Universidad de Deusto
Biblioteca

AGRICOLA

Universidad de Deusto
Biblioteca

IHS
BIBLIOTECA DE LOYOLA.
Sala 1
Estante 54
Plúteo 3

156,1

Universidad de Deusto
Biblioteca

LIBRO

DI AGRICOLTVRA

utiliſsimo, tratto da diuerſi auttori,

NOVAMENTE VENVTO A LVCE,

Dalla Spagnuola nell'Italiana lingua traportato,

Iacomo Orſi



Co'l [illegible]ggio del [illegible]ntefice & del[illegible]
l'I[illegible] [illegible] [illegible]r anni x

Zaccaro Giulio Simonej

Universidad de Deusto
Biblioteca

SOCIETATIS JESU * BIBLIOTHECA COLLEGII LOVANII

MOTV PROPRIO &c. Cum, sicut accepimus, dilectus filius Michael Tramezinus, bibliopola Venetus, nobis nuper exponi fecerit, ad communem omnium studiosorum utilitatem, sua propria impensa, diuersa opera Latina, & Italica, ipsa Italica, tam ex Latino, & Hispanico idiomate translata, quam Italica facere, minimeq; translata, hactenus non impressa, imprimi facere intendat; dubitetq; ne huiusmodi opera postmodum ab alijs sine eius licentia imprimantur, quod in maximum sunm præiudicium tenderet: Nos propterea eius indemnitati consulere uolentes, Motu simili, & certa scientia, eidem Michaeli, ne prædicta opera hactenus non impressa, & per ipsum imprimenda per decem annos post eorundem operum uel cuiuslibet ipsorum impressionem à quocunque sine ipsius licentia imprimi, aut ab ipsis, uel ab alijs uendi, seu in eorum apothecis, uel aliàs uenalia, præterquam à dicto Michaele impressa, nel imprimenda teneri possint, concedimus, & indulgemus: Inhibentes omnibus & singulis Christi fidelibus, tam in Italia, quam extra Italiam existentibus præsertim bibliopolis, & librorum impressoribus sub excomunicatione latæ sententiæ: interris uero Sancte Roma. Eccle. mediate, nel immediate subiectis, etiam ducentorum ducatorum auri, cameræ Apostolicæ applicandorum, & insuper amissionis librorum pœnis, toties ipso facto, & absque alia declaratione incurrenda, quoties contrauentum fuerit, ne intra decennium ab impressione dictorum operum, nec cuiuslibet ipsorum respectiue computandum, dicta opera, tam Latina, quam Italica, hactenus non impressa, & per ipsum Michaelem imprimenda sine eiusdem Michaelis expressa licentia, dicto decennio durante, imprimere, seu ab ipsis, uel alijs præterquàm à dicto Michaele impressa, & imprimenda uendere, seu uenalia habere, uel proponere, uel eas, ut supra, habere audeant. Mandantes, uniuersis uenerabilibus Fratribus nostris Archiepiscopis, eorumq; Vicarijs in spiritualibus generalibus, & in statu temporali Sanctæ Rom. Eccle. etiam Legatis, & Vicelegatis sedis Apostolicæ, ac ipsius status gubernatoribus, ut quoties pro ipsius Michaelis parte fuerint requisiti, uel eorum quilibet quos fuerit requisitus, eidem Michaeli efficacis defensionis præsidio assistentes; præmissa ad omnem dicti Michaelis requisitionem contra nolentes [illegible] rebelles per Censuras Ecclesiasticas, etiam sæpius aggrauando [illegible] curis remedia auctoritate Apostolica exequantur: inuocato etiam [illegible] opus fuerit) auxilio brachij secularis, & insuper, quia difficile adiri esset præsentem Motum proprium ad quælibet loca deferri; volumus, & Apostolica auctoritate

