M. Vincenzo.

Il fine della XIII. giornata.

La quartadecima giornata dell'Agricoltura aggiunta

Di M. Agostino Gallo,

Nella quale si tratta de gli Asini, & de' Muli.

Non volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & à i beneficii della Villa con M. Giovan Battista Avogadro, ritornò dopo desinare il quartodecimo giorno à lui, e lo trovo nella capelletta dell'horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quivi salutatosi cortesemente l'un l'altro, & posti à sedere; trattennero un pezzo in ragionamenti piacevoli, fin che in ultimo parendo à M. Vincenzo d'entrare à trattar di quello, per loquale vi era venuto; cosi cominciò à dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno à i cavalli, essendovi M. Lodovico Barignano; cosi, quando piacesse à voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini, & de' Muli; animali certamente non meno necessarii di tutti gli altri all'Agricoltura.

GIO. BAT. Tanto più mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si ritrova M. Calisto. Il quale essendo state in diverse Provincie nella sua gioventù, per imparar che cosa è il viver del mondo, & poi dilettatosi già più anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che li domanderemo in questa professione.

CAL. Veramente, che voi Signori havete 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 primamente della sorte dell'Asino, che 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 ho veduti, son contento non mancarvi, per quello che posso. Però dico, che l'Asino non vuol'essere di più di dieci anni, ne manco di tre: percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe à proposito per montare l'Asina, & meno la cavalla: Et questo bisogna che sia scielto grande, ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie, & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le spalle alte, & le parti di sotto grosse, carnose, robuste, & tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande, la schiena larga, i fianchi levati, il ventre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi; le groppe piane, & la coda corta.

GIO. BAT. Voi havete formato questo Asino di tal maniera, che quando ne havesse uno 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 convertito il misero Apuleio fosse stato simile; egli non havrebbe havuto tanto discara quella sua metamorfosi; poiche si bello, & si ben proportionato l'havete descritto.

CAL. Lodasi poi quell'Asino, che ha il pelo liscio, molle, & che si approssima al color morello, havendo una 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, over'alle cavalle per partorir'i Muli, ò le Mule?

CAL. Il proprio del far montare l'Asino, è dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno; percioche portando le Asine undici mesi, come fanno anco le cavalle; partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascere, per abondar del latte.

VINC. Quanto tempo allattano le Asine i loro figliuoli.

CAL. Considerando che le madri, per l'ordinario, hanno gran cura per dui anni di allattare i loro poledri, & farli pascere, però stà bene, che per questo tempo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i detti dui anni, è cosa necessaria levarli, & ponerli ne i pascoli dove stanno gli altri poledri à pascere, fin che hanno compiuti tre anni, conciosia che hanno l'età di farli portar le some, & tirar con le spalle gli aratri, i carri, & gli altri stromenti, & anco di esser cavalcati da ciascuno.

GIO. BAT. Vorrei saper da voi, che ordine si habbia à tener'in adoprar questi animali, come hanno compiuto il detto tempo; & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

CAL. Perche gli Asini sono cosi utili, come si vede, è da credere, che non vi sia Provincia, che non ne habbia in gran quantità; & per questo non vi posso divisare come sono tenuti universalmente, poiche ciascuno Paese osserva

quel tanto, che li porta maggiore utilità. Ma io vi dirò solamente alcuni ordini, che si osservano nel Bresciano; cominciando da quello che fanno i pecorari; i quali ne tengono cosi de' piccioli, come de' grandi; non tenendo mai cavalli, 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 trovano. Et però fanno molto bene à tener solamente de gli Asini; atteso che non molestano mai le pecore, come sarebbono i Cavalli, & i Muli; dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami, & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li campi, per li prati, per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per le campagne, come se fussero d'una istessa natura: stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisognano per far'il latte, overo della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro vivere.

I vaccari similmente tengono de gli Asini alquanto più grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nelle città, & ne gli altri luoghi per vendere; & anco quando conducono le vacche à pascere ne i monti (mentre che fà gran caldo) per menar con loro la vittovaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano fare i formaggi, & le altre cose che cavano 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 servono di questi Asini nell'arare, & nell'erpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche

di biade, ò di vini, ò di fieni, overo di legne: le quali sono portate da un luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali parimente, che tengono i dieci, i vinti, & trenta Asini per servire à danari à qual si voglia persona, nel condurli alle città; & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tempo, vivono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascere i Cavalli, & i Muli. Ben'è vero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto del lor vivere necessario, & d'ogn'altracosa, secondo che porta la lor conditione: benche non vi vuole molta fattura; poi che sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, ò delicatezza nel vivere, & nell'esser tenuti ben netti, & bene adobbati di fornimenti, come vogliono, per l'ordinario, i Cavalli, & anco i Muli, & ciò tuttodì si vede, che non solamente vivono di cose salvatiche, di sermenti, di bruschi, & d'altre pasture abominevoli à gli altri animali quadrupedi: ma il più delle volte ancora, portano le some sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici, & di diciotto pesi l'una, come fanno i Cavalli, e i Muli sopra i loro basti ben cinghiati: e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto vanno dritte, senza muoversi punto per cagione del pendere piu da un lato, che dall'altro, per cadere in terra.

VINC. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso che come giovane haver cavalcato, per burla, questi animali, & cadendo in terra, havere sentito maggior dolore, che facessi mai da' grandi cavalli.

CAL. Che diremo poi di tanti poveri romiti, frati, & preti, che cavalcano questi animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme, pesano due, e tre volte piu, che non pesano i meschini Asinelli di uno in uno: & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come si fossero tanti Elefanti? Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cavarli i basti: & essi come si sono voltati nella polvere benissimo, secondo la loro contentezza, vanno di lungo à beverarsi, & poi à mangiare di quel buono, ò cattivo, che primamente trovano. Che se per caso vien dato loro un poco di pane di melica, ò di miglio, ò qualche misuretta di semola, pare à loro di trionfare più, che non fanno i gran corsieri, che mangiano due volte il giorno le copiose prevende d'orzo, ò d'altre buone biade: percioche essi non ricercano d'havere cosa alcuna da vivere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Non sono similmente da esser taciuti non tanto molti poveri, che cercano tutto il paese con questi Asini mansueti, per molti luoghi pii: ma ancora assai Monache povere, che non tengono animali d'altra sorte, per condurre à i loro monasteri le limosine, che vengono loro fatte di grani diversi, di lini, di vini, di olii, di castagne, & di altre cose, che accettano per amor di Dio. Là onde possiamo concludere, che questi animali sono talmente patienti, & pronti nel servire di continuo huomini, & donne: poveri, & ricchi: grandi, & piccioli: savi, & pazzi: religiosi, & laici: christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, ch'essere amati da tutti; servendo sempre senza

alcuna contraditione, come le loro opere cosi utili 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; havendo il più delle volte le semplici cavezze di corda, & i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli didietro; di maniera, che possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i cavalli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante volte l'anno, & questi poveri Asini, non solo non si ferrano, se non rare volte; ma se pure son ferrati, sono anco di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che vi vogliono pochi danari à pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte un sol ferro d'un cavallo.

GIO. BAT. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono cosi buone, & cosi utili à gli huomini più de gli altri animali, ma che adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli hà in maggior prezzo, di quel che ha?

CAL. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci maravigliaressimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodevoli, & le utili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono havuti per huomini sapienti; I quali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano cavalli di gran prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, del polire, & del vivere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: non avedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, ò rimangono talmente

stroppiati, che di cinquantine di scudi, ò di centinara che costano, finalmente non ne cavano un 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 vivere, del vestire, & della servitù: ma ancora non li verrebbe la millesima parte delle infirmità, che vengono si facilmente à i morbidi cavalli. 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 valer nelle cose utili, & honorate; ma li getta miseramente in diverse pazzie; & specialmente li cavalli, non già per andar alle guerre licite (nelle quali sono sempre necessarie cosi fatte spese) ma solo per semplice vanità; sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta servitù, di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli: come spesse volte si vede in coloro che li cavalcano. I quali nel far correre, ò saltare, overo atteggiare i lor cavalli, assai volte sono stati ammazzati da essi, ò con calci, ò col rompersi il collo l'un l'altro insieme. Cose che nel vero non avengono à coloro, che cavalcano gli Asini, per non esser furiosi, ma quieti, & che servono à gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle utilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano cavalcare, ò con sella, ò con basto, ò con qualche coperta, overo senza cosa alcuna: havendo hora la briglia, o la sola cavezza, & 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 à gl'infiniti cavalli con oro, con seta, ò con acciaio (che costano molti danari) non vi bisogna ne anche

gran servitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati più volte al giorno, nè meno si convien dar loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa à i cavalli; anzi che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si voglia paglia, ò panicali, ò favali, ò fasolari, & altri strami diversi; onde havendo qualche volta un poco di fieno, ò di semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura havessero la decima parte de' benefici, che hanno infiniti cavalli, non è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormente belli, & più, ancorche di fortezza avanzino (à tanto per tanto) non solamente quanti cavalli si trovano; ma ancora tutti i Muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi: ma perche sono allattati dalle cavalle che sono loro madri, però participano della lor natura, la quale è inferiore di fortezza à quella dell'Asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. O quanto sarebbono molto felici gli Asini, se fussero ben pasciuti, & ben governati al modo, che sono infiniti cavalli, i quali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (poi che sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, & vestiti talmente di fornimenti maravigliosì, che paiono in vista de i più eccellenti cavalli, che si trovino, benche siano inferiori assai di quelli, che meritamente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi Asini male aventurati, fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi cavalli, & similmente ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubbio alcuno, che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honorevoli: ma ancora sareb-

bono maggiormente cari ad una moltitudine di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel cavalcarli, 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 soavità, che pare che non facciano la metà del viaggio, che per certo fanno con effetto.

GIO. BAT. Veramente, che voi havete esplicato quello ch'è noto à quanti hanno giuditio; ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, ò più tosto un gran Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari animali; poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li farebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentissimo Duca d'Urbino Francesco Maria di felice memoria. Il quale, habitando in Brescia, come capitanio generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526, & havendo dato principio à portare un capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non n'havevano portato, anzi che si sarebbono vergognati di porsene di sorte alcuna in capo, cominciarono à portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

CAL. Certo è, che questi Asini potrebbono essere magnificati si grandemente da tal Principe, che non tanto sarebbono adoperati honoratissimamente da molti gran Signori; ma ancora da molti prelati, & da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di cosi gran spesa; poiche parimente imitarebbono nostro Signore: Il quale non fu veduto mai cavalcare cavalli, ò Mule, ma solamente la natura humile dell'Asina, & del poledro: Che in vero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia dal figliuolo di Dio, ciascuno dovrebbe tenere solo simili animali, & lasciare

i cavalli, & le Mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diversamente per cavalcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre à coloro, che si servono di questi cosi quieti, & cosi utili Asini: Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, ò stroppiato, ne morsicato, & n'anco percosso co i calci. Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si doverebbono estinguer le razze de' cavalli, & de' Muli, per essere la destruttione del genere humano, & delle facultà molte volte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. La onde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li volse in soccorso suo, quando nacque nell'humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali molto grati, & necessarii à noi mortali; conciosia che di continuo ce ne serviamo in tutte le faccende, che occorrono nell'Agricoltura. Inoltre, sì come ci serviamo del Bue in molte cose delIa sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi; cosi ci serviamo dell'Asino in tante, e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne, mentre che egli è giovanetto (come in più paesi fuori d'Italia è mangiata) & anco della sua pelle nel fare diverse sorti di crivelli necessarii, & di tamburi che si adoperano nella militia, & nel sonare quando si balla, & si atteggia al suono di essi: Senza che ci serviamo di più cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le unghie loro à diversi mali, & specialmente quella dell'Asino salvatico, la quale à portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccare la carne,

ci sana della vertigine, che viene per debolezza del cervello.

Che diremo poi delle virtù, che si trovano nel latte delicato delle Asine? ilquale non solamente bevendolo, sana gli huomini tisici, ò che sono molto deboli, ò velenati, overo che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute per prattica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lavano: Come si legge di Poppea moglie di Nerone Imperatore, laquale haveva cinquecento Asine, che havevano partorito in diversi luoghi, dove ella andava da Imperatrice à suoi piaceri, accioche havesse sempremai copia di latte fresco, per potersi lavare la faccia, & tutto il corpo, e per beverne ogni giorno come cibo delicato: poi che teneva ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida.

GIO. BAT. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'Asino, vorrei saper 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 cavalli, & muli, che in simili effetti, mordeno, ò tirano di calci, overo che fuggono, ò non si fermano mai, sin che non hanno gittato à terra ogni soma posta loro adosso.

CAL. Io credo che'l Sig. Iddio li dotasse di questa special virtù degnamente, per haverli anco creati fra tutti i quadrupedi soli senza fele. Et però, si come l'unigenito figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso à un'Asino, & che la intemerata Madre sua lo cavalcasse poi fuggendolo da Erode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne servisse nel sacrificio, che egli pensava 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; nondimeno non si trova nella sacra Scrittura, che fosse mai nominato innanzi à questo sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore doveva fare sopra la santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltra che molte persone sante del Testamento vecchio cavalcavano gli Asini per l'ordinario, li cavalcarono ancora gli huomini grandi; come si legge di Achitofello personaggio grande appresso al Rè Davide; di Mifibosetto figliuolo del Rè Saulo; de figliuoli di Galadite ch'erano Signori di trenta città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio, che facevano il medesimo per honorevolezza.

Lasciando poi da canto che Iobbe havesse cinquecento Asine; Marco Varrone testifica con altri autori, che i Romani (per parlar de' gentili) hebbero sempre per gran richezza la moltitudine de gli Asini, & loda l'Arcadia, & il paese di Rieti, con molte altre città, & paesi che ne erano copiosissimi: Oltra che narra, che al suo tempo, non solamente fu venduto un'Asino sessanta sestertii (che secondo il Budeo, & altri Autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro) ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Per il che non ci debbiamo maravigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell'Asino; quelli Idolatri lo consecrarono à Bacco per lo più degno animale, di quanti furon mai creati: Et non contenti di questo si grand'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 favola.

GIO. BAT. Veramente che l'Asino è meritevole (come animale brutto) di qual si voglia honore; percioche non habbiamo animali, de' quali ci serviamo che siano cosi gagliardi, cosi commodi, & cosi utili al paro di lui. Ilquale non pure à i tempi nostri costa poco à comprarlo, & à pascerlo; ma ancora non richiede tanta servitù per tenerlo polito, & per governarlo, quanta si fà à i cavalli, & alle Mule, che solennemente cavalcano gli huomini grandi, percioche è più atta una semplice donna à governare dodici Asini, che non sono vinti huomini à governare quaranta cavalli, & Muli di rispetto.

CAL. Non è dubbio, che questo animale è di bassa natura, per esser cosi humile, cosi mansueto, & cosi semplice; poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & giova à tutti nel servirli secondo che à 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 un bell'Asino grande, quaranta, cinquanta, & più scudi d'oro; senza che in altre Provincie si paga assai più; come ne i tempi presenti si fà specialmente à Siviglia città di Spagna, & porto del mondo nuovo; che per verità si pagano i belli settanta, ottanta, & cento scudi per mandarli al Perù, & al Mesico. I quali da quei populi sono pagati per ogni prezzo; servendosene per stalloni nel generar le Mule, che escono le più belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. BAT. In Persia provincia molto grande, benche vi siano cavalli bellissimi di gran valuta, vi sono anco Asini i più belli, & maggiori del

mondo, & di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mangiano più poco, & portano maggiori 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, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, sofferiscono tali incommodi, che mai non potrebbono fare quei cavalli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli Asini, poiche à i nostri tempi, essendo qui Podestà il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità cavalcava un bellissimo Asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnato (come sempre si fà) da molti gentil'huomini primati con cavalli di gran prezzo. Il quale non solamente era di mantello baio chiaro, che riluceva; ma lo teneva talmente ben fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammirava con maggior maraviglia, che se fusse stato qual si voglia cavallo gianetto, ò d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'havrebbe dato per danari; si perche era maraviglioso di bellezza, di piacevolezza, & di honesta grandezza; & si anco, perche haveva un'andare lungo, & di tanta soavità, che li pareva esser portato da dui Muli in lettica.

VINC. Molti huomini biasimano gli Asini, perche hanno tutti le orecchie più grandi de gli altri animali; & anco perche la maggior parte sono piccioli, & beretini.

CAL. A queste tre cose, facilmente si può provedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono quelle de' Muli; ma ancora più picciole quanto si vogliono; come ben ne ho veduti alcuni, che le hanno troncate al

modo di cavalli bertoni: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma; come vi sono alcuni Maliscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici, che ancho guariscono in pochi giorni, per non esservi altro che carne nervosa, laquale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & beretini dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di Asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, ò piccioli; & meno che sia più tosto neri, che beretini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di belle qualità, nascerebbono ancora i loro figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono genti assai che sono povere, lequali se ne servono in diversi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non è maraviglia se non si trovano se non pochissimi che siano veramente belli. Nondimeno io spero che non passera molto tempo, che i Nobili non meno ristaureranno le razze distrutte de gli Asini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni in poi l'Agricoltura, la quale fù talmente in fracasso per molti centinara d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai non è stata ridutta al grado, dove hora si trova, se non nelle età de gli huomini moderni. Si che gli Asini non ritorneranno mai nella riputatione, che erano al tempo de' Romani, fin che i Nobili di questi tempi, non gli accettano in prottetione, & fare scielta de' più belli stalloni, & delle più belle Asine, che si trovino, per rinovar le razze, nella medesima bellezza che erano à quei felici tempi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quando si vedran le razze nel modo che dite, che produrrano di tal bellezza gli Asini, che all'hora non si

dirà che le lor'orecchie sono troppo lunghe; anzi che si haveranno 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; percioche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo, che paiono esservi incollate. Come si vide sotto à Pandolfo Malatesta, che fù Signor di Brescia per pochi giorni; che havendoli mandato à donare un certo Cittadino che habitava in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra un'Asino, per lo suo Giardiniero; fù pregato che lo facesse espedire per la pioggia; che haveva da venire; & vedendo il bel sereno, chiamò un suo Astrologo, ilquale rispose, che non haveva da piovere, sin'à certi giorni della Luna; onde licentiato che fù, non passo tre hore, che giunse una grandissima pioggia; per laquale maravigliandosi, lo fece venir'à se il di seguente; & domandatoli, donde haveva havuto questo secreto; disse che l'Asino glie l'haveva mostrate portandole orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio. La onde, non solamente il detto Signore mandò via l'Astrologo come ignorante, ma provisionò 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 à ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non havete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, ò discendono.

CAL. Lascierò da parte le operationi diverse, che alcuni antichi Autori

dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo; cioè se fù concetto à caso, montando l'Asino per forza adosso alla cavalla, ò se furono i custodi che facessero questo à posta, per veder che cosa ne dovesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare un cavallo sopra l'Asina; ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai à gli altri Muli generati dall'Asino, & partoriti dalla cavalla. Et però non è maraviglia se questo si osserva in tutte le Provincie dove sene tengono con l'ordine di diverse razze.

Parlaremo adunque del Mulo, che participa della natura dell'Asino, & della cavalla; come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, & di statura alla madre; poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, & più grosso di collo di gamba, & di tutti gli ossi che non hà l'Asino. Oltra, che egli tiene dell'una, & dell'altra specie circa alle orecchie; percioche non le ha cosi lunghe come hà l'Asino, ne cosi corte come ha la cavalla; allaquale assomiglia in tutto à gli occhi tondi, & rilevati, & non all'Asino, che gli ha dissimili.

VINC. Come vogliono esser l'Asino, & la cavalla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di Muli maschi, ò delle Mule femine?

CAL. L'Asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di più di dieci; & vuole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & più tosto di color morello scuro, ò ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche i figliuoli nascano con quel mantello; percioche quanto più questi animali sono neri, & ben fatti, tanto più sono apprezzati da tutti. Vero è che quei pochi, che si trovano di pelo leardo, & massimamente ritrovandosi rotato, che sono

ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualità della cavalla, non solamente è bene che anche ella sia di colore ben nero, ò ben learda, & giovane da i quattro anni sin'à i dieci; ma ancora che sia più tosto grande; che picciola, & di persona ben qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che non producano bei poledri. Et però non è maraviglia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi intorno alla persona, & à i mantelli. Che se vi fosse osservato quello che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che una grandissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbono di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trovano sempre, per esser singolari, fra le altre, di tutta la Europa.

VINC. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'Asìno alle cavalle, per generare questi Muli, ò Mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'equinottio di Marzo sin'al solstitio di Giugno; percioche, portando le cavalle undeci mesi (che cosi comunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, per lo dolore che sentono alle poppe: benche à i cavallini comportano più lungo tenpo. Et per questa causa bisogna mandarli con le madri di continuo, per avezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappiano mangiar bene le herbe.

GIO. BAT. Adunque è bene che si mandino in monte queste cavalle co i

lor muletti, poi che essi non temeranno cosi il ritirarli il latte, & diverranno più gagliardi di persona; per la qual fortezza, mangieranno anco meglio, & più per tempo si potranno usare alle fatiche; intertenendoli però sin c'havranno compiuti tre anni: perche allhora si potranno cavalcare, ò far tirare, over far portare alcune some: ma sempre con discretione, sin che entraranno ne i quattro anni. Perche in quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunche sorte, dove siano habili.

CAL. Non vi è dubbio, che i Muli sono più à proposito delle Mule, per andare in lunghi viaggi caricati di diverse merci; come vediamo spesse volte, molti conduttori che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania; portandoci parimente con questi animali da quelle provincie, tante mercantie, che non si possono giudicare. Oltra che sono commodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, ò Prencipe, che sia cosi ammalato, quanto sano: Come veramente sono sempre destri, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere; vedendo che rarissime 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, sì come le belle Mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da' prudenti Senatori, da gli eccellenti Dottori, & da' provisionati Lettori: cosi le dozinali sono comperate da gli huomini di montagna, per condur delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferrarezze diverse; come vediamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, non si adoperano Asini,

ne Cavalli, ne Muli, ma solo delle Mule di varie sorti quanto alla grandezza, alla fatezza, & à i mantelli; lequali non pure sono la maggior parte baie, grise, ò dugeline, cioè del colore de gli Asini bigi, ò beretini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state, possano scacciare da se le mosche. Oltra che di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi à coltivare i loro campi, & non i Muli; & cosi in cambio de' cavalli, tutta la Lombardia adopera solamente le cavalle; percioche i Villani conoscono, che dell'una, & dell'altra specie, generalmente sono stimati più di prezzo i maschi, che le femine; & nondimeno trovano che queste sono di manco rispetto, & sono più disciplinabili nella coltivatione, & nelle altre fattioni. E ben vero che i maschi vivono pur'assai anni di più che non fanno le femine. Come racconta Hierocle Tarentino, che volendo gli Atheniesi edificar'un tempio à Giove; commandarono per lo contado, che conducessero tutti i Somieri alla città, fra i quali vi fù condotto da un Villano un suo Mulo di ottant'anni; onde il popolo, per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse avanti à tutti gli altri giumenti, che conducevano le pietre, & le altre cose per essa fabrica: e che nessuno venditore d'orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiava.

VINC. Vorrei saper da voi, se le fatezze della Mula vogliono essere simili à quelle del Mulo, ò se debbono essere d'alta forma?

CAL. Non è dubbio che la statuta della Mula bella, bisogna che assomigli al granchio: cioè, ch'ella sia grossa & tonda di corpo, di gambe sottili & di piedi piccioli, di groppa, larga, & piana, di petto molle & ampio, di collo lungo & arcato, & di testa asciutta & picciola. Et per contrario il

Mulo debbe haver le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto & sodo, & la groppa che penda verso la coda.

VINC. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le Mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono dette da gli antichi mostri: I quali non partoriscono mai, se non per qualche caso strano: come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si vede che una Mula partorisce. Et à questo proposito, voi dovreste ricordarvi, che vi dissi l'ottavo giorno, che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche facciano de gli ovi assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini.

VINC. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Cavalli, & che hanno altre proprietà buone; ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni poca cosa, & molte volte per propria bizarria; di maniera, che per proverbio si dice. Il Mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'amazza.

CAL. Plinio dice, che si lieva quello difetto à i Muli, & alle Mule, col dar loro da bevere spesse volte del vino. Et Belbeto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi dalla casa, pigliando le unghie di questi animali, & ponendole sopra un vaso c'habbia delle bragie; perche abbruciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che subito fuggono di lontano: Ilche mi confermò in Venetia haver veduto il famoso medico M. Francesco Massa alla sua Villa in un granare pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, saltarono in sua presenza giù da

una sola finestra molto alta, havendo egli chiuse le altre, & si fraccassarono 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 cavare, il vitio del trarre i calci à quelle bestie, se ben si dà loro à bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, e ferrarli, poi che ve ne sono di quelle, che bisogna adoprar molte funi, innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

CAL. Sì come à mettere la sella à questi animali strani, si piglia un piede dinanzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trarre con quei di dietro, mentre che la si pone; cosi volendo ferrare il piede destro di dietro, si lega dinanzi il sinistro; & volendo ferrare il sinistro, si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poich'io ho d'andare sin'à Ghedi per vedere le mie possessioni, che non ho vedute già più settimane.

GIO. BAT. Andate con buona ventura, pregandovi che vi lasciate vedere più spesso, essendo cosi vicini di Ville, come siamo.

VINC. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che vi ho fatto.

Il fine della XIIII. giornata.

La quintadecima giornata dell'Agricoltura aggiunta

Di M. Agostino Gallo,

Nella quale si tratta del governare le Api.

Venendo il quintodecimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giovan Battista Avogadro, & salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino ragionando del gran caldo che faceva, sin che furono giunti nella fresca grotticella, dove postisi à sedere sopra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi comincio à dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarii all'Agricoltura, mi sarà caro che hoggi diciamo delle Api, poiche sono animali di poca spesa di molta utilità, & convenevoli à coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace oltra modo questa vostra proposta, perche se vi sono animali, che si possano chiamare divini, questi soli ne sono degnissimi. Percioche si governano con singular prudentia, con mirabil'obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi favi copiosi di meli, & di cere; per lequali 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 governano con ragione; poiche havendo mancato la Natura di donare à noi quello, di che è stata cortese à molte Provincie, dove le Api moltiplicano per le selve

ne i tronchi, ò nelle scorze de gli arbori, over per le caverne sotto terra, senza fatica de gli huomini; bisogna che noi (essendo privi di si felice aria) ricorriamo con diversi mezi à valersi dell'arte, accioche, in qualche parte possiamo trarre utilità da questi animali, & invidiar meno quelle genti, che non han cagion di far'altro alle loro Api, che di tempo in tempo raccoglier per li boschi frutti, secondo che elle sparsamente vanno fabricando i loro fialoni.

VINC. Qual sorte di sito vi pare piu à proposito, per conservarsi questi Animali, & per render'i frutti secondo la lor natura?

GIO. BAT. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti à gli eccessivi venti, accioche liberamente possano volare dove hanno da procacciarsi diversi paschi, & ritornare à casa cariche di compositione de meli. Dapoi vogliono esser accommodate, dove non prattichino senon poche persone, & che non vi si facciano strepiti; facendo che gli alveari guardino più tosto verso Sirocco, che verso all'Austro, ò altre parti: percioche al tempo del verno, le Api haveranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla state non patiranno il grandissimo caldo, come fanno quando giacciono verso il mezo dì. Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese ne dalle pioggie, ne dalle nevi; & non meno vogliono esser circondare da tre parti con muri, ò con assi, accioche non siano molestate dalla tramontana, ò da gli eccessivi venti; facendo però delle finestre da ogni lato, che si possano aprire, & serrare secondo che sarà bisogno. Lodo appresso il chiuder ne gli estremi freddi queste casette ò portici, dinanzi con le assi, le quali non pure siano da levare, & rimettere secondo i tempi; 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 alveari, lasciandovi in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente possano uscire, & entrare ad ogni lor volere. Avvertendo anco che i detti vasi stiano sopra le assi accommodate sopra à i poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben'intonicati di calcina talmente lisciata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non vi possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche horto, ò giardino serrati di forti siepi, ò di buoni muri, accioche non siano levate 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 e tanto pregiata da esse Api, essendo anco quella (come dicono gli Antichi) che nell'Aurora è stillatta dall'aere le foglie, & fiori de gli arbori, & delle herbe. Ma fra tutti questi animali, nessuno ve n'è che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; percioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alveari, li gittano alcune volte per terra, cosi questi oltra il pascolare li rivolgono sotto sopra nel fregarvisi attorno. Egli è vero che ancora le pecore lasciano molta lana per le fratte, nellequali le povere Api s'inviluppano andando à procacciarsi il loro vivere. Ma perche alle volte ne gli alveari entrano le serpi, & altri simili animali per le bocche aperte ritrovandosi in piano, ò per li buchi essendo troppo larghi, però si pianti appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti gli animali velenosi.

Ancora essendo possibile, siano poste le Api in sito, che habbia qualche rio, ò fonte, over'altra sorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione

d'andar lontane à bere; percioche, quanto più volano per l'aere, tanto più vengono inghiottite dalle rondini, & d'altri uccelli. Ponendo però in queste acque alcune pietre, ò legni che avanzino alquanto sopra, accioche le Api possano bere senza attuffarsi dentro, & riposarsi sopra ancora per pigliar'il Sole, quando fussero bagnate à caso. Et se non vi fusse acqua risorgente, ò corrente, se ne mantenghi di continuo ne i canali, ò in altri vasi à proposito.

Siano similmente questi siti d'Api abondanti di herbe buone, & specialmente di thimo, di citiso, di rosmarino, serpillo, puleggiolo, origano, zafframo, papavero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stella, salvia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simile cose odorifere, come fra tutte è perfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano; senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini diversi. Oltra che vi stanno bene i crespini, i terebinti, i lentischi, le ginestre, le uve spine, & altri arbori bassi domestichi, con alcuni salvatichi, accioche quando le Api giovani compareno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancor che stiano bene appresso de' patroni per più ragioni, nondimeno non bisogna tenerle dove siano le galline, poiche le beccano avidamente, & meno appresso à i letami, alle acque marcie, ne ad altre cose di cattivo odore; perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite, & che sono di perfetto odore. Et però bisogna che'l Guardiano loro comparisca fra esse mondo di panni, & di buono fiato; altramente, se vi va, lo pungono si fattamente con gli aghi

loro, ch'egli si pente d'haverle mai tentate con effetti cosi rustici.

VINC. Perche gli alveari sono fatti di diverse sorti, desidera sapere quali voi habbiate per li migliori, ò per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terracotta, poi che le Api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremo caldo; cosi i migliori di tutti sono quadri fatti di assi, percioche sono molto commodi per habitarvi le Api, & per aprirli quando si vuol cavare parte de' favi, ò per vedere come stanno di dentro: Laqual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bovino, & meno ne gli altri tondi di scorza, ò di nervo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facendone di larghi & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti: & ve ne sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ve ne vogliono di grandi, & di mezani; conciosia che quando si raccoglie uno sciame di molto populo, vi vuole anco un'alveario de' più grandi; & raccogliendosene un mezano, ò picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse uno sciamo picciolo in un'alveario 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 servire alla diversità de gli sciami, i più lunghi alveari bastano di oncie vinti, sin vinti due; & i più corti non meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da un capo, quanto dall'altro per drittura:

ma ancora talmente accommodati in piede, che le due assi, che stanno da i due lati, non si possano levare l'una dall'altra, & le altre due si: & specialmente quella che hà da stare dinanzi: laquale và levata quando si fà da vindemiare, ò nettare lo sciame à suoi tempi essendovi il buco appresso al fondo quattro, ò cinque oncie, & lungo due, ò poco più, & non largo se non tanto quanto vi può entrare in grossezza un'Ape: perche quando fusse di maggior larghezza, vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che sono poi total rovina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alveari in piano, & con tutta la bocca aperta verso il Sole; percioche non solamente mettono in preda i meli à i detti animali, & le Api à molti uccelli d'ogni stagione; ma ancora restano offese grandemente nell'estremo caldo, & più nell'eccessivo freddo. Lodo questi vasi in piano, se hanno però l'usciolo quadro dinanzi co i buchi aperti, accioche le Api possano entrare & uscire, à loro commodo, & quello di dietro verso tramontana, habbia i buchi ben serrati. Havendo poi l'asse di sopra, & quella di sotto, che non si possano separare; & le due altre da i lati si, accioche levandole, si possano veder come stanno i sciami, & anco per cavarli i favi; lequali siano però fermate alle altre due dette con quattro chiavette di ferro uncinate per ciascuna, ò più tosto co' chiodi fatti à vite, & con la testa quadra; accioche girandoli con le tanaglie, siano cavati & rimessi, secondo che si vuol cavare l'asse, ò riponerla quando son vendemiati i favi, iquai con giuditio vanno levati col coltello, ò tagliati à traverso; cominciando da quelli che sono neri, ò che sono rosi dalle tignuole, ò vermi, secondo che vengano danneggiati; e massimamente non essendo stati nettati alla primavera. Onde

essendo i vasi in piedi, & levato il coperchio di cima si levano anco da quel capo; poiche le Api cominciano ivi à lavorare la cera, & il mele; & poi seguono di mano in mano sin'alla bocca di sotto: laquale (come si ha finito di cavar'i favi) si rivolge di sopra all'alveario, & si copre col medesimo coperchio quadro cavato dall'altro capo; essendovi però rimessa l'asse dinanzi, facendola stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto. Vero è, che mi piacerebbono dui coperchi; l'uno stesse di sopra al primo capo del vaso, che giace in piede; & l'altro fusse al secondo capo di sotto: percioche non occorrerebbe se non levare di quello di cima, & come fussero cavati i favi (essendo però rivoltata l'asse del buco) si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur co i chiodi à vite, e si rivolgerebbe poi questa parte vota in fondo, & quell'altra che si trova piena da basso, sarebbe rivoltata in cima. Et à questo modo si potrebbe continuare di anno in anno, come fusse castrato lo sciame, & sempre con minor'impaccio. senza che questi alveari si potrebbono anco tenere più tosto in piano, che in piedi al modo detto; percioche non solo terrebbono manco luogo, & non vi sarebbe pericolo che fussero gittati per terra da gli animali; ma ancora non accaderebbe far loro altro, che chiuder'il buco dell'asse lunga, dove entrano, & escono le Api, & farne un'altro simile per ciascuno coperchio; tenendo poi chiuso quel solo che fusse verso tramontana. Ma non è da tacere la forma de' vasi che tengono i Toscani, laquale non pur le Api non sono offese da gli animali, che facilmente entrano ne gli altri alveari: ma ancora non patiscono per cagion del freddo grande, & manco per il Sole al tempo del gran caldo. I quali alveari sono come una cassetta quadra d'assi, non più lunga di oncie vinti, ne larga

più di otto, & altrotanto alta, havendo il coperchio che sopravanza l'asse dinanzi in coltello, come sarebbono due dita, ilqual coperchio per lungo non tocca detta asse dinanzi, per tanto spatio, che le Api da l'un capo all'altro vi entrino, & escano à loro commodo. Laqual parte fanno stare verso all'austro, ò al sirocco, & è senza altri buchi. Serrano poi insieme queste quattro assi con le due teste, con tai modi, che commodamente le possono levare, & vindemiare i favi ad ogni lor piacere.

VINC. Dapoi che questi vasi sono da lodare, vorrei sapere ancora, a che fine alcuni vogliono i suoi di dui, & di tre pezzi.

GIO. BAT. Io non lodo molto questi vasi, & massimamente quelli di tre pezzi, per non potersi ben serrare insieme, ancorche si adoperano le chiavette fatte à uncini di ferro, & non meno perche si tengono con la bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare: nondimeno, costoro che vogliono cavare i favi à i dui pezzi, levano il coperchio che sta à tramontana, & l'acconciano alla bocca aperta, & dapoi perfumano le Api da quella parte ch'è stata aperta con uno straccio di tela impiastrato di sterco vacchino ben seccato al Sole, ilquale abbruciando, caccia con quel fumo tutte le Api nel mezzo che ha il coperchio: onde spiccato questo che si trova privo di Api, li cavano la maggior parte de' favi, & anco tutti quando è morbida la fabrica: & poi lo congiongono all'altro pezzo subito, & lo rivolgono al Sole meridiano; & le Api medesime ritornano à lavorare al modo solito. Ma à gli alveari di tre pezzi, li cavano similmente il coperchio al 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 uno & mezo.

Non meno io ho da dirvi un'altro modo commodo per vindemiare qualunche alveario quadro, ò tondo pur che habbiano il coperchio in cima, & senza essere offeso dalle punture di Api. Levato adunque prima il coperchio, si lega ben'intorno alla sua bocca quella d'un sacco, & poi perfumato di sotto le Api, entrano tutte nel medesimo sacco, ilquale slegato, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano cava i favi tanto quanto li piace: & dapoi ritornato il coperchio al capo di sotto, dove restano i favi lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del vaso, & le dette Api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria sin'alla primavera.

Un'altro miglior modo di tutti gi altri detti, vogliovi dire per cavare 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 alveario quadro di Api non noveIle, (il quale sia però ricco di favi) uno altro simile, ma voto, & ben'herbiciato di buone herbe, & che ha nel coperchio un buco tanto grande tondo, quanto vi si cacciarebbe una mano, accio che le Api, possano entrare, come han compiuta la fabrica di sopra, & fare de gli altri favi di sotto, sin che passino almeno la meta del vaso: e da poi, al principio di Settembre, si leva quello di sopra che è pieno: e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con una scotella, ò piatto di terra ben'incolati, si cava tutta quella fabrica di favi, che si trova nel detto vaso levato.

Poi si fa ancora questa bella inventione al Febraro seguente alle Api sciamate nel tempo del Maggio, ò del detto Giugno avanti: percioche non solamente, havendo copia di fiori, empiscono il vaso di sopra, & passano

poi à lavorare in questo altro sottoposto: ma ancora, assai volte, le loro Api novelle vi si stiano al tempo che si partono dalle madri, senza sciamar'altrove, & 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 un secondo vaso, benche sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre un sopra l'altro; laqual cosa assicura maggiormente le Api, che non possono patir fame da ogni tempo dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cavare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento di quei favi, i quali si conservano per conto del tempo. Et certamente questo modo di cavar'ogni anno i frutti dalle Api, è molto utile à i patroni che li cavano tutti, & anco molto commodo ad esse loro; poiche non tanto non si disturbano nel profumarle, accioche si ritirino in un mucchio molto serrato, ò che fuggano altrove, ma ancora non si molestano, come si fà per l'ordinario nel cavarle parte de i favi, col tagliarli per mezo, ò per lungo; sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli; overo dispettandosi alcune volte si partono, e vanno in dispersione. Ma sopra tutto, avvertiscano i Guardiani alla prattica di quanto gli succede; perche facilmente potrebbe uscir questo più all'uno, che all'altro, e proveder'alla cagione, che vieta tale utilità, poiche l'huomo non debbe mai cessare à scrutiniare l'una, 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 quelli discorsi, vi prego che mi diciate

anco il tempo del castrare i favi in questo paese.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi vogliono che le Api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fà in altre Provincie, dove sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci contentiamo à cavare i favi dalla fin di Giugno, sin per tutto Luglio over'Agosto, e che ne leviamo da i sciami morbidi, non più di dui terzi con un coltello sottile ben tagliente, lungo, & alquanto stretto. Et essendo lo sciame mezano di favi, non se ne cavi niente più della metà; & quando fusse di manco somma, non si passi quel che porta la discretione. Vero è, che io lodo maggiormente il sottoporre gli alveari al modo che ho detto, poiche si cava tutta la fabrica.

VINC. Mi piacciono molto questi vostri ricordi à confusione di tante gente che amazzano queste Virginelle, come hanno dui anni, ò più, per cavare una sol volta tutto il frutto loro; non volendosi contentare à levarne ogni ogni anno una parte, & anco tutto; come havete detto. Che se le tenessero almeno vive sei anni, da un solo sciame ne discenderebbono (à farne solamente uno per sciame) non meno di sessanta quattro. Ignorantia certamente molto grande, danneggiandosi tanto, e poi usando questa crudelissima crudeltà alle povere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità dovrebbono pensare, se essi passassero per un bosco, dove da gli Assassini fusse loro domandato la borsa, il cavallo, & i panni sin'alla camicia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi. Hora vi vogliamo amazzare, non risponderebbono, che vi giova il darci la morte, poiche essendo ignudi non havete utilità alcuna; ma lasciandoci vivi, forse che un'altra volta potreste spogliarci

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 uno sciame, mentre può mantenersi buono.

GIO. BAT. Voi non solo havete detto dui belli essempi à tanti ciechi, che non s'ingegnano di far questa cosi utile, & cosi lodevole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette Api; ma vi sono ancora una infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per tenervene in grandissima copia. I quali, per non conoscer gli speciali doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocaggine loro.

VINC. Poiche mi havete detto per quanti modi si possono cavar 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 conservarle che stiano in pace di tempo in tempo.

GIO. BAT. Si come egli debbe comparire ogni giorno avanti le Api, per sovenirle in ogni occorrentia loro; cosi bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per uscir le novelle dall'altre la mattina sin'alle vinti hore, per non sciamar più tardi, accioche s'elle uscissero col novo Re, & stessero in aere, egli con prudentia getti loro subito della polvere, ò dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, ò con altri instrumenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Avvertendo à battere, ò sonare pianamente; perche

quanto il sono è più grande, tanto più s'inalzano; e essendo picciolo si pongono al basso. Et questo movimento dell'uscir simili Api, si conosce per tre giorni avanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'alveario, poiche si sente di dentro un gran tumulto, come se le trombe sonassero al levar d'un'essercito di genti, & questo fanno massimamente quando sono per combattere con le straniere. Per il che, come il Guardiano vede la mattina che vogliono uscire per guerreggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melato, ò con latte fresco, over con altri licori buoni, accioche con quelle cose dolci, mitighino la ira loro, & riconciglino i Rè. *Ma sciamando il novo* Rè, *conduce le Api all'arbore frondoso, ragunandole insieme à modo d'un roccio, ò penzolo di grappoli di uva ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il Guardiano preparato un'alveario stroppiciato tutto di dentro con herbe tenere, & odorifere; & dappoi spruzzato di buon vino, l'appresenti loro con tal modo, ch'elle vi entrino commodamente. E vero che può tagliare il ramo dove sono attaccato, & ponerlo pian piano con gli animali medesimi bene spruzzati con buon vino, appresso alla bocca dell'alveario, il quale posto sopra un'asse in terra, faccia anco star levato il capo chiuso solamente tanto, che le Api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'è notte, porti l'alveario con quelle dentro al luogo dove ha da stare. Ma se per caso le Api entrassero in qualche arbore cavo, ò fesso, egli metta l'alveario bene stroppiciato con herbe odorifere alla bocca del forame, accioche invitate da quei buoni odori, entrino con satisfattione loro. Et quando si appoggiassero à qualche cosa non convenevole, dove non si potessero havere, sia legato in cima d'una pertica un cistello, over'un cavagnuolo di quei che si mettono al muso de'*

buoi, fatti di vimini, spruzzato di buon vino, ò d'altro licore dolce, il quale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà, & poi si ponerà à canto dell'alveario. Avvertendo però il Guardiano, che quando sono sciamate, & che per più giorni piovesse, non manchi à dar loro del mele sin che potessero procacciarsi il lor vivere, & far de' favi, altramente mancarebbono, come più volte è occorso. Debbe ancora comparir sempre il Guardiano innanzi alle Api ben polito, & netto d'ogni bruttezza, & non haver mangiato alcun fortume, ò d'altro cattivo odore; anzi debbe haver'in bocca qualche cosa, che li faccia uscir perfetto fiato. Percioche con queste cose, si farà talmente amare, ch'elle si lascierano maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero è, che alle volte sono in qualche humore per fuggire, ò per voler combattere fra loro, per la cagion d'un cattivo Rè *contra d'un altro buono. Et però il buon Guardiano debbe esser presto à cercar'il salvatico con la mano onta di mele (poiche è facil cosa trovarlo, per esser'hirsuto fosco, & horrido) & amazzarlo; & lasciare solamente il buono. Il quale si conosce benissimo, per esser maggior di corpo, piu lungo 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 salvatico. Et però non è maraviglia se le Api sono in tal maniera vaghe di lui, che sono prontissime ad esporre la vita, per difenderlo da qualunque nemico lo volesse offendere. Senza che li fanno quella servitù, che non vi è lingua che la potesse esplicare.*

Debbe poi il Guardiano, cominciando alla primavera, veder gli alveari due, ò tre volte sin'al Novembre (stando che nel verno non conviene aprirli) & questo sia fatto la mattina (essendo buon'aere nettando tra i favi con

una penna salda; poiche in quei luoghi non vi si può toccar con mani.

Appresso debbe egli cavar'i favi 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 dovrebbe pigliare, poiche le Api non potrebbono crescer'il mele, ilquale è il cibo per sostentarle nel verno, quando non sono soccorse da i ministri con altri cibi di minore spesa.

VINC. A punto io era per domandarvi, come si possono sustentar le Api, quando non trovano cibi à loro convenevoli.

GIO. BAT. Alcuni huomini, per pascer questi animali ne i tempi freddi, li preparano dell'acqua alquanto calda, nella quale essendo dieci libre, ve ne pongono una di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accomodata ne i canali innanzi à gli alveari, secondo che la van leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, ò di segala, overo di castagne, le quali, per essere alquanto dolci, sono mangiate volentieri dalle Api, & ne ricevono nodrimento.

Altri, per risparmiar'il mele, & la farina, danno loro à poco à poco della melina, la quale vien fatta dall'acqua, che si adopra nel lavar'i sacchi, & i vasi dopo che si è cavato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco (& quel più, & meno alla rata) & come sono cotti, li fanno in tante schiacciette, ò fugacciette, & le mettono innanzi à gli alveari sopra alle assi; & di queste le Api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle, accioche non decipino i loro meli; pigliano dell'uva passa ben matura, & à peso tanti fichi de' migliori, & pongono queste due

cose nel vino cotto (detto d'altri sapa) al fuoco; & come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accommodano appresso à gli alveari di tempo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano una quantità di moniache seche pestate benissimo con'un'oncia di mele per libra; & poi per ogni libra di questa mistura, ne pongono quattordici, ò quindici di acqua à bollire; laquale, com'è calata una libra, ò poco più, la conservano in una olla, ò altro vaso di terra, per darla poi à poco à poco alle Api ne i canali, secondo che la leccano.

Altri poi, per più brevità, non solamente pestano dell'uva passa ben matura con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle Api ne i canali; ma ancora danno à loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VINC. Voi mi havete detto tanti modi, che se fussero palesi à molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conservarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiano.

GIO. BAT. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle Api, fusse cosi eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolameo Cuoco, che mena si lieta vita nell'Agricoltura al suo Civegole di Valcamonica. Il quale, non solo sa tutto dì notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di Api, ma ancora li pone nelle canellette di canna, ò di sambuco, ò di ferro, over di piombo, & le accommoda talmente che le Api non si annegano mai nel bere l'acqua, ò vino, ò latte, over nel pascersi d'altro licore conveniente à loro; & dà questi cibi innanzi al levar del Sole, & la sera alle vintitre hore; poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che

mangino il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle Api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rompe tutte le celle de' Rè novelli, accioche le Api novelle uscite di fetura, non sciamino, per quello anno; perche, non havendo Duce, è forza, ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, sin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

VINC. Quai modi si debbon'osservare nel comprar'i sciami?

GIO. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza sin non è passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora più giovani che si può, & che gli alveari 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 dove han da stare: & anco per la mutatione dell'aere, per la diversità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui huomini; lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infundendoli buoni licori; & facendoli buona guardia, per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la polvere, ò con ripari di buon vino, ò con altre cose, come si usano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con 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.

GIO. BAT. Quantunque ciascuno può maneggiar le Api la mattina, &

la sera; poiche rare volte offendono, se prima non sono provocate nel toccarle, o per sporchezza, over per qualche cosa putrida; nondimeno, per assicurarsi, pigli una maschera con due luci acconcie à i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con un panno involto al collo, & intorno alla testa, che havendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe haver'un capuccio di tela cucito ad un ferro tondo sottile, che circondasse tutta la faccia, con un'altro attaccato al detto dalla fronte sin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; fra i quali ferri, fusse fatta una rete di rame sottile, & co i buchi piccioli; perche con questo retesino, l'huomo non sarebbe non pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VINC. Desidero che mi ragionate ancora de gli offici maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

GIO. BAT. Tanta è la riverentia che elle portano al loro Rè, *che non pur esseguiscono quanto à loro è commesso; ma ancora vivono nella loro habitatione à modo d'un monasterio di sante Monache; havendo tutte una medesima volontà, una vera conformità, & una stabilissima unità. Dividendo fra loro gli essercitii à quel modo che fanno i valenti huomini nelle gran fabriche de' palazzi, ò delle fortezze. Poi che alcune raccolgono da' fiori la rugiada & la portano à quelle Api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono à mollificar la cera, & la temperano cosi bene, che facilmente fabricano le loro case. Altre non mancano à separare molto bene ogni feccia da i meli. Altre sono diligenti nel tenere netti i loro alveari, i quali 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 sergenti, & essecutori della giustitia; castigando le Api otiose, che sono vedute da lui, secondo ch'egli và intorno à gli officii designati ad esse; ma, à suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lavorano mai, & non mancano à divorar'i meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite à portar fuor de gli alveari le Api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muovono niente; anzi che stando tutte molto di mala voglia, gli giacciono adosso l'una sopra l'altra; facendo un certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se'l Guardiano non è aveduto à levarglielo di sotto, morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

VINC. Dapoi che mi havete mostrato la gran prudentia di queste benedette Api, vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalate, e con quai rimedi si possono sanare.

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lavorano; & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altre Api portino loro il cibo, secondo che costumano fra esse: ma si conoscono maggiormente, quando sono portate in qualche somma morte fuori de gli alveari. Et per tanto, come più tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il melle nelle cannette fesse per mezo, ò più tosto dia loro del vino

cotto con galla, & con rose ben pestate insieme, poiche questa compositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primavera, per haver patito gran fame nel verno, & haver mangiato poi di fiori de gli olmi, ò d'altri primi arbori cattivi fioriti, il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di vin buono; over dà loro dell'uva passa pestata con rugiada, & stemprata col vin brusco; & parendoli anco dà loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & com'è fredda la pone dinanzi à gli alveari ne i vasi ben'accommodati.

VINC. Havete voi opinione che le Api siano concette per via di coito, ò da loro medesime solamente, over 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 non 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 si concipiscano, poiche se mai forno havute 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, le quali si trovano sepellite à Santa Croce; percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa ugual'à terra con l'Arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici, vi furno accommodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco à faccia à faccia. Onde serrata quella cassa & racconciata l'Arca dopo tre, ò quattro giorni, vi entrarono

le Api à poco à poco per una fessura del muro attaccatovi, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Virgini: di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste frà la detta cassa, & la superficie dell'Arca sin che un fulmine alli 26. di Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le Api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quantità di favi ricchissimi di mele cosi intorno à i detti corpi, come dalla somità della cassa sin'alla superficie dell'Arca, quel Curato volendoli levare, il Reverendissimo Vescovo, udita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottore M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi Animali, & delle Donzelle virgini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne resto satisfattissima. Et però da questo cosi ammirando caso, non solo siamo certi che le Api sono per natura sempre virgini, & che amano grandemente le persone dotate di questa cosi eccelsa virtù; ma che volontieri habitano ancora con la corruttione de' corpi loro, poiche l'apprezzano come odore soavissimo.

VINC. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo cosi maraviglioso accidente, vi prego parimente che mi diciate gli ordini, che osserva il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

GIO. BAT. M. Bartolomeo come homo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto bene quando han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia, che egli hà nel governar le sue Api, è talmente informato di quanto convien far loro di mese in mese, che forse tra noi non hà paro. Ilquale cominciando nel mese di Gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che provede di cibo à 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 con buoni odori, accioche si sveglino, & si rinforzino; ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, provede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso, tende à sanarle. Cavando non meno se vi sono aragne, tignuole, ò altri nemici che le offendessero. Et essendovi anco fabrica abondanti di favi, & le Api poche (stando che si freddiscono) si aragnano, & si vermano, netta egli prima i favi, & poi chiude benissimo gli alveari, lasciandoli cosi sin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli provede prima al flusso, che facilmente viene alle Api, che mangiano (per la gran fame havuta) de i fiori de olmi, & d'altre sorti cattive, ch'all'hora fioriscono; soccorrendole di buoni cibi, sin che trovano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile, egli netta le assi sotto à i vasi, dove cadono i gusci piccioli, dalliquali sono venute fuori le Api novelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non manca à far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano à sciamare. Et vedendo qualche vaso, che habbia più di dui Rè novelli, amazza i superflui, eccetto il vecchio, ò che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuovi di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; ma ancora essendo piovoso il tempo, egli provede di cibi buoni alle Api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fa di Maggio, vede anco nel fin del mese se vi sono vasi vecchi c'habbiano sciamato, & che siano pieni de mele, ne cava i dui terzi, & alcune volte sin'i tre quarti, poiche l'Api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritrovando alcuno sciame novello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia una parte d'un favo quasi maturo da un'altro vaso ricco di favi, & l'accommoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo novo che accortosene l'Api, subito vi si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, ò dieci giorni, prohibisce che le Api che non hanno sciamato sin'hora, non sciamino più, rompendo 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 favi, che vi si trovano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuchi dove sono, col cavare una sponda dal vaso, com'è sparito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente, ricavatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche stà bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le Api à nodrire la loro fetura, per esser quelli più grandi, & più ben pasciuti.

Ancora, dopo gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di uno in uno, cominciando à vindemiare quelli, donde le Api scacciano i fuchi poiche vi è il mele maturo; & fà à questo modo.

Aperto prima l'alveario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le Api, accioche possa meglio veder'i favi; & poi considera quattro cose. La prima, che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, & che i favi siano maturi

(ancor che le Api non siano in quantità) egli ne cava i dui terzi; ma essendo mediocre, ò manco; leva con discrettione secondo che li trova quel più, & meno. La seconda se l'Api sono di molto populo, & i favi alla rata, egli fà la vindemia morbida; percioche havendo elle tempo commodo, riempiranno il vaso innanzi che'l freddo sopravenga. La terza, se i favi sono pieni di mele, ò almeno più della metà, egli ne cava non manco di mezi; levando sempre i più vecchi, ò per lungo, ò per traverso, over dall'un capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuovi fetati. La quarta è, che ritrovando la fabrica copiosa d'Api, & di favi maturi, egli ne cava sin'i tre quarti; ma ritrovandola solamente habile per conservarsi, non cava cosa alcuna, ò molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti; i quali, per la troppo avaritia, non pure cavano dalle povere Api assai più somma di favi, che non doverebbono fare, dove 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 trovano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, havendo egli cominciato à castrare i sciami, come ho detto di Luglio, vindemia anco sin'à gli otto, ò dieci di questo quelli che non sono stati cavati, & che hora sono à proposito di levare; osservando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito; & se ne trova qualch'uno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, non solamente non l'amazza, come fanno molti, ma per salvarlo, spruzza le Api leggiermente con una scopetta bagnata nell'acqua melata, ò nel latte, quando le ha ridutte unite col perfumo. Onde, come vedono esser loro levati tutti i

favi, & ritrovarsi prive del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi più vicini: di che, essendo vedute humide di questi licori, non le scacciano, ma più tosto l'accettano. Et se per caso non fussero ricevute volentieri, egli ritorna à spruzzare talmente l'una, & l'altra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrovandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' favi, & che per tutto Settembre non habbia riempiuto il vaso di modo, che le Api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leva quella poca fabrica che vi si trova; lasciando poi in libertà quelle poverelle à procacciarsi qualche altra habitatione, ò morirsi nella miseria loro.

Nel mese cosi di Ottobre, quanto di Novembre; egli non fa altro à tutti i vasi, eccetto che li vede di dentro; & ritrovandovi sporchezze alcune, non manca à nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle Api, che tanto gli aborriscono. Provedendo parimente che le pioggie, le nevi, e i venti non le nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alveari.

Ultimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa à i vasi, nè alle Api, ma solo provede loro de' cibi, come fa anco di giorno in giorno nel mese di Gennaro, accioche non patiscano, ne decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato à sufficientia, sarà bene che cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. BAT. IO vi aspettarò adunque molto volontieri.

Il fine della XV. giornata.

Proemio sopra la sestadecima giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Nella quale si tratta de' Cavalieri, ò Bachi, ò Vermi, che fanno la seta.

Piu, & più volte fra me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trovo havere, sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Cavalieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali insetti, questi concorrono per nobilità, & per artificio co i più singulari; come quelli che soli partoriscono la seta con sì maravigliosa industria. Et come non hanno gloria & nobilità questi sì piccioli vermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno apparir gloriosi, & nobili nella perspettiva 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 addobbati gli huomini di gravità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della militia, i Prencipi di ogni potentia, & finalmente i grandi prelati con le loro Chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che à tutti coloro che volentieri vanno speculando i secreti della Natura, genera non poca maraviglia, & stupore. Percioche, si come i lini, & i campi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per supplire alle necessita dell'huomo; cosi la seta sola per honorarlo, è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Cavalieri in un sol filo; il quale nondimeno è

ordito con sì mirabile arte, che non se ne trova pur un solo, ò rotto, ò fallato ò 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 maraviglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nervi, senza vene, senza scaglie, & senza interiori: si come ancora si veggeno esteriormente privi di corna, di denti, di unghie, di spine, di peli, di occhi, ò di orecchie, & in poco più di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro, si fanno veder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, & col mutarsi quatro volte di spoglia. Ultimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta, forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte avvilita, 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, uscendo come di pregione; di Cavalieri si trasformano in parpaglioni, ò barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni utili discorsi fatti da i nostri Gentil'huomini nella villa del Borgo di Poncarale, intorno al modo di governarli, accioche ottimamente ciascuno che sia per pigliare tal'impresa, possa satisfarsi a pieno. Et i discorsi sono questi.

La sestadecima giornata dell'Agricoltura aggiunta

Di M. Agostino Gallo,

Nella quale si tratta del nodrire i Cavalieri, che fanno la seta.

Essendo montato à cavallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Avogadro secondo il solito, & havendo incontrato una quantità di donne, che portavano 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 cosi utile professione: Onde smontato, & fattoli l'un l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombera nuova; & postisi prima à seder dirimpeto alla finestra che guarda verso tramontana, per godervi maggiormente il fresco: Il Maggio, desiderando di dar principio à questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque à noi Bresciani non sia ancora l'uso di tenere tanta somma di Cavalieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padovani, i Trivisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si vede che và crescendo; mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar'il governo di questi animaletti.

GIO. BAT. Voi non potevate M.Vincenzo domandarvi cosa che di maggior contento mi potesse essere; percioche non solamente quella professione è

molto convenevole à tutti gli huomini che stanno in Villa; ma ancora è degnissima, & honoratissima à qual si voglia nobile, o gran Signore che habbia moglie, figliuole, donzelle, & servitrici; poiche questo gentil'essercitio è più proprio à tutte le donne, che à 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; cosi spero, che non verrà molto tempo, che non si faranno in questo paese minori facende, di quel che fà ciascun di quei che havete nominato; percioche, essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminadovisi ogni anno i milioni de' mori, de' quali (secondo che crescono sin'à i quattro anni) son poi strapiantati i più belli ne i luoghi, che più sono à proposito; che altro si può sperar, senon che questa industria, sia per andar di anno in anno aumentando? Et veramente questa cosi grande utilità, doverebbe esser'accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezzano; conciosia che può esser essercitata in tempo, che l'Agricoltura non hà cosa importante da tenere occupati i lavoratori suoi; & non và molto da fare nel nodrire questi animali, fuor che gli ultimi dodici, ò quindici dì, quando sono per affrettarsi nel far la seta.

VINC. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre à far nascere questa semenza de' Cavalieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO. BAT. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in covo queste ova il Venerdì santo, & non considerano che'l più delle volte fallano

grandemente; perche quando la Pasqua vien'inanzi mezo Aprile, non che di Marzo, non tanto questi animalini patiscono fame, per non haver'i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte per li freddi, che per l'ordinario occorrono da quei tempi. Et per questo non si dovrebbe farli nascere innanzi à i quindici, ò vinti giorni d'Aprile; percioche oltra, che non sarebbono sottoposti à quei freddi; ritroverebbono ancora che i mori havrebbono produtte le foglie: Onde facendo questo, non occorrerebbe andar mendicando le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie de gli olmi, ò altre sorti di cibi salvatichi, ò domestichi, per pascere questi male avventurati, finche i mori havessero gittato fuori la loro conveniente pastura. Che certamente, dapoi che questi ciechi non han giudicio di conoscere questo si notabil fallo, doverebbono almeno pigliar'essempio da questi arbori, i quali non mandano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur'alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, ò quindici dì più tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco nella Luna nuova di Febraro, e saran serviti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudentia di questo cosi singular'arbore; e però non è maraviglia se molti nobilissimi lo portano ragionevolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO. BAT. Dovendovi poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe porre in covo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo ò fra le mamelle delle donne (quando però sono monde dalle loro infirmità) ò in altro luogo à proposito, come diversamente si tengono al caldo, accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, ò più tosto della

Spagnola, ò Calabrese; percioche, si come di queste due sorti, la Spagnola fà la seta molto fina, & gli animali piccioli; cosi la Calabrese, per produrli più grossi; fà generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Avvertiscasi però che tutte le semenze non passino un'anno, & che siano poste à far nascere, da i quattro fin'à i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno à i quarantacinque, la produrranno, quando si trovera potente; onde i bocciuoli, ò gallette saranno più grosse, più dure, & più fine di pelo, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. Et per contrario, nascendo questi animaletti quando la Luna è debole, & specialmente come si comincia à non poterla vedere, è quasi impossibile che non restino sempre deboli, & male avventurati. Ma perche pochissime persone pongono i barbelli, ò bigatti à far le ova sopra le carte, per farli poi giuso senza molestarli in modo alcuno: mettono sopra i panni bianchi di lino; onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rovescio con buon vino bianco; & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi, gli fanno cader sopra d'un'altro panno netto con una scopetta ò con altro modo, ilquale essendo legato di sorte, che le ova stiano adagiate; lo pongono fra dui capezzali di penna alquanto fatti caldi; onde, secondo che nascono i Cavalieri, gli levano con le fogliette de' mori, & gli ripongono sopra un'asse prima stropicciata con assentio, & con herba buona insieme, ò con altre herbe.

Altri mettono queste ova in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor mamelle; & come sono per nascere, le pongono in una scatola sopra la carta bianca, & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de' buchi spessi, & cosi larghi, che vi possa passare un grano di

melica; onde mettendovi sopra delle cime fresche di mori, secondo che i Cavalieri nascono, passano per li detti buchi, & si attaccano à quelle fogliette, & cosi di mano in mano gli levano, & pongono sopra una tavola, facendoli star'uniti, 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 ova nel vino buono tepido, innanzi che si mettan in covo, & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima, levano quel vaso da un lato a poco a poco; finche le ove cattive con tutto il vino siano uscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra un'asse à proposito, & li coprono con un panicello sottile, ò con foglio di carta, accioche non siano trafitti dal suo calore, e come sono asciutti, gli pongono à farli nascere quanto più tosto. La onde, non pure questa inventione 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; ma ancora ciascuna oncia di queste ova 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 amalano, & che infettano poi i detti buoni.

VINC. E da lodare assai più il poner queste ova nel vin buono più tosto, che nell'acqua tepida, come fann'alcuni; percioche in questo restano deboli, e nascono malamente, ma ho per fermo, che meglio sarebbe à metterle nella malvagia, ò almeno nella vernaccia vecchia.

GIO. BAT. Questo separar la semenza buona dalla cattiva, ci fà veder,

che da qui depende la salute nell'allevare i Cavalieri nasciutti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal vino, che sono per supportar'ogni qual si voglia sorte di mal tempo, ma ancora per caminar di giorno in giorno uniti tutti à un tempo, alle mute, & sin'al produr le loro gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzavella, cavato dalle legge che fece Ligurgo alle donne, che lavassero i fanciulli partoriti subito nel vin perfetto poi che sarebbono fortificati benissimo, & non lavarli nell'acqua come facevano. Onde havendo gittato le ova di Cavalieri nel vin buono, non ci son morti più di dua, ò di tre per cento.

VINC. Come vi pare, che vogliono esser le stanze, dove si habbiano da nodrir commodamente questi animaletti.

GIO. BAT. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, dove si habbiano da governar tali animali, siano posti in buon'aere, & in sito asciutto; & poi talmente accommodati di finestre, ch'el Sole possa entrarvi la mattina, & la sera secondo che piacerà à i governatori; & se ve ne sarà da tramontana, & dall'austro saranno molto à proposito nel gran caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di serraglie d'assi, di vetriate, ò di tela sottile ben bianca, overo di carta nuova; accio che quando tira vento, ò pioggia, ò che'l tempo è molto humido, overo che fà freddo; si possano tener ben serrate. Perche quando si mancasse di questi provedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età, facilmente morrebbono. In oltre bisognarebbe haver'à ciascuna finestra tesa una rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impannate, ò spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini, & altri nocivi uccelli,

che li mangiassero. Nè vi si lasci entrare, ne galli, ne galline, perche di tal maniera si empirebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di ciò s'avvertisce di tener ben netti i pavimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi; ò fessure, dove i grilli le lucerte, i topi, & altri simili animali possano nascondersi, per amazzar poi di notte, ò di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accommodati più tosto sopra un palco, ò una volta, che in terra, bisogna fornirli di paloni lunghi, & forti; & porli in piede co i loro traversi cacciati ne i buchi fatti co i succhielli, ò come diciamo trivelle, alti l'uno dall'altro non meno d'un braccio, & lontano da i muri tanto, che vi si possa andar'attorno habilmente. Sopra questi traversi, si mettino poi le tavole di asse à proposito, di mano in mano sin dove si può commodamente aggiugnere per nodrir'i Cavalieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & cosi le stuore, sono assai migliori; percioche non solamente sono di menor spesa, & più leggiere da maneggiare, & riporre arrotolate in ogni luogo picciolo, quando più non bisognano; ma ancora questi animali vi stanno più sani, & più commodi che non fanno nell'altre sorti. Debbesi però ad ogni sorte di tavole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno, che siano larghe quattro dita, accioche i Cavalieri non possano cader si facilmente in terra, come assai volte cadono quando non ve ne sono. Ma forse sarebbe meglio fare, come alcuni osservano, i quali pongono la prima tavola da basso larga tre braccia, la seconda due & mezo, la terza solamente due, & la quarta non più di uno & mezo. Percioche à questo modo, cadendo i Cavalieri non si potrebbono

far'alcun male, come quelli, che levandosi da una tavola, caderebbono nella più prossima, ch'è più larga. Ma che tutte siano ben nette, & quando vi si porranno i Cavalieri 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 à i Cavalieri il giorno, & da 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 sin'alla quarta muta; che all'hora bisogna darne loro, la mattina, a nona, & la sera, & abondantemente (ancor che vi siano alcuni, che arrivano alle quattro, & cinque volte) percioche, essendo venuti à quella grossezza, che possono venire; mangiano assai più del solito, per apparecchiarsi à concipir la seta, & poi per affrettarsi à partorirla. Avvertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche essi si ritrovano deboli. Et per verità sono ben'aventurati quei Cavalieri, che sono governati da persone ben prattiche in questa professione: percioche, non solo non gli abbandonano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & massimamente quanto più si ritrovano grossi; ma ancora usano 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; & à quel modo li portano cosi sopra le tavole nette, & stropicciate con herbe odorifere,

senza toccarli con le mani. Et però non è maraviglia se ne pericolano alle volte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tanti gambari coperti di veste dura.

VINC. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osservare nel dare la foglia de i mori à i cavalieri, & nel raccoglierla, & anco nel conservarla che non si riscaldi, ò non si marcisca.

GIO. BAT. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangiano: Dapoi si osserva il tempo che si ha da cominciare à pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscano. Ma quanto al 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 tavole da tutte le cattive, & da i frutti loro; poi che da quelle due cose, patiscono non poco questi cosi teneri animali.

Raccolte dunque le buone foglie, & in gran somma à questo modo, si conservano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo à terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et avertiscasi sempre di non dar mai la foglia à gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, ò quindeci hore: ma meglio sarebbe à darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si trova tenera: perche quanto più si ritrova verde, tanto più è atta a fargli infermare.

VINC. Dapoi che m'havete 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 un giorno, & dui, & più ancora di continuo.

GIO. BAT. Certamente ch'egliè gran dolore à coloro che veggono questi casi strani; non sapendo, nè potendo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben prattiche di queste cose cosi contrarie; sapendo che la foglia buona posta (come ho detto) in luogo fresco, si mantiene ottima per tre giorni, non mancano d'haverne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta avanti; Et oltra che non mancano ogni giorno di voltarla, & moverla una, & due volte, & anco di più, se cosi è bisogno, accioche non si scaldi, & subolisca: quando veggono che'l tempo minaccia pioggie, sono solleciti à raddoppiare huomini, che ne raccolgano in quantità; & fanno massimamente questo, quando i Cavalieri mangiano assai dopo la terza, & quarta muta. Vero è, che si come usano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti; cosi non si curano d'haverne in abondantia quando i Cavalieri dormono, & si mutano: percioche allhora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfatto à pieno, se non mi dite come si debba fare, quando le pioggie sopravengono all'improviso, & che non essendovi foglia raccolta, è forza raccoglierla cosi bagnata; & ciò bisogna fare non solamente per un giorno solo, ma per molti & molti ancora, secondo che non cessa di piovere.

GIO. BAT. In questi casi cosi strani, i prudenti governatori si sforzano di schermire con essi loro. Et però innanzi che comincino à raccogliere le

foglie, scuotono quanto più possono gli arbori, ò almeno i rami, accioche l'acqua grossa cada in terra: & come le hanno raccolte, & portate à casa più tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano suspese, subito le distendono sottilmente in luogo asciutto sopra le grati, ò stuore, ò coltri, ò sopra altre cose à proposito, dove tiri vento: non mancando di rivoltarle spesse volte, fin che si possano dare à i Cavalieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano à cibarli, co i panni netti & caldi d'una in una: ò 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; & à questo modo ristaurano i Cavalieri, fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando piove di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le ventolano, sbalzandole più volte in alto, & ripigliandole sin che sono bene asciutte: ma ancora accortamente lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innanzi, ò de gli altri, che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, e li levano, e portano à casa; onde havendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona, sin che'l tempo si accommoda.

VINC. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbono rifiutare.

GIO. BAT. Non si può fallare à pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrovano ne i colli posti al Sole, ò ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque; percioche,

quanto più questi arbori sono prossimi alle acque, ò che siano posti ne i terreni grassi, tanto più producono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i Cavalieri, che non è maraviglia poi se facilmente si amalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, ò ne i siti paludosi, ò nelle possessioni, ò campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destruttione de' Cavalieri, & assai volte, la total rovina de' poveri contadini, che le hanno à pagare. Avvertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è più sana à i Cavalieri, che non è quella di giovani.

Poi, non solamente si piglino sempre i mori che ho detto, ma più tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri (ancorche 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 haverne de' grandi, neri, in qualche copia, questi avanzarebbono tutte le altre sorti nel produr maggior quantità di foglie, le quali oltra che manterebbono molto robusti i Cavalieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; ma bisognarebbe darli questa, & le altre sorti cosi quando si comincia à pascerli, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è maraviglia se quelli patiscono, & muoiono assai volte. Et perciò si doverebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, di questi neri à canello, & alla primavera, come apieno vi dissi il quinto giorno.

VINC. Che opinione havete voi circa al tener netti i Cavalieri? Percioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, ò tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non vi fanno altro fin che non hanno passato le tre, &

quattro mute.

GIO. BAT. Ho sempre veduto lodare il tenerli netti, & massimamente dopo la terza, & quarta muta (havendo però gran rispetto nel maneggiarli) poi che questi animali si compiacciono più tosto di giacer sopra le tavole nette, dove 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 governatori, non pure spesse volte perfumano d'incenso, di lardo di porco, & anco di salciccioni posti su le bragie, i luoghi dove si tengono i Cavalieri, perche si allegrano molto, & si sanano quando sono infermi, ma ancora non sopportano, che alcun'odore cattivo vi entri, ò altre cose che rendano fetore. Ben'è vero, che son'in errore coloro, che dicono, che l'aglio i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori li rivocano; anzi che se ne compiacciono, quando massimamente i ministri cominciano à mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

VINC. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina, come alcuni pochi fanno sempre così?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che questo modo è più à proposito per nettarli d'ogn'altro: percioche, levando di foglio in foglio, dove sono i Cavalieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti, che allhora saranno levati.

VINC. Vorrei saper'ancora quante volte dormono questi Cavalieri, & quanti giorni stanno addormentati; & se si debbono levare gli altri che

mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

GIO. BAT. Perche tali animali non si mutano senon col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, ilqual dormire dura più & meno, secondo che'l caldo punta, ò non; & che la foglia sia buona, ò morbida, ò altramente conditionata. Avvertendo, che quando dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali non dormono con essi; come hanno mangiato una volta, ò due, chi non li levasse, & mettesse da sua posta senza mangiare sin che cominciassero à dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & i quindeci giorni cosi) creparebbono tutti, innanzi che giungessero à sei, over'otto pasti: Ma essendovene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia, quanta che possano vivere parcamente; fin che cominciano à dormire il loro tempo. Et questo disordine del non convenire tutti ad un tempo circa alle cose della loro natura, procede perche sono diversamente nati, quanto alla fortezza; & alla debolezza. Che se fossero poste le ova nel vino (come ho detto) ò in altro buon licore, non è dubbio che in un'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono à fare la seta tutti di compagnia.

VINC. Desidero parimente, che mi diciate, quando i Cavalieri sono in esser per partorir la seta, e non meno il modo che si tiene, per condurli à farla.

GIO. BAT. Fatta la quarta muta, cominciano dapoi tre giorni à mangiare ogn'hora più, fin che si veggono tralucere tutto'l corpo, & mostrare assai volte dalla bocca il filo di seta, c'hanno nel ventre; & quando sono per partorirla bianca, hanno il capo come d'argento; & essendo per farla gialla,

l'hanno à modo d'oro; & più, essendo per partorirla verde, ò ranciata, l'hanno di quell'istesso colore. Onde, ritrovandosi benissimo satolli, si drizzano à cercar qualche cosa à lor proposito, per attaccarvisi, & ordirvi sopra di mano in mano la lor seta; serrandosi ciascuno nel suo bocciuolo; ò galetta, che à poco à poco formano in dui giorni, ò poco di piu. Et però allhora non bisogna esser lenti ad apparecchiare intorno alle tavole, delle scope, delle ginestre, delle felci, de i sarmenti di vite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diversamente si costumano: ma che tutte siano sempre ben secche: perche altramente quando venisse pioggia, si rinverdirebbono, & danneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere avertito di non abbandonarli mai allhora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lavori: percioche, tanto è il gran desiderio che in loro viene di allogarsi per lavorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbiano à suffocare: Et però non tanto bisogna aiutarli, che non cadano in terra, e cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo à proposito (quando però non siano talmente offesi, che bisognasse più tosto gittarli altrove) quanto è necessario usar diligentia nel fare, che stiano spessi: atteso che si vede per prattica, che quanto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quantità di doppioni: Laqual cosa rende per certo danno assai: & massimamente quando ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vendono malamente; come vi sono molti mercanti talmente astuti, che non li pagano punto più della metà di quel che fanno le gallette, benche ne vengano finalmente di utilità, come se non fussero doppioni.

VINC. Quante hore, ò giorni tiene il Cavaliero per finire la galetta, dapoi ch'egli l'ha cominciata?

GIO. BAT. Alcuni vi sono che la fanno in due notti, & un giorno; altri in dui, & altri in qualche poco più di tempo, & questo avviene per rispetto, che uno sia più debole, ò più potente dell'altro, ò che sia per far la galletta più picciola, ò più grossa; over per cagion del freddo, ò del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dentro lavorare tutti; cosi come cessano di farsi sentire, è da credere che l'hanno finita.

VINC. Quanti giorni stanno à uscire della galletta, dopo che essi l'hanno compiuta?

GIO. BAT. Ordinariamente non vi è animale che esca più tosto di dieci giorni, ne che stia più di vinti. Et questo occorre, perche quanto più ritardano à venir fuori, è per cagion della galletta che si trova 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, ò le doppie, molti vi sono, che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che vi è più utilità, non valendo di pretio le doppie la metà di quello, che vagliono le semplici; & anco essendovi dentro il maschio, & la femina, laquale perche si trova piena di ova, come sono usciti la mattina, subito si accompagna col maschio; & stata solamente due, fin tre hore seco, si leva il maschio, & si pone anco (chi vuole) con

un'altra, & non più, per altro tanto tempo: La sera poi le femine partoriscono le ova sopra i panni bianchi di lino; ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tavole, ò in altri luoghi accommodati: perche non solo si possono metter'in luoghi sicuri, per l'anno seguente, secondo che di mano in mano sono caricati d'ova, come si fanno anco i panni di lino; ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora, quante ova può fare ciascuna di quelle farfalle? accioche potessi divisare quante ne dovessi tenere, per supplir'à quella quantità che io havessi designato.

GIO. BAT. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cento ova; onde non pure facilmente si può discorrere quanto numero se ne debba tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quando se ne 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 ova, quanto che vi stessero adosso; Oltra che à questo modo non si forarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quante fussero le femine.

Dopo che saranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per conto della semenza, non si tardi di metter tutte le altre al Sole per farvi morir'i Cavalieri, che saranno dentro; & quando tardasse à morire per cagione de' nuvoli, siano poste tali galette larghe in un sacco, e si facciano stare nel forno,

subito ch'è cavato il pane non manco d'una hora, & un'altra dapoi nel sacco; & à questo modo si ritroveranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto più tosto si può; & quando non vi fusse ordine, siano poste queste gallette in luogo dove non sia polvere, ò almeno siano coverte benissimo; cavando parimente i doppioni, dalle semplici, accioche si faccia più bella seta. Ma sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano havere; percioche, chi non fa tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dire il danno che ne segue; come la prattica cel fà vedere in quelle, 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 la tirano alla Bolognese per fare di veli sottilissimi, la quale rende maggior'utilità di tutte le altre sete.

VINC. Perche mi sono scordato di domandarvi se è bene à sciegliere una sorte di Cavalieri, più tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri à far le gallette della miglior semenza, io vi prego che mi diciate s'egli è cosa ragionevole da tenerne conto, ò nò.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che tutte le persone giudiciose, non solamente scolgono i più grossi animali, & da quelli i più neri, poiche quelli si hanno per li più forti, & che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de' maschi, & le pongono in un sol luogo, accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo à i segni che hanno nel luogo proprio, quando havessero 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 havete detto quelle che più importano per sanar i Cavalieri ammalati; mi farete cosa grata à narrarmi quei rimedii, che sapete, per liberarli dalle infirmità, che li conducono à morte.

GIO. BAT. Bisogna avvertire, che i luoghi dove si tengono siano bene accommodati (come vi ho detto) & non mai humidi, ò sporchi di lordezze, overo posti sotto à i tetti de' semplici 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 pavimenti, è quasi impossibile, che possano durare se non poco tempo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osservare nel tenere netti questi Cavalieri, & nel darli la loro pastura, ò l'aere dell'austro, della tramontana, & delle altre parti secondo che bisognano; dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il più delle volte avviene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarvi 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 un subito) ma ancora si ricuperano grandemente, spruzzando lor'adosso della malvagia, ò dell'acqua vita, over gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grandi) & levandoli poi fuori da quei vasi subito. Onde, si come sono aiutati da queste cose calde, & odorifere, quando patiscono per soverchio freddo; cosi poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa, quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrovandosi ancora di mala voglia, per haver mangiato troppo; si sanano molti col farli

stare tre, ò quattro giorni senza ricever pastura alcuna. Vero è, che essendovene di colore livido, giallo, & spiacevole, ò che piscino un certo humore, che li fà bagnati, & lassi bisogna subito levarli da gli altri; & trarli fuor del luogo; & portare i sani la mattina innanzi al levar del Sole, all'aere per tanto spatio di tempo, quanto si direbbe un miserere, ò poco più; & poi ritornare quelle tavole 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 ritrovo haver qualche numero di mori nel mio suburbano, & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune volte non trovo che voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere cavalieri che la mangino, per non haver tanta servitù in casa, come vi vorrebbe à nodrirli: mi sarebbe caro, se mi mostraste qualche via nuova, per la quale io ne potessi cavare honesta utilità.