decernimus, ipsius transumptis, uel exemplis etiam in ipsius operibus impressis plenam, & eandem prorsus fidem ubique, tam in iudicio, quàm extra haberi, quæ præsenti originali haberetur. & cum absolutione à censuris ad effectum præsentium, & quod sola signatura sufficiat. Et ne de promissis aliquis ignorantiam prætendere possit; quod præsens Motus proprius in Acie Campi Floris, & in ualuis Cancellariæ Apostolicæ huius almæ Vrbis affigatur, & ibidem per affixionem publicetur, & quod sic affixus, & in ipsis operibus per tempora impressus, per eundem omnes, quos tanget, ac si eidem personaliter intimatum foret, expresse uolumus, & mandamus irritum, & inane quicquid secus contigerit, præmissis omnibus constitutionibus, & ordinationibus Apostolicis, cæterisq; in contrarium facien. non obstantibus quibuscunque.

PLACET I.

A tergo.

Anno à Natiuitate Domini millesimo quingentesimo quinquagesimo, Indictione octaua, Die uero uigesima tertia mensis Octob. Pontificatus Sanctissimi in Christo patris, & domini nostri, domini Iulij diuina prouidentia Papæ tertij, Anno primo, Retroscriptæ Literæ affixæ, & publicatæ fuerunt in locis retroscriptis per me Iacobum Carratum Cursorem.

Mathurinus magister Cursorum.

1557. die 25. Iunij in Rogatis.

Che sia concesso à Michele Tramezzino, che niuno altro ch'egli, ouero chi hauera causa da lui, non possa stampar, ne far stampare in questa città, ne in alcun luogo della Signoria n[illegible]ra per spacio d'anni dieci prossimi, ne altroue stampata in quelli uender[illegible]pera intitolata Libro di Agricoltura tratto da diuersi auttori, & tradotto dal Spagnolo nella lingua Italiana per Mambrino da Fabriano, e[illegible]o però obligato di osseruar tutto quello, ch'è disposto in materia di stam[illegible]

Marcus Ante[illegible]s Gregolinus
Di[illegible]lis Notarius.

AL SIGNOR FLAMMINIO DELL'ANGVILLARA

MICHELE TRAMEZZINO.



TANTA è la riuerenza, che io, gia fa gran tempo, porto al ualore, & molte uirtù di V. S. Illustrissimo Signore, & gl'obligbi, ch'io mi sento di hauerle per i molti fauori, ch'in ogni tempo io, & casa nostra tutta habbiamo da lei riceuuti, che qualunque occasione mi si rappresenta di dimostrarmele grato, io l'abbraccio tanto uolontieri, quanto ella sempre s'è dimostrata pronta in ogni nostra occorrenza di farci cosa grata. ond'è c'hauendo io i passati giorni fatto da' piu eccellenti auttori Spagnuoli, che si sono ritrouati, il presente libro d'Agricoltura nella lingua nostra traportare, & hora hauendolo mandato in luce, mi sono persuaso co'l dedicarlo à V. S. di douer farle in alcuna parte conoscere la gratitudine dell'animo mio; nel che, tutto ch'io uerrò ad acquistarmi con lei obligo maggiore, per l'honore, & credito, ch'è per riceuer l'opera mia, hauendo ad essere honorata, & illustrata da' chiaro suo nome, non è però che V. S. non sia per scorgere in me uno uuo, & ardente dis-

derio di farmele conoscere per affettionatissimo seruitore, & insieme insieme alcuna parte della molta riuerenza, ch'io porto alle uirtù, & à quelle conditioni di lei, che tanto cara, & istimata la fanno presso di ogni uno. lequali quante, & quanto honorate siano, per esser note al mondo, & celebrate da auttori d'altra eccellenza, & ualore, ch'io non sono, ou'io uolessi al presente rammemorare, serei piu tosto d'arroganza, & d'imprudenza ripreso, che la lingua mia chiarezza alcuna maggiore lor potesse recare. Lasciando dunque cotal parte da canto, pregarolla à degnarsi d'accettare il picciol mio dono. la cui lettione, oue da gl'alti affari di V. S. le sia tanto di tempo conceduto, che possa tracorrerla, promettole per la molta utilità, e dottrina, che in se contiene, douerle infinito contento, & incredibil diletto apportare. restami à riuerentemente supplicarla, che, s'hora ch'ella è in si graui, & importanti maneggi occupata, io le hauessi con queste poche righe impedita alcuna honorata sua attione, ò pensiero, mi conceda perdono; ilche conoscendo io la gentile, & cortese natura di V. S. non dubito di douer da lei ageuolmente impetrare. & le bacio riuerentemente le mani. Di Vinegia il xiij. di Settembre, M D L VII.