GIO. BAT. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, i quali, perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener Cavalieri, & per maggior'utilità, che non è l'affittare simili arbori, danno à diversi contadini tutta la loro foglia: & quelli vi pongono solamente la semenza, & le fatiche che vogliono à pascer gli animali, & nodrirli sin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è un'honesto partito per noi patroni, & per essi lavoratori. Percioche, si come caviamo

più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo dall'affitar'i mori; cosi essi non possono perdere senon le fatiche de gli ultimi giorni, le quali sono di minor danno assai, che non è il pagar la foglia, per voler guadagnar la metà, & che alle volte si ruinano, quando i Cavalieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, doverebbe haver'ogni anno qualche quantità di gallette in casa: percioche potrebbe cavare non solo da gli stracci, ò stopella diversi fornimenti colorati di letto, & molti adobbamenti di casa, & con poca spesa: ma ancora con gran vantaggio potrebbesi fornire di più panni fini di seta per vestire se medesimo, & tutta la famiglia: poiche questa città ha cosi bella dote di fare si lustre tinte, e specialmente veluti neri, che stanno al pari di quanti siano più belli in Milano, in Genova, & in Perugia. Laonde dobbiamo ringratiare grandemente il signor'Iddio, il quale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci ha dati per sua infinita bontà; ci ha anco nuovamente dotato di questo cosi utile della seta, laquale cresce talmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti à piantare diversi telari, per la seta nostra che abonda, & per le acque che crescono loro si grande beneficio.

VINC. Mi resta domandarvi, quanta foglia possono mangiare i Cavalieri nati da un'oncia di semenza, & quanta seta devono produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i Cavalieri nostri, ò di semenza Spagnuola, mangiano nove, e dieci pesi di foglia, che sono fin duecento cinquanta libre; & producono otto, & nove, & alle volte sin dieci libre di seta; ma se sono de' Calabresi (per esser più grossi) mangiano undici, & dodici pesi di foglia, & fanno anco undici, & dodici libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC. Desidero saper'ancora, quanta seta si deve cavare da vinticinque libre di gallette.

GIO. BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne cava un'oncia per libra; ma se sono della semenza Calabrese, si cavano fin'oncie tre[4].

VINC. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho domandato, sarà bene che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

GIO. BAT. Tante volte quante ritornarete, voi sarete sempre il ben venuto.

Il fine della XVI. giornata.

[4]Nel testo: trenta (nota per l'edizione elettronica *Manuzio*)

La decimasettima giornata aggiunta dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Nella quale si tratta di quanto debbe fare un diligente Agricoltore di mese in mese, & secondo i buoni, & cattivi tempi.

Essendo ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Avogrado nell'hora solita, lo ritrovò, che godeva il fresco nella vaga capelletta, dove accomodati; prima l'Avogadro 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'ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare un'eccellente Agricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno, secondo le stagioni, & i buoni, & cattivi tempi di tutto l'anno.

GIO. BAT. Volendo voi, che discorriamo intorno à questi effetti necessarii, credo che basti il parlarvi solamente de' riti Lombardi, & non della diversità d'infiniti paesi stranieri, poi che sarebbe impossibile à raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese, che vi piace di cominciare.

GIO. BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'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: & che in questo paese i massari, ò lavoratori, che si partono da i lor patroni, sono stantiati per lavorare i campi à quegli altri, che di nuovo hanno promesso, però cominciarò à parlar del mese di Novembre; ilqual'è assai più convenevole per dar principio à questo ragionamento, che non sono gli altri mesi; conciosia che tutti i lavoratori cominciano con molti modi à coltivare i campi, & à piantare, & ordinare gli arbori per beneficio dell'anno seguente.

VINC. Ancora piace à me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri, fin che haverete compiuti i dodeci.

GIO. BAT. In questo mese adunque il buon' Agricoltore comincia à carrettare le ripe de' campi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, ò perche si son ritrovati sporchi; lequali sono fatte alte dall'aratro, quando d'aratura in aratura vien nettato dal bifolco (come per ogni dovero si debbono abbassar'ogni tre, ò quattro anni) e condur quella terra per tutto'l campo; & specialmente nelle valli (quando ve ne siano) per farlo maggiormente uguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompe tutto'l fondo con l'aratro, accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle nevi resti ben purgato, & spolverato. Percioche, non è dubbio, che si giova assai più per seminare poi il campo alla primavera (quando però sia ben ritagliato almeno due altre volte con l'aratro) che à romperlo al fin di Gennaro, ò al principio di Febraro, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trovano nel fondo de i fossi di quei campi, per spargerveli inanzi 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 diversi instrumenti, accioche elle cosi torbide, & accompagnate da una infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora è diligente nel fare de' fossatelli, ò delle buche, per piantarvi al Febraro, & per Luna nuova, delle viti, ò d'altre sorti d'arbori; atteso che à quel tempo si ritrovano talmente cotte dal gelo quelle terre, che paiono cenere. Vero è, che havendo cavate queste cose nel mese d'Agosto, egli pianta simili arbori più tosto in questo mese di Novembre, che al tempo della primavera. Oltra che non manca di piantare gli ossi, ò le anime de' persichi, delle mandole, delle noci, & d'altre sorti simili, accioche quei gusci immarciscano innanzi che i semi nascano alla Primavera.

Appresso, scalva, ò pota i salici, le albere, ò piope, & gli altri arbori nella Luna nuova, accioche i rami crescano più facilmente dopo il verno; oltra che pianta le belle piante cavate allhora da quegli arbori; perche prendono meglio, che se fussero piantate dopo Gennaro.

Non solamente taglia poi dal piede gli arbori che sono à proposito per fabricare, ò per fare altri effetti, & per Luna vecchia; ma taglia anco dal piede tutti quelli che son seccati l'estate, per fenderli, quando piove, ò nevica, sotto à i portici. Senza che taglia gli stropelli, ò vinchi, e le stroppe, ò ligacce da i pendoli, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giovani. Le quai cose lega in fasci, & conserva in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le viti de' colli, che non sono offese dalla

Tramontana; poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di uva, che se si potassero dopo Sant'Antonio. Et havendone che siano sottoposte à gelare (non havendole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dapoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, havendole prima dato alle magre una palata di polvere, per gamba.

Non manca similmente di pestar'i risi, accioche si possano mangiare; & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore, porta i cedri & altri frutti simili, che sono nelle casse, ò ne i pitarri, al coperto, dopo che hanno havuto però un giorno, ò dui delle prime brine; & li serra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cavallo, ò di colombino ben marcio, & d'altri uccelli; incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si rinverdiscano; come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tempo le castagne, & i maroni, & le cava fuori da i ricci per mangiarli à più modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra, che raccoglie le olive per far dell'olio, secondo che si trovano ben nere, & che sono state ammuchiate.

Attende anco à 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 non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime rivolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i loro frutti. Senza che ricalza il ruso di terra à gamba

per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cavare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vengano tenere, e le foglie bianche, per mangiarle l'une, & l'altre tutto il verno nell'insalate. Et oltra che fà il simile delle indivie, per servirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cavoli in cima, accioche divengano di dentro bianchi, quando per natura non si serrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, cava i gniferi, ò carote, & levato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor'il simile à i ramocelli, & à i ravanelli per mangiarli crudi dopo Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna vecchia; perciochè non durarebbono questi frutti, quando si cavassero essendo nuova.

VINC. Che semenze si possono piantare in questo mese di Novembre.

GIO. BAT. Io non so per hora, che si possano piantare, fuori i grani della fava grossa broventata, & quelli del rovagliotto, ò pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle volte alla Quaresima; & questi semi bisogna conservarli da gli uccelli, & specialmente delle gazze; stando che gli sterpano nel gelmogliare, per la estrema fame, che hanno al tempo della neve. Et si può anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vangati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono più grasse, che non fanno essendo piantate di Febraro, & rendono un'utile maraviglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori, che in questo mese, per Luna nuova, letamano, & vangano i terreni

dove han da seminare al principio di Marzo la cosi utile maggiorana; percioche vi si attaccano molto meglio queste semenze, che se si rompono con l'aratro, ò con la vanga dopo Natale. Et chi facesse questo medesimo à molti semi che si spargono di Febraro, & di Marzo, è certo che li sarebbe di molto giovamento.

Restavi in questo mese di raccoglier'i melicacci, ò sagginali, & da condurli à casa, per valersi de' grossi à far le siepi, & de' minuti à coprir l'herbe gentili, overo per porli sotto à gli animali, ò essendo tagliati menuti, per farli mangiar loro, quando non lavorano, & che però non siano stati allo scoperto.

VINC. Dapoi che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Novembre, aspetto anco che mi diciate quelle che vanno fatte in quelle di Decembre.

GIO. BAT. In questo mese, il valente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliato di dui anni, accioche si spolverino le terre, & si sponghino quelle radici in tal modo, che nel seminarvi i lini al principio di Marzo, ò al fine di Febraro, vengano assai più belli, che non sarebbono se questi campi fussero arati dopo Santo Antonio.

Non solamente poi, l'Agricoltore non manca di far ne i risi & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccoglier le olive, & nel cavarne più oglio che può, senza che cava dell'altro che fanno le noci, le semenze del lino, delle viti, delle rape, & delle altre sorti secondo il solito.

Indi, si come egli è diligente à curar'i fossi, & altri vasi adacquatori, &

nò; cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & farvi gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de legnami diversi per Luna vecchia, quadrandoli, & accommodando quello esser che bisognano per casamentare, ò per fare altri effetti necessarii.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la campagna è agghiacciata da gli estremi freddi, ò coperta dalle molte nevi, ò talmente inacquata dalle pioggie, che non vi si può far beneficio alcuno, non pure non manca di pigliare diversi uccelli con le reti, delle lepri & d'altri animali co i cani, ò con trappole diverse, overo con archibugi, ò con balestre; ma mentre che piove, ò nevica grandemente attende à far con l'accomodato torno molte cose di legno; come sono scudele, taglieri, basie, scatole, spine, cannelle, cocconi, & altri instromenti necessarii. Senza che egli fà de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, & de gli altri istromenti di legno commodi all'Agricoltura; & non meno provede alle cose necessarie de i carri, delle carrette, & à tutte le altre che sono pertinenti a gli animali, accioche siano all'ordine quando bisognano per carreggiare, ò per coltivare i campi. Et anco si provede di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e d'altri molti instromenti, come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si brevi giorni di Decembre, & di Gennaro al fuoco (per esservi più otio honesto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare à tutta la sua famiglia pacifica della felicità christiana, che si gode nell'Agricoltura; mangiando insieme diversi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto

alcuno di veleno; & spinando nuovi vini, per assaggiare la loro bontà? Onde, come amorevolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar'à tutti il grande obligo, che hanno verso il signor'Iddio di benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte à gloria di sua Maestà; ma ancora li fà vedere con quanta felicità, & sicurezza, ciascun'Agricoltore intelligente, & diligente può crescer pur'assai l'entrate de' terreni, che sono capaci per ricever diversi semi, & diverse piante, secondo la lor natura.

Qual'è colui cosi nobile, & cosi gran Signore, che non dovesse haver'una dolce invidia à gli Agricoltori, che si compiacciono più di questa vita, cosi pacifica, cosi lieta, cosi felice, & della famiglia obediente, de gli animali disciplinabili, & de' loro campi ben coltivati, che se fussero grandi Principi? perche conoscono, che questa loro professione, è Regina di viver lontani da i travagli, da gli odii, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questi veramente son degni d'esser'invidiati da tutto il mondo, poiche non cessano mai di ringratiar'il grande Dio, de gl'infiniti doni, che tuttodì ricevono; pensando sempre, come possono dispensar il tempo nel coltivar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per commune beneficio di noi mortali.

VINC. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode lo huomo libero dalle vanità di questo mondo; nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaro.

GIO. BAT. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaro intorno à i risi, à i lini, à gli oglii, & alle altre cose, che vi ho

narrate (quando però non sono state finite al Decembre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Novembre. Oltra ch'egli comincia dopo S. Antonio à tirar giù da gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, ò palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese: atteso che questa produce (come dissi) più uva, che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egliè diligente nell'apparecchiare i legnami, che vogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti; piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba; overo essendovi gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giovino alle medesime viti, & à i palmiti, che elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente; non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuova, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'una, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora, come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente, per Luna nuova, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'ultimo più fresco, sia posto prima in fondo di quella seconda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, ò sopra i terreni che andaranno seminati, si ritrovi ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che non manca di sparger sopra i prati la polvere raccolta nella state, accioche per incorporarsi con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette all'ordine i carri, gli aratri, & gli altri stromenti necessarii alla coltivatione: & anco si provede di tutti i ferri

ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poiche non rincresce mai di lavorare ad ogni huomo da bene, come si trova haver bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del fare andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del carettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, che si deono fare di Febraro.

VINC. Et questo mi piace, che cosi seguitiate.

GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraro i letami, & la polvere (quando non l'habbia condotta al Gennaro) sopra i prati, benche si trovino coperti di neve; ma ancora li conduce sopra i campi che sono d'arare la terza volta per piantarli di fava per luna vecchia, ò come è fatta nuova 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 à gli arbori loro, ò a' diversi legnami piantati; percioche in questo mese debbono esser'ordinate d'ogni lor bisogno; & leva anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuova i piantoni di olive, di pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici: Et oltra che egli scalva tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati avanti il freddo; netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, cosi per conto di rami, quanto delle aste, ò delle verghe loro; levando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre brutezze che si trovano cosi nelle foglie secche ritorte, come in tutto il legno; zappando attorno alle

radici, & levando tutte l'herbe cattive, accioche quella terra le benefichi.

Cura & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci che sono per le corti, ò cortili, senza che netta i pollari, e le colombare di tutto lo sterco loro, ò d'ogn'altra sporchezza; accioche come son'accommodati di nidi diversi, quei polli, & colombi, si compiaccino secondo i loro humori.

In questo tempo, medesimamente pesta i risi, essendone da pestare & cosi finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trovino letamati, ò polverizati; facendo intorno à queste cose, come havete inteso.

Appresso, non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si usino à patir più le brine, & i freddi grandi, che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fà anco il simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso. Senza, che essendo la Luna vecchia, comincia à zappare i frumenti; perche quelle herbe non riverdiscono cosi, come fanno quando è nuova.

Poi non solamente ogni buon'Agricoltore semina per Luna nuova la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi; ma ancora pianta l'aglio, i piselli, la salvia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona, più tosto che seminarla.

VINC. Havendo voi finito di dir le cose importanti di questo mese, desidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far'in quello di Marzo.

GIO. BAT. Una delle più utili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, sin'à quindici; percioche vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori

Padovani, & d'altri paesi li seminino nelle colture ben'arate, & ben'ingrassate col letame, ò con la cenere; non pure al fin di Marzo, ma per tutto Aprile, & anco sin'à mezzo Maggio. Usanza però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra che egli semina il guado per principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraro (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso utile: & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraro; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, ò al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina con la veccia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, la lenticchia, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, la segala marzuola, & la scandella; & semina ancor'il canape, & i garzi ne gli ultimi giorni ne i terreni bene arati, ò più tosto vangati:

Ancora il vero Agricoltore sollecita à potar le vite non concie, & le accommoda à gli arbori loro, ò ad altri legnami, over'essendone prive, le accompagna si fattamente co i frusconi, ò con altri legnami che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di uva, secondo la lor natura. Oltrache quanto più tosto hà finito di legarle, & di ordinarle, cava loro da dosso la terra con l'aratro, & da poi le zappa benissimo dall'una gamba all'altra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si trova nella superficie; levando non meno tutte le cattive herbe che sono fra l'una, & l'altra gamba: Questo medesimo facendo anco al ruso nel levarli da dosso la terra, che fù posta di gamba in

gamba innanzi al verno, & specialmente essendone di sotterrate; & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo, egli conduce le curature de' fossi, & de adacquatori sopra i prati: spianandoli di anno in anno più che può: poiche rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei campi, dove ha divisato di seminar i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopo che gli havera 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 avellane, & gli ossi delle olive, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di oppii, e di onizzi. Et oltra che semina anco gli asparagi, ò pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; benche sia meglio piantar le gambe di questi, & non de' cardi; poiche fanno i frutti quell'anno medesimo. Levando la terra à tutti ricalzati avanti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, ò superflue: Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Novembre, & vangando dapoi minutamente (ma poco fondati pero) accioche maggiormente possano uscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la salvia (quando però non sia stata piantata all'Ottobre) la lavanda, il rosmarino, le fraghe, le uve grispine, le rose, & i gigli; oltra che anco pianta le zucche, i cocumeri, i melloni, le popone. Et

medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente, come dissi il primo giorno.

Parlandovi non meno, come egli semina in questo tempo, delle lattuche, delle indivie, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili; semina parimente de' cavoli, de capucci, de' porri, & d'altre più sorti di verdure grosse.

Ne tanto egli comincia à zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe utili nate ne i giardini, & ne gli horti; ma zappa ancora tutte le viti, & l'olive con gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraro. Et oltra che non manca d'inestar quelle viti, che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli à cannello, & le olive co' cedri, limoni, aranci, & fichi à scudetto; inesta non meno à fessolo i pomi, & i peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar'i vini quando fioriscono i persichi in questo mese; ma si compiace ne i primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano; si perche 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.

VINC. Perche havete detto le più importanti cose che vanno fatte nel mese di Marzo: vi prego che mi raccontate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

GIO. BAT. Nel principio di questo mese, l'eccellente Agricoltore semina

prima i risi sopra l'acqua ben'accommodata d'argini, & dapoi ara, & erpica i campi già arati tre volte, per seminarvi le meliche, ò fasoli, over'i migli al tempo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la rozza, & la maggiorana (quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) cava non meno le cattive herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande utilità (come dissi il primo dì) e le porta à gli armenti di giorno in giorno, come buona pastura: Senza che fà entrar le sariole, & gli altri vasi maestrali, che non sono stati curati, accioche le acque corrano più facilmente.

In questo mese, non pur'egli semina i ramolacci, i ravanelli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cavoli, e i ravaiotti, per haverne più lungo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) accioche facciano i frutti passato Agosto, ò Settembre: Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, & di tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso, sì come egli portò à coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranci che sono nelle casse, ò ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere; scoprendo medesimamente tutti gli altri, che al detto tempo coperse con le assi, & che non si muovono mai: Senza che commuove la terra di gamba in gamba, & leva via tutte le radici, che si ritrovano nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tanagliuola; non lasciadoli andare troppo alti, nè un sol ramo fuor dell'ordine de gli altri; incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti, secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbrucia i prati vecchi per la grande

utilità che rendono per sei, & per otto anni: ma semina la cosi 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 ha seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi con altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto'l dì corrono lentamente sopra i risi, & 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 levate, & 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 nuova) comincia à tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno un'anno, per darla alquanto secca, overo verde d'un giorno, à i buoi, & à i cavalli; perche questo medesimo si fa per otto, & nove mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esservene gran copia.

VINC. Dapoi che non dite più d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono à fare di Maggio.

GIO. BAT. Primamente in questo mese, il sollecito Agricoltore, non pure zappa la seconda volta le viti, & vi lascia una parte di quella terra attorno, accioche non siano danneggiate dall'estremo caldo: ma leva ancora da quelle

tutti i pampini, ò maderi, che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio à gli altri che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che li raccoglie à gli animali. Et piu dico, che egli, in questi giorni, spesse volte, leva col ronchetto posto in cima di un'asta, i ramicelli superflui alle salici di dui anni non tagliate, & non rompe mai le cime, come fanno alcuni ignoranti; i quali, per risparmiar'il fieno, ruinano quegli arbori; ò fanno il medesimo, per purgare i bestiami con quelle brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha olive da inestare, d'inestarle à mezo Maggio benissimo à scudetto.

In oltre, egli non manca à i lini dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica 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, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che vanno subito seminati come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie à mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendo il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto: monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio; non mancando haver cura circa all'acqua de' risi, & all'adacquar de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, ò rovaiotto, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, & comincia à raccogliere la polvere per le strade

accompagnata con diversi grassumi, conducendola di mano in mano à mucchio, per darla poi innanzi il verno alle viti, & à i prati: Senza che ne gli ultimi giorni comincia à cavare quei lini, che mezanamente sono divenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' Cavalieri, & delle Api in buona quantità: ma perche non sono cose che provengano cosi dalla terra, come fanno la maggior parte delle altre, che vi ho detto: però parleremo 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 à ragionarvi delle cose, che fa il ben aveduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente sollecita à cavare i lini maturi, & fattoli ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per farvi poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia à tagliare la maggiorana, & seguita secondo che và maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, & dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima dove ha abbruciato i prati, & quei campi che ha letamati, & cinque volte arati con la presente, ma ara, & semina ancora quelli donde ha cavati i lini; seminando dapoi gli altri, come havrà 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 cavar fuori la semenza al

modo che dissi, per seminarla al Marzo seguente; cava anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fagiuoli 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: raccogliendo etiandio quanta polvere trova, & può, per servirsene poi al modo solito.

Non meno in questo mese, tosto ch'egli conosce che le biade sono mature, non tarda à tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci à casa più tosto sotto à i portici, ò altri tetti che allo scoperto. 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' quali, andando buona stagione, cava poco meno il frutto che cava de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch'egli cava le fave mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli; inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi à canello; & specialmente le noci, poiche queste d'altro tempo, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

VINC. Perche in questo mese, ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade; però seguiterete di dir'il tagliare che si fà di Luglio, con le altre cose insieme.

GIO. BAT. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade, secondo che maturano, & le conduce à casa legate in cove, e secche; & fà fuor'i grani della paglia quanto più tosto può; percioche quanto più tarda,

tanto manco si conservano, ò non nascono, benche siano seminati in accommodato terreno: Senza ch'egli pone la paglia al coperto, quando ne ha carestia, per esser' (come dissi) effetto di grande utilità; ò almeno lo conserva ne i pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi non solamente fà seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono à braccio, ò si carriuolano, ò che si fanno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: ma leva subito li stipoli da quei campi dove è per seminare fasoli per grassa, ò i lupini, ò la senapa, overo altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le volga sotto con l'aratro. R*ompendo medesimamente gli altri campi, per seminarli all'autunno di biade al modo solito; & anco letamando, arando, & seminando le rape, per mangiar le foglie più per tempo, & poi il frutto loro diversamente quando sarà maturo.*

In questo mese è anco sollecito à cavar le foglie al guado, & à zapparlo subito dapoi; zappando non meno i migli, & gli altri grani, ò qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi utile medica; ma ne raccoglie anco buona somma di pabulo fuor de gli stipoli, & de' prati novelli, per dare simili grani à i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligente nel far'andare l'acqua sopra i risi, & levarla quando fà bisogno, & nell'adacquare i migli la medica, & i prati secondo che patiscono sete, oltra ch'egli sega questi, & quella, come son maturi, per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tempo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra i lenzuoli. Senza, che taglia, & raccoglie tutto il canape, che ha fatto la semenza, & l'ordina talmente con l'acqua, & con l'altre cose che vi bisognano, che si possa lavorare, & vendere per fare diverse cose, come si fà.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la polvere al modo solito, fà ancora che quelle donne, che non hanno da zappare migli, ò altre cose, comincino à cavare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grandi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: i quali, stati in massa, ò in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, over da i venti, li raccoglie in fasci legati, & conduce al coperto, accioche riposti per alcuni dì, siano pestati quando li piacerà.

VINC. Posciache havete ragionato sin'hora di nove mesi, aspetto che diciate anco delle cose che vanno fatte d'Agosto.

GIO. BAT. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente à traverso con l'aratro, per haverli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quanto può, con erpicarli dapoi benissimo; perche questi sono i veri modi di coltivar ben qual si voglia terreno sano. Oltra che volendo piantar viti di Novembre egli fà i fossatelli in questo mese, accioche all'hora si trovino ben cotti, & spolverati.

Non manca poi di far fuori la semenza da i lini, laquale nettata prima co i valli, ò co i crivelli, conserva ne i granari, per seminarla alla primavera, ò per cavarne olio quando li piace. Ponendo poi quei lini (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 quelli giorni à cavar'il guado, & dapoi à zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secondo che bisognano; zappa anco tutte le viti, le quali mondate benissimo intorno alle radici, le lascia cosi scoperte sin che le ricalza, e colma all'Ottobre.

Appresso, si come egli raccoglie in questo mese la polvere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci, le mandole, & la maggiorana; tagliando poi i risi, i prati nuovi, & la medica; & seminando le spinacie, per mangiarle poi tutto il verno sin'alla Pasqua, & cosi seminando i cavoli, & le cipolle; ripiantando i porri, accioche divengano grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligente à spampinare, ò cavare le foglie a quelle viti che ne han produtto gran somma, accioche le uve, maggiormente possano maturare, & à provedersi benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per vindemiar le uve, & far'i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni legieri, egli havendoli prima letamati, & arati dopo san Bartolomeo, le semina subito; perche più facilmente nascono, & figliolano più quattro quarte seminate à buon'hora, che cinque & sei tardamente. Et oltra che à seminarvi dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre più bella, poiche nasce più spessa, che à seminarla ne i frumenti, è cosa anco maravigliosa à veder l'utilità, ch'ella apporta nel seminarla sin'à mezo Settembre più tosto, che à seminarla al Marzo, come la maggior parte fà.

VINC. Poscia che havete detto questi discorsi cosi utili; desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

GIO. BAT. Nel principio di questo mese, non solo il prudente Agricoltore letama, & ara i campi che sono à proposito per seminarli all'hora di quella biada che gli pare; ma piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge; & l'erpica fin che vede esser l'una, & l'altra parte ben'incorporate nella terra. Inoltre non manca intorno al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, sin che sono ben'ordinati.

Ne si scorda in quello mese di tagliare i rami della rozza, di raccoglier la semenza per seminarla ne i primi giorni di Marzo seguente: & di raccoglier anco per questa volta, le foglie del guado, per ordinarle al modo solito, fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, ò nel forno temperato.

Non manca appresso in questi giorni di tagliar'i risi, & farli fuori delle paglie; & fare il simile de' migli, secondo che di mano in mano maturano. Oltra che è molto sollecito nel vendemiar le uve, & 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 conviene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, ò più tosto pestar co i piedi, accioche habbia cosi de' vini bianchi di uve nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, & dolci secondo che sono per la natura di quei siti, over per la industria dell'arte, che egli diversamente usa. Non mancando d'invasellar di sorte in sorte, & d'haverne cura sin che sono fatti, ò che più non bollino.

In questo mese similmente attende à segar la medica, & i prati che si

ritrovano maturi, per condurli ben'ordinati sopra i fenili; & à raccoglier anco la polvere secondo che ha fatto gli altri mesi: Senza che egli semina le cipolle per mangiarle poi à Pasqua per molti mesi.

VINC. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti, che si fanno di Ottobre, mi sarà grato me le diciate innanzi che finiamo i ragionamenti.

GIO. BAT. Non è dubbio, che la cosa più importante che fà il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri, le spelte; si ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarvi i lini; come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace; havendo però letamati prima i campi colturati, per la somma del letame che hà, ò con la calcina pura, ò accompagnata col letame buono, ò mediocre, over mescolata al Maggio con le curature de' fossi, ò col terreno levato dalle ripe de' campi, quando sono divenute alte, per lo nettar che si fà dell'aratro.

Poi non pure egli attende à fare il restante de' vini, co i moscatelli, & con le vernaccie; ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia à farli spatolare di giorno in giorno sin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & dà loro una palata di polvere raccolta di gamba in gamba, ò della bulla di lino, massimamente quando non sono molto morbide; colmandole, dapoi che sono nettate; e piantando al fin del mese tutte quelle, che ha divisato, da piantare con gli arbori, che li paiono à proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sotterra quelle viti che sono dubbiose di gelare, & 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 à casa per farle fuori su l'ara co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, o dalle nevi; servendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i prati vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con piu sorti d'instromenti, accioche le grasse, che si trovano sopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli arbori; percioche, quanto piu si fa à questo modo, tanto maggiormente l'ingrassano quei prati. Vero è, che volendo darli sopra la polvere semplice, over'accompagnata col letame, primamente leva l'acqua avanti otto dì almeno, & dapoi ve ne conduce tutta quella somma che li pare conveniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia à raccogliere le castagne, i marroni, e i frutti de' giardini di conserva, & cava le rape dalla terra col levarne le foglie, & coprirle di sabbia molto bene per lo gelo; ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra ch'egli pianta la salvia, & altre herbe che à quel tempo van piantate; ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi; ma questi piu altamente, accioche venendo bianchi sin'in cima, si possano mangiare tanto quanto sono lunghi. Io vi potrei dir'ancora delle altre, ma per haver detto le piu sostantiali, sarà bene che facciamo fine, se tanto vi piace.

VINC. Non tanto mi pare, che poniamo fine à i nostri ragionamenti, ma ancora io vi ringratio delle molte cortesie, che mi havete fatte. Et con

vostra buona licenza andarò à cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato; & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. BAT. Andate felicemente, ma ben vi priego che vi lasciate vedere qualche volta, accioche ci godiamo col contento nostro.

Il fine della XVII. giornata.

Delle molte doti della magnifica, et illustre città di Brescia, & del suo Paese

Proemio di M. Agostino Gallo,
Nobile Bresciano;

Al quale seguono poi le tre Giornate delle honeste commodità, & de gli honorati piaceri, che si cavano dalla Villa.

Dapoi che con l'aiuto di Dio ho finito di esplicare i diversi riti dell' Agricoltura, cavati dalla pratica, in diciasette Giornate, ho pensato anco di palesar'in tre altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'huomo prudente, l'habitar più tosto nella Villa, che nella Città; ma ancora le molte doti della mia Patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltivar con buona intelligentia tutt'il paese. Il quale, non ostante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le valli, e le campagne siano assai più de' campi fertili; tuttavia, per esser'habitato da piu che settecento milia creature humane, è talmente ben coltivato, che di sterile, meritamente acquista il nome dì fertilissimo. Questo chiaramente si vede, che si come si trae da i monti, & dalle valli gran copia di legne, & non poca somma di fieni, di castagne, & d'altri frutti; cosi si colgono da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime bevande; & specialmente da quei di Cellatica, & di Limone; luoghi in vero che fanno le migliori vernaccie di

tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedimonte, di Franciacurta, & delle terre vicine; non minori sono le utilità, che prestano le campagne per li molti armenti che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre; & per la gran copia di biade diverse 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 avanzano tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora maravigliose le doti della Riviera 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, & d'aranci: Cedri poi che avanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Et ben certamente questo si può domandare sito amenissimo; sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quel sì grande, sì profondo, & sì superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti, forniti di vari arbori fruttiferi, & in gran parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettive veramente attissime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo, & per ricreare ogni affaticato intelletto: Senza che'l detto lago abonda di buoni pesci, & particolarmente di carpioni delicatissimi, i quali non si trovano in altri paesi. Oltra di ciò non è questa quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore à loro: Come ben si vede, che si come il signor'Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, segale,

farri, legumi, migli, panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni, & pesci (concedendole ancora in parte, lane, sete, canapi, cere, meli, ogli, zaffarani, & guadi) cosi la fa talmente abondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, & formaggi delicati, che ne comparte non poca somma à gli altri paesi. O bene aventurata Patria, poi che non solo è dotata di tutte queste cose, ma ancora per natura, ama, celebra, & essalta questa nobile arte dell'Agricoltura; mostrando à tutto il Mondo con quai modi si possono levare da i salvatichi monti, da gli inculti colli, dalle deserte valli, & dalle foreste campagne, i velenosi sterpi, gli aspri ruschi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, & ridurgli in folti boschi, in utili vignali, in floridi prati, & in campi abondanti di grani, & di lini. Cose che per certo l'arricchiscono grandemente per esser coltivata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lavorare, poco meno d'un bel giardino. Ma poi che io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi, che ha per le doti innumerabili, ricevute dalla Natura, come se le fosse unica 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, ilquale è ricco di buoni pesci, & circondato parte da' monti vestiti di boschi, & parte da' colli ben vignati, bene olivati, & ben forniti di varii frutti? Poi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedette di monti, & colli che lo cingono; & similmente la bella isoletta di Peschiera postavi nel mezo; adorna dalla forte Rocca del molto illustre, & strenuo Sig. Girolamo Martinengo, nel vero non si può negare, ch'egli non sia & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idro, ilquale ancor che sia più tosto de' piccioli, che de' grandi, nondimeno è maraviglioso, sì per esser circondato per diciotto miglia, da' monti alti, arditi, pendenti, & minacciosi; come ancora perche e talmente situato, che si può con uno sguardo considerare la sua tranquillità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuora il fiume Chiese, che non pur serve a' tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente à molte fucine, & forni: ma anch'egli facendo il bel Naviglio 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 serve à tante fucine, & forni in Valtrompia, & à molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i molini: Qual'è quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di utilità al regale Ollio? Nome per certo conveniente à lui per la fecondità che egli presta à i campi, che lo ricevono. Ilquale, passando per mezo di Valcamonica lunga più di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri; ma facendo ancora il bellissimo lago Sebino, & dopo le tante acque grandi che bagnano abondantemente un grandissimo numero di possessioni, come una fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. Et pero considerando i gran beneficii di queste tante acque, che derivano 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 ancho l'Agricoltura assai più di ogni altra Città di Lombardia. Provincia 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 trova ne i monti pieni di minere? dalle quali con grandissima industria si cavano una 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 cava 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, & Provincie di ogni sorte di ferri da lavorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spade; & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti servono alla militia, all'Agricoltura, alle fabriche, à i navigli, & à qualunque altro uso humano.

Non è finalmente bella dote quella de' monti, donde si cava 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 à pieno mostrano i tanti maestri, che continovamente lavorano per la Città, & per lo paese: Et oltra che ve ne sono dell'altre maravigliose per le diversissime macchine lucide, si trovano ancor'in alcuni luoghi de gli alabastri, de' porfidi, de' calcidonii, delle agathe, & de diaspri perfettissimi.

Qual'è poi quella Città, meglio situata di Brescia? Laquale si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezo del suo paese? & poi cosi accommodata, ch'è ancor quasi nel mezo delle Città vicine. Percioche verso

Occidente è presso à Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altro tanto à Cremona. Poi si come verso Oriente è lontana da Verona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantova; 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 à guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo & gran Castello; ilquale non solamente l'adorna con la sua maravigliosa vedetta; ma come il geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Avegna ch'ella è fortissima per li larghi, & alti terragli, per le grosse & forti muraglie, per le ampie & profonde fosse, piene di acque risorgenti; & non meno è forte per li grossissimi torrioni, & bastioni, & per le piatte forme & baloardi senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli Orzi, Pontevico, Asola, & 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 trovano in molte case di cittadini, ne i conventi de religiosi, ne gli hospitali pii, & per le strade grande, & picciole & anco per tutte le piazze, & mercati publici. Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la Città nel veder quei cannoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei vasi petrili, corrono per gli acquedutti sotterranei per le vie, & per le case: Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi, i quali non tanto servono nel macinare grandissima quantità di biade,

& in altre cose assai; quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno à i sacri Tempii, à i ben fabricati Conventi, à i commodati Hospitali, & à i magnifici Palazzi, & specialmente à quello del commune, il quale è sì grande, sì ricco, sì maraviglioso, & bene accommodato di spatiosa loggia, che si può dire non esserne un altro simile in tutta Europa; dico che la città di Brescia è nel numero delle piu antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio essere stata delle prime, che in queste parti ricevessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime Città sono pari à lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta vescovi canonizati, & che siano cosi inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poveri, & particolarmente ne i tempi delle carestie.

Poi oltra di questo, gran fondamento fu della sua felicità, quando ritrovandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per levarsi dal collo quel sì gravoso giogo, volontariamente si donò à i nostri Illustriss. Signori Venetiani, nell'Anno MCCCCXXVI. 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 MDIX. fino al XVI. fu tenuta per ischiava da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del XII. per lo eccessivo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del divin Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O veramente mille volte beata Patria, poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura servitù, & la ritornò à viver con tranquilla pace sotto sì potenti Signori (Signori dico di quella Immortal Republica, che tutto'l Mondo honora) iquali sempre l'hanno trattata piu tosto da buona figliuola, che da suddita; ma ancora fin da principio la pose nella medesima professione, ch'egli designò al nostro primo Padre, & la fece patrona d'un paese tanto grande, & non da se fertile; accioche maggiormente fosse veduta la vera intelligentia che ha nel trarre da gli alti monti legne, & minere, da i duri colli, bevande, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre pianure diverse rendite: Et non meno che fosse conosciuto il buon giudicio che ha nel levare, & divertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti: imbrigliandole con palate di legnami grossi, con serraglie di muri fortissimi, & con altri maravigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini grandi bene arborati, & per diversi canali lunghi, & alti. Cose per certo di grandissima ammiratione: percioche fa vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque à correre nascosamente coperte di terra; alcune à passare per diversi vasi sotto à più altre, & alcune ancora à caminar'in alto per acquedutti sopra alle più grandi. La onde si può dire, che una parte delle sue richezze sono (come si dice) poste in aere; conciosia che di continuo giacciono sotto à molti casi della Fortuna; onde essendo rotti simili vasi in voltati, colonnati, & puntellatti (come più volte è occorso ne i calamitosi tempi delle pesti, e delle guerre) resta priva della piu importante cagione delle sue ricchezze. Et però meritevolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare,

& conservare le sudette cose; ma molto più meritano di esser commendati quegli altri, che havendo abbandonato le false grandezze, godono giocondamente in Villa la vera requie, la grata libertà, con le honeste commodità, & giocose delitie, che convengono à coloro, che mirano sempre con l'occhio interno à quel fine, alquale siamo creati dal Sommo Fattor dell'universo: 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 trovare (se pur ve n'è in questo travagliato mondo) pari à quella che si prova nel dedicarsi al ben coltivar la terra, la quale come amorevolissima madre, mai non manca nel mostrarsi liberalissima à tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.

Di M. Agostino Gallo,

Sopra le cose dilettevoli della Villa, & quanto è meglio habitarvi che nella Città.

Essendosi partito messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andare all'altra sua della Villa di Piedimonte, & pasando dal Borgo di Poncarale, trovò Messer Giovan Battista Avogadro con amici ch'erano venuti da uccellare à perniconi co i sparavieri; & essendo smontati sulla porta sua per desinare insieme, fù anch'egli ricevuto da lui; onde havendo mangiato nella capella dell'horto unito col giardino; levandosi tutti da tavola (eccetto l'Avogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche havendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incomincio dicendo.

Posciache voi Messer Giovan Battista, con la vostra innata gentilezza, mi havete interrotto il viaggio per honorarmi à questa tavola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare à diporto sotto all'ombre del giardino; spinto dall'amore che vi porto, son forzato dirvi, che mi è stato caro l'haver accettato la vostra cortesia; percioche non solamente mi havete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Principe, per esser'accomodato di sontuoso casamento, di vago giardino, di bell'horto, di ampio

pergolato, & di grande peschiera; ma ancora per potervi narrare la maraviglia di molti della Città; i quali (conoscendovi per huomo di valore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BAT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto geloso dell'honor mio; non posso mancare, che non vi manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar'in quella Villa: Et tanto più potrò narrarvele, quanto che gli amici cominciano à prossimarsi alla porta del giardino per andar à riposarsi secondo la lor'usanza. Et però cominciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso à stantiare in questo luogo, son certissimo che non mi riprenderebbono, ma più tosto, mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, il quale abbandono le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai vivere al Mondo.

Voi per più tempo havete veduto quale sia stata la vita mia; & tutto mi è occorso per le cattive compagnie. La onde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto cotal generatione, & ritirarmi qui con animo di viver più costumatamente che potessi in questo tempo che mi resta: Et tanto più ogn'hora me ne trovo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era un'inferno continuo, cosi questa mi pare una vera sembianza del paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali io sono amato assai più di quel che merito: Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser più tosto dell'amico, che

di colui che si possede.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar'à caccia, & uccellare; & hora à ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane havete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gli altri fanno ogni buon'officio per addolcir quegli animi, accioche restino amici come di prima.