Come si habbia da fare le fosse per porre & transpiantar gli Alberi & in che tempi 84
Del modo con che si han da piantar gli Alberi 84
Ordine de gli alberi 86
Pietro Crescētio nel libro undecimo 86
De gli Alberi domestici & saluatici 88
De gli alberi sterili non per natura 89
De i tēpi et modo da insitar gli alberi 94
Regole generali proprie per insiti 100
Delle piante in particolare & prima delle Amandole 101
Delle Auellane 104
De gli Albericocali 105
Delle Giuggiole 106
Del Carobbio ò guainella 107
Del Mirto 107
De gli Alami bianchi & sue proprieta 109
De gli Alami neri 110
Del busso & sua proprieta 111
Delle Cerese & Visiole 111
Dello Visiole & sua proprieta 113
De gli alberi de Castagne 113
Delle prune & delle sue qualita 116
De i Cipressi 118
De i persichi & Melacotogna 119
Delle Quercie & ghiande & sue proprieta 122
De i fraßini 123
Delle mela granate & sua qualita 124
De i fichi, & fichi saluatici 127
Delle piante del lauro 132
De i moroni & le sua proprieta 134
Delle Melacotogne & sue qualita 136
De i pomi della diuersita di essi & le qualita di ciascaduna sorte 137
De i naranzi cedri limoni & simili 139
De i Ginepri 143
Delle piante delle noci & delle proprieta del suo frutto 134
Dell'oliua & oglio di esse, & dello Alpechino 146
Il modo da piantar oliue 147
La forma & statura che deue hauer'la pianta dell'oliua. 150
Del dare del lettame alle oliue & delle sue infermita & cure 150
Dello insitar delle oliue. 151
Il conciar dell'oliue 152
Dil modo dil far l'olio & le proprieta di esso 153
Dell'Alphechino 155
De gli Alberi paradisi 156
Delle palme 156
Delle piante della pera 159
De i pini & sue qualita 161
De i sorbi & sue proprieta 162
De i salci & Vimeni 163

TAVOLA De I CAPITOLI del libro quarto.

De gli orti & suoi siti & sorte de i letami 165
Del modo del serrare & far fratte à gli horti 165
Dell'Acqua & trouar Acqua buona o cattiua 167
In qual modo si habbi ad inacquare l'horto 169
Del modo di dar il lettame & il suo tempo 171
Della distintione de gli orti 173
Di alcune infirmita delle ortaglie 173

Universidad de Deusto
Biblioteca

De gli agli & della proprieta di essi 175
Dell'Appio 176
Dello Assensio & sue proprieta 177
Delle Acelghe 177
Delli Capperi 178
Delle borazine 179
De i Cardi & sue parti 180
De i Cauli & sue proprieta 181
Delle Zucche ò cocozze & sua proprieta 184
Delle Cipolle & sua proprieta 185
Delle Carote e pastinache 187
De i cocomeri & pipini 188
Del Coriandolo 189
Del Finocchio & delle sue proprieta 190
Della lattuca & sua proprieta 186
Della senapa 193
Della Mellega 194
De i meloni 195
Del nasturcio & sue Virtu 197
Delle rape 197
Dell'origano & sue qualita 199
Del petrosemolo 199
Del polegio & sua Virtu 200
De i porri 201
Delle Radici 202
De gli Rosai & rose & sue proprieta 204
Del Rosmarino & sue proprieta 208
Della Saluia & sue proprieta 211
Delle berrengene 211
Dell'herba buona ouer santa 213

TAVOLA DEL LIbro quinto.

Delle pecchie & altri Animali 214
Qual sia il sito & luogo delle pecchie 215
Del pasto delle pecchie 216
Quali i bozzi o lucarij delle pecchie 217
Di qual sorte si cerchi di hauer le pecchie 218
De i signali di racogliere li sciami 219
De i segni delle buone o cattiue pecchie 222
Delle infirmita & cura delle pecchie 223
Dell'offitio dil guardiano delle Api 225
Del far il mele 227
Delle oche & Anatre 229
Delle Anatre 231
De i pastori 231
De i Cani & sue qualita 233
Delle Capre 235
Delle infirmita delle capre 238
Delle galline 240
Qual debbe esser il luogo da far il polagio 240
Come debbe esser il gallo 241
Quale debbano esser le galine 242
De i cibi & notrimenti per le galline 243
De i tempi di cauar i polli & come si cauano 244
In qual modo si han a capar i polli da far capponi 246
De alcune infirmita delle galline & suoi rimedij 247
Dello ingrassar delle galline 249
Come si debba conseruare l'uoua 250
Delle pecore & loro qualita 250

Quali debbe essere i berbeci & quale le pecore 251
De i tempi da congiungere i berbeci & le pecore 252
Del pascolo de i berbeci & delle pecore 253
Delle stalle per il bestiame pecorino 255
Del castrar & tosar delle pecore 255
Di alcune infirmita di questi Animali 255
Del Cascio & di alcune sue proprieta 256
De i palumbi & palumbare 258
Qualle debbano esser le palombe per aleuare, & suoi cibi 259
De i pauoni 262
De i porci 264
Quali debbano essere i Verri & porci 264
Di alcune infirmita de i porci 267
Del castrar de i porci & delle porche 268
Del pascere de i porci 269
Del bestiame Vaccino 271
Quali debbano esser il toro et le uacche per far razza 272
Dei pascoli del bestiame Vaccino 272
De i tempi che si han a impregnar le Vacche 275
Come si habbi a castrar i tori & di che età 276
Del modo del domare i giuuenchi 276
De alcune infirmita del bestiame Vaccino & di sua cura 277
Di alcune proprieta della carne delle Vacche 283

TAVOLA DE I CAPITOli del libro sesto.

Le opere che conuiene di sarsi nel Campo 284
Mese di Genaro nel cresscer della luna 284
Sminuir della luna di Genaio 285
Il cresscer della luna nel mese di Febraio 286
Del sminuir della luna dil mese di Febraio 287
Nel cresscere della luna di Marzo 287
Nello sminuir di Marzo 288
Nel cresscer della luna di Aprile 289
Dello sminuire della luna di Aprile 289
Nel cresscer della luna di Maggio 289
Dello scemar della luna di Maggio 290
Nel Cresscer della luna di Giugno 290
Nello scemar di Giugno 290
Nel cresscere & scemare la luna di Luglio 291
Del Cresscere & sminuir la luna di Agosto 291
Nel cresscer & scemar la luna di Settembre 292
Del cresscer et sminuir della luna di Ottobre 292
Del mese di Nouembre 293
Del mese di Decembre & alcuni segni de i tempi 293
Signali della luna & dil sole 294
Segni di tempesta ò grandine ò gelo ò neue 295
Signali di Venti 295
Signali di tempi sereni 295
Signali dell'Arco del cielo 296

IL FINE.

Universidad de Deusto
Biblioteca

ALLI LETTORI

Amico lettore, troverai sparsamente in alcuni luoghi di questo libro gli infrascritti uocaboli, interi come eran nella lingua Spagnuola, dallaquale è stato il libro tradotto, non si intendendo a l'hora che si traduceua. Hora son notati qui sotto, con la uera interpretation di essi.