COR. *Veramente, si come mi è piaciuto udir per quali cagioni voi havete abbandonato la Città, & riduttovi in questa bella Villa, non meno questo del mantener tra voi la santa pace, mi gradisce tanto, che mai non lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, & Villa si osservasse questo modo divino, & non il diabolico che oprano le lingue di Satanasso; non cessando di accender fuoco fra questo, & quello per aumentar'ogn'hora più le ire, & le controversie; gloriandosene dipoi come se fussero fatte cose degne di memoria.*

GIO. BAT. *Ancora ci possiamo contentare de' nostri contadini, i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. Et guai à colui c'havesse ardimento d'offenderci, ò fare nella terra qualche cosa sporca; percioche concordevolmente lo scacciaressimo fuori de' nostri confini per sempre.*

COR. *Parimente questo non è poco bel modo per mantenere questa Villa netta di malfattori: Che per certo sono pur'infelici quelle, dove i cittadini à gara favoriscono cotali huomini; onde non è poi maraviglia se vi nascono tanti scandali, & specialmente molte fiate tra coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; ma anco per ogni scelerità (contra di qual si voglia in secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come*

sono da biasimare coloro, che li trattano da schiavi, cosi sono da lodare quei cittadini, che han per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

GIO. BAT. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle avversità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secondo la loro conditione; sovenendoli nondimeno con la borsa, ò con la robba quando non possono cosi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura. Et queste sono nel numero delle vere lemosine, per non esser'ingannati, come sempre avviene de' tanti furfanti, e gabbadei che tuttodì van'attorno; dicendo diverse cose colorate di pietà; mescolate però con mille superstitioni, accioche (con queste vie diaboliche) essi scelerati possano più commodamente trionfare nella loro dishonesta vita.

COR. O quanto sarebbon'avventurati i poveri di questo paese, & d'altri pur'assai; se per ogni luogo vi fussero gentil'huomini che facessero si fatte opere di pietà, & non li tiranneggiassero nella robba, nella vita, & nell'honore, come più volte vien fatto da molti huomini indemoniati.

GIO. BAT. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tante doti di questo sito non più lungo di un miglio & mezo, & altro tanto largo; il quale (per luogo piano) forse non hà pari in tutta Lombardia? Primamente si vede ch'egliè di aere assai buono, vicino alla Città cinque miglia, abondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni; ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gli altri. Oltra che di arbori non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora che il Sol risplende vi si può andar per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi potete andar per contrada alcuna, ò volgervi à qual parte volete, che sempre non vediate diverse sariole, fiumi, acquedutti, rivoli, & altre acque correnti: Le quali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di una in una; percioche, qual corre à mezzo dì, quale a sera, quella dimane, & qual di pari và con veloce corso: Senza che (fra molte di queste) l'una sotto l'altra, & l'altra sopra à quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte cosi, per fare stupir coloro, che vagamente le rimirano.

COR. Confesso haver veduto più paesi di Lombardia che si adacquano; ne però mai ho trovato luogo pari à questo d'acque correnti; cose in vero, che hanno nella diversità, nella vaghezza, & nella utilità del maraviglioso.

GIO. BAT. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa Villa, cosi sono ancora il nostro tesoro; conciosia che irrigano abondantemente tutte le possessioni. Le quali, oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel verno mezanamente calde, non meno sono ottime à gli armenti che all'hora mangiano i nostri fieni; attesoche (per raccoglierne noi in gran copia) alle volte vi si sono trovate più di cinquecento vacche, & innanzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione per la bellezza, & per l'allegria che continuamente ci donano; ci sono anco di assai piacere, & utilità nel pescare: Perche fra gli spassi che prestiamo à gli amici che ci vengono à trovare, questo è il più grande; percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugamo hora questa sariola, & hora quel fiume, ò fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di

quei maravigliosi 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 & giovani, grandi & piccioli (& tutti scalzi, con guade, con stambucchine, con zappe, zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccate simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che veggono le acque divertite altrove (entrando allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro à i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono, alle lamprede che si infangano, alle rane, che saltano, alle bozzie che si nascondono, & à i gambari che s'intombano.

Poi non so huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere, vedendo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare; perche alhora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso; chi corre, & chi salta; chi cade, & chi leva; chi ride, & chi canta; chi piglia, & chi non sa tener la presa; & chi con cridi, & morfe non fann'altro che à questo, & quello dar la baia: Senza che alle volte si è veduto (volendo tre, ò quattro, ò più affrettarsi l'un più dell'altro per pigliare uno, ò più pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, ò fango. Onde, per essere veduti talmente ingarbugliati, & levarsi poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentivasi da tutti gli altri un rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di vanghe, & d'altre cose assai; che per verità io non so qual ricetta si trovasse pari à questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente haver (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle cagne per lamprede, & de' rospi per rane? Tenendo poi in mano questi cosi abominevoli

animali, per correr dietro à questo, & quello che 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 cridar di giovanette, & per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso à quelli, per difendere se stesse, & gli altri travagliati. Hora che voi M. Cornelio mi havete ascoltato cosi attentamente, ditemi vi priego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi cosi piacevoli spassi.

COR. Non tanto gli apprezzo pur'assai, per esser cose degne di ricreare ogni gentil'huomo, ogni Signore, ogni Prencipe, & ogni spirito gentile, ma ne sento gran consolatione ancora, per haverle voi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso vederle, come se vi fossi stato presente.

GIO. BAT. Vorrei che fosse stato quì la vigilia di S. Giovanni, quando passarono innanzi terza con tre carrette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinenga, la Signora Nostra Cavriola, & la Sig. Barbara Callina. Le quali accompagnate da più gentil'huomini, andavano à desinare à Dello col Magnifico Cavalier Carlo Averoldo, vero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle, che noi patroni havevamo asciugato il vaso della Garzietta, & che vi pescavano gran numero d'huomini, & di donne; si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, à preghiere però delle nostre gentildonne: dove ponendosi à mirare benissimo quei diversi atti risibili, che facevano quelle semplicissime genti nel pescare; ridevano di tal sorte, che parevano havessero à scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimento, si posero (con tal prestezza) à

cuocere quivi su la ripa nelle padelle diversi pesci, ch'erano veduti da quelle Signore con tanta satisfattione, che non si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamente li presentarono ad esse con altri vivi conci in bei canestri; ma ancora una quantità di bei gambari donarono loro, dicendo. Dapoi che à vostre Signorie non è piaciuto di mangiar con noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almen questo presente, non havendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascuna di noi, che cosi amorevolmente glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringratiamenti, come se havessero ricevuto ogni gran dono; dissero anco. Veramente che tutti voi siete degni d'essere invidiati da ogn'uno, godendovi sì felicemente (come fate) in questa sì rara Villa, che'l Sig. Iddio vi conservi in questo stato sin'al fine. Et dette queste cosi amorevoli parole, i loro carrettieri spinsero i cavalli al lor viaggio.

COR. Si come quelle gentilissime Signore furno avventurate nel ritrovarvi in simili trastulli, non men ventura fù la vostra, havendo si bella occasione di accarezzarle, & d'honorarle con tali cortesie.

GIO. BAT. Ritornando pur'à gli effetti del pescare, dico che oltra à i detti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci, & gambari che noi vogliamo; de quali (quasi sempre) ne mandiamo à gli amici non poca somma, & quello che serbiamo, lo mangiamo cosi fresco fresco: Et questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

COR. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto, à quello che si cuoce vivo.

GIO. BAT. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo quì; dico

che pigliamo etiandio molta satisfattione da i buoni lattecini, che quasi tutto l'hanno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de' buoni formaggi, & butiri freschi; più volte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, giuncate, capi di latte, lattemeli, & altre somiglianti cose; hora pure come vengono fatte, & hora diversamente artificiate, per farle più delicate: Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pavoni, 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 diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, più sereni, & più lunghi che non fanno à coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, ivi à pena comincia à comparere il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'Occaso, si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di un'hora si vede bene.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali non pur gradiscono lo star'in Villa, ma amano etiandio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Onde udendo i vegghianti galli avanti il giorno, cominciando ad allegrarsi (per haver'in odio le piume) subito si levano fuori; ponendosi più volte nel gran caldo à mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora; mirando similmente la sua divina chiarezza, che à poco à poco và crescendo, finche il Sole (mandando primamente innanzi di se quei primi à

guisa di striccie, ò faville d'ardente fuoco) co i suoi splendidissimi raggi, ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi uscendo pian piano fuor del mare, si fà compiutamente vedere splendentissimo. Scala certamente perfetta à tutti i belli spiriti, per salire, & penetrare ne i divini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegare con la lingua humana: Rendendo infinite gratie al sommo Fattore *dell'universo, ilquale (fra gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci ha proveduto d'una tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessariissimo.*

Che è poi quando egli si colca nell'occidental mare?Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, & considerar'i diversi effetti, che fa col suo incomprensibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuvoli; facendoli parere molte fiate di diversissimi colori, & alle volte tanto rossi, che pare propriamente che ardano insieme con tutto il Cielo. Le quai cose, pochissimi, ò niuno della Città possono *vedere, ne considerare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, ò alle mura della Città) si per essere impediti dalle loro case alte, & si anco per non esser tal proprietà de' cittadini, come di quei che stanzano in Villa:* Et *questo avviene massimamente, perche una gran parte stanno nelle piume in fin che'l Sole è alto; & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, & d'altre arti; benche levino per tempo, non possono però à quell'hore vederle; conciosia che stan rinchiusi ne i lor'occupati alberghi. Il perche si vede quanta differentia è tra essi, & i lavoratori della Villa, i quali ordinariamente lavorano allo splendor del Sole, & quei della Città*

nelle oscure botteghe, & tenebrose case. Et però non è maraviglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, & di vigorose ciere; & se (per contrario) quei della Città sono squallidi, macilenti, & di poca lena, & di più breve vita.

COR. Si come mi sono piaciuti questi dilettevoli discorsi, cosi non posso tacere quanto sia la bella vista (come voi sapete) del casamento mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'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 le varietà de' colori, che nella medesima hora mi mostrava di mano in mano nell'Oriente il Cielo; risplendendo poi à guisa di chiarissimo christallo sopra i nostri monti, i quali parevano dipinti di finissimo azurro mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potrei esplicare la centesima parte dall'allegrezza, che sentiva, & godeva lo spirito mio.

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egliè da lodar'il vostro colle, tuttavia mi pare più bell'assai quel di Civiverghe, il quale non solamente è accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di vigne, di peschiere, & d'altre molte belle cose.

Chi non dovrebbe sommamente desiderare di goder quella si bella prospettiva lontana da' monti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreggia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi? Sito veramente commodo per veder, & considerar gli effetti dell'Aurora, & del Sole, la bellezza del Cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere,

l'altezza de' monti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, & la spatiosità delle piaggie, & delle campagne.

COR. O ben'avventurato monte, poiche non tanto già più centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana, ma hora più che mai dell'eccellente Giureconsulto, e oratore Messer Lanterio, & da' gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, & ben coltivato.

GIO. BAT. Non è ancora gran libertà, & commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar'in qualche luogo, montando à cavallo per tempo, haveremo fatto (alle volte) le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa uscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace, che per questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Città, passate che sian poco più di vintidue hore.

Qual'altra libertà, & commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella Città ci convien'andar ben vestiti, con servitori, & pieni di mille rispetti; sbrerrettando questo, & quello assai volte contra il voler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meritevoli d'ogni honore; ma dico, che io cavo la berretta mal volentieri a quegli altri, che sono voti di valore, & gonfi talmente di superbia, che si tengono offesi da ciascuno, che non gli honora al modo loro: Onde qui ci è lecito andare, & stare senza servitori, senza cappa, & senza saio: vestendoci come più, & meno ci gradisce. Poi come ivi siamo spesse volte biasmati da molti per non andare, & viver secondo le voglie loro, qui (non essendo invidiosi, ò menabeffe) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, ò censori. Et questi privilegi sono non meno grati alle nostre donne, che a noi: percioche assai più si contentano di stare qui in

vita positiva, col godersi gratiosamente con noi in questa si pretiosa liberta, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella Citta.

COR. Certamente che dovete haver loro non poco d'obligo di questa cosi lodevole conformita. Percioche conosco molte, che hanno tanto fumo nel suo camino, che non patirebbono mai di star fuori della Citta: Et questo aviene, perche vogliono d'ogni hora poter'andare dove piace loro, & con più modi ben vestite, imbellettate, profumate, & gonfie di mille vanita, accioche maggiormente siano rimirate, & vagheggiate da questo, & quello che le vede. Non pensando mai in altro, che discorrere qua, & la secondo i loro capricci: presentandosi sempre dove si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torniamenti, ò la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di donne pazze, & senza punto di vergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo à tutta la Città: Usanza non antica già; ma introdotta dapoi che i barbari hanno corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleva essere essempio à tutto'l 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, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora più cotal morbo và crescendo; mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa usanza: Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza, che l'esseguir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra à tutte le male donne.

Si come alla cattiva figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; cosi alla infame maritata, si debbono cavare gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani, o più tosto (per levarla dal mondo) abbrusciarla viva.

COR. Desidero che cessiamo da questo ragionamento (poi che non vi si può provedere) & che voi seguitiate il parlare delle contentezze, che quì godete sì felicemente.

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 Citta, 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 havendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedove, alle donzelle ben create, & sin'alle spose di Christo claustrate. Ragionando 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 qui non sono ambitiosi, invidiosi, orgogliosi, insidiosi, ne che siano disleali, iracondi, vendicativi, assassini, & beccari d'huomini; & men vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli avvocati, ingiusti giudici, ne ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zavattini che gridino, facchini, & brentatori, che urtino, ruffiane, & meretrici che inveschino, malefici & incantatori che fascinino, ariole & fitonesse che indovinino, mariuoli & tagliaborse che truffino, & manco hippocriti & gabbadei che abbarrino.

Qui finalmente non si veggono à strascinar'in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mandar'in galea truffatori, cavar gli occhi a' stronzatori, tagliar le lingue a' bestemmiatori, bollar le faccie a' mariuoli, 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 à guisa d'una beccaria di carne humana.

COR. *Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiacevole da sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viver qui allegramente.*

GIO. BAT. *Chi non dovrebbe adunque habitar'in Villa, poiche non tanto vi si trova la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, & ogni soave riposo; ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiva de' monti, l'allegria de' colli, la vaghezza de' boschi, la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la utilità delle viti, & la bellezza de' giardini?*

Similmente, chi non dovrebbe habitar'in Villa, vedendovi la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de' lor'armenti, in ben'arar & seminar'i campi, il bel crescer & raccoglier'i loro frutti, l'udir le canzoni delle villanelle, l'incerate canne de' pastori, le silvestre sampogne de' vaccari, & il dolcissimo cantar de' diversi uccelli?

COR. *Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi*

fanno maggiormente conoscer le delitie della Villa.

GIO. BAT. Hora che vi sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionarvi ancora della medesima libertà che godiamo qui con alcuni ordini, che (quasi ogni giorno) osserviamo; cominciando primamente à presentarci alla Santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'un l'altro) c'inviamo à caminar'il più delle volte, verso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia, ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fù fatta essente da' nostri Illustrissimi Signori nel 1484. per haver'ivi sigillata la pace col Duca di Calavria; oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Naviglio, veggiamo tuttavia andare, & venire diverse genti dalle Ville, da Brescia, ò da Cremona; con le quali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle faccende che intendono di fare, ò che hanno fatto. Vedendo anco più fiate passare de gli amici, de' quali quasi sempre intendiamo qualche novella; facendovi poi ogni cortese invito per condurli à mangiare allegramente con noi.

Similmente dall'hora istessa, qualche volta andiamo à godere la Villa di Poncarale, la quale (come sapete) è dotata di ameno colle, di vaghe prospettive, 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 vi godiamo amorevolmente insieme: Onde, per esser madre della vostra, non posso mancar, che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, il quale per esser coperto di

belle fabriche, à guisa d'un'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è maraviglia se quei gentil'huomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfatione che continuamente prendiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soavissimo 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.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tuttodi nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettive de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diversità de gli arbori, la verdezza de' prati, la bellezza de' giardini, & la vagghezza 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 ch'ella resta priva del cantare de gli uccelli, che noi udiamo giorno, & notte. Et se pur vi è chi desideri udir cantare uccello alcuno, li convien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruiamo 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 maraviglia se'l cantar de' nostri è più allegro, più sonoro, & più soave (stando che cantando i lor'amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, i quali co i lor tristi, & aspri accenti; non par che cantino, ma amaramente pianghino la loro dura sorte; conoscendo che non possono cantar nelle selve, ò sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, ò à canto alle chiare, fresche, & dolci acque, come facevano. Per il che, possiamo dire, che si come noi habitatori

della Villa ci assomigliamo à i nostri nella libertà, & vita lieta, cosi quelli della Città s'assomigliano à i suoi, per conto della prigionia, & malinconia. Et di qui se vede ch'essi sono assai men prudenti de' detti uccellini; perche potendo, non vogliono uscire della Città; come quei meschini si sgabbiarebbono volentieri se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, la quale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Chi mosse mai quegl'innumerabili Romani a lasciar le grandezze per andar'à vivere, & morir nelle loro Ville? se non che conoscevano chiaramente, che ivi si trova il tesoro della liberta accompagnata da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni savio huomo in questo mondo?

Parimente ci hà indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Ungaria, & d'altre Provincie, à starsene alle lor'accommodate Ville, nè mai d'alcun tempo habitar nelle Città? senon ch'eglino ancora conoscono benissimo che'l viver'in Villa e il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trovar si possa in qual si voglia Città.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Cavalieri, con tanti altri nobili, à viver di continuo alle loro Ville? senon che per esperientia veggono che ivi godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non sono quelle che trovar si possono nella nostra Città: Laquale, per esser piena di littigi, & di travagli, non è più quella ch'era nel felice tempo de' nostri avoli, & bisavoli; i quali, con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimava non esser'altro maggior tesoro, che la pace, la

carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassero adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorrebbono pacificamente viver nella quiete, io son certissimo che vi darebbono quel castigo che le nefande lor'opere meritassero.

COR. 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 trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fù sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione à tutto il mondo.

GIO. BAT. Se io dicessi ciò che ho detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo sarei da ingratissimo cittadino; percioche, senza comparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son'i tristi; ma ho detto solamente queste cose, accio che si conosca meglio, che tanto più si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le Città.

COR. Si come accetto la 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 levo nel far del giorno, & nel tempo presente io mi trovo à quell'hora co' compagni, dove con gli sparavieri ci procacciamo d'andare quà, & là, traversando piaggie, costere, vignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi; hora in compagnia, & hora separati, per pigliare più perniconi che possiamo. Et à questo modo andiamo stozzando insin ch'è passato terza: Et giunti à casa,

assai volte mangiamo insieme, come stamane havete veduto; ragionando mentre si mangia, non solamente di quanto s'è trovato, & preso, & de gli accidenti contrari, ò favorevoli che sono occorsi; ma ancora d'altre cose piacevoli, fin che giunge l'hora di riposarsi, ò di diportarsi secondo che à tutti piace. Et dapoi questo, ordinariamente ci troviamo ancor'insieme, occupandoci chi à leggere, chi giuocar'à carte, chi à tavoliere, chi à scacchi, & chi si pone à cantare, ò sonare, come vedrete poco dopo che sarà sonato nona: Trastullandoci in queste cose con modestia sino al tardi; fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora à casa di questo amico, & hora à casa di quell'altro; per veder delle vaghezze de' lor giardini, de gli horti, delle peschiere, ò de' fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' quali ragioniamo al fresco con dolce trattenimento; come spero anco questa sera di farvi veder simili cose, & con vostra satisfattione; & son certo che voi giudicarete non esser manco la civiltà col candore della politia, & buona creanza in questa picciola Villa, quanto si sia nella nostra Città, ò in altro luogo. Che direste poi, quando alle volte ci è occorso trovar le nostre gentildonne nella medesima hora, prender diversi piaceri al modo loro, andando per la Villa à veder delle dette vaghezze, con ragionar'ancora à canto di qualche peschiera, ò chiaro fonte? Et noi salutatole con le debite accoglientie, entrar'à parlar con loro di cose allegre, accompagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piacevoli motti, ò da honeste beffe: Senza che ponendosi qualche un di noi à sonar di liuto ò di viuola, ò d'altro stromento simile, veder levar la moglie, & prender il marito per mano, il padre la figliuola, il

figliolo 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 grandissimi, che tutto il giorno nascono per tutta la Christianità. Poi finito questo giocondissimo spasso, le accompagniamo con dolci ragionamenti di una in una alle stanze loro.

COR. Tanta è la vostra bella gratia, che tenete nel recitarmi questi stupendi spassi, che mi sento uscir fuor di me; dubitando più tosto sognarmi queste cose, che udirle dalla vostra voce come odo, & credo per vere.

GIO. BAT. Certamente quanto sin'hora vi ho narrato, e sono per narrarvi; tutto è, & sarà la semplice verità. Confesso che alle volte odo volentieri, qualche honesta beffa, ma però non ne saprei pensare, non che affermare.

COR. Io non poco mi maravigliai (poiche dite delle beffe) che à tavola non rideste, quando Messer Giulio Emiglio disse haver passato in quattro salti il Naviglio per aiutar dal cane il suo sparaviero, senza bagnar punto i sui bianchi stivaletti;

GIO. BAT. Sappiate ch'egli disse il vero; percioche per cagion della gran secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma havete ben'havuto gran suggetto di ridere, se haveste udito il nostro dolcissimo Gavaccio, quando ci contò il caso maraviglioso, che occorse à lui, & alla consorte nel passar'il Chiese.

COR. Benche io 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 fu questa historia mi farete cosa grata.

GIO. BAT. Havendo, la gioventu di questa terra tolto una coppia di pistari per ballar'à questo San Bernardino, & io parimente havendo invitati più gentil'huomini; fra quali scrissi anco a lui, essendo in Carpenedolo, & giunti quasi tutti, lavatisi le mani per ponersi à mensa, ecco ch'egli comparse, con gran contento d'ogn'un di noi: Onde beato colui, che più tosto corse ad abbracciarlo. Che per verità, non vi potrei esprimer'il gaudio che ne sentissimo: percioche eravamo certissimi ch'ei sarebbe stato il condimento d'ogni nostro spasso. La onde pigliatolo per lo braccio destro il valoroso Conduttiero, il Signor Camillo Avogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenente, Messer Gio. Antonio Cavallo, lo posero per capo di tavola: Nè a pena si fù posto à sedere, ch'egli comincio à dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, vi prego che mi ascoltiate d'un caso, che stamane m'è occorso nel passar'il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri à crederlo, vi supplico con tutto il cuore, che se mai deste fede à cosa che vi dicessi, mi crediate questo: Et noi aspettando una filistocca secondo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamente in faccia: Et egli seguitando disse. Non potendo io mancare al cortese invito del mio caro patrone Avogadro, dico che hoggi per tempo, montai à cavallo con la mia consorte; e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi a far'il vado, & ella seguendomi non so à che modo cade da cavallo nella più alta parte.

Basta che fui tanto presto à smontar nel bel mezo, & ripigliarla in braccio, & rimetterla in sella, & à raccogliere il capello, il velo, e le pianelle, (che andavano quà, & là) & rimontarmi à cavallo, che la tanta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che à pena hebbe finito questa cosi forbita ciancia, che tanto fù il rider che venne in tutti noi, che fussimo sforzati a levarci da tavola, & andare, chi in quà, chi in là col corpo à terra. Et mentre che ridevamo si saporitamente, levandosi anch'egli in piede, si pose à giurar più volte, che quanto haveva detto era verissimo. Et noi, quanto più radoppiava cotai giuramenti, tanto maggiormente scoppiavamo di ridere: Di maniera, che vedendo egli la cosa andare in lungo, e che'l tanto giurare era riputato vano, finalmente come stanco disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno à giurare, che non ne credo niente. Et noi udendo questo, pure allhora entrassimo à ridere, dico talmente che'l petto, & le mascelle non solo ci dolevano fieramente, ma etiandio ci si sarebbono potuti trarre ad uno ad uno tutti i denti. Finalmente quando piacque à Dio, ritornassimo à tavola: onde per spatio di due hore, mai non si fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette; ma ancor per altre stupende novelle, ch'egli con gran vehementia tuttavia raccontava, impastate però sempre al modo solito. Bada, che se non fosse stato, che tutt'hora giungeva gente di fuoravia per ballare, non so quando vi si fosse posto fine.

COR. Ditemi vi priego, che mente è quella di questo singolar cervello, 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. Piu volte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio; onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno havuto lungamente sua prattica, per non rider mai (mentre le racconta) che egli le narri per cose certe.

COR. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo, ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

GIO. BAT. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, cavalli, buoi, vacche, pecore, cani, sparavieri, astori, falconi, & saper scacciare spiriti, maleficii, fatturie: & per contrario fare strigarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputa co' dotti di Astrologia, Chiromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scientia Logicale, Fisicale, Canonicale, Theologale, & di quante altre furono mai. Et com'ei vede che sono conosciute per colorate, palleate, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette mano à certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastrati con una 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 trovano à crepar di ridere.

COR. Voi maggiormente m'accendete il desiderio di conoscer questo miracoloso intelletto; che se mi farete degno d'udirlo, ho per fermo che mi giovarà assai piu, che non mi fecero l'anno passato i tanto lodati bagni d'Acquario.

GIO. BAT. Io spero che ve lo farò goder fra dui, ò tre giorni, per essere andato à medicare alcuni uccelli, & cavalli a certi gentil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Ville veramente piacevolissime) & son certissimo che voi havrete per molto cara la natura giocondissima di questo raro spirito; alquale, fuori che poche volte, ò non mai, si può creder cosa che dica (per compiacersi molto di questo) è poi da tutti havuto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai virtù. E tanto più lo goderemo dolcemente, quanto che dimane i nostri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, cavrioli, cervi, & altri animali che si trovano ne' più gran boschi del Bresciano: Cominciando à cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & d'altri di mano in mano sino à Virola, Pralboino, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Calvisano. Impresa certamente d'ogni gran Prencipe; alla quale si trovaranno molti Signori, con una infinità di Gentil'huomini, & d'altre genti che havranno il fiore di quanti cani si trovano in questo paese. Che à cercar solamente le fere che sono ne' boschi Martinenghi, non vi vorrà manco di quattro giorni, e forse più.

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 sì 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 milia; è medesimamente la più copiosa d'huomini strenui, magnanimi, & illustri. Che lasciando quelli che valorosamente sono morti solo a' tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustriss. Signori, & d'altri Prencipi;

adesso più che mai ve ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hanno da farsi immortali.

GIO. BAT. Veggo che ci convien far fine à questi ragionamenti per gli amici che cominciano à comparir di mano in mano nella sala grande al modo solito. Et però è bene, che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

COR. Et questo mi sarà sommamente caro, conciosia che desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

Il fine della XVIII. giornata.

La decimanona giornata dell'Agricoltura

Di M. Agostino Gallo,

Sopra diversi spassi dell'uccellare, della caccia, & d'altre cose.

Havendo il seguente giorno desinato M. Giovan Battista Avogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia à canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della Villa, partiti che furono i servitori, 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 havete veduto dopo i ragionamenti di hieri; perche intendo di parlarvi 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.

Lodo poi l'amena strada del molino, che stamane godessimo con la bellezza ch'ella porge, per esser dritta, lunga, & da ogni lato vaga d'ombre, accompagnata da quel soave mormorio, che continuamente fa l'acqua della Mora nel far correre velocemente sei rote, che servono al Molino, alla rasica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimente ancora tutto questo territorio, per essere dotato di tante buone cose. Onde meritevolmente è degno, che egli sia chiamato; Il bel Borgo di Poncarale.

GIO. BAT. Havendovi da dir più cose, è bene, che ci leviamo di quì, &

che andiamo colà sotto à quell'alta quercia, dove 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 so dove ne sia un'altro simile di lunghezza di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO. BAT. Similmente che vi pare di questo horticello, che l'accompagna tutto à mezo dì con si bella prospettiva?

COR. Chi non dovrebbe mirar benissimo l'artificio che havete usato nell'accomodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & di aranci; & non meno i bei vasi pieni di mortella, di maggiorana, di basilico, di garofani, di viole, & d'altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben salegati?

GIO. BAT. Poscia che cosi ragionando siamo pervenuti in capo senza ch'entriamo nella sala di quella colombara, fermiamoci un poco in mezo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trappassa questo pergolato, la loggia, il cortile, & vede quanti passano di rimpetto alla porta per la via.

COR. Certamente che questa è una mirabil prospettiva.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa vedetta, & voltiamoci in su andando dietro à questa peschiera cosi passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la maravigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diversità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci che si riposano con si bell'ordine sotto la ombra di quella ben fronduta siepe.

COR. Pare che questi pesci si siano posti cosi per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, vedreste i stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per haver del pane.

COR. Dunque voi havete in questa peschiera un delfino? Quasi che non lo posso credere.

GIO. BAT. La verità è, che vi habbiamo un carpenotto grosso forse di cinquanta libre: Il quale chiamiamo per delfino, & egli cosi intende, & viene; percioche, si come per natura ogni delfino si compiace molto di star'appresso à gli huomini, cosi questo matto pesce si gode di star dove ode, ò vede della gente; & massimamente fà questo, quando verso la sera corre quà, & là, prendendo il fresco per modo di giuoco: Perche, mentre dura l'eccessivo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe caverne, quasi in capo della peschiera. Et veramente io pagarei una bella cosa, che voi fuste stato qui hoggi otto giorni, quando dopo cena ci vennero le gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati gentil'huomini: Le quali entrando nel barchetto, che vedete, à pena furno dentro, che subito comparse lor dinanzi questo si glorioso pazzo; cominciando à guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto, dico tant'alto come se fusse stato un valente curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, havendo queste gentilissime madonne riso non poco per quella si bella festa, la Magnifica madonna Lodovica Gavarda li gittò un mezo pane legato con lo spago: Il quale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se'l tirava dietro

per l'acqua, secondo che'l barchetto andava, come se fusse stato un cagnolletto. Et per verità non potrei dir'il rumore, & ridere che facevano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di questo cosi giocoso pesce, & di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguivano per cagion del pane, ch'egli tutt'hora teneva in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che eravamo sù la ripa, seguitando di mano in mano questi stupendi spassi, andavamo di ridere col corpo à terra. Finalmente essendo durato questo gioco per un pezzo, il valente pesce diede una tale tirata, che strepo per forza lo spago di mano à quella honoratissima Madonna; facendone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù per un'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, non di meno mai il valoroso pesce non si sgomentò; anzi (cosi andando) tenne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parve essere commodo di fare un bel salto, per intombare nel sua grotta, come all'improviso fece. Per le quai cose mai altro non vi si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale, che ragionare, & ridere di questa cosi maravigliosa festa.

COR. *Per certo mai non intesi, che un pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose. Che nel vero, se altri che voi me l'havesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del vostro galante Gavaccio. Ma per quel che veggo, siamo, cosi ragionando, 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 una in una, ma possiamo goderle ancora nel sedervi sopra.

GIO. BAT. Dapoi che siamo pervenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le contentezze che l'huomo può havere in questo mondo, una delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinente all'hore, delle quali mentre che egli vive, ne debbi haver sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde, sapendo io quanto ne debbo esser geloso, ho pensato di darvi conto della vita che di tempo in tempo faccio qui, accioche giudichiate poi, se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, ò nò. Adunque, sì come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno più perniconi con gli sparavieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spasso breve per li migli, & meliche che le saranno à guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri, ci trastulleremo col can di rete. Et avenga che questo esercitio sia faticoso, non dimeno è di grande spasso, & di certa utilità, per ritornare à 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 uccelli; tuttavia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica à quegli uccellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'un campo in un sol luogo; perche traendole la rete adosso, vi restano anco prese tutte in un colpo solo.

COR. Si come hieri vi dissi ch'io veniva dal mio singolar patrone il Conte Gio. Francesco di Gambara: dico non meno, che fra gli spassi mi ha fatto

vedere in quattro giorni, mi piacque ultimamente molto l'uccellar d'un suo eccellentissimo cane fatto venir della Marca: il qual'entrando in ogni campo di prato, di stoppia, over di pabulo, sempre lo circondava cominciando ne i confini, & poi girando, & rotando, intorno intorno, si ristringeva ogn'hora più di mano in mano, finche cosi à poco à poco haveva ridutto nel mezo tutte le quaglie, che vi si trovavano. Vi giuro, che nel trar solamente tre volte la rete il suo valente uccellatore, ne pigliò trentasette; nè più volse uccellare per essere hora di cena. Là onde, venendo noi à casa, quel cane non fece mai altro che saltare, & festeggiare con diversi modi di volteggiare, & di abbaiare con voci strane, che pareva fosse pazzo. Et io maravigliandomi di questa novità, il detto Signore mi disse, che sempre faceva cosi, quando egli vedeva esser fatto buona presa; & per contrario, come se ne pigliavano poche, ò niune, non tanto non festeggiava al modo detto, ma rimaneva talmente tristo, come se fosse stato un'huomo malenconico. Oltra che mi disse; Che mentre haveva ridotto in un luogo tutta quella sorte d'uccelli, che egli haveva trovati; faceva distintamente certi segni, per li quali s'intendeva s'erano quaglie, ò pernici, over fagiani.

GIO. BAT. Si come à 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 maraviglia, se fra quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito: Il quale non solamente è dotato di buone lettere in piu facoltà, ma ancor di prudenza, di bontà, e di liberalità. Oltra che stando al suo bel Pralboino, continuamente

si diletta della musica, dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdotto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honorevoli spassi, che convengono ad un tanto Personaggio. Si che non è maraviglia s'egli ha un cosi stupendo cane di rota; conciosiache d'ogni sorte di buoni cani, di rari uccelli è sempre ben fornito; & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri; non mancando mai di studiar le sue determinate hore; componendo, correggendo qualche buon libro, come hal presente hà ridutto à buon porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio il quale era talmente scorretto, che non vi era huomo, che potesse cavarne construtt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, havendo sempre abhorrito l'habitar nella Città, & gli honori che vi havrebbe havuto degnamente. Che, si come ha benissimo conosciuto esser'ombre, & vanità che rodono tuttavia gli animi gentili; per contrario à sempre apprezzato la libertà della Villa, & la felicità che si trova nell'Agricoltura; godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & virtuosi; de i quali sempre appresso di se ne ha havuto copia. Poi fra gli spassi dell'uccellare 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 à quello che usano le civette, i dughi, i smerlini, sparavieri, astori, & falconi; conciosia che non mai con voci amorose, ma solamente con scherzi, con gabbi, ò con griffe, ò con becchi conducono questi, & altri uccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso, vedendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, &

roza voce à cantar'i lor'amori, & esserli risposto soavemente da una eccellente quaglia? Laquale, tantosto ch'è udita da uno, da dui, ò da più, gli sforza à caminare verso di lei, & delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non sopravanzano le biade, ne' prati, ne' lini dove si pongono: Che alle volte, à pena sono distese, che quei meschini vi sono giunti; onde trovandole per modo di siepe, & pur desiderosi di passarle per andar'appresso lei, si ficcano, & s'intascano talmente dentro, che conoscendosi esser divenuti prigioni (ben che ella affretti il cantare) i poverini più non le rispondono. Io vi prometto che ne ho veduti alcuni che si ponevano à volere passar la rete, ma come la toccavano (temendo à guisa di ladri) si ritiravano a dietro: Nondimeno, udendo poi la quaglia accelerar'il chiamarli à se, finalmente entravano con impeto nella sacca della rete non men d'un braccio verso la cantatrice. Et benche questi uccelli sino all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparavieri, & per castrare à modo de capponi.

Voi sapete poi, che questi goffi uccelli sono apprezzati in Venetia alla Primavera: sì per udirli cantare, & far risuonar quei canali con spezzarsi à gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, inducono soave sonno. Che in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceva solamente tre, ò quattro, mà maùh, & sette quacquerà, uno scudo d'oro, & se ne facevano otto, ò dieci, pagarli sin dui, e tre scudi.

COR. Maraviglia è quella che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che piu persone tengono quagliotti per combattere, le quali vanno per la Città invitandosi nelle case, ò ne' gran palazzi de' Signori; dandovi

primamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezo della tavola longa, dove hanno da combattere. Et posti che sono un per capo (tacendo però quanti vi si trovano, perche altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima l'un l'altro con grave orgoglio, come se fussero dui cavalieri ridotti in steccato, si mettono à caminar velocemente l'un contra l'altro. E tantosto che son giunti al miglio, cominciano à scaramucciar talmente, che essendo de' valenti, non solamente si cavano più penne, ma del sangue assai, inanzi che finiscano la battaglia; laquale ordinariamente dura, fin che l'un fugga vinto dall'altro. La onde, non pure il patrone del vincitore guadagna la scomessa picciola, ò grande; ma oltra l'allegrezza, & l'honor che ne consegue, volendolo vendere, trovarà i dieci, i quindeci, i vinti, e più scudi; e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

GIO. BAT. Vogliovi narrare ancora io la eccellentia d'alcuni uccellatori che pigliano questi uccelli col quagliarolo di osso, & à gara di ogni valente quaglia, come pochi dì sono occorse al mio Pedretto. Che havendo il nostro gentil Gavaccio tese le paratelle nel lino del mio Fallapane da Oriente, per pigliare un superbo quagliotto con la cantarella, il detto mio servitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue à canto di una folta onicciata; onde cominciando à sonare benissimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando à cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per un poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamente all'una, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose à pedonare verso del sonatore, & cosi fu preso. Onde accorgendosi il buon Gavaccio di questa burla, se ne tenne talmente

ingiuriato, che stette quattro dì innanzi che osasse comparir tra noi.

COR. Non solamente io mi maraviglio della eccellentia di questo vostro uccellatore, ma più mi stupisco della patientia che hebbe questo benigno gentilhuomo, non havendo subito tratto di stizza in terra la gabbiuola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. BAT. Io potrei parlarvi ancora di alcuni nostri gentilhuomini, che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi uccelli, contrafacendo la voce della quaglia benissimo con la bocca loro; nondimeno ho pensato di dirvi un nuovo modo, che fa un nostro cittadino nella Villa di Chiari; ilqual piglia quante quaglie si trovano in ogni campo di miglio in una volta con un quagliotto acconcio per questo effetto: La qual cosa è tanto più maravigliosa, quanto che con la quaglia cantatrice si pigliano solamente i maschi di uno in uno: & 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.

COR. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene à pigliar questi uccelli, & da che tempo si può far questa cosa.

GIO. BAT. Il tempo proprio di pigliarne in quantità, è quando cominciano à mettersi insieme nel mese di Agosto, per andar di notte in Africa, mentre che la Luna presta loro il lume, & quivi dimorare sino al ritorno della primavera; come la natura loro ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi, & gran freddi. Havendo adunque un quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, ò tre hore avanti giorno nel mezo d'un campo di miglio; perche cantando bene,

non solamente veniranno appresso lui quante quaglie vi saranno; ma anco tutte quelle altre, che l'udiranno ne i prati, ò ne gli altri migli: Onde levatolo dapoi che sarà venuto giorno, come non vi sarà rugiada, siavi accommodata da un capo la piombina mappata, e tirar poi le sonagliere di mano in mano dall'altro capo sino alla detta rete: & a questo modo si pigliaranno quante quaglie, & quagliotti vi saran venuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO. BAT. Ordinariamente quegli uccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agosto, & in quindeci, ò venti notti non restano in queste contrade, eccetto quelle quaglie, che covano, overo che hanno i figliuoli che non possono volare, overo che sono troppo grasse: & queste sorti sono solamente, che alla primavera si trovano in queste parti.

COR. Dunque a questo 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 ovi all'Agosto, ò che hanno scosso: ma ancora vi sono non pochi uccellatori, che vogliono, che le medesime covino due altre fiate, mentre che dimorano nell'Africa; percioche si vede, che quantunque siano pigliate a millioni con diversi modi nel passare il mare due volte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) nondimeno ne ritornano alla primavera infinite schiere.

COR. Quanti ovi può fare ogni volta una quaglia?

GIO. BAT. Si dice che ammazzando una quaglia nel mese di Maggio

sul nido, si perdono più di cento uccelli; percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fà la prima volta non meno di sedici ovi (computando l'una con l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno, almeno dieci all'Agosto per ciascuna; aggiungendola anco che la madre non fà manco la seconda volta di dodici, è da creder che passino più di cento, sin centodieci.

COR. Che modo si osserva nel tener al buio questi quagliotti?