Alpechin	è quell'acqua che fan l'oliue colte nel montone prima che si macinino chiamata morca, come la fondatiglia dell'olio presso i medici son detti Carui
Alcazauea	Cappari
Alcaparras	Basilico
Albahacas	fien greco
Alholuas	Artemisian
Altamisa	Biete
Acelgas	In latino si dice medica. In italiano melga
Alfafa	Aloe
Azibar	Giuggiole
Azufeifos	Citroni
Azamboas Toronies	quella specie di grano chiamato da latini Olira
Centeno	Garofili gentili
Clauellinas	Capre ordinarie
Cabras machorras	Persichi che non si lascian dall'osso
Duraznos	Papaueri
Dormideras	Maestro tramontana
Gallego	Latine, Hyosciamus, uulgo Iusquiamo fino
Simiente di Belenno.	Speciali la chiama timelea, è pianta uenenosa.
Toruisco	Melenzane
Verengenas	Rospi
Sapos	Carote
Zanahorias	

In Venetia, per Michel Tramezino,

M D LVIII.

LIBRO DI AGRICOLTVRA, VTILISSIMO ET NVOVO,

TRATTO DA DIVERSI AVTTORI

ET RIDOTTO IN LINGVA ITALIANA,

PER MAMBRINO DA FABRIANO.

PROLOGO DIRETTO AL REVERENDISSIMO ARCIVESCOVO DI TOLETO PER L'AVTORE GABRIELLO ALFONSO DI HERRERA.



SENTENTIA uera, & molto notabile del Filosofo, confermata dallo Imperadore Giustiniano, Illustrissimo, & Reuerendissimo signore, la difficultà di ciascuna cosa consistere nel principio di essa, & che l'aggiugnere ò passare quel che è cominciato, per non esser difficile ne faticoso, non è degno di tanta fama, honore, ò premio. Et per questo uediamo che gli inuentori di qualunque arte son comunalmente chiamati padri di coloro, che poi si danno alla professión di essa. Perche si come nella generatione naturale i padri son principij, da' quali procedono i figliuoli, così nell'artificiale i primi inuentori son principij di coloro, che dopo gli succedono in quelli essercitij, & arti. Et per questa cagione meritarono quel nome di padri, che è di tanta ueneratione, si come potemo per singolari essempi ben prouare. Et uenendo alle arti mecaniche, ben uedemo che nell'arte de gli argenti, & d'altri metalli ne i nostri tempi, & prima, erano certi mastri molto ingeniosi, che di durissimo ferro faceano alcuni lauori, & opre così delicate & belle, che pareua che fossero lauorate di finissimo argento. Hor chi dubiterà adunque ch'adesso ne i tempi nostri non si faccino piu gentili tende, & piu compite di quelle che fece anticamente Iabello? Ma per esser stato egli il primo che fece tende, & Tubalcaino il primo che trouò il fuogo, la sacra scrittura gli chiama padri in quelle arti, & inuentioni, non perche non sieno stati in esse altri piu perfetti, ma perche in quelle furono essi i primi. Quanti son stati nella musica assai piu dolci che Tubal? & quante differentie de instrumenti mu- Gen. cā. 4.