*GIO. BAT. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in una cassa che sia priva di aere innanzi che comincino à cantare; & accioche possano beccar'il miglio che hanno nelle gabbiole, vi si mette nella cassa aperta la lucerna per un'hora la mattina (essendo però ben chiuse le fenestre, e ogni altra cosa che potesse render'aere) e per un'altra la sera: Tenendone tre, ò quattro à questo modo, à fine che se uno, ò dui non cantassero bene, ne fusse almen'uno che non mancasse. Ma quanto più saranno che cantino al modo detto, tanto si potrà far l'istesso officio ne gl'altri migli. Et à questo modo si caccierà più volte al giorno in dui, & tre, & più campi, secondo il numero de' quagliotti, che saranno à proposito. * Avvertendo però quando si levano questi uccelli dal buio non portarli all'aere subito, perche patirebbono ma bisogna per tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano. **

Vogliovi raccontar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (per essere delle più grandi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et perche le mie cavalle sono atte per mantenersi à si gran fatica (& specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sempre cominciano à tirarla per li prati, & per le stoppie dopo ch'è sparito il sole; non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, per esser

quelle proprie per uccellare con si fatte reti. Et pur che ne troviamo, poche volte veniamo à casa senza le vinti, quaranta, & sessanta quaglie. Et però non è maraviglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltra le grasse che mando à gli amici, ò che mangiamo più volte à tavola.

COR. Mi piace più l'uccellare con questa rete, che con la piombina; percioche si uccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

GIO. BAT. Con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi hà discretione nel tenderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi & folti; è assai manco il danno, che'l piacere, & utile che si prende. Non è forse spasso grando, quando dopo desinare ci partiamo di casa con servitori, & più contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano; portando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in una contrada, & hora in un'altra per cacciare ne i migli, ò panichi? Et mentre ch'ella si accommoda da un capo, à cacciare dall'altro con lunghe sonagliere, guarnite con buoni sonagli, & conseguentemente il sentire di continuo da più persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere, diverse parole à guisa di filistocche. Cantando per modo di bagordo, accioche udendo esse quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti; vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spaventarle, all'hora tutti si pongono à far maggiori rumori, & strepiti, accioche quante si trovano sotto, s'insacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando si hà cacciato in più campi tre, & quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame, si pose sotto à qualche ombra à mangiare, & bere saporitamente? Che per

certo non so huomo cosi malinconico, & debole di stomaco, che non dovesse havergli invidia, & massimamente quando si levano al collo quei fiaschi di vino, bevendo à gara più volte, con grandissima satisfattion loro.

COR. Quantunque questi dui essercitii siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono dilettevoli, & utili, sono meritevolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

GIO. BAT. Sappiate poi, che innanzi sia mezo Agosto, cominciaremo, à uccellare con gli sparavieri continuando sin'à San Martino. Il quale spasso è de' maggiori che possa apprezzar'il gentil'huomo. Perche in tutto questo tempo (pur che non piova, ò soffi vento) sempre ci troviamo insieme con più sparavieri buoni, & valenti cani all'hora di vespro, ò di nona anco secondo i tempi, hora in queste contrade uccellando, & hora in quell'altre; stando insieme più che possiamo, avenga che molte fiate ci troviamo separati, & alle volte assai lontani l'uno dall'altro; si per lo portar d'un sparaviero la presa altrove, come ancora perche gittandone un dietro ad una valente quaglia, & non potendola pigliare, si porrà sopra un'arbore, standosi poi qualche volta una, & più hore innanzi ch'egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano; ò quando non vuol venire, che ci convien sedere, ò dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quando ha preso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma vola sopra un'alto arbore per pascersi à sua voglia: Onde se lo vogliamo innanzi che si pasca, ci conviene subito rampicare di ramo in ramo, & più volte con pericolo della vita; senza che assai fiate, come ce gli aviciniamo, fugge sopra d'un altro, & alle volte di lontano. Cosa in vero quando è trovato da scaricarsi adosso delle balestre, ò archibugi, non

che trarsi de' sassi. Oltra che posso dire, come più fiate siamo smontati per torre uno sparaviero in pugno, che sarà fermato in terra dopo il getto senza presa, & per capriccio solamente, fuggirà all'arbore, ò di lontano: Overo, essendo posto in terra con la quaglia in piedi, & correndoli il cane adosso per abboccarlo, la lasciara, & se ne volera altrove. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur'uno, ò dui sparavieri ci soreranno per cagion dell'eccessivo caldo, ò del mutarsi il tempo, ma se fussero cento, & sempre in più contrade, sorano: Et purche li troviamo innanzi sera, ci pare havere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente, che ci conviene lasciarli, & venire a casa co i cavalli stanchi, & noi stroppiati insieme: Onde se vogliamo rihaverli, ci bisogna levar per tempo il dì seguente, & ricercarli fin che vediamo il fine. Come occorse l'anno passato la vigilia della nativita di nostra Donna à noi del Borgo, & di Poncarale, appresso il colle di Castenedolo; che essendo sorati otto sparavieri la mattina seguente, ciascuno ritrovò il suo, eccetto il buon Gavaccio; onde per esser maggior volatore de gli altri, credessimo, ch'egli fusse volato sin'al mondo nuovo.

COR. *Voi primamente havete detto, che questo piacere è un de' maggiori, che possa haver'il gentilhuorno; nondimeno sin'hora havete narrato solamente stenti, e travagli che patite voi strozzeri. La onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altrotanto patiste si volentiera per l'amor di Dio.*

GIO. BAT. *Ditemi vi prego, havete voi veduto in questo mondo contentezza alcuna senza affanno, ò tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortigiani, gli avidi mercanti, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tuttodì si espongono alle tante miserie della loro vita;*

& nondimeno ciò che patiscono, pare lor poco, conciosiache son intenti a conseguir'i suoi disegni; i quali, 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 convengono ad ogni ben creato huomo. E ben vero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente fara (non satisfacendo compiutamente) li converrà rendere strettissimo conto al tribunale del grande Iddio. Ho voluto dir questo, percio che ci sono molti di cosi poca conscientia, che per pigliar'una quaglia veduto volar'in un miglio grande, maturo, & foltissimo, non haveranno rispetto entrarvi co i cavalli, & danneggiarlo talmente, che forse non satisfarebbono con un paio, & dui di scudi. Io so, che questo essercitio è molto faticoso, & soggetto di assai patientia, di spesa grande, & di poca utilità; & anco che saressimo beati, se altrotanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse gustata la gran dolcezza, che si trova in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per donare à questo.

Chi potrebbe mai credere, ò conoscere qual contento sia lo havere un bello sparaviero, il quale sia valente nel volare, gagliardo nel pigliare, prattico nel racocciare, piacevole nel ritornare, & sempre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'haver'un cane, che sia bello, obediente, di perfetta osma, & non spaventi mai l'uccello del patrone. Senza che egli è cosa molto cara l'haver'un bel cavallo, il quale vada bene, & che sia animoso à i larghi fossi, alle alte acque, & anco gagliardo al traversar campi, lame, cespugli, fiumi, & alte ripe, & non meno che sia ammaestrato nel fermarsi fin che'l patrone

hà ritolto lo sparaviero in pugno con la presa in piede, & poi rimontato in sella. Quelli che veramente hanno queste tre cose, non è quaglia che non trovino, & trovata che non piglino.

Poi non è gran contento nel gittare lo sparaviero dietro alla quaglia, & pigliarla talhor poco da lunge, ò appresso; havendo fatto però, per fuggire più scambietti, & girivolti? I quali atti, oltra che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente uccello. Senza ch'egliè cosa di gran piacere, quando il cane fà levar'una quaglia valentissima, laquale per un pezzo si fà volar dietro lo sparaviero con quanta possanza hà, innanzi che la pigli, & pigliatala si pone in terra; fermandosi sin che'l patrone và per ritorlo in pugno.

COR. Sì come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati: hora per contrario mi havete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi, & lietissimi.

GIO. BAT. Dopo questo honorato essercitio, cominciaremo à far correre le lepri sin'al Carnovale. Che per certo, non vi è poi il maggior piacer di questo, & massimamente quando troviamo delle più aitanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i più valenti cani.

COR. Chiaro è, che questo essercitio è di grande spasso, & più lungo, & più libero, & di minore spesa assai, che non è l'uccellare con lo sparaviero, astore, & falcone. Et questo dico, percioche da dieci anni in là, il più del tempo, io son'andato per monti, per colli, per piaggie, per selve, & per valli, hora con varioli, & sagliusi, & hora con archibugio con balestre. Voi sapete che in Piedemonte non si caccia con levrieri se non malamente. Et

benche sia più faticosa la caccia de' monti che quella delle campagne, tuttavia quel sentir risonar le voci di quei cani nelle valli, ò d'intorno alle colline, ò montagne, quando han ritrovato di mattina per tempo la lepre, cavriolo, ò cervo, ò altro animale; è certamente tanto dolce armonia, che non so qual musica sia più naturale, nè più soave. Oltra che fermandosi nascosamente dove la lepre è levata, è suggetto dilettevole nel vederla cacciare da i cani per le vie aspre, per sentieri erti, & per calli stretti, sù, & giù, ò attorno à i monti, ò colli, & ritornare più, & più volte, & sempre nell'istesso luogo; pensandosi pur di salvarsi. Ma vedendo la meschinella essere di continovo seguitata da quelli, con l'udire le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stanchezza si lasci prendere, ò s' insachi nelle reti tese.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori, i quali per voler pigliare cervi, cavrioli, stambucchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selve, per alpestri deserti, per pericolosi monti, per rovinati poggi, per inhabitabili caverne, per oscure spelonche, per concave 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 selvatico, & anco quando trovassero 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 à 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 cavalli, ma havete 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 altri tenete quando siete per andarvi.

GIO. BAT. Primamente si comincia à sonare il nostro gran corno in piazza, invitando tutti insino quei di Poncarale; non cessando fin che non sono giunti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano con cani, levrieri, stivieri, e sagliusi. Che se voi sentiste l'urlare, il baiare, & il calpestare di quei tanti cani, per cagion del lungo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi cavalli di gente armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tamburi, di archibugi, & di artiglierie, sono eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che son'i cittadini, servitori, & contadini che venir vi vogliono all'hora di brigata c'inviamo con tutti i cani, hora da una via, & hora da un'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verso le campagne, di Montirone, di Ghedi, di Castenedolo, & d'altre in contorno: Et all'hora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare à rastello co i cani à lasso, & con altri che corrono quà, & là, sin che hanno scoperto qualche lepre. La onde, tantosto che è veduta, si lascia parte de' levrieri, & quinci ci vede il bel correre per la campagna. Che se per avventura ella è delle più gagliarde, sappiate, che correrà più miglia innanzi che da quelli sia morta, ò presa. Et da qui si conosce quai cani siano stati più veloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non è poi spasso grande, quando occorre, che correndo

più cani dietro prima ad una, & che se ne lieva un'altra, & dapoi un'altra, & più; & che lasciando la prima, si rivolgono all'altre, & separandosi, si pongono à seguitarle tutte, & non abbandonarle mai, infino che le hanno prese, & ammazzate? Oltra ch'è bel vedere, quando una lepre ha corzo un pezzo, & che vedendosi prossimar'i cani (come si dice) alla coda, ella astutamente rivolge il correre, pensandosi pur di fuggire, ò di salvarsi; onde; correndo quelli furiosamente, di assai la trapassano, & innanzi che si rivolgano, halli tolto gran vantaggio. Vero è, che queste vezzose lepri, benche si servono di questo bel tratto, nondimeno, alle volte sono morte da i cani, che le seguivano più adietro; & anco spesse fiate da quei primi più valenti; da i quali, dopo il lungo traggiversare, & scaramucciare dall'una, & l'altra parte finalmente sono ammazzate.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono come fanno i cavalli senza stancarsi mai? Oltra che ne conoscono di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina sino alla sera; mai non si stancarebbono. Et più dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran prattica di conoscer dove è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate insin che l'hanno trovata à cavalliero; ma più che hanno cosi acuto occhio, che la scopriranno di lontano, vedendole solamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'ungia d'un dito, overo un pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente cavalliero.

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.

GIO. BAT. Per quello che più volte ho udito dire da' valenti cacciatori,

dicono, che vi sono i maschi chiamati tiri, i quali quanto più sono vecchi, tanto più puzzano nel mangiarli, quasi come carne di becco. È 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 singular natura di questi animali.

GIO. BAT. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'uccellare con la civetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse volte sforza i Principi à prezzarlo, & gustarlo con grandissimo contento.

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo un cosi difforme uccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre verdure, di vaghi fiori, di belli arbuscelli, & di soave aere? Il quale, per essere ombroso, è fresco ancora, ameno, & dilettevole da godere con allegria la mattina per tempo sin'à terza; & specialmente quando si trova pieno di vari uccelletti che cantano, & garulano con diverse voci. Letitia veramente grande da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può aguagliar'à quello quando si veggono i tanti diversi uccellini, lasciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar'i cari nidi, & cessar da i loro amorosi canti, solamente per voler mirare, & considerare un cosi stupendo uccelletto non mai veduto da loro; poiche non compare sin che eglino sono riposati la sera sopra i ramuscelli, ò ne gli accommodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che veder quelli uccellini

volare con tanta ammiratione intorno alla civetta? La quale continuamente dilettando con difformi atti, li tiene à bada, saltando hora su la ferletta, & hora saltando giù; hora alzandosi diritta con la testa, & hora abbassandosi; hora facendosi lunga, & hora facendosi curta; & hora volgendosi verso quelli & hora verso questi altri. La onde, come stupefatti tutti della maravigliosa sua statura & de' tanti diversi effetti, ch'ella fà lor vedere; finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi civetteschi, si pongono con la loro simplicità sopra le bacchettine invischiate, che sono poste intorno à lei. Onde i poverini sentendo imbrattarsi i piedi nel vischio, & volendoli levar fuori, & non potendo subito si pongono à tirare hor questo hor quello altro: Ma vedendo che quanto più si sforzano per liberarne uno, tanto più vi ficcano l'altro; & gli sfortunati giungendo mal'à male (pensando pur di aiutarsi) vi mettono anco le alette; di maniera; che perdono ancora quelle, non solamente restano in tutto prigioni, ma assai volte, ne anche possono mover il capo, per haver attaccato il loro collo al vischio.

COR. Ho ancora io conosciuto questo modo di uccellare, ma tutto al contrario di quello che dite voi: Percioche tanta era la compasione che haveva à quei purissimi uccellini, che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Chi non dovrebbe attristarsi, vedendo questi simplicissimi animaletti cosi allacciati & presi con inganno à loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata à noi medesimi, come ben vediamo di continovo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai d'ingannarci con infinite trappole della carne, & del mondo; onde invischiati che siamo trabbocchiamo subito nella prigionia dell'eterna morte.

GIO. BAT. Si potrebbe non meno filosofare assai intorno à più altre cose, che tuttodì vediamo, conosciamo, & prattichiamo; ma perche siamo qui per seguire i discorsi cominciati, è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la civetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ottobre. Spasso veramente utile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di cavalli, ne di uccelli da volare, e ci dona uccelletti, che di sanità sono migliori de gli altri.

Non è gran piacere, vedendo un bell'arbore, com'è il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, havendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'una corona tonda, & larga circa dieci braccia; essendovi posto sopra quattro, ò cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima, ò legato diritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio d'acqua, & concie con tal modo nelle tacche, ò tagli, che come à pena sono tocche da quelli uccelli, cadano attaccati à quelle giù per le foglie della corona, gridando sempre fin che son in terra? Ma vi vuole ancor'una rete alta, & lunga vinticinque, ò trenta cavezzi, tirata per diritto à canto di quegli arbuscelli, & arbore; al quale sia sotto una civetta sopra la ferla con tre, ò quattro tordi nelle gabbie intorno à lei; i quali cantino ogni volta ch'ella si move; per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per l'aere, si abbassino per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, ò dare nella rete, che balordamente veggono.

COR. Per un giorno vidi questo giuoco da i nobili dui fratelli Porcelaghi à Roncadelle, il quale non ha pari in questo paese: Percioche vi sono dui belli, & grandi arbori (cioè una quercia, & una noce) lontani l'un dall'altro

cavezzi vinticinque, accompagnati col filo d'una lunga onizzata non molto alta. Onde, essendovi tirate due reti lunghe innanzi giorno da i servitori, & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine invischiate ne i buchi de canteruoli, & sotto due civette con più tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò à sonare talmente il zuffolo, che per tre hore & più, mai non cessò; andando hor qua, hor là con variare le voci assomigliando hor'à i tordi, & hor'à i merli.

Ch'è poi à veder più persone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi, come facevamo noi; conciosiache, chi attendeva à tirar la filagna dell'una civetta, & chi à tirar quella dell'altra. Chi amazzava i tordi che si ficcavano nelle reti, & chi li levano fuori morti. Chi seguitava i tanti invischiati che cadevano da gli arbori, & chi cercava quei che si nascondevano ne gli onizzi. Chi distaccava le bacchettine da i piedi, ò d'altro luogo del corpo, & chi le nettava, & rimetteva in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceva una cosa, & chi ne faceva un'altra; correndo massimamente dietro à quelli ch'erano caduti, & che tuttavia gridavano fra i rami, cadendo cosi invischiati, hora da un lato, & hora dall'altro; hora sopra le spalle, & hora sopra la testa; hora in un luogo, & hora in un'altro. Di maniera che, chi considerasse il continuo suono del zuffolo, & i diversissimi effetti de' tordi, & uccellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari à questa, per sanare qual si voglia humore. Basta che questo gentil'huomo ne pigliò cento sessantadui. Et maravigliandomi di tanta presaglia, mi disse haverne preso il giorno avanti ducento vintisei.

GIO. BAT. Ancora frà gli altri modi, che si usano per pigliare questi

uccelli, invero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano roccolo: I quali, accommodandosi in sito elevato conciano un capannetto di frasche tanto grande, quanto vi possa nascondersi l'uccellatore; havendo però un buco in cima, accioche possa gittar fuori (quando li pare) un lodro di penne, legato con un braccio di spago in cima d'un bastoncello. Al quale capannetto non pongono appresso arbor verde, eccetto che da ponente una solca onizzata, ò altri arbuscelli; tirandoli à canto una rete, & verso al capannetto, & ponendovi lontano più rami secchi, & alti non più d'un'huomo: Et anco fra quelli, & il capannetto mettono una civetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonatore è accommodato dentro, tutto à un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della civetta, per far cantar'i tordi detti ingabbiati, accioche si abbassino quei, che volano per l'aere: I quali, posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare, la civetta, porgendo fuor'il lodro con prestezza, & crollandolo con impeto (stimando essi sia un'uccello di rapina) subito volano verso gli arbuscelli verdi, pensando sempre di salvarsi in quelli, e cadono nella rete. Et come sono levati fuori morti, l'uccellatore ritorna à far'il medesimo fin ch'egli ne fà 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 trastullo, & 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, i quali vengono di lontano per pascersi in questo paese di uve, di olive, di genebri,

& di hedere, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi, dove si pascono mentre che dura il gran caldo.

GIO. BAT. Dopo questi spassi, per molti giorni, pigliamo ancora delle cerlode, & tortorelle alle campagne con le pareti, e uccelli che frà di quelle giuocano legati. Giuoco certamente dilettevole, senza fatica, senza spesa, & di qualche utilità, che si può far solo; stando nel capannetto ascoso per tirar la corda, accioche le dette reti coprino in un 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 anitre, garcie, gavarelle, & altri uccelli acquatici, & in quantità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi; percioche si fa questo piu di notte, che di giorno.

COR. Mai non mi piacquero questi essercitii, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, ò Prencipi.

GIO. BAT. Se'l non fosse per entrar'in qualche lunga disputa, io vi mostrarei, ch'egliè cosa da gentil'huomo, da Signore, & da ogni Prencipe à non far vita molle; nè delicata; nè vi addurrei se non grandi personaggi, & grandissimi Prencipi, che sono stati, & che son'ancora, i quali hanno sempre fatto professione di donarsi à i maggiori discommodi dell'uccellare, & della caccia, che trovar si possano: Ma perche l'intento nostro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa, però faremo fin'à questo.

Per uno di grandi spassi che trovar si possa intorno all'uccellare, non vi è il maggiore che vedere il maraviglioso Dugo, posto sopra un'alta ferla intorniata di stazzoni à guisa di steccato, forniti di bacchette invischiate lunghe

un palmo, & mezo l'una. Et medesimamente postovi una altra ferla simile all'incontro, ma lontana un tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei sì stupendi, & difformi atti naturali; per li quali un'infinità d'uccelli vengono di lontano per vederlo cosi mostruoso. De' quali, alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corvi, & altri grossi uccelli, che li volano attorno; gridando fortemente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, & tal'hora in tanta quantità, che paiono un gran nuvolo che copra il Sole: I quali, calandosi alle volte tutti in uno stesso tempo, l'assaliscono per spaventarlo. Et egli difendendosi, non solamente non si sgomenta in parte alcuna, ma si pone audacemente à giostrar con loro, saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facendosi longo il doppio, & hora abbassandosi contra di quegli altri. Senza che alle volte si lieva animosamente à gran volo, & sbaragliandoli tutti, passa per forza per mezo loro, & vola sopra dell'altra ferla. Et eglino tutti insieme seguitandolo con gridi grandissimi, che per verità non sò se si possa veder mai il maggiore stuolo, ò battaglia di questa; & massimamente quando si accordano à guerreggiare con seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi; & nondimeno si vede che mai non li fanno male alcuno; anzi, conoscendo egli che hanno à caro, ch'egli scherzi, & giuochi nel farli delle burle con difformità, non cessa di tenerli in festa. E tanto durano cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come stanchi, si pongono di mano in mano sopra le bacchette vischiate, per mirar maggiormente i suoi monstruosi effetti. Et all'hora comincia la lor tragedia; conciosia che si vede cader hor questo, hor quello in terra; ilche

volendo poi volare, ò fuggire, & non potendo, per essere intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi và rotando, pensandosi pur di scampare la morte. Ma i poveri sgratiati sono seguitati da gli uccellatori, percotendo questo, & quello con bacchette, & bastoni. Là onde, quanto più ne battono, & stroppiano, tanto più ne vanno cadendo; di maniera, che alle volte sono tanti, che con diversi modi fuggono per terra, che dovendo correr dietro à tutti, non pure gli uccellatori sudano da dovero, ma si stancano etiandio di tal sorte, col soverchio ridere appresso, che si gittano per terra; lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Ilperche, è poi forza che gli ammazzino di mano in mano, dando loro con le bacchette, & bastoni sulla testa, ò scavezzandovi le gambe: perche altramente non si lascierebbono pigliare per lo difendersi col becco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano à tanti Scocchi pirati ferocissimi che non stimano la lor vita; i quali s'indrizzano à fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selve, & per caverne, quando dalla potente armata de' nostri Illustriss. Signori sono con grandissimo impeto perseguitati; & assai volte presi, & posti al gravissimo giogo della catena.

Sappiate, che quando io uccellai col Dugo di mio cognato Uggiero à quest'Ottobre passato, ne pigliassimo à Carpenedolo dui gran sacchi. Onde havendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Gavaccio, sonato primamente il corno per un pochetto, fece fare la grida, che chi ne voleva, si facesse avanti, ch'egli havrebbe tolto all'incontro tanti ovi freschi. Là onde

beate quelle donne, che più tosto correvano à portarne in quantità, per barattargli in questi sì fatti uccelli, i quali secondo la grossezza, & bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli estimava à quattro, à dieci, & venti ovi l'uno: Et le dette buone donne, li pigliavano pure à quel prezzo istesso, andandosene poi allegramente a casa. Io vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo seppe talmente lodare questa sua mercantia, che non solamente tutti noi scoppiavamo di ridere, ma alla fine si trovò haver barattato tutti gli uccelli in tanta somma di ovi, che a pena si poterono accommodare in dui sportoni. Et noi vedendo questa tal monitione, disputando ciò che se ne dovesse fare, finalmente deliberassimo di mandarli a i poverissimi luoghi della Misericordia, & delle Convertite. E cosi la mattina seguente se ne mandò un sportone per luogo.

COR. O quanto ben sarebbe a i tanti humoristi, che conversano tutto'l giorno co i medici, che non pigliassero altra medicina che questa: percioche, non tanto li crepparebbono quanti humori havessero, ma guarirebbono senza detrimento della borsa; & della loro vita.

Chi è quello cosi malinconico che non ridesse, di cuore, vedendo questo si monstruoso uccellaccia à scaramucciare con tanta diversità d'uccelli, sol per farsi delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiandio colui, che non smascellasse di ridere, vedendo un cosi difforme uccellone à vincere tanti uccelli senza mai toccarli, & farli cader'in terra, come prigioni, ò morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero, mirando questo piacevolissimo Gavaccio, come un sagacissimo mercante à saper cosi ben lodare, & cosi ben barattar'i tanti non buoni uccelli, come se fussero stati quaglie, ò pernici, over fagiani?

Che ben si potrebbe pareggiarlo à frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispensar'i falsi carboni, per quelli di San Lorenzo.

GIO. BAT. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo uccello non poco grande, & difformissimo, cosi voglio narrare dello smerlino, uccelletto picciolo, & polito: Ilquale è tanto più apprezzato, quanto che sono maravigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quantunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate d'altro uccello, non però le vale il loro schermirse con prestissimi rivoltini contra di questo; conciosia che col volare velocissimo, le giunge in un subito, & scavezza il loro collo col proprio becco. Ma il più delle volte seguitara la lodola tanto altamente in aere, che non vi è occhio humano che la possa vedere; ne mai l'abbandona, fin che non le ha tolta la vita. Ma quando si abbatte in una cerloda, non solamente questa lo conduce assai più alto, ma discendendo al basso, se'l fa volar dietro per più miglia. Et questo è il maggior contrario che han questi cosi animosi uccelli; percioche queste cerlode (nel discendere) non ritornano mai dove sono levate, come fanno le lodole; ma fuggendo di lontano, assai volte per lo troppo seguitarle, si perdono, ò non si trovano se non malamente; per haver troppo cuore nel seguitare queste cerlode, e lodole con qual si voglia pericolo, ò morte.

Veramente, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò una lodola in casa d'un pover'huomo in Montirone, & l'ammazzò essendo volata, per salvarsi in un bancale (che a caso si trovo aperto) sotto a certi strazzi; & la sua buona moglie, che l'havrebbe potuto pigliare, vedendoci da una finestra, che face-

vamo correr'i cavalli a tutta briglia per seguitarlo, venne subito di fuori gridando per chiamarci à questo maraviglioso caso. Oltra che egli ne seguitò un'altra l'anno passato, la quale (pensando pur di scampare la morte) volò in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli volando medesimamente dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati avisati subito da una villanella, & in un tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che havendolo tirato suso co i dui uccelli in mano, egli diede la lodola à quella giovanetta, meza morta di paura, & lo smerlino à me, ilquale tutto rabbuffato, mostrava con più segni di essere arrabbiato, per non haverla morta.

COR. *Considerando gli estremi effetti di questo uccelletto, lo possiamo assomigliare à i pazzi, à i furiosi, & à i disperati, per non stimar sorte alcuna di pericolo, ò di morte.*

GIO. BAT. *Anzi che lo possiamo assomigliare à gli strenui combattitori, i quali per far prigioni, ò amazzare li nemici, non si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamente possiamo dire delle ceralode, e lodole, le quali, per fuggire la terribilità di questo suo nemico, cadono molte fiate (come intenderete) in grandissimo pericolo della morte.*

Non fu cosa molto maravigliosa da udir quella, che vide questo Gennaro M. Gio. Paolo Coradello su la campagna di Castenedolo, incontrandosi in un mercante di lino à cavallo? il quale fermandosi gli aprì una borsa grande di sovatto bianco con una lodola dentro, dicendo poco inanzi haverla aperta sotto al feltro, per tuor fuori un'horiuolo per sapere che hora fusse, la me-

schinella non potendosi salvare da uno smerlino, che gagliardamente la seguitava per la spatiosa campagna; approssimandosi à me, tutto ad un tempo mi volò sotto, & si ficcò nella borsa, che in quel subito serrai, come vedete. La quale, benche potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) non fuggiva, credo per la paura grandissima di non ritornare à quel cosi grande spavento di prima, ma più tosto si contentava di stare nella borsa à discretione di quell'huomo, che cadere un'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Parimente non fu stupendo caso quello, che occorse all'illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quando era governator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendovi ancora il Conte Ottaviano, il Conte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Averoldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur'assai? Che facendo volare dui smerlini dietro ad una lodola, la quale fuggendo à gran volo, s'incontrò in un villano, ch'era à cavallo di basto, & in giuppone; onde per salvarsi la poverina da quei nemici, che gli erano vicini, si ficcò fra il basto, & il braghetto, che'l villano non se ne accorse, ilquale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i cavalli, e per li detti uccelli, che li giravano attorno, per haver veduto che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero dove. Et giunti che furono; mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cavallo; solo il detto Sig. Governatore la vide ascosa ben sotto: Onde cavandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le volassero un'altra volta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola etiandio un'altra fiata, la gittò medesimamente in aere;

& ella non meno abbassandosi, rivolò allo istesso luogo. Laonde vedendo questo il Mag. Collaterale, si mosse à compassione, & chiedendola primamente in dono à quel cortese Signore, la cavò, & la portò à 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 trovano ogni giorno in casa del ben creato M. Teodosio Bergondio, dove allhora ne erano non pochi. Et più disse che quella lodola non cessava di cantare, come non potesse satiarsi di ringratiarlo, per la vita che ella riconosceva haver per lui. Et per tanto possiamo credere ciò che havete detto; percioche, non solamente s'è veduto entrare la lodola nelle finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la vita in una caldaia di acqua bollente, & nell'ardente fuoco; ma alle volte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldissimi, & ivi abbruciarsi subito. Laonde possiamo por fine à gli incredibili effetti di quelli uccelli, col proverbio che dice, Sparaviero da Gentilhuomo, Astorre da pover huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Rè.

GIO. BAT. Fra lo uccellare che io faccio in tutto l'anno, voglio dirvi ancora del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi posi in gabbia per mutarlo, secondo il solito; ilquale non solamente non cederebbe à qual si voglia altro circa dello esser bello, domestico, valente, ma (come sarà levato di gabbia) neanche nel pigliare ogni pernice; di maniera, che per quatro mesi, posso dire non conoscere il maggior trastullo di questo.

Non è gran piacere quando si vede levare una valente pernice, & egli

sempre seguitarla, volando ambedui à mezo aere, e dirittamente come se fossero due saette cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai, in sino che non l'ha conquistata, e morta? Oltra che fa bel vedere un'aira di pernici levarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo volo, & segnarle giustamente in un luogo unito; ne quelle molte fiate levarsi per la grandissima paura, che hanno di lui, ma più tosto lasciarsi abboccare da i cani? Ma sono aventurate quelle, che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, laquale ne piglia senza farle male; & sempre ò smontato, ò à cavallo viene da me, & me le porge, come sarebbe il mio ragazzo.

COR. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano cosi paurose come le cerlode, e lodole, ma più di questa cagna, per fare il contrario de i cani, che amazzano quanto più presto possono gli uccelli, & alle volte gl'inghiottiscono mezi vivi.

GIO. BAT. Vi giuro che più volte, vedendosi sopra questo suo nemico, & non osando levarsi, io ne ho pigliato con le mani sotto ai cavalli, a i buoi, a i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se vi dovessi dir gli effetti che fanno per salvarsi da questo uccello, e particolarmente quando si nascondono nelle carreggiate, nelle rovete, & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & sin sotto alle donne, son certo che vi farei stupire.

Io non son per parlarvi dell'uccellare con l'astore alle anitre, avenga che ammazzino anco le pernici, & altri uccelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grandi pericoli che occorrono nel passar tante acque, paludi, & grossi fiumi; & specialmente quando egli porta la presa da una ripa all'altra, & più lontana ancora; piacendomi più assai l'amazzarle con

lo schioppo, & con la balestra; cosa a me di gran trastullo, & di molta sanita.

Medesimamente non aspettate che io vi dica, che uccelli con falconi; percioche essendo gentil'huomo non molto ricco, non ho mai pensato di fare questa si solenne professione: Laquale per esser di spesa assai, che conviene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare à gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Avogadri, & altri nobilissimi della nostra Città. I quali, oltra che sono ricchi, hann'etiandio più caccie reservate. Vero è che sempre mi piacque il veder'uccellar con questi si famosi uccelli, poiche si vede cose talmente stupende, che hanno più tosto del divino, che dell'humano.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare & girare un cosi superbo uccello, mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli pare propriamente vicino alle stelle, & che non si può figurar s'egli è uccello, ò altra cosa picciolissima? Et questo fa; accioche nel discendere perpendicularmente, ò à piombo, venga con maggior'impeto a ferir l'anitra, ò altro simil uccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha volto il petto verso loro, subito fanno levar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Nè a pena son'alquanto alte da terra che per esser'il falcone d'acuta vista, & di grave peso, ha gia veduto, e ferito con grandissimo stracio l'uccello, con haverli fesso la schiena, e'l capo sin'alle cervella con la solo unghia, innanzi che niun si sia aveduto del colpo, e del nuovo alzarsi verso il cielo.

Et questo grande spasso si può haver la maggior parte dell'anno, ma il maggior tempo è quello del verno; & particolarmente nel freddo maggiore;

percioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acque, gli uccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, ò vena risorgente, over'in qualche guazzo, dove si trovano in maggior turma, & più grassi. La onde, per lo tanto piacer che si piglia da questi rari uccelli, ho veduto più volte Signori grandi, non che privati gentil'huomini, oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua à cavallo per le ripe alte, nè aspettare tal'ufficio da' servitori, ò strozzieri, smontare, & saltare subito in ogni acqua per far levar le anitre, ò altri uccelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Cavaliero Faustino Avogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolo di Gambara, del Conte Giovan Paolo Cavriolo, del Mag. Cavalier Vincenzo Callino, e del Mag. Cavalier Stefano Maria Ugone. Il qual'essendo nell'aere un de suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga sin'al petto, per far levar'alcune anitre che non volevano moversi per l'estrema paura del detto uccello, c'havevano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttavia non cessavano di farne volte de gli ali altre (per haverne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

COR. Per qual cagione si pose in questo si gran pericolo?

GIO. BAT. Il falcone è talmente avido nell'ammazar gli uccelli, che subito (cosa per certo maravigliosa da udire, ma più da vedere) è già calato con tal precipitio, che se l'anitra, ò altro uccello si trova fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non diritto; percioche egli ferisce sempre alla sfuggita, non toccando mai nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt'hora volando) di nuovo si inalza all'aere.

COR. Vorrei saper'in qual'hora si fà meglio volare questo uccello, & s'è difficile à rihaverlo.

GIO. BAT. Primamente si fà volar la mattina per le tempo, & quando fà maggior freddo. Poi del rihaverlo, non vi è tanta difficultà, com'è de gli altri uccelli; anzi se può esser disciplina in uccell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cavallo nella loro: di maniera che per soro non se ne perde mai alcuno.

COR. Quante volte si fan volar'al giorno questi uccelli?

GIO. BAT. Non solamente, per l'ordinario si fan volare quanto più son gentili, se non una volta; ma bisogna anco subito pascerli con la presa; ò quando per fallo non feriscono darli una gallina, ò altro pollo. Et però, chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, ò sei, e più; ò quando se ne tiene pochi, ritrovandosi con gli altri insieme con buon numero, per farli volare l'un dopo l'altro à 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 sparaviero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore, pigliano sempre uccelli inferiori à loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar uccelli timidi (per haver gran cuore) si compiace combatter ferocissimamente con l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggiore tra li raccontati, che veder questi dui rabbiosissimi nemici, quando si abbattono insieme: percioche non tosto l'un'hà veduto l'altro, che à guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati cavalieri, ciascuno si prepara per dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui à gara alzarsi à volo, per far più forte scontro nel calare

adosso al suo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone havesse tempo, & luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone, si risolve di ricorrere all'ultima sua difesa, volgendosi col corpo verso il Cielo, distendendo le ale, & quivi con l'unghie unite, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Ma egli, per contrario, vedendo il gran danno che vi potrebbe succedere, si pone à girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. Et mentre che questi nemici stanno à questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili, che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte s'avinchiano l'un l'altro, all'hora si sente l'aere rimbombar di stridi che provengono d'allegria de i circostanti, la qual'è maggiore, quando per un pezzo combattono in terra, & che finalmente resta vincitore il falcone, ò quando all'hora è soccorso da un'altro gittatovi, & combattendo ambidui con l'aerone, resta al fine atrocemente vinto, & morto. Et però non è maraviglia se fra i moderni Signori del mondo, quel Serenissimo, di felice memoria, Francesco secondo Rè di Francia prendeva si gran piacere nel veder combattere i valorosi falconi con questi si feroci uccelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quindo 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 altrove? Non posso tacer quello, che mi

disse un giorno il Signor Pietro Martinengo Conduttiero meritissimo circa le stupende cose, ch'egli più volte vide essendo giovanetto, al tempo che uccellava con più falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, il quale morì valoroso Conduttiero in servitio de i nostri Illustrissimi Signori. Et quello è, ch'egli haveva un cosi bene ammaestrato cane, che quasi ogni volta che un falcone, ò dui combattevano con l'aerone correva subito à spezzarli co i denti il capo, & non molestare mai falcon'alcuno.

COR. Hora aspetto che seguitiate à narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come havete promesso.

GIO. BAT. Havendo voi udito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo sin'al Carnovale, resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia sorte alcuna di carne; non uccelliamo, nè cacciamo; ma in luogo di questi piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni amaestramenti; cavalcando qualche volta alle perdonanze, & anco andando à trovar gli amici, nelle Ville più vicine, per goderci lietamente con loro ne gli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla palla picciola, alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & à i cioni: Non cessando sera, & mattina di far'essercitio; caminando, & variando 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, ò che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che vi ho

narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frasello.

COR. Dapoi che io ho udito benissimo à che modo voi dispensate il tempo, vedrei volentieri scritto nella loggia quella divina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come d'un'huomo che ben dispensa il tempo, non è virtù che di lui non si creda; cosi di colui che l'occupa male, non è viltà che di lui non si sospetti. Ho voluto dir questo à confusione di coloro, che tanto vi biasimano; che se conoscessero la vita che fate ne i piaceri honesti, & ne gli essercitii honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Ma perche i meschini non mai sono stati fuori della Patria à imparare il viver del mondo, ma solamente come mal creati, pensano al crapulare, & al lussuriare tuttodì, percio vi biasimano. Il perche non è maraviglia se non hann'imparato mai altro che à presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro; tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo. Et non è anco maraviglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna bona cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, ò di qualche Città saccheggiata in Fiandra, ò spianata in Piccardia, ò rubbata in Piedemonte, o vero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per vendemiare ogni volta le dieci, ò quindici milia anime sventurate, per venderle poi in Levante allo incanto, come se fussero tante bestie. Che per verità non ci è lingua humana che potesse mai esplicar la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della Croce à quelle tanto dolorate, e meschine anime.

GIO. BAT. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non saranno prigioni di quegli spietati barbari per breve tempo (non pentendosi) non fuggiranno però, che non siano al fine schiavi de' tortori dell'eterno fuoco.

COR. Benche sia da lodar la vita che voi fate in questa Villa, nondimeno dubito che per lo starvi tutto l'anno, non vi sia detrimento dello spirito, per non udir le prediche, come facevate in Brescia.

GIO. BAT. Per questo spero di non patirne danno alcuno; atteso che habbiam'un tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; conciosia che mai non manca le Dominiche, & altre feste commandate, à dichiararci il Vangelo, con tutti gli amaestramenti necessarii. Et oltra che con viver suo costumato, & col visitar molte fiate i poveri infermi, & tribolati con parole sante, con la borsa, & altre cose; hà talmente disposto questi huomini, & donne, che pochi vi sono, che non vivano più christianamente del passato. Non mancando à insegnarci, come dobbiamo stare divotamente alla santa Messa; ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, per placare l'ira sua, che meritiamo per li nostri innumerabili peccati. Che se vi dovessi dir le cose le quali egli ci dice con carità, & massimamente à lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & le altre diavolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani; non so quando vi facessi fine.

COR. Certamente, che se io paragono questa Villa à molte altre che conosco, posso dire, che si come ella hà la caparra (se tanto si può dire) delle delitie del paradiso; cosi quelle hann'ilpegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dovrebbe haver compassione alla nostra di Piedemonte, havendo un

Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gonfio, che non solo non merita quel beneficio cotanto sporcamente speso, ma neanche il nome di pastore? Non posso fare che fra le sue male opere, non vi dica d'una, che dovrebbe fare stomaco non pure a' Christiani, ma fino a i Turchi, a i Mori, & a i Giudei. Et è, che questa Quaresima passata, essendo morto un'huomo di tanta povertà, che la moglie non havea pure un soldo per farlo sepellire; questo lupo mai non volse levarlo, sinche la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

GIO. BAT. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato Conte di Virtù, ad un Parocchiano pur'in quella Città, per non voler sepellir'un'huomo povero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie. Il qual Signore, passando a caso dove la buona donna piangeva amaramente, per non havere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito un'alta fossa, nè mai si partì fin che non vi vide dentro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cavata terra.

COR. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi) & in eterno memorabile d'un tanto prudente Prencipe.

Questa mal'aventurata Villa, ha parimente un'altra infelicità cagionata da certi notori poveracci cittadini; i quali fanno tutto dì tante ribaldarie, che hormai non vi può viver'huomo, ò donna da bene; percioche quanto veggono,

ò pensano di volere, tanto vogliono; hora per forza, et hora per diverse rubbarie: non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et però non è maraviglia s'io stò à mesi che non vi pongo i piedi. Che se pur vi fosse una particella della pace che veggo tra voi, vi giuro che subito mi levarei fuori della Città per godermivi sempre al modo vostro.

GIO. BAT. Veramente ch'io ho gran compassione à tutte quelle Ville che sono oppresse da questi pestiferi capelletti; i quali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dall'ambitione, & d'altri vitii, sono continovamente 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 dovrebbe essere à lettere di oro scritta. Maladetto sia quell'huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Hora perche il Sole, declinando all'Occaso, ci fa vedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo cosi passo passo sino alla piazza, in tanto che i servitori apparecchiano la tavola in mezo del pergolato, per cenarvi al fresco di quest'aura soave, che hora comincia à salutarci sì dolcemente facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & vaghi fiori di questo prato.

COR. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi sara sempre gratissimo.

Il fine della XIX. giornata.

Di M. Agostino Gallo,

Nel commendarla, & quanto è bene essercitata da' Bresciani.

Desinato c'hebbero il dì seguente, M. Gio. Battista Avogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezo, havendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diversissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttavia vi gittavano; finalmente, partitosi i servitori, parse all'Avogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero à venire in questa Villa; nondimeno vogliovi appresso leggere la lettera amorevolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodovico Moro, buona memoria; ilquale, havendo abbandonato Brescia del M. D. XLVII. con gli honori, & utili che vi godeva, per fruir qui le doti della libertà, caldamente mi pregava, che homai lasciassi la Città (come più volte gli haveva promesso) accioche facessimo la vita insieme. Ma per mia gran disgratia, havendo à 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.

M. Giovan Battista carissimo: Perche più volte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & venircene alla Villa; essendo io prima venuto già più dì, con speranza che di giorno in giorno veniste ancor voi con la medesima deliberatione, come ho fatt'io di vivere, e morire in questo luogo, & vedendo

che'l tempo passa, & che voi non vi risolvete di lasciare in tanti travagli che tuttavia vi crescono alle spalle, sono sforzato protestarvi, che se non tagliate cotai lacci in un bel colpo (dico piu tosto hoggi che dimane) & venir'a goder la quiete che quì si trova, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del viver che vi resta. Io vi giuro, che non vi potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, dove sono stato, la quale mi ha privato, di questo pacifico vivere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie, & per li campi solo, & accompagnato; vedendo hora vaghi horticelli, e hora bei giardini; quando vivi fonti, & quando chiari fiumi; tall'hora verdi prati, & tall'hora lieti campi; non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie verdeggianti, gli arbori fronduti, & le viti cariche di diverse uve.

Qui parimente con gran contento mangio à quell'hora, che più mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innanzi alla porta; hora nell'horticello, & hora nel giardino; hora in qualche prato, & hora à canto della peschiera, ò d'un risorgente fonte, over d'un bel rio, ò d'altra chiara acqua.

Quì poi non ho carico di portar la gravosa toga, nè di essere occupato ne i tanti offici della Città, ò come giudice di ascoltare tuttodì avocati, procuratori, sollecitatori, ò causidici che m'intrichino il cervello; & manco mi conviene studiare gl'ingarbugliati, & lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri

simili; ma in vece di questi 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'a Messa; godendo il nostro buon Curato, visitando gl'infermi, soccorrendo i poveri, consolando i tribolati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controversie, pacificando le nemicitie, pratticando co i virtuosi, & 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, d'invidiosi da schifare, di rivali da contendere, di primati da corteggiare, di gentil donne da servire, di cortigiane da presentare, di torniamenti ò giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son'avocati, senz'anima che pelino, nè procuratori senza descrittione che ingarbuglino, nè causidici senza vergogna che abbarrino, nè notari senzafede che falsifichino, nè medici senza carità che amazzino.

O vita soave della Villa, poiche vi si gode la dolce conservatione de gli amici, la semplicità de' contadini, il cantar puro delle villanelle, la rustica sampogna de i pastori, la roza rebeca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiche vi è gran spasso nel veder ballar le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar'i capretti, saltar'i giovenchi, mughiar'i tori, anitrir'i cavalli, & lo strepitoso baiar de' grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche con gran piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le oche,

buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rondinelle, lamentare i lusignuoli, gemer le tortorelle, & il vario cantar de gli altri uccelli. Che veramente furono prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come cose che impedivano il loro vero bene, per viver'alle loro Ville, poveri di tesori labili, ma ricchissimi di candido animo, di sano intelletto, di pura conscientia, & di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo dopo che perde la giustitia originale, conoscevano che ritirandosi dalle false grandezze di questo mondo, godevano più quietamente, più allegramente, & più liberamente le vere delitie nelle Ville, che nelle Città.

Io vi potrei addurre intorno à ciò più essempi di quei famosi Greci, tuttavia voglio dirvi solo di quel sublime filosofo Pericle, il quale havendo per trentasei anni ben governata la gran Republica di Atene, finalmente, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per vivere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & lavorando il giorno un suo poderetto, visse ancora quindici anni in questo felice stato, tenendo scritto sopra la porticella della sua povera casa. Poscia che io ho trovato il porto della vera contentezza, Speranza, & Fortuna rimanete adietro homai.

Similmente, dove sono i più chiari essempi di quei tanti Romani? fra i quali non posso tacer quel cosi stupendo di Diocletiano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe governato l'Imperio per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & ivi con animo tranquillo finire la sua vita, come

fece. Soleva spesse volte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il povero lavorator della terra d'indivia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'imperio, il Senato li mandò alcuni ambasciatori, che lo pregassero ad havere compassione alla Republica, *& ritornare homai a* Roma, *perche haveva deliberato, mentre che egli viveva, di non fidare lo Scettro dell'Imperio nelle mani altrui. Et giunti alla sua povera casa, ritrovarono che zappava nell'horticello delle lattucche. Onde havendo intesa l'imbasciata, rispose loro.*

Pare à voi, amici miei, cosa honesta, che chi tali lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & non sia assai meglio, che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? *Et più disse. Io ho benissimo provato quanto vale il commandare; & quanto giova il lavorare la terra. Et però vi priego, che mi lasciate in questa mia casa, poi che io bramo più tosto guadagnarmi il vivere con le proprie mani, che tenere il peso dell'Imperio di* Roma.

Chi non dovrebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al vero riposo della Villa, vedendo un sì manifesto essempio di questo eccelso Imperatore: non Christiano, ma Pagano: non idiota, ma filosofo: non povero, ma il maggior Signore, che fusse à quel tempo? Il quale si spiccò da una Roma *capo di tutto il mondo per ritirarsi in una Villa, dove col tesoro della povertà, & libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale; ilquale, benche fusse stato lungamente oppresso dalle grandi occupationi, era però tanto potente, che conosceva in parte, che la vera felicità non si può trovar ne gli honori, ò nelle ricchezze; & grandezze di questo mondo.*

Chi non dovrebbe parimente habitare in Villa, vedendo ancora i tanti Christiani, i 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, il quale soleva dire, che solamente poneva à conto di vita quegli anni, che trappassò in compagnia delle Muse in Valchiusa, & dopo in Arquà villa veramente piacevole del Padovano, dove hora sono le sue honorate ossa. Onde descrivendo questa sua felicità, diceva.

Qui non palazzi, non teatro, ò loggia;
Ma in lor vece un'abete, un faggio, un pino,
Fra l'herba verde, e'l bel monte vicino,
Onde si scende poetando, e poggia,
Levan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salutifera l'abbandonare gl'intrichi, i travagli, & i rumori delle Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; ma ancora è di gran commodità à ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche queste virtù sono la corona di tutti gli altri piaceri della Villa, & le 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 delle Città i travagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete

In Villa i giorni, e à guisa de gli antichi
Fra boschi, selve, 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 dovreste fare; dovreste ancora non pure specchiarvi ne gli huomini celeberrimi, che havete udito; ma ancora ne i molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttavia nelle loro care Ville; godendosi nelle delitie honoratissime, che si trovano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto à cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io; non havendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocco, havendo abbandonato quelle cose, per le quali, molti col grave giogo dell'ambitione fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere à quei gradi istessi, dove più anni son vivuto, & conversato. Et però come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nuovamente vi essorto, vi priego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo, & venghiate homai in questa rara Villa, nella qual goderete le sue doti, & la conversatione di questi ben creati gentil'huomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'uccellare, nella caccia, nella musica, e ne gli altri spassi, dove ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella vostra tanto amata Agricoltura. Che veramente questa sola vi dovrebbe spingere à venire oltra subito; & 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 compassione alla vita travagliosa, che voi havete detto

sempre d'havere in odio. Che facendo questo, non tanto vi liberarete dal gravoso cilicio di maglia, ma anco da i vostri mangiaferri; prigionia veramente crudelissima à tutti gli animi gentili, come siete voi. Et qui facendo fine à voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, a' 23. di Novembre. MDXLVII.

Lodovico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio, hora che havete ascoltato cosi benignamente questa lettera, desidero di udire tutto quello, che ne sentite.

COR. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, & di religione haveva pochi pari.

GIO. BAT. Vi giuro, che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di levare ogni impedimento per venire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù condutto in Brescia gravemente amalato, & morì poco dopo, che fù a gli otto di Decembre. La qual mi stordì di tal modo, che non uscii della Città, sin'al Carnovale. Et certamente ha tanta forza questa lettera per svegliar l'huomo à conoscere la vera via che debbe tenere, che mai non l'ho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non si sia commosso à deliberare simil vita; fraquali, essendo venuto à trovarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorenzo Massa, il quale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andava à Milano per alcune cose importanti, dopo alcuni ragionamenti amorevoli secondo sua natura, havendomi domandato, qual cosa mi haveva ridutto in questa Villa, vide essere stata questa lettera; onde havendola 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 con l'aiuto di Dio, non passerà molto tempo che mi porrò à farla da dovero. Et se appresso vi dicessi quanto disse intorno alla felicità che si trova nel viver lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, so che vi farei stupire. Questo medesimo m'ha raccontato il mio M. Tomaso Porcacchi, haver più volte sentito dire al generoso, e infinitamente cortese M. Vecellio Vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come non meno è prattico ne' reggimenti polici: il quale non picciola vaghezza prende di questa singolar professione tutto il tempo, che egli avanza da i carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de i confini.

Hora che voi havete inteso la cagione, che mi fece stantiare in questa Villa, voglio scoprirvi ancora, che fra gli intertenimenti dilettevoli, che mi tengono cosi lieto qui, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tanto innamorato, che mai non mi stanco a pensar di lei, nè à ragionarne con coloro, che l'apprezzano. Et per venir maggiormente alla intelligentia di essa, comprai l'anno passato buoi, cavalli, carri, aratri, & tutte le massaritie necessarie per lavorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Iddio gratia, ho fin'hora in casa, che se non sono cosi eccellenti, come vorrei, sono almeno disposti à obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li commando; cosa che di raro si trova massari alcuni, che la vogliono intendere se non al peggio, che possono. Et però io ho deliberato di non darla mai à tali ignoranti, accioche non habbino da tiranneggiarmi tuttodì, come

hanno fatto per lo passato. Che si potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra buona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affitarei, come faccio; percioche son certo, che ne cavarei almen'il doppio.

COR. Non solamente mi piace, che vi dilettiate dell'Agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della Villa; ma ancora che voi facciate lavorare à spese vostre, & da vostri huomini questi campi; perche non sarete tormentato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemonte. I quali sono talmente rustici, & invecchiati nelle loro manigolde usanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, dove meritamente gli ammonisco, ò riprendo, molte fiate mi pongono in desperatione di lasciarli diventar più tosto pascoli, che lasciarli lavorare à simili maligni; percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più m'inciampo in peggior natione.

GIO. BAT. Mirate poi se io debbo far questo, che solamente l'anno presente, ho ricolto più frumento, che non ha fatto il massaro, che ultimamente è partito, ne gli ultimi tre anni insieme. Onde per essere il primo, non è ancora di quella somma, che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose, che io sono per raccogliere. Sappiate poi, che io piantai poco meno di tre milia viti, le quali allevo ad un certo modo contrario, quasi à tutti gli altri, che ne allevano: di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che à questo Febraro compirono tre anni solamente, che per verità, quanti le veggono cosi grandi, & cariche di uva, si maravigliano; giudicando, che pochi massari à pena in sette anni l'havessero ridute à cotale stato.

COR. Benche io habbia più volte letto Columella, & altri Autori antichi; nondimeno non mi mostraron mai secreto, ò modo di piantare, & allevare viti, che facessero uva in capo di tre anni.

GIO. BAT. Non si può negare, che Columella non sia stato il più famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno se egli ritornasse al mondo, io son certissimo, che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Ditemi, vi prego, dove si trova un paese cosi grande come questo, il quale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de i lavoratori industriosi, che in lui si trovano?

COR. Non solamente è sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupate da monti, colli, valli, & laghi; ma ancora quella che è piana, non è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre sono più tosto sterili, che fertili; di maniera che tutta quella parte, che veramente si può chiamare fertile, non è più delle sedici l'una di tutto il paese.

GIO. BAT. Avenga che voi dite il vero; nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il loro necessario vivere, è forza anco che siano molto industriose; come non pure, non mancando quelle, che coltivano tutto il piano; ma etiandio tutte quell'altre, che habitano per le montagne, & valli che sono di assai maggior numero (per raccogliere à pena il vivere per tre mesi) lavorano talmente quei siti, che si possono coltivare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non si stupirebbe grandemente vedendo quelle genti à coltivare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte ertissimi solamente co i zapponi; portando le carpelle di legno

ferrate sotto i piedi di punte aguzze; accioche non cadano quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la vita loro?

COR. *Si come non è dubbio alcuno, che ne i paesi montuosi nascono più genti, & vivono più lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; cosi è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltivati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domandare fertile, come per natura si trova il Padovano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come havete detto) per la gran moltitudine di enti, che tuttavia và crescendo le quali sono sforzate à coltivarlo cosi bene, come si vede; perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da vivere. Et che questo sia vero, cel mostrano piu scritture, & alcuni pochissimi* Bresciani, *che vivono ancora, i quali videro quanto era egli ben lavorato avanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale vi rimase cosi poca gente, che una gran parte del paese venne à pascoli, à boschi, à lame, & à palude per non esservi chi lo coltivasse, nè chi tenesse i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come da noi di tempo in tempo, 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 incredibili arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce un* Bresciano, *& specialmente un nobile, nasca etiandio un'Agricoltore; poiche si vede, che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del vero coltivare la terra.*

GIO. BAT. *Veramente che io, non so dove sia un'altro paese cosi dotato*

dal Signor'Iddio, come è questo: Il quale non tanto hà il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abondanti di grani, di bevande, & di frutti; ma ancora hà i monti copiosi di pascoli, di boschi, & di vene minerali, che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi, popoli, i quali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro vivere, vengono à comprare i frumenti, i migli, & i vini dal nostro piano. Et per verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità de i danari che vengono portati da i paesi alieni; parte per li detti ferri, & acciali lavorati, & da lavorare; & parte ancora per la gran copia de i lini, che sono condutti altrove. Che se questo paese havesse un fiume navigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe superiore à quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele. Et tanto più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose, che egli raccoglieva à quel tempo, ma ancora dell'altro, come ampiamente si può vedere.

COR. *Voi dite una cosa, che mi è dura da credere percioche ho sempre stimato, che quel paese sia il fiore di quanti si trovano sotto il Cielo.*

GIO. BAT. *Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottavo capo, che il detto popolo vi trovarebbe frumento, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abondantia; cosi questo è dotato, di simili cose, ma ne hà di più, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur'à quel tempo era singulare di fertilità, è da pensare che tutto fusse per divina Providentia, & non per la grandissima industria del ben coltivare, come vien fatto al nostro.*

COR. *Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo*

obligati alla gran bontà di Dio, poiche ci fà abondar di tanti eccellenti lavoratori che fan parer questo paese cosi raro al mondo. Et però non è maraviglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cavano ogni anno non meno di ducati ducento trenta milia. Paese poi famoso per più cagioni, à tutto il mondo: Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arcivescovi, i Vescovi, & altri Prelati nostri, che sono stato appresso de i primi Signori Christiani.

GIO. BAT. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni prattici, i quali similmente possono riferire di questa fama; attesoche come valorosi Capitani, non solamente hanno servito, & servono à i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora à sommi Pontifici, à Carlo Imperatore, al Re di Francia, à quello de' Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, à quel di Parma, & alla Repubblica di Genova.

COR. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama; si per darsi alle arme, & alle lettere, come perche non meno essalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello, che facevano i nobilissimi Romani antichi.

GIO. BAT. Mi piace, che voi chiamiate l'Agricoltura per benedetta: atteso ch'ella veramente è la più santa, la più dilettevole, la più honorevole, & la più utile à tutti di qual si voglia arte; percioche è quella, che da il vivere à tutt'il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti se ne diletta, mai non stà in otio; conciosia che non e hora del giorno, che non vi sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. La onde, è da credere che'l Signore Iddio disegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio, accioche non peccasse per cagion di otio, come forse pecco nel terrestre paradiso. Come sempre

si è veduto, che gli antichi patriarchi, & santi padri che habitavano ne gli eremi, hebbero il lavorar la terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima. Oltra, che se voi leggerete il Testamento vecchio, & nuovo, ritrovarete che'l grande Iddio, per honorar maggiormente l'Agricoltura, non tanto più volte si è assomigliato all'Agricoltore; ma ancora infinite fiate hà nominato diversamente, villa, terra, possessioni, campi, vigne, oliveti, horti, giardini, prati, monti, colli, valli, selve, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, crivellare, letamare, piantare, sterpare, potare, tagliare, & incalmare. Senza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vanghe, zappe, securi, & altri stromenti necessarii à questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareva esser beneficio à quelle benedette anime, à cui egli predicava, ò ragionava.

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è dilettevole, & honorevole, 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 à bastanza lodata Agricoltura, la quale è tanto più pronta nel rendere buoni raccolti à coloro, che la amano da dovero, quanto più usano buona diligentia nel coltivar la terra con buon giuditio. Et che questo sia vero, leggete Magone, Varrone, Celso, Tremelio, Virgilio, Columella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamente chiariscono tutto il mondo, che non si può trovare alcuna sorte di guadagno più

honesto, & più largo, nè più certo, nè più stabile, nè più dilettevole, ò più degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel, che è col mezo di questa divina arte, la quale scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente travagliano, sudano, stentano, & alle volte crepano per farsi ricchi con modi illiciti, & periculosissimi al corpo, & più all'anima. Non curandosi di arricchirsi più tosto con questa piacevolissima Agricoltura, per la quale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

O quanto certamente sono ciechi quei mercanti, che travagliosamente 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 la qual cagione non lasciano quella dolorosa professione, & non si donano à quest'altra, la quale non solamente rende i vinti, & trenta per cento, ma quasi sempre più di cento per trenta?

Che diremo poi di tanti infelici soldati, i quali, per l'avidità di paga; ò per la speranza di guadagnare, con far prigioni, ò saccheggiare qualche terra, over rubbare, & sforzare dove 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 lascino questo certo, giusto, & sicuro guadagno per seguir quello, che è incerto, illicito, & pericoloso.

In questo medesimo errore, non vi sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattivi, & non mai de i buoni) per più anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per divenire

buoni religiosi; percioche à questo non vi pensano mai, ma solamente per havere un qualche beneficio, ò più tosto à loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimonii di poveri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa dilettevolissima Agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

COR. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'invescano in questi beni; attesoche per più centinara d'anni si davano per forza à quei soli, che santamente gli amministravano.

GIO. BAT. Fra questa grandissima caterva di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non so se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, alloppiati, incantati, maleficiati, overo pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti, i quali non mai guadagnano i trenta, ò vinti, ò dieci per cento, come fanno i buoni mercanti; ma più tosto ogni volta che si pongono à congelare, ò fissare Mercurio, ò fare il sognatissimo lapis, overo altre cose secondo i lor linguaggi, sempre sempre perdono i trenta, i quaranta, & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa, hora à i recipienti, hora alle boccie, hora à i crogiuoli, & hora al troppo lento, ò all'eccessivo fuoco. Et quantunque tuttodì veggano questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai mai non cessano, & manco si sgomentano; anzi ogn'hora più si ostinano di perseverare sempre in questa cosi gran frenesia; tenendo per cosa certa di trovare finalmente quel loro modo di farsi i piu ricchi di tutto il mondo.

Veramente non mi maraviglio se molti ricchi, ò gran Signori si pongono

à spendere, & à spendere per provare se questa sciocchería fusse mai cosa buona; ma ben mi stupisco di barbieri, calzolari, sarti, & altri plebei, i quali vi spendono non solamente ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermone, di Gebero, di Arnaldo, di Ruimondo; & d'altri Autori dottissimi, che longamente hanno parlato sotto figure diverse di questa cosi gran follia, per dar pasto à questi innumerabili chimeristi. I quali tantosto che hanno assaggiato una sol propositione di questi filosofi naturali; non pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare quello, che dovran fare, quando con le loro proiicioni, faranno tanta quantità d'oro, quanta sapran desiderare. Dico, che il povero lor cervello, alle volte vola tanto alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'invincibil Sofino, & il grandissimo Cane con gli altri Signori di tutto il mondo. E ben vero, che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere divenuti poveri da dovero, si mettono à fare de' sofistici, ò tosare le monete, ò farne di false. La onde non è poi maraviglia se sono castigati dalla giustitia humana, & forse dalla divina. Si che per finire, beati loro se in cambio di tale cecità si occupassero in questa vera alchimia dell'Agricoltura, la quale tanto piace à Dio, & à tutto il mondo; poiche massimamente non nuoce à niuno, & giova à tutti.

COR. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti à voler rimover'alcuni miei amici da queste vane openioni; ma vedendoli non men'incurabili di quell'altra setta, che và ogni giovedì in stregocio (come si dice) al monte Tonale, i quali muoiono in quel cosi essecrabile errore, non so poi finalmente, che fare, se non piangerli come morti.

GIO. BAT. Poscia che habbiamo ragionato assai di queste perdutte genti, voglio ritornare a narrarvi i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

COR. Mi piace, che voi parliate di questo, & che lasciate tutti questi cervelli frenetici nelle lor pazzie.

GIO. BAT. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quando veggo un ben'arare, un buon seminare, un vero nascere, & un bello crescere di stagione, fin'al perfetto fine.

Non è un gran trastullo quando io miro un'eccellente Agricoltore, il quale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben'ordinato un campo, & che poi si pone ad ararlo più volte per lungo, & per traverso con buoi ben'ammaestrati, facendo non pure sempre le arature dritte, spesse & ben fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani con tre, ò quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa è poi vedere il mio Castaldo, quando hà sotto di se più lavoratori per piantare viti, & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opii, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, ò che si pongono ne i luoghi de i cavati. Oltra che prendo grande spasso, quando egli fà drizzare vie, quadrare campi, scavezzare tornature, carrettare cavedagne, uguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiaviche per adacquare; overo quando fà cavare, ò curare fossi, sariole, dugali, & altri vasi. Et qual maggior contento posso havere, che vedere à mietere biade & farle battere?

tagliare migli & farli trebbiare? sterpare lini & farli lavorare? cavare legumi & farli ritolare? segare prati & farli infenilare? scalvare arbori & farli infassinare? vendemiare uve & farle bene scegliere? & raccogliere frutti & farli conservare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diversamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diversi frutti del giardino, perche senza quelli, che non sono di conserva, ne raccoglio anco all'autunno non poca somma che conservo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de' quali si fa 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 fusse vivo mio avo, il quale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io son certo che direbbe, che ho ben imparato quel suo ricordo, che più volte soleva dire. Egli è non poca infamia à ciascuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro cosa che egli può haver nel suo podere, & però posso dire con verita che oltra la liberta, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, & le molte commodità che godo qui dolcemente, ho ancora quello di più, che io spendo assai manco della metà, di quello che faceva in Brescia.

Non è poi di molta contentezza il mirare un cosi vago prato, com'è questo? Il quale si trova in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diversi dalla natura; sopra de i quali vediamo pascersi una infinità di api, di grilli, di saiottini, di barbelletti, & d'altri simili animalini simplicissimi.

Ancora, qual'è quel cosi elevato spirito, che possa esplicare la tanta maravigliosa serenità, & soavità di questo purgatissimo aere? Il quale, non pure c'illustra l'intelletto, & ci refrigera l'animo; ma ristora gli organi del corpo nostro, come proprio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli affilati arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accompagnata quali sempre da qualche aura fresca in questa stagione? le quali cose gustiamo soavemente con una infinita di uccelletti diversi, che mai non cessano di cantare, & gorgheggiare secondo le loro naturali voci; dimostrandoci l'allegria interiore, che tuttavia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamente soavissima, & perfettissima per eccitare ogni bell'intelletto alla consideratione della inesplicabile bontà del grand'Iddio, la quale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa si frale vita, come caparra de gl'incomprensibili premii, di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi havete cosi amorevolmente ascoltato, ditemi vi prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrichi, & ne i travagli, che io hò havuti nella nostra città? son certissimo, che l'amore, che mi portate, non mi consigliarà mai questo.

COR. O quanto mi fate veder la via di viver felice, se però si può viver felice in questo si fatto mondo. Confesso, che pur'hora ho inteso quel bel discorso, ò grave sententia del divin Platone, quando disse, Essendo la vita rusticale maestra, & come un'essempio della diligentia, della giustitia, & della parsimonia, non si può trovare in questo mondo cosa più utile, più

dolce, più dilettevole, ò più santa, che venirsene alla Villa, dove l'huomo stà lontano da gli odii, dalle invidie, dalle calunnie, dalle cupidità & dalle ambitioni, fumo, ombre, & favori falsi di questo mondo; stando che sono sempre piene d'affanni di rammarichi, & di tormenti infiniti. E per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che vidi l'anno passato passando per una Villetta in valle Pullicella del Veronese sopra una portetta d'un cittadino, donde compresi, ch'egli fusse di quei pochi, che sanno vivere in questo mondo; i quali, se ben mi ricordo, credo che dicano cosi.

Felice il cittadin, che stassi in Villa,
Sol per ben coltivare i propri 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 breve saranno posti dove havete detto.

COR. Se voi farete questo tanto più sarann'uno specchio à molti nobili di seguire la vita, che tenete. Che Iddio volesse che fusse imitata non pure da i Bresciani, ma datutt'il mondo; percioche non vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, con le comodità di poter'ogn'uno andare, stare, fare, & vivere à suo modo senza sospeto, che alcuno de gli ignoranti li ghignase dietro alle spalle; facendosi beffe tuttavia per essere dissimili alla vita loro. Che quanto più considero queste cose tanto certe; io vò fuor di me, poi che siamo tanto pazzi, che per uno che si ponga à vivere in questa cosi lieta, cosi pacifica, & cosi honorata via, che

non ve ne siano à migliara.

GIO. BAT. Sempre fù cosi generalmente dell'huomo, come ben disse il divin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggio m'appiglio.

Avisi intorno alla economica della Villa.

COR. Mi resta solamente di chiedervi una cosa di non poca importantia innanzi che mi parta da voi; però vi prego, che mi diciate i modi, che deve tener il cittadino, che medesimamente è per habitar'in Villa, nelle cose dell'economica per poter'honorare gli amici, che allo improviso sono per venir alla sua casa; percioche veggo, che state provisto cosi bene d'ogni cosa; cominciando prima à mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spongoso, & si saporito, come è il vostro.

GIO. BAT. Si come è bene à battere il frumento, che va seminato quanto più tosto si puote, per essere più atto à nascere; cosi quello è migliore per far buon pan, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle cove. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, & di cattive sementi d'herbe, & specialmente loglio, quacciola, giottoni, & veccia, fà quale fà sempre il pane bruno, greve, & talmente maccato, che mai non cresce. Et poi si pone ben crivellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega cosi caldo con le mani benissimo per cavarli maggiormente la polvere; & dapoi si spruzza leggiermente d'acqua con una scopetta, & si manda all'hora al molino per Luna crescente; facendolo macinare con buone pietre ben'ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimente la farina con buratto sottile, per far bel pane per la tavola del patrone, & il resto per quei, che servono, ò per li poveri,

che vengon'alla porta. Usando anco, ogni diligentia nel darli l'acqua temperata; Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, & gramolata fin tanto, che ella si gonfia, & gitta le vesciche; & dapoi sia tagliata in pastoni, & menata ancora un poco innanzi che si parta in panni; i quali siano stagionati col lievito, & poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

COR. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO. BAT. Questo si, à 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, & divenirà più gonfio.

Poi stà bene l'haver'in casa d'ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, piccanti, saporiti, dolci; & anco delle vernaccie nuove perfette, & delle vecchie rincapellate.

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 conservano. Havendo non meno buon'agresto, vin cotto, sapore di buona uva, il quale sia alquanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gengero, uva passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, avellane, noci, olive, castagne, composta di peri, ò di pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

COR. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

GIO. BAT. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi, & in tempo asciutto, & si pongono interi, & netti d'ogni difetto,

ne i vasi con tanto aceto, che soprabondi; & coperti benissimo si tengono in luogo fresco. I quali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, & mondati di scorza, & di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, & mele, ò vin cotto che basti, & si fanno bollire, sin che sono cotti, ma non troppo; & dapoi si pongono con la medesima conserva, ma salati, & conci con garofani pesti, ò altre buone spetiarie. Et quel medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, ò d'altra sorte dura. Et come questa è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserva almeno per dui mesi.

Similmente lodo à conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona col sale in aceto, & anco del finocchio in ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et non meno condire col mele, ò zucchero de i cedri, scorze di melloni, colli di zucche, peri moscatelli, noci non mature con scorza, persiche, cocomeri, genocchielli, festuchi di lattuche, radici di bugolossa salvatica, boragine, & altre cose secondo la usanza della famiglie. Havendo etiandio buona marinata, succo, e gelo di cotogno, e cotognate diverse al modo nostro, & alla Genoese.

COR. *Come si fà questa cotognata Genovese?*

GIO. BAT. *Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cavato il pane, & si copre talmente che'l calore pian piano li cuoca benissimo; & dapo cosi caldi, levata la scorza, si nettano di dentro, e si pone per ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buono dileguato; mettendo ogni cosa in una cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con un bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno sin che comincia à distaccarsi dalla cazza; & da poi si pone nelle scatole all'aere*

cosi scoperta, ma che'l Sole, ò rugiada non vi giungano; lasciandola cosi fin che sarà salda, benche venirà ogni hora più dura.

Un'altro modo migliore si fà ancora co i medesimi pomi mondati di fuori, i quali si pongono à bollire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette una & meza di zucchero bello, & si fà bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza, & si rivolge con la spatola di legno continuamente fin ch'ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi quel muschio, ò spetie, ò cannella, ò altre spetiarie secondo che più piace. Et sedacciato del zucchero sopra d'una tavola, si fà di mano in mano in fugacette con un cerchio di scatola, & si pongono al Sole, & si rivolgono spesse volte, fin che restano ben crostate, ma che sempre sia sotto del zucchero ben macinato.

Voi sapete poi che stando in Villa, & massimamente in picciola com'è questa, non si può haver carne fra la settimana. Et però stà bene, che il cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia, accioche venendo all'improviso de gli amici à casa, possa honorarli, con quella, & con capponi, pollastri, pipioncelli, persutti, lengue, tettine, salcicioni, & altre cose simili, ch'egli havera in casa. Ma perche è difficile il conservar le carni non salate al tempo del caldo, però à conservarle per quattro, ò cinque giorni, si cuocono mezanamente, & si pongono in quantità di farina; & poi non occorre à farle altro quando si vogliono mangiare, che levarle, & finirle di cuocere.

COR. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nello aceto, poiche con difficultà se le cava quell'odore, & sapore.

GIO. BAT. Anzi che questo modo, mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti, ben netti, & mezi cotti, & salati alquanto, con gittarvi sopra tanto aceto bianco, che soprabondi. Et come si vogliono mangiare, si pongono per un pezzo nell'acqua tepida per cavarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto con buoni sapori, & spetierie; ò s'infarinano, & si friggono con lardo, & petrosemolo nella padella. Et à questo modo si mangiano sin le ossa. Il simile si fà delle lepri, conigli, capponi, e altri uccelli, & massimamente quando sono buon mercato, ò che se ne hà alle volte abondantia, overo che non se mangiano, come occorre alla Quaresima.

COR. Non si potrebbe per altri modi conservare à quei tempi, per quattro, ò cinque giorni la carne cotta non salata?

GIO. BAT. Per chiarirvi, di questo, dico che per l'ordinario, compro il sabbato un pezzo di vitello, & una lonza con un pezzo di fegato, & non fallo à pigliare un coscietto di dodici, & più libre. Il quale, tagliato la Domenica di sera sottilmente in pezzi, com'è una mano, vi si pone sopra del petrosemolo, ò rosmarino, ò citronella, ò menta, pesti con lardo, e con aglio: ma meglio è l'uva passa, quando vi sono spetie, & sale, e poi si volgono in ritoletti di uno in uno in forma d'un'ovo; & cuciti con filo, si mettono nella padella sopra il fuoco, & con tanto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo. Et cotte che sono, non essendovi forestieri, le conserviamo asciutte ne i piatti di terra in luogo fresco sino al giovedì, & qualche volta sino alla Domenica. Vero è, che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo, per cuocersi meglio, & asciutte.

COR. Che ordine si deve tenere nell'honorare anco gli amici all'improviso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

GIO. BAT. Si può cuocere nella padella carni conservate nell'aceto, & non havendone, si possono frigere anco col lardo più salumi; come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di manze, carne di porco verzelada, persutti, salcizzoni, & conciare queste cose ne i piatti con aceto, oglio, specie, uva passa, zucchero, succo di limone, ponendo seco in tavola della composta di peri, di meloni, olive, fenocchi, fior di cedri, salsa, e sapor d'uva, ò d'ovi. Ma essendo verno, mettervi non meno della mostarda, & de gli ovi fritti con l'uva passa.

COR. Vorrei sapere, come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, il quale non pur'è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete più che ogni altro cibo.

GIO. BAT. Si batte prima talmente con un cucchiaro quella quantità di ovi freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiano una cosa medesima, & poi si pongano nella pignata, ò lavezuolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti ovi sono, & quel zucchero secondo che piacciono più dolci, e manco. Vero è, che l'uva passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia à bollire, si muovono di continuo con una bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo; non cessando fin che cominciano à pigliar corpo, & all'hora subito si levano dal fuoco, & si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) & delle specie fine, ò cannella. Vero è, che à farlo perfetto, & specialmente per gli amalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e più delicati 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 à i sani è piu dilettevole fatto d'un giorno, ò di dui, che non è à mangiarlo caldo. Ma, sì come non è buono troppo cotto, cosi non essendo à sufficientia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

COR. Certamente che gli ovi furono sempre buona monitione; percioche si possono conciare à più modi, secondo le usanze delle case.

GIO. BAT. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, ò nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & cannella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella cosi, & acconciarli al modo detto. Cuocendoli parimente nella padella in frittate semplici, & con sapori tagliati di citrona, salvia, rosmarino, dragone, & altre herbicine simili, overo con l'aglio, ò con le cipolle: Ma meglio è con l'uva passa, perche restano più delicate. Ben'è vero, che sono anco tanto migliori, quanto più si conciano con specie fine, cannella, zucchero, succo di limone, & acqua rosa. Senza che si possono accompagnare con succo di salvia, ò di menta, ò d'altre herbe saporite, per restar verdi, & buone: & massimamente se si conciano più, & meno con le dette speciarie. Et non meno si possono conciare gli ovi, pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte, & sbatterli bene insieme, fin che paiono una medesima cosa. Et posti cosi ne i piatti coperti co i tordi sopra le bornici, ò bragie, lasciarli cuocere, sin che sono divenuti in corpo, & poi metterli in tavola coperti di zucchero, & di cannella. Et volendosi conciare gli ovi duri, & mondi, si fanno bollire nella padella con

l'oglio, & come divengono rossi, si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltra che si conciano cosi duri, & mondi à pestarli benissimo, & poi accompagnarli con uva passa, zucchero, specie, ò cannella, & ponerli nelli piatti, & restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente cosi duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo, & poi si pigliano i rossoli cosi cotti, & si pestano con maggiorana, ò petrosemolo, accompagnandoli con specie fine, & zucchero: con mettere le chiare nella padella col butiro, & col vacuo disopra, come se fussero tanti scatolini, & s'empiono di quei rossoli cosi pesti, & accompagnati. Et stufati nella padella detta, si lasciano cosi per un poco al fuoco potente, & si pongono ne i piatti. Io vi potrei dire ancora de gli altri modi, che si servano nel conciare gli ovi, ma bastano questi, per essere i più facili, & più brevi di molti altri.

COR. Benche si possa cuocere de gli ovi à più modi in tutti i giorni, però vorrei che mi diceste dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

GIO. BAT. Non solamente si possono fare più sorti di torte, di offelle, e di rafioli ma ancora friggere delle frittelle à più modi, & del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, & della salvia 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 lavati, & infarinati; & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si levano dalla padella bene asciutti, & si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben trito. Et stati coperti per un poco, restano talmente saporiti, che dileguano in bocca, come

ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichiocchi, fave fresche, rovaiotti, maiole, & altri frutti verdi, & cotti, come abondantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente è cosa commoda l'havere una buona peschiera, attesoche ne i giorni magri, & grassi si può mangiare pesci freschi; ma anco un vivaio di lumache, come è il mio, ilquale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in un luogo per tenervi de' conigli; de' quali (per essere specie abondantissima) me ne potrò servire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto, per non haver detto se non le cose che si aspettano al vivere honesto de' pari nostri; havendo taciuto quelle, che convengono alle tavole de' grandi, & alle altre de' golosi, che non pensano mai in altro, che in trovare nuovi cibi arteficiati.

COR. Non solamente voi havete detto di più di quello, che haverei saputo desiderare, ma ancora vi resto obligatissimo dell'havermi ampiamente fatto conoscere quanta differenza è dal vivere nella Villa, à 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 non sanno attaccarsi se non al suo peggio. Et con vostra buona gratia andarò à montare à cavallo per andare a cena col Magnifico Cavalier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Molvina, per non esser molto lontano dal mio.

GIO. BAT. Per haver più volte inteso che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fa una parte dell'anno: non essendovi

discommodo, vi priego che cosi in piede, mi diciate succintamente le sue qualità.

COR. Non è maraviglia se questo podere di trecento iugeri è cosi grato al detto Cavaliere, poi che la Natura l'ha posto in colle molto ameno, & accompagnato d'alcuni monti vaghi, i quali sono copiosi di boschi, di castagne, & d'altri belli arbori; ne' quali si fanno delle caccie maravigliose di lepri, cervi, cavriuoli, cinghiali, orsi, lupi, & volpi; pigliandovi ancor'a' suoi tempi diversi uccelli con le reti, balestre, archibugi, & fuochi. Poi non solamente, ella ha posto questo sì bel luogo nel centro d'alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla nostra Città cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di frutti preciosi, e d'uve perfette, che fanno vernaccia & vini delicati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, lequali passano à canto della sua torre, e dell'altre habitationi accomodate per lui, e per li suoi lavoratori, irrigando una buona parte di prati molto floridi, i quali son'adornati copiosamente de' migliori arbori fruttiferi, che si possano trovar nel paese; havendoli incalmati con le proprie mani, per haver pochi pari in questa professione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura, come huomo ben'intendente di lei. Et però non è maraviglia s'egli non apprezzi tanto le altre sue possessioni (benche siano maggiori, & fertili, & con belle fabriche) come fa questa cosi dilettevole.

GIO. BAT. Poi che mi havete divisato le doti di questo raro sito, mi farete raccomandato al Cavaliere, & li direte, che tosto sarà tempo di farli compagnia, havendo egli d'andare à far riverenza all'Eccellentiss. Signor

Duca di Parma; onde non solo potrò conoscere quel sì benigno, & giusto Prencipe; ma ancora haverò gran contento à vedere i suoi disegni cominciati intorno à i gran giardini, che tuttavia và ordinando con gran bellezze. Et umilmente la sua bellissima, & rarissima fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la vedono fabricata con mirabil'arte.

COR. *Io satisfarò ad ogni cosa molto volentieri.*

Il fine della ventesima, & ultima Giornata.

Lettere dell'autore a gli amici, et de gli amici a lui

Intorno all'Agricoltura, & à i diletti della Villa.

Al Magnifico, et molto Eccellente Oratore.

Fra le honorate attioni, che voi Signor mio osservandiss. havete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode che hora fate, ritirandovi tuttavia dalle grandezze dove siete asceso, per riposarvi in Villa, e fruir le delitie dell'Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è maraviglia se conversate ogni hora più volentieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amorevolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, M. Giovan Battista Avogadro, M. Vincenzo Maggio, & M. Cornelio Ducco in materia dell'Agricoltura, & dell'habitare in Villa. Onde, per ubidirvi, ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani, nè senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene; ò che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'uccellare; ò à quelle che sono di utile, com'è la robba, e i danari; overo alle altre, che sono di riputatione, com'è la virtù, e la scienza. In questi similmente trovaremo che si contengono li spassi, che si godono in Villa, la utilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltivarli. Ma se più oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vedremo che sono accompagnati da maggior'utile, che tal'hora non si pensa. Perche vera utilità è quella, che porta honesto contento all'animo nostro; & massime quando

ci leva 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 vederete qual sia stata la vita di Messer Giovan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella, che hora si gode in Villa con la conversatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodità, che vi si trovano; ma ancora conoscerete chiaramente che le Ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti; & le Città una prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi. Et veramente ciascuno doverebbe innamorarsi della Villa, vedendo questo gentil'huomo nato di cosi nobil famiglia (la quale più che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conveniente facultà, nodrito, & avezzo à cattive compagnie della Città abbandonar'ogni cosa con deliberatione di vivere sempre in Villa elettasi come terrestre paradiso. Che in vero, non so chi non dovesse haverli una dolce invidia, vedendoli dispensare cosi ben'il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruire le soavità dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lavorare la possessione del Borgo, che la fà parere un 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 sappiano di lui. Et questo lo vederete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscerà che egli ha detto cose assai, che non si trovano in alcun volume.

Voi tra le altre, ritrovarete la vostra inventione dell'utilissimo vivaio di

viti, dal quale ne cavate ogni anno tanta copia di barbate, che à piantarle, & allevarle al modo vostro, si caricano di uva il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la via che tenete nel provanare i mori, & nel seminarli à migliara, ma come seminiate ancora la tanto da voi celebrata Medica, & quello che osserviate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poi che dopo si lungo camino (essendo stata prima trovata da' Romani poi conservata lungo tempo da' Spagnuoli) è venuta sotto alla vostra protettione. Et però sommamente desidero, che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate più liberamente perseverare nel vostro bel suburbano: peroche son certo, che non vi satiarete di far nuove prove, per arrichire ogn'hora più la vostra amata Agricoltura; dove per giunta, goderete ancora la vostra carissima Accademia, la quale già diciotto anni è stata parturita da voi innanzi d'ogn'altra della Patria; onde per esser'anco la più solenne, ha produtto più numero de begli spiriti con gran contento di noi, & di tutti gli altri honorati gentil'huomini l'hanno favorita.

Che felicità sarà poi la vostra quando fra tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo Collegio, e che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, et quiete della Villa? Filosofando con le doti dello animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, et hora nel considerare i tanti benefici che vi hà fatto, & fà tuttavia il grand'Iddio, fra i quali vi hà fatti nascere di casa, delle più nobili, & più antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde non è maraviglia se siete cosi amato da i poveri,

reverito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i virtuosi.

Essendo adunque voi, patron mio vivuto fin'hora nelle travagliose fatiche di questo mondo, con haver più volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, et la Francia per cose di ... di ... di ... et 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 verra quella, che adhora adhora aspettiamo à cavarci da questa frale spoglia, per salire à quei celesti cori, dove si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre. 1558.

Agostino Gallo.

Al Mag. et Eccell. Iureconsulto, M. Marc'Antonio Porcelaga.

Non è dubbio alcuno, Eccellente Dottore mio osservandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viver felici in questa vita: & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trovar la via di pervenire à questo fine: perche quanto più è ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno e ritrovato. Et però mi allegro: perche per vostre lettere ho inteso che l'havete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della Villa che vi mandai: percioche spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati offici, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarvi alla Villa, nella quale non si trovano simulationi, nè risse, nè inimicitie, nè bagordi nè torniamenti, nè comedie, nè tragedie, nè altre superfluità, che dishonorano Iddio, invescano gli huomini, corrompono i giovani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono à qual fine la gran bontà di Dio ci hà dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitarete ne i vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che havete; poiche con le doti del vostro candido animo, potrete speculare le belle prospettive de monti, le infinite vaghezze produtte dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spaventar de tuoni, i colori de gli archi, il nascimento dell'aurora, il caminar del Sole, il minutamento della Luna, il girare de pianeti, e la dispositione delle stelle. Le quai cose

sono scala per contemplare, quel ben'infinito, dal quale siamo stati creati per fruirlo dopo, che saremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa si calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre Ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continovare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Cavalier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Teseo nell'Economica, il virtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il devoto Messer'Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto dovete ringratiare Iddio, havendovi fatti nascere di cosi nobile, & antica famiglia, & fattivi figliuoli d'un cosi ricco, & Magnifico Cavalere, felice memoria, specchio veramente di pietà; per essere stato sempre liberalissimo à tutti i poveri.

Poi venendo voi alla Villa, non solamente sò che gustarete le delitie, che dite haver comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodovico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo che ha fatto la via à i pari vostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori, Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, & Messer Giovan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, & godere i commodi privilegi della Villa.

Che sarà poi quando si vedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi à fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princivalle, e

Messer Lodovico Barbisoni, Messer Cesare Ducce; e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Cavriolo. Mi daranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente perche nel consigliare, nello avocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse facultà à i lor figlioli. Et io dico, che molto meglio farebbono se gli allevassero nel viver 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 solamenta che vi sgabbiate presto dalla 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 conversatione de' virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare, et i tanti effetti dilettevoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furono, & hora sono della vostra si honorata famiglia. Et però non dirò altro; eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuova, che da dovero vi siate sbrigato da i vilupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della Villa, accioche poi mi facciate degno di goder'i rari doni del vostro

animo nobilissimo, secondo che piacerà à Vostra Eccellentia, come quel servitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Del Borgo di Poncarale, alli 8. d'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 l'havete ritrovato, et posto in effetto quei concetti, che spesse volte dicevate, mentre che eravate sotto al grave peso delle lunghe, & penose liti fatte per racquistare i vostri beni antichi. Che per verità non vidi mai gentil'huomo cosi carico di travagli & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giovanezza. Ma chi non dovrebbe haver'invidia allo stato vostro, poiche vivete cosi lieto, & accommodato in Villa, esaltando la dolce Agricoltura più d'ogn'altro cittadino; come ben si vede, che non solamente siete stato vero imitatore di Magone padre de gli Agricoltori vendendo la vostra bella casa (com'egli commanda) per manco pretio di quel ch'ella valeva, per sbrigarvi tosto dalla Città, ma fate veder'al mondo, che la prodigalità rovina soli coloro, che malamente spendono le loro facultà, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? Come ben si vede, che per haver'osservato questo voi, havete anco in quattro anni dupplicato le vostre entrate, senza che di tempo in tempo, so che le crescerete più assai.

O quanto havete fatto bene à levarvi dalla servitù della Città, e ridurvi alla libertà, & quiete che tuttavia godete nella terra di Manerbio; Villa veramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperoche è posta quasi nel centro della pianura nostra, & frà mezo di Brescia, e

Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito; havendo etiandio il vago fiume di Mella, il quale non solamente hà sopra di se il cosi alto, e lungo canale che conduce l'acqua del Molone, la quale serve à più nello adacquar'i campi, & nel far girare i suoi molini; ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi, di utili vignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potenti per movere ogni elevato ingegno à considerare gl'infiniti benefici, che c'impartisce 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 avanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che capiosamente irrigano tutto il suo gran territorio; & non meno accommodata di buoni pesci, di lattesini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo vivere, di maniera che si può dire essere più tosto una picciola Città, che bella Villa; & massimamente per essere habitata da migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, i quali sono amorevoli nel conversare, benigni nel ragionare, officiosi nel servire, e discretti nel comandare. Et però niuno si deve maravigliare, se l'havete eletta per vostro caro albergo dispensandovi ben'il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. La onde vi potete stimar beato, si perche la fortuna vi ha fatto nascere di Magnifico Cavaliero, & Dottore di cosi antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati; fra i quali, non è da tacere il Reverendissimo Vescovo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale; come

ancora, perche la Natura vi ha dato un corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiar, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel servire; quanto che siete ancora constante nelle avversità, e humile nelle prosperità.

Pur'adesso io mi aveggo, che non pigliai la penna per scrivervi queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amorevole lettera, nella quale voi trappassate i termini de meriti miei, lodando tanto ben le sette Giornate dell'Agricoltura, che ho havute dal vostro ben creato servitore, onde sono stato in forse di domandarvi le tre della Villa che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di mandarvele, perche son sicuro che v'infiammaranno maggiormente à perseverare nella via che tenete. Nostro Signor Iddio ve la prosperi sino al fine, accioche siate specchio à tutti i nobili della nostra Città, vedendovi vivere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, 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 Arrivabene, che con l'havermi fatto veder'una vostra lettera in materia dell'Agricoltura mi è stata porta occasione di riconoscervi per amico, & di offerirmivi per servitore. Percioche havendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuovamente venuta in luce, & di alcune traduttione fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareva questo Autore, & quei traduttori non haver ritoccate molte cose, che potrebbono esser per aventura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donate da altri, che da chi insieme con la theorica, havesse congiunta una lunga esperienza di questa nobilissima, & utilissima arte: Sopra la qual cosa, M. Andrea mi disse haver'una lettera vostra conforme in tutto à questa mia openione: & mi pregò che havendovi à scrivere intorno à questo particolare io li facessi gratia d'isporre più chiaramente ciò che mi paresse poter'esser desiderato da i moderni Agricoltori, à fin che dandovene notitia, egli potesse con l'honorato vostro mezo, per via della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo: Dandomi à conoscere (ilche hà fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, havendo à i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest'Arte con la coltivatione de i fruttuosi vostri poderi; & che da voi solo si poteva aspettare questo universal giovamento. Non potendo per tanto denegare cosi honesta domanda all'amico; e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come

quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & ho bisogno d'impararla da più dotti, e pratichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporvi 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 à chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che havendo frà li Latini (per lasciar'à dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, havendo, dico, costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, et 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 hà cognitione, desiderarei; che qualche elevato spirito Italiano con una chiara & ampla traduttione di questi dotti antichi, dechiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e brevi, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, et vocaboli nostri proprii bene intesi da l'Italia tutta; & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori; ove primieramente i libri si stampano, si vendono, si leggono, & si pongono in opera i precetti, havendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni à questo felicissimo Stato un paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & usato da quei felici

ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiam usar noi per imitare i loro precetti: facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che servono à molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiaratione de Solstitii, Equinottij, delle stagioni dell'anno, delle stelle, de i venti, & in somma 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 un partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe fare nuovi libri di Astrologia, & di altre facoltà: ma ne dicesse quel tanto, che han detto i sopradetti Autori cosi chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non hà cognitione della latina, facendo conoscere che egli havesse bene inteso i luoghi, & i sensi di chi si prende ad esprimere: parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse à questo elevato ingegno, che questa via della tradottione, per la quantità de i Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincrescevole, ò molto difficile; potrebbe far di una materia tanto publica, e commune un soggetto privato, et proprio; togliendo il meglio da i migliori et mettendo quello, che communemente fusse detto, & approvato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diversità et per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'una, et dell'altra parte: Et in somma facendo una elegante, et giudiciosa scelta da più antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che à questa arte si appartenesse, per scriverne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, et variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, utilissima, & importantissima cosa che questo

moderno autore havendo fatto conoscere le cose, et i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la usanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri; e per qual rispetto sia causata la diversità de i paesi, et delle nationi, et specialmente d'Italia, ne i cui termini intendo sempre, che per lo più debba esser rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giovare altrove, dove questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino à Spagnuoli, à Francesi, et ad altri oltramontani: chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per una 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'uno crede più facilmente, et si 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 verrà in luce un libro di Agricoltura con tutti questi avertimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi di un bello, et utilissimo volume: e che la stampa dell'Arrivabene potrà andar altresi gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito và tanto altiera della non mai à bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Cavalcanti, Et se voi M. Agostino, che tanto sapete, e valete in questa professione del culto de capi farete degno il mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortale gloria: havendo insegnato à poter vivere, come questi à saper ben parlare, & forse maggiore per esser cosa più necessaria, & più cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, & copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & elevati ingegni. Alla qual Città si apparteneva à punto questa nuova fama di haver'insegnato perfettamente questa si solenne arte; essendo ella hoggidi la più fertile, & meglio cultivata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuova amicitia contratta per così honorato mezo con voi; vi offero in Padova mia antica, & cara Patria tutto ciò, che un'amico di cosi picciolo affare, come io mi trovo, può promettere di animo, di volontà & di forze à chi veramente ama & osserva. Poi perche l'adoperarvi cosi di subito in questo bisogno mio dia à voi essempio di commandarmi nelle occasione vostre, & sia un fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scrivermi un picciol trattato di ridurre i campi arativi, & piantati d'arbori, & di vigne in prati; il che so esser nel Bresciano molto usitato, & per consequente benissimo inteso. Del qual trattato voglio servirmi in questi giorni (se da voi sarò così consigliato) di trarre à coltura de prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padovano, per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per uno de principali bisogni in questa coltura. Pregandovi à degnarvi non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padova, dove habito, ma, molte altre, che io scrivendovi da qui innanzi saro forse noioso col valermi della vostra virtù, & commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre à felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccio d'ogn'altro vostro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Gennaro. 1560.

Giovan Battista da Romano.

Al Mag. M. Gio. Batt. da Romano.

Di grandissimo contento, mi è stata la vostra bella, & dotta lettera; perche, si come ella mi fà conoscere il vostro valore; cosi mi dà occasione di farvi vedere, che i miei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani dalle cose, che voi ricercate; percioche ho sempre atteso alla pura prattica de' riti utili della Agricoltura lasciando la Theorica ad altri più sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me che vi dichiari i nomi, i numeri, le misure, le Calende None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, & venti, de i quali gli Autori celeberrimi han trattato à bastanza, & dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per convenirsi solamente à gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo à trametterle nella opera mia, perche non reputo tai sottigliezze esser cosi necessarie à gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttavia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga à sciegliere il fiore delle tante opere diversamente scritte, ò tradutte; perche dubitarei che una gran parte non giovarebbe alla coltivatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi à quello che vorreste veder'un'Autore, che facesse chiara, & palese la esperientia propria delle cose, ch'egli trattasse; dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin'hora ho scritto, poche sono, che non siano, ò state fatte con le mie mani, ò fatte fare à conto mio, ò vedute fare ad altri, overo ch'esse mi siano state accertate da huomini degni di fede, & che

ho anco conosciuto, che sono da essere havute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo ne lo scrivere il valore de gli agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione; quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior'utile, che con lo spender'assai.

Venendo poi à quello, che dite mancarvi la pastura necessaria per li vostri buoi, e cavalli, e che io vi soccora con qualche trattato à proposito per pascerli; dico che per adesso vi mando quello del seminar la veccia et vena insieme, per prossimarsi il tempo: Che servando l'ordine che dice, non solamente vi darà gran copia di buona pastura à mezo Maggio senza adacquarla mai; ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trovandosi ben netto, e ben grasso quel terreno, vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli, ò del miglio nel mese seguente, et à questo modo haverete dui ricolti; senza che potrete porvi non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendata da gli antichi, la quale dura ne i terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni: senza che un iugero deve far le spese un'anno à tre cavalli. Et benche quelle due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della quale voi siete privo: nondimeno, stando che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino ho per fermo che riusciranno con utilità: & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi à quel che dite, che io vi risponda adesso, & ogni altra volta, che mi

scruterete, di questo non solamente non mancarò mai, ma ve n'havro tanto più obligo, quanto maggiormente mi scriverete, & mi chiederete de gli altri riti utili. perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate dal vostro elegante stile: cosi spero, che col mio (benche basso) vi mostrarò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi raccommando.

Dal Borgo di Poncarale alli. 4. di Febraro. 1560.

Agostino Gallo.

Al Mag. et eccell. Oratore, M. Vincenzo Stella.

Per le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale; nondimeno io mi allegrarei assai più quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona provisione sopra i campi mal coltivati, & altri disordini di terra ferma; percioche, non solamente egli havrebbe un carico honoratissimo, & degno à punto del suo genio, ma ancora essi haverebbono 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 cavarebbono di più ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe un'ordine santissimo, quando egli havesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaro à tutti quelli, che coltivano, ò fanno coltivare malamente i suoi poderi; che se non li lavorassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco; & quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fussero ostinati anco il terzo anno incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non sarebbe cosa lodevole, se quei medesimi Censori protestassero à i mercadanti che se non lavorassero fedelmente (essendo pagati) che'l

primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non havendo lavorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Qual'utilità maggiore potrebbon'havere quei benissimi Signori quando facessero questo? Poiche non havrebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbono dare à i paesi d'altri Prencipi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, havrebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon haver questi paesi quando in poco 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 Rom. i quali apprezzavan talmente l'Agricoltura, che non pur facevan i Censori, che continuamente privavan tutti coloro de' suoi poderi, che li coltivavano malamente; ma facevano anco lavorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non havean chi li coltivasse, sinche ritornavan dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio universale, quando questi Censori facessero dirizzare, & assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche, oltra il bel vedere, abbreviarebbono il camino à i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando provedessero alle tante acque, lequali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a' particolari per lo riparare, & per urtarsele l'un l'altro adosso; & al publico quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni, come per isperienza si vede?

Io potrei dire similmente quando provedessero à molti ignoranti, & à

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 col Mag. M. Lodovico Lana, e col Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti della Magnifica Città trovasse co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso à quel sapientiss. Senato di venire à questo. Percioche io son certissimo che non potreste impetrare il maggior beneficio à tutto questo paese, poi che sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli ociosi, gli orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satana, che disonoran'Iddio, insidiano i pacifici, rovinan le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amorevolissimi Sig. vedendo tuttodì quanto è poco l'amor, ch'è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir piu, che non pensava. Il Sig. Iddio vi conservi sempre, e dia gratia à voi Mag. Ambasciatori ad ottener da quel Sereniss. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo à V. E. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settemb. 1562.

Agostino Gallo.

Al Mag. M. Agostino Gallo.

Si come voi M. Compare havete veduto per la lettera ch'io ho scritta à mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Signori diano il grado del Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro; cosi mi piace che gli auguriate più tosto che fosse eletto all'honorato officio della Censoria sopra i campi di terra ferma; percioche, ancora ch'egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualuque 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 domanda avanti à questo eccelso Senato, dico non haver mancato, ma per che questi Illustriss. Signori (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle novità; per hora non ci pare di farne motto alcuno; riservando questa cosa di tanta importanza à considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Sereniss. Prencipe. Fra questo mezo vivete lietamente nel vostro bel Borgo, essaltando la vostra cara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tuttavia non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farvi cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563

Vincenzo Stella Dottore.

Al Mag. M. Agostino Gallo.

Che la mia lettera, scritta già in laude della Villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto à desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo, vi ringratio infinitamente: accettandovi molto volentieri con tutto l'affetto del cuore, per mio maggiore, & honorato amico. Solo mi duole, che non si trovino in me quelle virtuose qualità, che voi, forse dalla troppa benignità della vostra natura ingannato, vi date à credere che siano. Promettovi bene, che nel coltivare con l'osservanza, con la fede, e con gli uffici, la sincerità dell'amicitia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate à giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bontà vostra, & non per merito mio, vi degnate portarmi. Quanto all'opera dell'Agricoltura, da vostra parte datami dal R. P. F. *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. Là onde, veggo che recando voi col suo mezo al mondo utile, e piacere, la gloria, & immortalità del vostro nome havete guadagnato. Faccio fine, pregandovi à veder volentieri, questa roza mia pastorella, la quale in mio nome humilmente viene à farvi riverenza, come al gran padre della Villa, & al maestro dell'Agricoltura.*

Di Ferrara, alli 3. di Maggio. 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

Al Mag. M. Alberto Lollio.

Considerando che'l Sig. Iddio mi ha donato gratia, che dopo la occupatione continova di dodeci anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell'Agricoltura, & de i piaceri della Villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il Rever. Padre Massimiano nel presentarvi in nome mio quella, che à lui donai (benche non havesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà: percioche non haverei mai havuto ardire à 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 haverei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, accioche in tutto non fossi giudicato per mal creato. Ma poi che à lui è piaciuto di far questo bel tratto per la soverchia affettione, ch'egli ha verso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del favore, che mi havete fatto nello scrivere, & approvare con tanta benignità l'opera mia. La quale, ancor che habbia da portare qualche utilità al mondo secondo la prattica moderna, non però parmi che meriti cosi facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino dell'Agricoltura, & non da i pari vostri, i quali sono avezzi solo a' componimenti elegantissimi, come fra le tante belle cose vostre che si vedono per tutto'l mondo, si mostra da capo a' piedi tutta la lettera rarissima, la quale lauda la Villa, & l'Agricoltura con sì mirabil'arte, che quantunque io l'habbia tante, e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per scoprirmisi ogn'hora più bella, mai non mi è bastato

l'animo di servirmene pur d'una sola clausula per ornare la bassezza del mio stile. Ma spero con l'aiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarvi da dovero l'opera talmente ampliata di cose utili, & riformata in parte della sua rozezza, che per aventura vi potrebbe piacere più che di prima. Hora non solamente vi ringratio delle amorevolissime offerte, che mi fate senz'alcun mio merito, offerendomi allo 'ncontro con tutto quel poco valore che in me si trova: ma etiandio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, a quale fin'hora è stata molto lodata da huomini giudiciosi: cosa che non può essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io un frutto d'un Lettore della nostra Academia palese, & un altro della occulta; pregandovi che vi degniate di gustarli, & di scrivermi liberamente tutto quello, che ne sentite; e se in ciò passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanità, che mi ha data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio. 1565.

Vostriss. sempre Agostin Gallo.

Al Mag. M. Agostino Gallo.

Io ho veduto con mio grandissimo piacere le dieci giornate dell'Agricoltura mandate nuovamente in luce da voi si perche questa materia mi diletta sommamente, come à quella, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno à questa professione: & si per veder'espresso leggiadramente in questa vostra bell'opera tutto quello, ch'io andava desiderando ne gli Autori antichi e moderni, i quali hanno ben tocco la forza dell'arte, & li precetti universali di essa: ma non sono discesi à i particolari, nè fatto toccar con mano (il che fate voi) tutte le cose narrate, con l'esperienza propria; laqual è madre, & perfetta maestra di tutte l'arti. Onde, si come à quelli si deve molto per haver formato cosi bella figura, à voi solo è debito il colmo di tutti gli honori per haverla condotta à 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, et della fama, che ne ridonda in voi; il quale amo già tant'anni al pari di me medesimo, et vi sono obligato, quanto può esser'un'amico all'altro. Vero è s'haveste fatto qualche mentione in questo vostro utile, et honorato libro della vita pastorale, ò trattando della dolcezza sua, ò insegnando, quanto è grande il guadagno, che si cava in diverse cose da essa, li havreste (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per aventura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarvi à cosi bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarvi, quanto io habbia gustato, et gusti questa solitaria, et 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 à scrivervi quello, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti. & quello c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita, & l'utillità, che si cava dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò (non volendo esservi tedioso con la troppa lunghezza, ne potendo à sufficienza esprimere i veri piaceri di questa sincera gente, i quali se possono vedere; & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri) farete giudicio, se questa profession 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 viver lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo travagliato, & misero mondo, non sentendo mai ne di giorno ne di notte, ne di state ne di verno, nè per alcun tempo, ne per alcun modo niente altro che quiete consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che avviene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state subito che comincia ad apparir l'Alba nel oriente, uscendo dalla capannetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soavissima aria mattutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quivi passeggiando, rivedendo, & attorniando il luogo, dove si son posate le sue pecorelle, si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salve, et sicure da ogni pericolo delle passate tenebre. Le quali, come sono state munte da lui, ò da i figliuoli, ò famigli, e rassettata poi all'hora debita la povera masseritia sull'asinello, prende la usata arma nella feroce destra, & ridotta à guisa di saggio, & valoroso capitano tutta

la sua schiera in un bel drappello, si avia passo passo con lei verso qualche lieta campagna, ò ameno colle, dove egli se imagini di trovar buono, e sano cibo per lei: Et quivi fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole: guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane pascersi saporitamente senza rumore, senza noia, & senza invidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, ò limpido fonte à bere, & à trastullarsi: Et se il Sole è homai salito tant'alto che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, et ameni arbori; le cui frondi mosse soavemente, à guisa di concento, dalla fresca aura meridiana l'invitano à por mano alla sua sampogna, con la quale (facendo à gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri per buono spatio. Et invaghito della sua stessa armonia, parendoli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non hà invidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, et ordinate le fila dell'essercito suo, marchia verso qualche altro lato à pascerlo convenientemente sino alla sera, la qual sopravenuta si muove pian piano verso gli alloggiamenti, li quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalla gente co' suoi ingegni uno steccato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, e per gli altri una casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro la quale, poste prima intorno a i ripari le sentinelle de suoi fidi, e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme un quieto, et riposato sonno. Nel verno poi non mancano a' pastori altre dolcezze, et consolationi, percioche ritirati dove dalle nevi, & da' ghiacci siano sicuri i lor'animali, vivon in santa pace, et in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, et

pensieri, che tanto travagliano i miseri mortali; et quivi 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 aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi tanto più grati delle delicate, & sontuose vivande de grandi, e de' Principi, quanto sono acquistati co i lor'honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno in lunga pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, ove si fanno il dì diversi giuochi pastorali da tener essercitati, robusti, e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi, e la notte tall'hora al suon d'una cetra, ò d'altro rusticano istrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, et esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli, giochi, et altri piacevoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si allevano i nuovi parti certa speranza, e felice trastullo al prudente, & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir à quest'altra parte) è poi si honesto, e si grande, ch'io lo stimo assai più delle sudette contentezze, e gioie. Primamente voi vedete, che si come l'Agricoltore vive, e cava utilità de' frutti de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero, ò stimolo di avaritia, e senza scropolo alcuno di coscienza, lontani da i pericoli del mare, e di tante ambitiose, & faticose arti, che tengono infrascati, & inviluppati i cervelli de gl'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 havere a cercare, ò mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi non si cura di farne alcun'avanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori,

e de' pastori: le quai professioni sono tanto unite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di benivolenza, e di amore, che l'una per l'altra si mantiene, & si fa piu bella: in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle; percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e giova con la sua industria all'arte pastorale; cosi la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e governo quelle cose, dallequali depende il vero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceve da questa universalmente il viver suo è tanto grata, che le rende cosa, onde la madre stessa si faccia più grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto il mondo. Sì che queste due amorevoli sorelle prodotte in un tempo, & da uno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et sì come l'Agricoltura ha cura del vitto, cosi questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'un sà, & vede. Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarvi de' pastori; percioche ve n'è un'altro di maggiore importanza, come voi stesso giudicarete. E questo è, che ritrovandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, travagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diverse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo, di riverirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo: & udite come, Stà intento il pastore, mentre il gregge suo và pascendo per li verdi prati, & quivi, ò appoggiato al suo bastone, ò assiso in terra contempla, & considera gl'innumerabili benefici ricevuti da Dio, tra i quali il principal'è che non fosse sin da principio ordinato dalla

Maestà sua di farlo quel prato, ò quell'herba, onde si nutre il suo armento; overo uno de i suoi armenti altresì. Si vede attorno colli sassi, arbori, fiumi, e fonti: & và lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera, ch'egli ama tanto le pecore sue, che le provede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogni altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarij, e cosi viene in cognitione, che Iddio molto più pietoso, e benigno pastore di tutti gli altri tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, e che senza la providenza sua nè esso, nè il gregge, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi: Cose da farli conoscere l'onnipotenza, e bontà di Dio, e da fare ch'egli l'ami, riverisca, e tema, com'ho detto, e quanto egli può. Giunge la notte, và tra se pensando, che à guardar'il suo armento da' lupi, e d'altre fiere, li convien fare steccati, ripari, metter bravi cani alla guardia di esso, & ch'egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e prevedere tutti i pericoli, e con questo stesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna che egli si fortifichi, e munisca da gl'inganni, e dalle insidie del perpetuo avversario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto à guardare, e provedere, che non siano da costui sforzati i sensi à dar'assalto alla rocca, ove la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli vive in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual vita è bene stata conosciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diverse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia à raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profeti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per

norma della vera felicità mondana, la qual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si truova se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farvi toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non vedete voi, che tutti i governatori della piu degna, e piu nobil parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescovi, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di più non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oves meas. Non volse egli nascere in un Presepio tra Pastori; & à Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fu fatta lor gratia di udire dall'angiolo quella lieta, e felice nuova della Natività del nostro Salvatore? Chi si sdegnerà adunque, ò chi più tosto non devrà desiderare di esser pastore? poi che pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i cotanti, 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 utile, vita santa, vita felice. Dio mi dia gratia, che mi conservi ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma dove m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che non havea pensato, & promessovi? benche non vi ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tuttodì dalle maniere di questi boscarecci huomini; & ch'io odo da lor medesimi della lor felicità; nè tampoco quel, ch'io provo, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata vita; ilche è tanto, che non posso apena imaginarlomi, non

che esprimerlo interamente. Poi perdonatemi della troppa lunghezza, laqual'è causata dal gran desiderio, che ho di persuadervi, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendovi ristamparla) di quella dolce, e salutifera vita pastorale si perche la materia è tanto conforme; che non pare, che si possi trattar dell'una senza l'altra perfettamente; onde vi accrescerà maggiore honore: & si ancora, perche inalzando questa con le ali del vostro ingegno (ilche non posso fare io) insino al Cielo, come havete celebrata l'altra divinamente, facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrovare la vera felicità quà in terra esser vane senza l'essercitio, & l'uso di queste due care amate, e dolci sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osservano le vostre virtù.

Da questi nostri monti non meno che quei dell'Arcadia felici; il 1. d'Ag. 1565.

Lettera de gli Anesi scritta al Mag. M. Agostino Gallo.

Più volte ricordandomi della mala satisfattione che havete di me, perche ò per troppo delicatezza, ò per fugir 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 potervi ricordare cosa di qualche consideratione. La onde, il grand'amore che vi porto, hà finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere ch'el Signor Iddio mi hà aperto gli occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandovela (se non m'inganno) giovarà à i Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da noi: anzi che tutte le altre, senza questa, non possono alcun buon frutto produrre.

La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giovare à tutti, & particolarmente à i nostri Bresciani; giovare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura, li farà abbracciare le virtù, & lasciare i vitii cagionati dall'occio: Giovare al corpo nel conservarlo con l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i convenienti cibi per lo bisogno suo: Giovare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, e quelli conservare con buona diligentia, e quiete, è un tanto desiderio: Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato come anco deve esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giovare ad alcuno, se prima

del suo stato, et di quanto bisogna non si hà buona cognitione: poiche non tutti i rimedii giovano à tutti ugualmente: anzi che quello che ad uno giova, assai volte ad un'altro noce: come si vede, che la medicina in uno suggeto ad uno cagiona la sanità, & all'altro cagiona la morte: e necessario adunque, chi vuole giovare all'amalato, conoscer la cagione della infermità: perche in questo consiste la eccellentia del Medico, altramente volendosi giovare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che più d'ogni altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, e consuma la roba à i gentilhuomini Bresciani, è la Ventosità, l'esser troppo gonfii, vani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa Ventosità è quella che cagiona cosi grande leggierezza mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, e di sotto per la strada; della qual cosa, tutti i forestieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per una solennissima vanità, et estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù, e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, col farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi: consumando ogni grossa facultà nel nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni, e in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfii, & troppo pieni di Ventosità. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bontà di Dio, produce la terra à beneficio de gli huomini, per scacciar la Ventosità, sopra tutti vi sono gli Anesi, per essere perfettissimi a tale infirmità: senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto dilettevoli. Vorrei adunque che nel principio del vostro Libro haveste trattato di questo frutto cosi gentile, & cosi necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli

à raccoglierne gran quantità, & persuadendoli ad usarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trovano, se gli Anesi non gli aiutano. Et veramente questo era suggetto per una Giornata intiera, poiche non potevate ricordar cosa ne più utile, ne più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giovaranno, ma molti di quelli, il più delle volte nuoceranno. Et accioche non restiate suspeso, che questo non sia vero: voglio discender'al particulare, e farvi conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro Libro, voi vi siete affaticato nel persuadere à i gentilhuomini Bresciani, che lascino la Citta, & vadino ad habitar la Villa: se voi intendete che vi vadino cosi gonfii, & pieni di vento come hora si trovano, non li potete dare il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che vi habitano. Percioche, dove nella Citta per riverentia di lor parenti, e di suoi maggiori: & per la tema de i Magistrati, ò per non trovare qualche altro più matto & più potente di essi loro, sono meno insolenti in Villa dove cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirvi in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diventare dissolutissimi. Non vedete voi che nel Territorio, ò quasi in ogni Villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle dove ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro. Et però si vede, che senza Anesi si sta male alla Citta, ma peggio alla Villa. Voi havete fatto una bella fatica, & detto molte cose nuove intorno al far nascere maggior quantità di frumento del solito: dato il modo del conservarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari; & anco che le viti non siano rodute dalle fonfogne. Ma

che giova all'huomo vano, & gonfio l'havere tanti rimedii contra quelli piccioli animaletti, e non haver poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tuttodi egli tien'appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolta: ma distruggono ancora tutte quelle che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi bravi, che divorano l'entrate, e li stabili a i lor patroni, che si gloriano tanto di questi mangiaferri, tutta la Città lo vede di dì in dì. E però bisogna provedere a queste cosi grasse tarme, e zaccaruole, & a questi sì gran galavroni, e barbelloni; ma ancor si glorian senza modo, quando si veggono in gamba due baghe di tanta grossezza, che à pena possono andare, ò star à cavallo: facendo il bravo à costo del patrone; ilquale, havendo usato ogn'industria per conservar 25. sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, levato prima la Ventosità, ma stando quella non vi può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere una parola, che vi farà maravigliare, & è certissima: Che à i Vani, & à gli Ambitiosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor'utile il non havere nè quantità di robba, nè prosperità di corpo; poi che la povertà, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli Anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non haver buona ispeditione alla molta quantità de gli Anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno; e per queste che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder'incontrario, poi che quasi ogn'uno patisce di questa infermità; onde per maggior chiarezza, voglio dirvi in che modo intendo questa materia.

Io considero che vi sono tre sorti di Ventosità, lequali per distinguerle chiamiamo, una grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La Ventosità grossa è facil da conoscere perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer cavalli, cani, huomini bravi, e nell'edificar senza disegno; essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conservare, ma solleciti nel dissipare: pensando poco nell'entrar de i debiti, e manco all'uscir di quelli; non estinguendone mai un solo, se prima non ne hanno fatto un'altro maggiore: comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo, che l'honor sia vergogna, e questa sia honore; procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre de' primi, e meritar esser de gli ultimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro che insolentia, vanità, pazzia, e leggerezza: nè altro fine possono havere se non vergogna, confusione, e pentimento. La Ventosità mediocre, non è tanto grossa quanto la precedente, e non è cosi sottile, come si trova la sussequente. Questa è compagnata col viver politico, civile, e con la prudenza humana, sotto dellaquale si copre sempre, e si difende: Et è in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, acciochè habbian le prime dignità, e i primi offici. Si humiliano per esser'esaltati, & si dimostrano servitori per farsi patroni. Laudano in presentia colui, che poi biasimano in absenza. Usano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti à pochi. Et questi credono poter servire à Dio, & al Mondo in un tempo istesso; non considerando che la sua infinita Sapienza ha detto. Ch'egliè impossibile servir'a tutti, e che amandone uno, bisogna haver in odio l'altro. Sì come con la verità, e con gli effetti non si può servire, & amar tutti dui:

poi che con uno simula, e con l'altro vien'amato da dovero. Colui che in apparenza serve al Mondo, accommodandosi cosi nel vestire, quanto in altre sue attioni (che però non sian di peccato) al viver'universale, per poter meglio servire al Sig. da dovero, merita ogni laude, & ogni honore: e di questi se ne parlera nella terza specie. Hora diciamo di coloro che fanno il contrario, i quali servono a Dio in apparenza, e con gli effetti servono al Mondo: Come noi vediamo che non servono a Dio, ma essi si servono di lui, e della religione per haverne utilita, e riputatione. Costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti dall'Ambitione: laquale leva la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro fondego de gli Anesi, vi prego che gliene date abondantemente, accioche l'Ambitione insieme con la Ventosità, & il tanto desiderio di esser'estimati, e honorati per l'avenire si servono del Mondo per servir'à Dio. La terza specia della Ventosità è sottile, 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 una parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri: Et questi huomini sono di due sorti. La prima, sono gl'Ippocriti, simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi: I quali sono in apparentia santi, et in essentia Diavoli. A costoro dubito che gli Anesi giovarebbono poco, per esser la loro Ventosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto à dargliene, ma assai: percioche, lentata l'Ambitione, si potriano riconoscere del lor'errore. La seconda sorte di quelli huomini che con lealtà, et sincerita di cuore, hann'abbandonato il Mondo,

et ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hann'abbandonato veramente il Mondo, benche esteriormente paiono del Mondo; perche il Signore non riguarda à i panni, ne alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente; i quali meritano d'esser'amati, imitati, et havuti in quella più reverentia che si possano havere. 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 continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, e difficilissima da curare; perche come è entrata in loro, à sanarli bisognerà darli maggior quantità di Anesi, è sempre de' più perfetti. Et però è di necessità che si conservino del tutto da quella peste, e dapoi che hanno fatto, quanto per loro possono fare à honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, e confessino con la bocca che sono inutili servitori; e che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non havran bisogno di nostri Anesi per scacciare la Ventosità, ma si ben per conservarsi, e de i più fini: perche il crudelissimo Nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giovarà il pigliarne spesse volte per conservarsi, saranno anco perfetto instrumento per farvene espedire buona quantita, havendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrovarvi buono spaccio; anzi che non potrette raccoglierne tanti che bastino; poiche ogni età, ogni sesso, ogni stato, et ogni conditione de' mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che à pena sono nati, come de' belli vestimenti, essendo laudati, & presenti à gli altri, quanto se ne allegrano, & ne vanno gonfii, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono: & tutto questo nasce dall'esser più, e meno estimati; il che non procede d'altro che dalla Ventosita.

La adolescentia, & la età Virile, è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle prattiche, e congiure per haverli: Et quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera Ventosita.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare il tempo passato, e biasimare il presente, non procede d'altro che dalla Ventosita; anzi che quella maledicentia, è cagionata da questa maladetta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente della loro qualità & professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto può la Ventosita ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poiche in loro è veramente la sua perfetta habitatione: Laquale, benche stia volontiera 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 principi cagiona le guerre, le oppressioni de sudditi, le distruttioni de paesi, e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali; usurpando quello de' vicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, pochi ne vanno essenti, dico n'anco i vostri Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per haver'i più belli animali che stano nella Villa. Voglio

finirla, perche vedo che la cosa va troppo in lungo. La Ventosita si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle Mitrie, a i capelli, ai capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, dove non faccia prova per entrarvi, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni: hora alla scoperta, & hora mascarata: muta habito, e muta nome. Va dinascosto, che tal'hora è quasi invisibile, e tal hora anco si fa invisibile. Alle operationi cattive, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza mascara essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal Mondo s'accompagna in diverse sorti di habiti; ma non sono però tali, che se l'huomo stà avvertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diverse, come ne dirò alcuni. Alle attioni del cercare e procurare le dignità, et 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 delle contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osservare il grado loro, di temere, che non invitino altri à farli peggio, et non voler nodrire la insolentia. Poi alla operatione del perdonare del fare vendetta ella s'accompagna con l'habito dell'honore, della scontentezza de' parenti, e de gli amici: dicendo che cosi fanno gli altri che sono prudenzi, e che tutti non possono esser Chietini, ne Capuccini. e questi esempi 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 essere sapienti, e di viver ben al mondo. Io ho chiamata questa Ventosita mediocre, percioche non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta: anzi che la maggior parte de

gli huomini (per non avvertirli) restano sempre ingannati da lei. Ne anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento, non la veda, e conosca molto bene: perche alle operationi che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santita, di una vita essemplare, e d'un riformatore di costumi, accio che sia ammirata, & lodata da tutti. Questa Ventosita 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 prova d'accompagnarsi seco, e continuarla con lasciar'il Mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con l'orare, con la castita, & verginità, con la vita religiosa, e severa, con la patienza, e perseveranza nel bene, e finalmente non lascia pure una sola virtù ch'ella non se le voglia mescolare, dico sino con l'humilta, ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi maraviglio grandemente. L'una è, che quella istessa opera santa di voler'essere libero da ogni Ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di Ventosita, non è sicura dall'istessa Ambitione, ne dalla medesima Ventosita. Et l'altra è, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita mia, ma ancora nell'atto 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 piu di quel, ch'era il mio volere, per farvi in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Citta, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa cosi

necessaria impresa, poi che sarà ornamento grande al vostro Libro, e d'infinita utilità alli vostri compatrioti, & anco a voi di molta satisfattione.

Ho lasciato nell'ultimo quello che più importa, cioè, a che modo si debbono usare questi Anesi. Se io ho bene osservato il vostro procedere. Voi havete fatto l'ufficio e di buon'Agricoltore, e di eccellente Medico, mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di usarli e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deviare 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 restara senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi à questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche, quanto più vi staranno, tanto più facilmente scacciaranno ogni sorte di ventosità. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon'animo: & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarvi.

Di Venetia alli 13. di Gennaro. 1568.

Il vostro Cavalier ...

Al Mag. M. Agostin Gallo.

Fra tutte l'altre gratie singolari, che piu volte mi siano venute nell'essermi io trovato con l'Eccellentissimo Signor Marchese nostro di Soragna, stimo che questa ultimamente mi occorresse singolarissima, et giocondissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto à Virola dall'Illustrissimo Signor Ranuccio di Gambara suo nuovo cognato; hebbi occasione di godervi quivi alcuni dì, che vi ci trovaste presente. Nel qual tempo tanto maggiore si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato, et honorato per amor della vostra molta virtù da S. Eccellenza, e da quelli Illustrissimi Signori, compresi doppiamente i valori, e l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, et à farmi partícipe de' vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti: i quali accompagnati dalla bontà della vostra natura, mi vi fecero prigione, et vaghissimo di starvi ogni hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, et facondo è una catena, che gl'animi de gli ascoltanti; che dovrà poi esser quello dell'huomo dotto et eloquente, che secondo la diffinition dell'oratore, sia ancho pieno di bontà, et habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi. Per la qual cosa venuto à Soragna, come che io havessi più, e più volte prima letto il vostro bellissimo libro, tornai nondimeno à pigliarlo; e havendo innanzi à gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi misi à rileggerlo avidamente, e 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: et in questa lettione,

venni à considerare, che se Socrate, Platone, et Aristotele. per haverci mostrato le virtù morali; meritarono statue, et d'esser chiamati Semidei: molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per havere scritto con tanta facilità di stile, il vero modo di coltivare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Arte, e la Natura, vera ministra della divina Providentia possano operare. Percioche voi insegnando co'l mezo delle lodatissime vostre vigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura, cosi celebrata da tanti huomini Illustri: non pure apportate il ben vivere al genere humano, ma anco la salute a' corpi, e l'elevatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua divina Maestà con si misterioso, et infallibile ordine: onde nasce la consideratione dell'incomprensibil sapientia, et onnipotentia del gran Padre eterno, et conseguentemente la veneratione, l'osservanza, il timore, e l'amor desso, l'astrattion dalle opere non buone, e gli effetti delle buone, co'l mezo delle quali havendo la Santa fede per guida, e scorta: si camina, e si perviene à quell'ultima beatitudine, e riposo, che solo deve esser dall'huomo bramato & ricercato. A questo modo, Signor Gallo s'acquistano le corone, che solevano anticamente esser date, ò a' trionfanti, ò a' liberatori delle città, e de' cittadini, ò ad altri simili: perche co'l vero modo di coltivar la terra, che da voi è insegnato voi liberate le intere provincie, non che le città, dalla povertà, e dalla fame, et à infiniti che marcivano nello ocio: rotti gli esserciti de' cattivi 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 havuto ardimento di tentar così difficile, et animosa impresa, e della quale cosi felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, c'hanno havuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, e di godere un gentilhuomo tanto fruttuoso, et utile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io, c'ho havuto dono di ragionar, e di contrahere stretta amicitia con cosi virtuoso, e honorato soggetto: Ma all'hora mi terrò, quando dalla vostra bonta sarò adoperato in qualche suo servitio, nel quale son certo che niun sarà più ufficioso di me, secondo che niun è più pronto in amarvi, n'è per esser più diligente in servirvi.

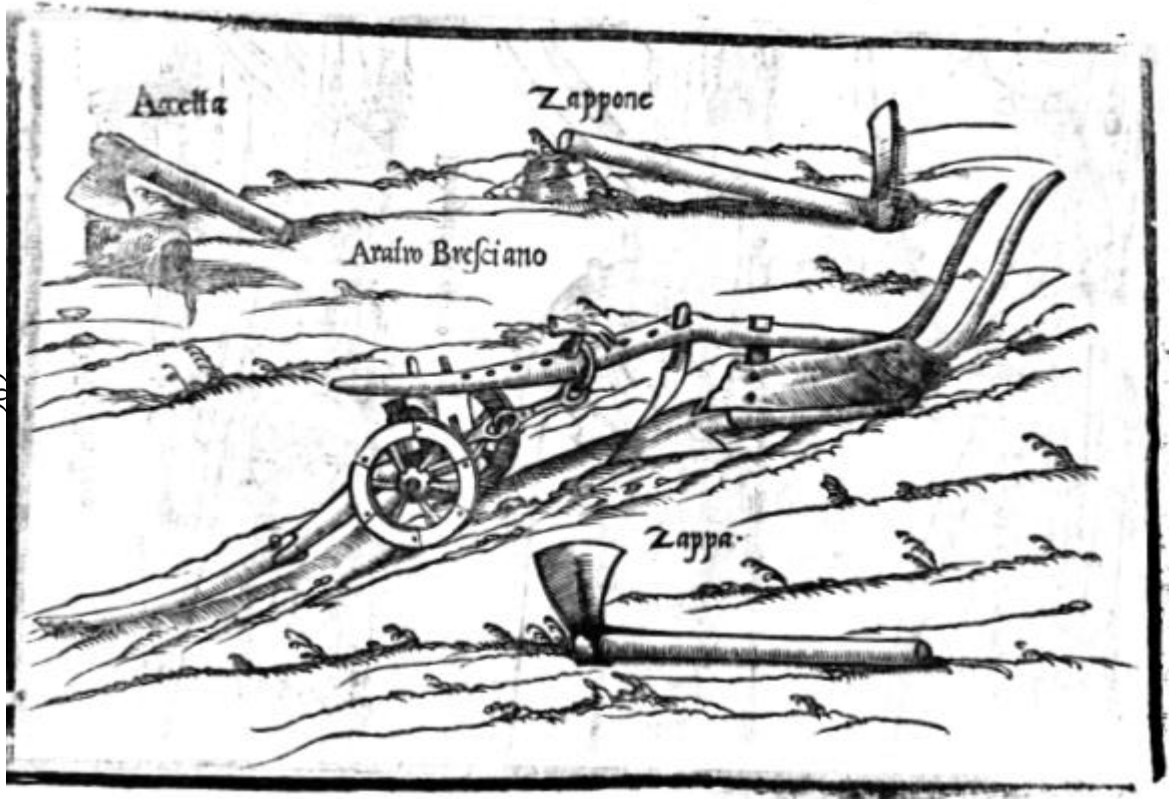
S'io mi conoscessi in qualche parte degno; vi pregherei che mi faceste gratia di baciar le mani in nome mio à tutti quei nobilissimi spiriti dell'Academia Occulta, continua produttrice di frutti, che totalmente riescono contrari al nome loro: e che facesse lor fede, ch'io à tutti, et à ciascuno son servitore affettionatiss. ma perche me ne conosco indegno, però restandomi col desiderio di servirvi e d'esser da voi amato; non vi affaticherò più; et vi preghero lunga vita, e felicità d'ogni vostro disegno. Di Soragna à gli 8. di Giugno 1568.

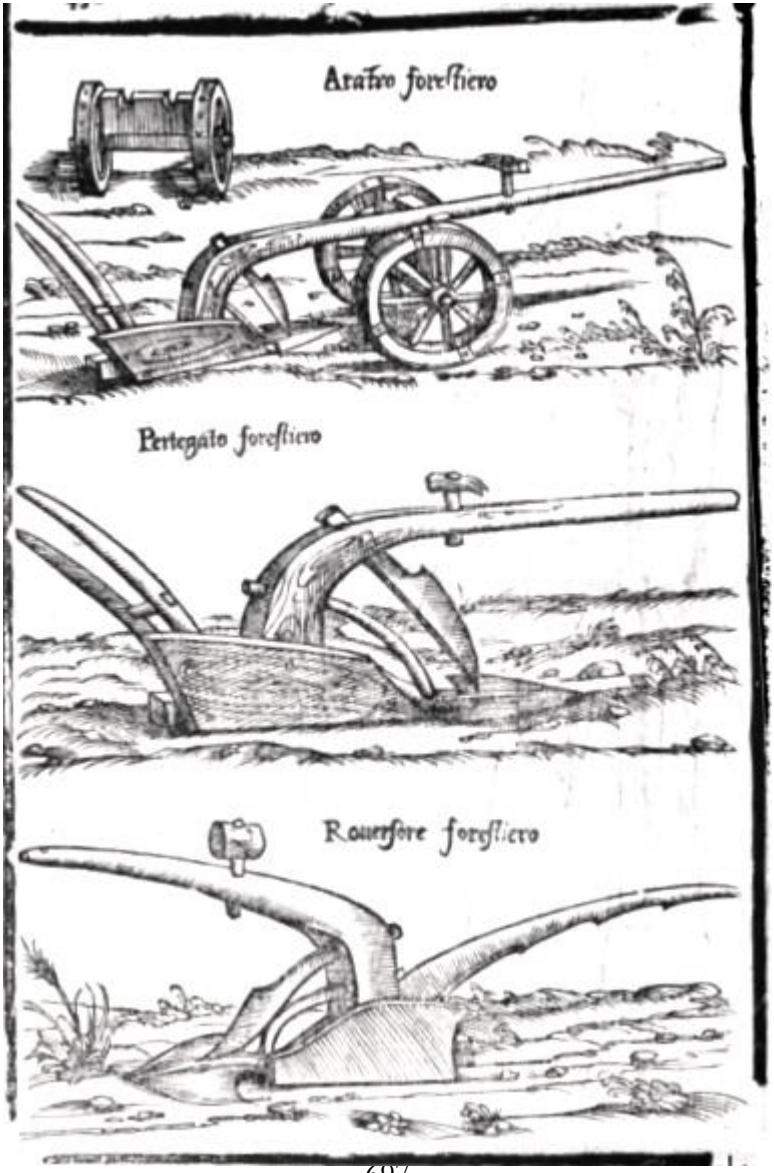
Romanino Cornacchia.

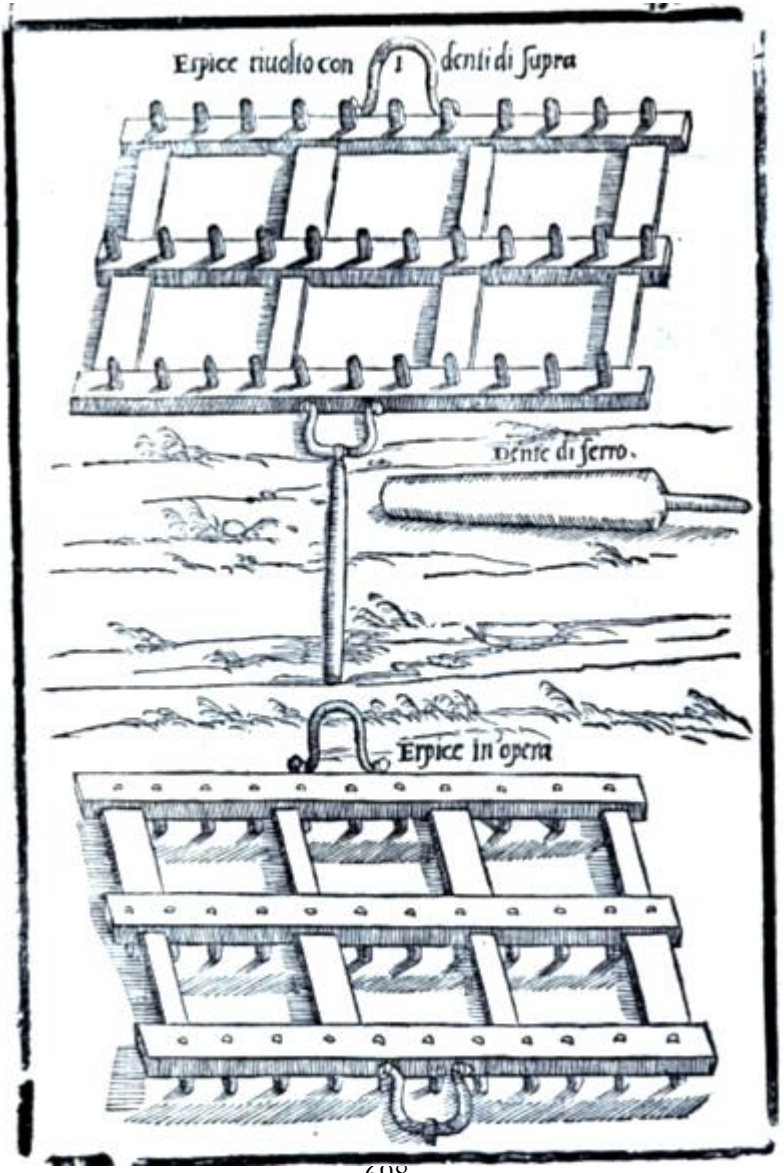
Al Mag. M. Romanino Cornacchia.

Quantunque ne i molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore, e la gentilissima creanza vostra; non pero conobbi cosi bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come hora mi hà fatto veder la vostra amorevole, e dotta lettera de gli otto di questo; nellaquale voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bonta, ma non già perche in me siano quelle virtù, che per soverchio lamore vi date à credere. Et se pur vi pare che io sia dotato d'alcuna cosa, per la quale possa giovar'al Mondo, date tutta la gloria al Signor'Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltivar la terra, che io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi dove sono stato à posta, per impararle, e per metterle in pratica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra ma breve, e secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che havero continua memoria del vostro honorato nome: et il medesimo prometto di fare verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello, M. Coradino Aleotti vostro compatriotto. Ilquale fù il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustriss. mio Signor Ranuccio e tutti gl'altri Illustriss. Signori, che vi si trovarono à quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome vostro i nostri Signori Academici, eccetto che M. Thomaso Porcacchi il qual hà lodato grandemente la vostra lettera; ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la

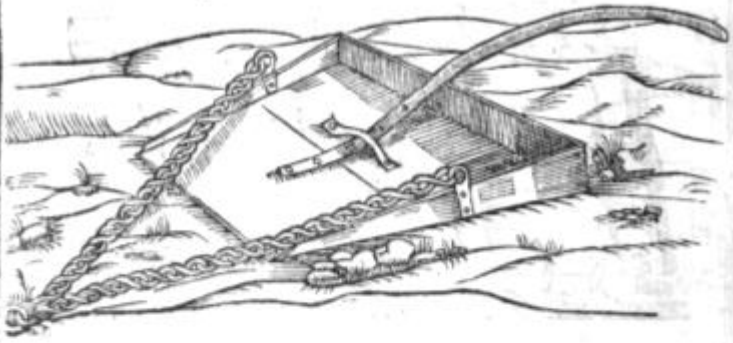
mano in nome mio all'Eccel. S. Marchese vostro Signore, e honoratiss. patrone, che il S. Iddio feliciti sua Eccel. nelle sue Illust. nozze, e in ogni altra attione: el medesimo desidero sia di voi. Di Brescia alli 13. di Giug. 1568. Agostino Gallo


Accetta
Zappone
Aratro Bresciano
Zappa

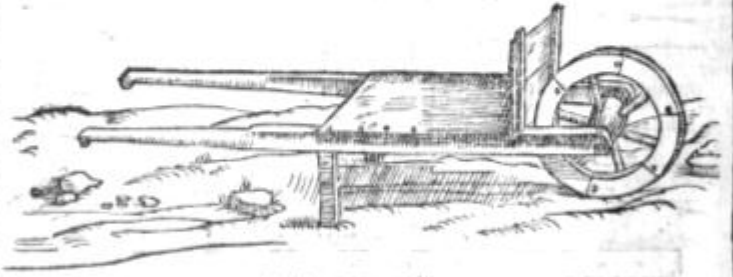

Aratro foreſtiero
Pertegato foreſtiero
Rouerſore foreſtiero


Erpice riuolto con i denti di sopra
Dente di ferro.
Erpice in opera

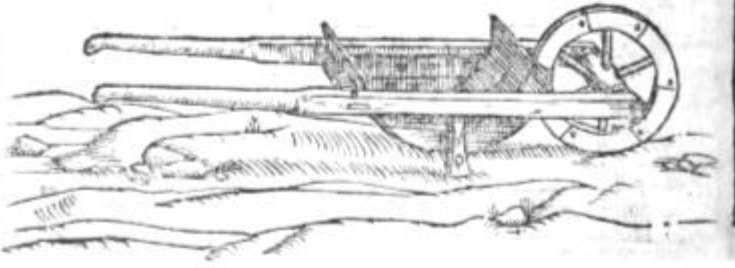
Traina per condur il Terreno mosso, coi Buoi

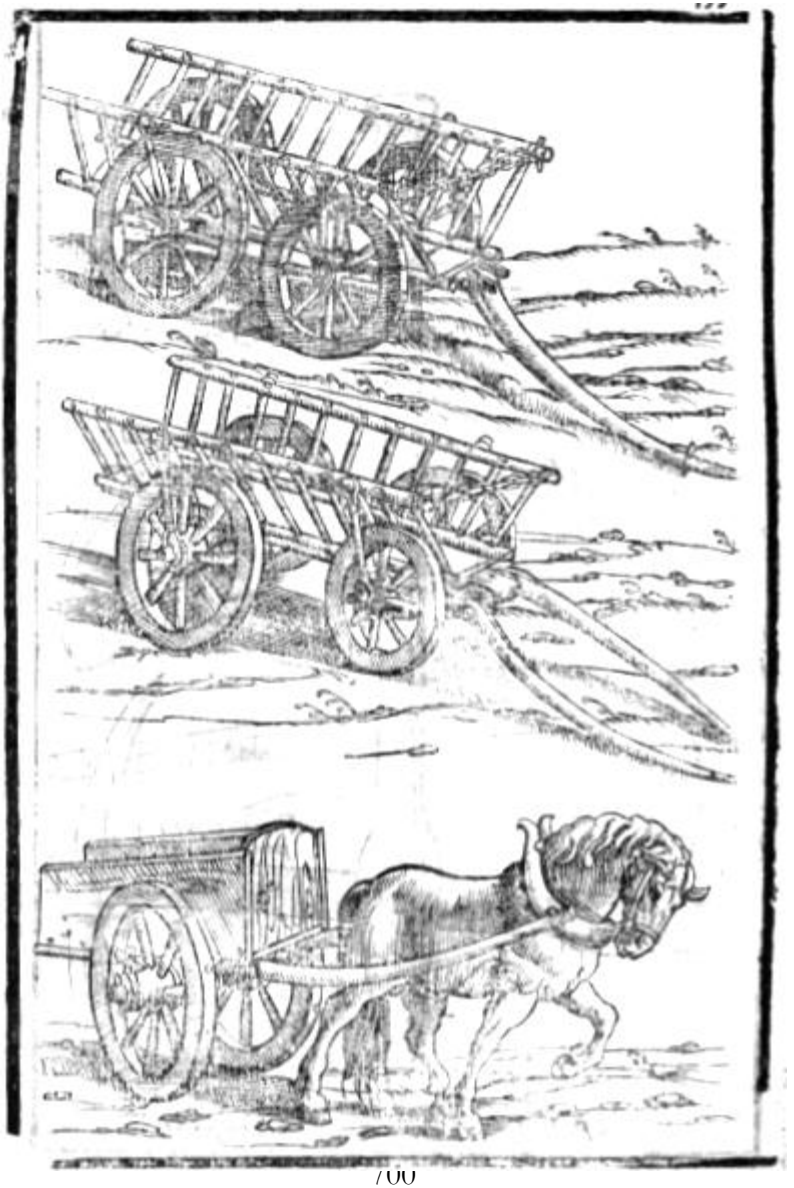


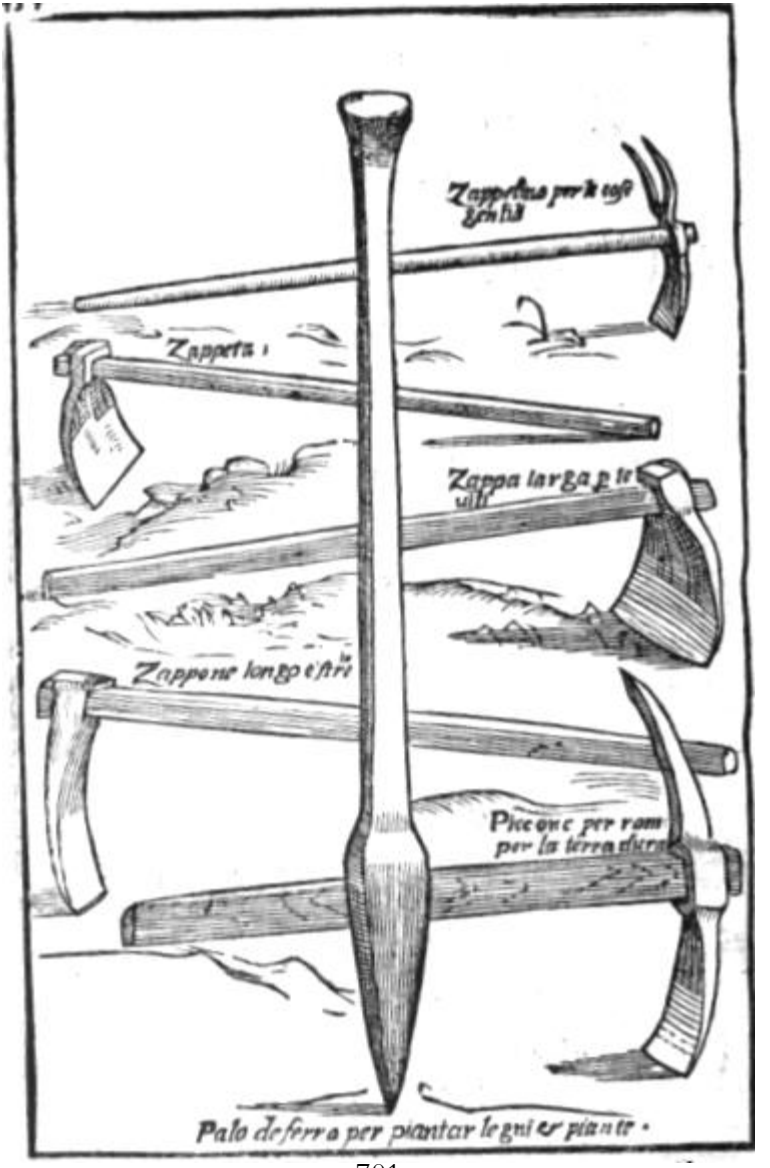
Carriola Bressana da mano

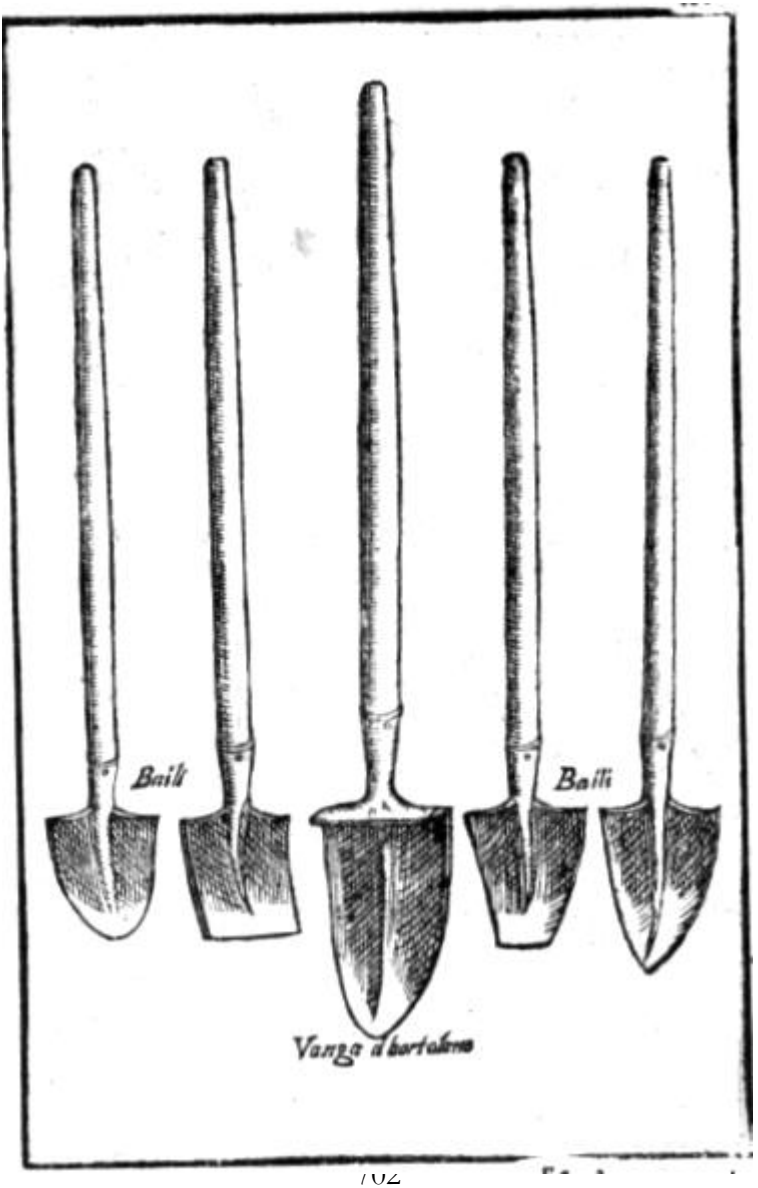


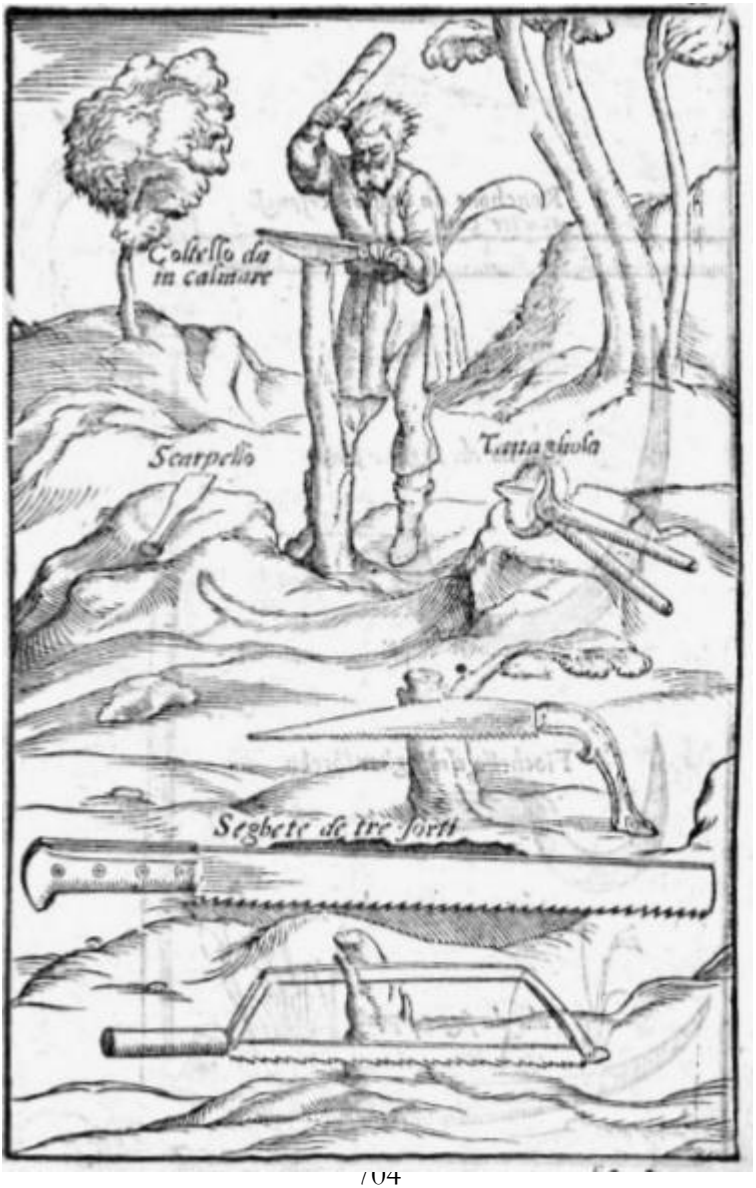
Carriola da mano forestiera.

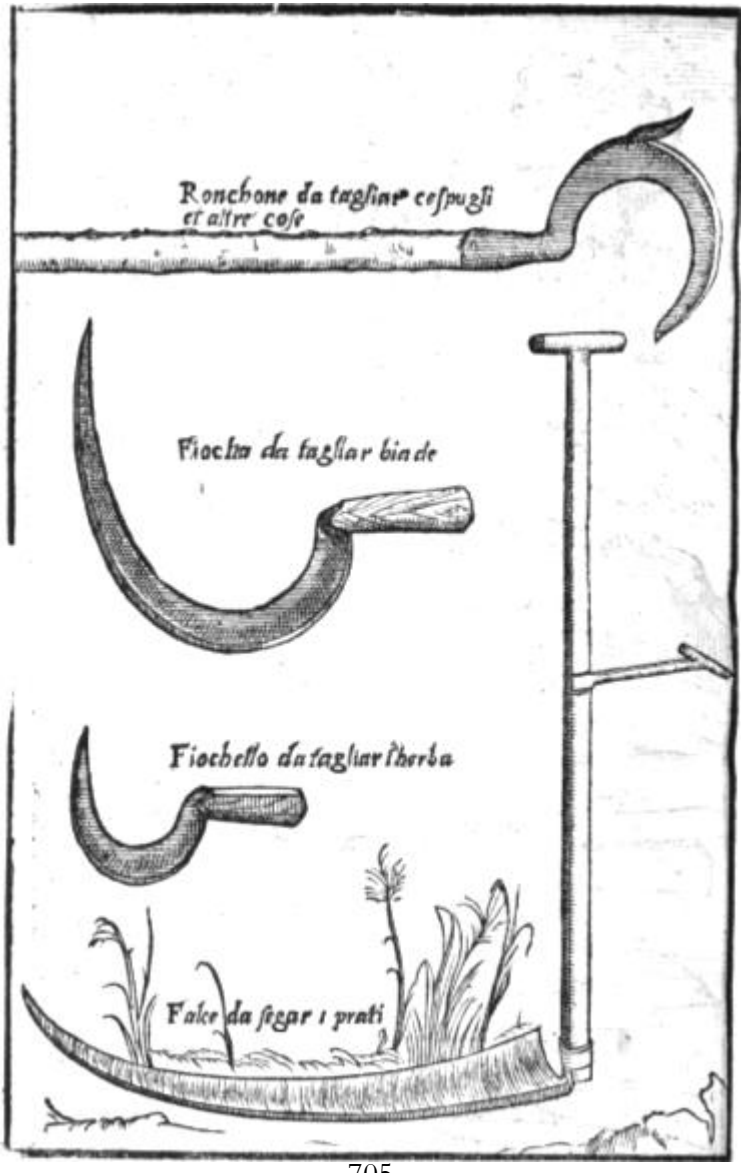





Zappetta
Zappone longo d'altri
Palo de ferro per piantar legni & piante


Baili
Baili
Vanga d'hortolano


Coltello da
in calmare
Scarpello
Tanaglola
Segbete de tre sorti


Ronchone da taglinr cespugli
et altre cose
Fiocin da tagliar biade
Fiochetto da tagliar l'herba
Falce da segar i prati

Raſtello di legno
Redabolo di ferro
Redabolo di legno
Raſtello di ferro
Forca de ferro
Forca di legno
Pala di legno

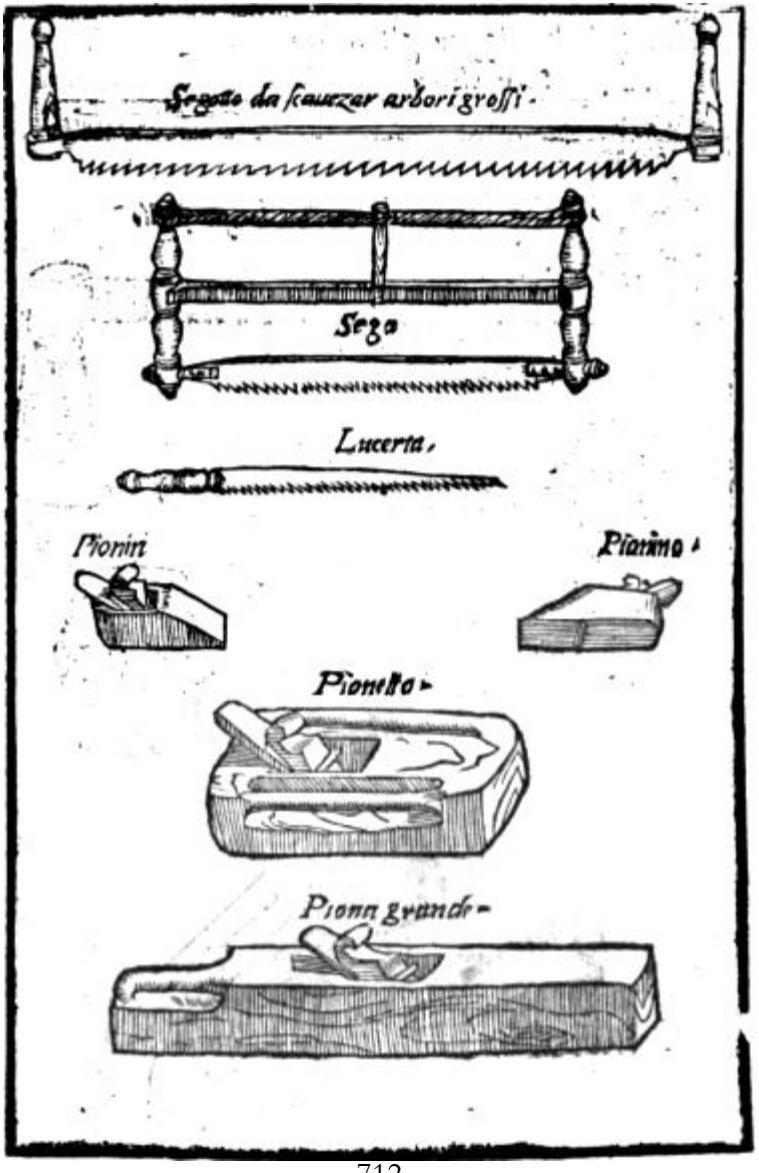
Brenta
Brenta
Soio
Benaccio
Benaccia grande per condur lum
su i carri

Ritolo grande
Ritoletti quattro

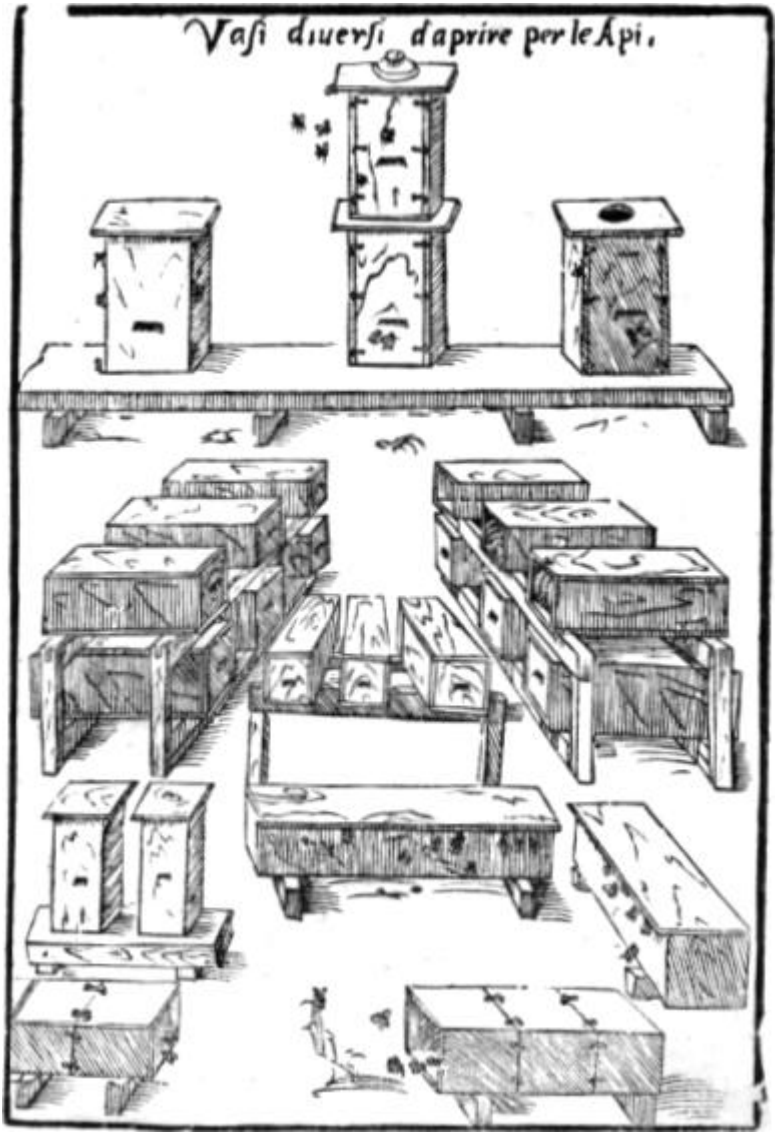
Tinaccio quadro fatto con incastro
Tinaccio

Vrzze
Lóra
Carrario
Barili

Podetto forestiero
Podetto
Podetino
Podetino
Podetto cō rampina
Podetino col manico di legno
Podetto col manico di legno


Segone da scauezar arbori grossi.
Sega
Lucerta.
Pionin
Pianino.
Pionetto.
Pionn grande.

Istrumenti di shieppar gli arbori
Securr. larga
Securotto longo stretto
Mazza di ferro
Mazza di legno
Cuneo di legno
Cunei di ferro


Vasi diuersi da aprire per le Api.