Universidad de Deusto
Biblioteca

sicali, sono hora che egli non seppe? ma perche fu questo il primo nella mu-
sica, è chiamato padre di quei che cantano in Citere, & Organi. Et per ac-
costarmi piu à nostri tempi, uediamo che gli impressori nella sua arte di
imprimere, hanno in tanta uaghezza, & sottilità ridotta quella arte che
non par fatta per mano d'huomini, ma che l'habbia la natura prodotta da
se stessa, laquale non seppe colui, che trouò l'arte, ma l'ingegni de gli huo-
mini che uennero dopo l'hanno cosi sottigliata, & affinata: & perche cosi
l'hanno aggiunta, se deue lor ueramente molto. Ma molto piu senza com-
paratione siam noi tenuti à quello eccellente huomo che ritrouò la prima
uolta la Stampa, il cui nome è degno di perpetua memoria, & fama, poi
che per lui, & la sua grande industria si sono illustrate le scientie al mon-
do, & fatti piu uiuaci gli ingegni de gli huomini, & moltiplicati i lettera-
ti. Et tornando alla mia ragione dico, & è cosi, che sono & deono essere assai
piu stimati quei che sono inuentori di alcuna nobile opra, che coloro che ri-
trouata che gli è, ui aggiungono: perche di ciascuna cosa il principio è il
principale & capo. si come dice il medesimo Aristotele. Et se colui che una
tal opra comincia, & che ne è origine è degno di gloria, & di honore, se in
qualche cosa errò, poi che fu il suo proposito di giouare, non deue esser ri-
preso, anzi deue esser lodata la sua buona uolontà, & disiderio. & molte
poche opre (humane dico) son perfette ne i suoi principij che sempre da
quei che succedono, sono aggiunte. Con tutto ciò io non uoglio che intenda
niuno che io dica, esser io il primo inuentor di questa arte di agricoltura,
Sen. lib. 6. naturali. che con ragion potiam dire esser nostra madre, poi che di essa si son man-
tenuti i nostri antichi, & similmente ce ne manteniamo noi, & si mante-
neranno tutti quei che ueniran dopo noi fino alla fin del mondo. Et di essa
si truouano singularissimi libri scritti, cosi in Greco, come in Latino, &
altri linguaggi, ma uo ben dire, & con ragione, che io son stato il primo,
che ho procurato di ponere in lingua Spagnuola le regole, & arte di essa,
quantunque io dica poco, rispetto quel che mi resta da dire. ilche quan-
to sia faticoso concordando alle uolte insieme gli auttori, che sono discor-
di, refiutare, elleggere, & riprouare alcuni costumi, & usi antichi, & mo-
derni, V. S. Illustrissima lo deue giudicare. Et porla in un linguaggio
che mai non fu, è cosa nuoua, & in alcuni è cosa di ammiratione, & in al-
tri di disprezzo: percioche qualunche cosa tanto è piu apprezzata, & isti-
mata quanto è piu pericolosa ò difficile di conseguirla, & perciò sono alcu
ni che tassan quest'opra, forse che poco la san considerare. Ne meno erra-
no alcuni letterati che dicono, che le regole, precetti, & auisi, de gli Agri
coltori che in Italia, ò in Grecia scrissero, non pertengono alla nostra re-

gion di Spagna, ò per la discordantia della terra, ò per le differenti quali-
tà, ò aspetti di clime, & di stelle che in un modo influiscono in certe regio-
ni, & in altra maniera oprano in altre. Quanto sia falsa l'opinion di questi
tali, oltre quel che si mostra per ragion naturale & esperienza, si puo ben
prouare con l'autorità de i medesimi maestri, iquali propongo io di uoler
imitare: percioche essendo essi Romani, & anco Columella Spagnuolo,
molte uolte si preuagliono, & dan regole secondo le dottrine, precetti, &
opinioni de Greci, & Cartagineси. Cosi secondo il dir di questi tali uene-
riano à far male i Medici di Spagna, & d'altra parte di quà, che essendo
Greci Hippocrate, & Galeno, curano secondo i lor precetti, & regole,
ma gli Italiani, Alemani, & Francesi, & altre nationi che si preuagliono
de i nostri Medici Spagnuoli, Auerois, Abumazzar, & Auicenna di Da-
masco, & di Mesue, che fu nell'Assiria, & quiui dicono che scrisse; qual
Medico, & Speciaro è, che non si preuagliano di loro sempre? Hor se ne i
corpi humani (la cui complessione & uirtù, ogn'hora piu si indeboliscе, mu-
tano, & riuoltano) son per la maggior parte molto certe, & di molta uti-
lità, le regole di medicina di altre regioni dissimili, & luntane, perche non
saran tale, & anco migliori, & piu certe le regole & auisi de gli Agricol
tori nel lauorar de la terra, il cui essere & qualità, giamai si muta? Ma
secondo che dice Columella, & noi altri uediamo, Dio la fece perpetuamen-
te feconda, & le diede forza, & uigor di perpetua giouentù, che ne per
molto fruttificare, ne continouo partorire à pena mostra di stancarsi, ne an
co per esser molto uecchia perde la sua forza, che non è la terra della con-
ditione, & qualità delle genti, ne de gli altri animali che hanno età distinte
di pueritia, giouentù, & uecchiezza, cosi limitata. E quei che son uec-
chi non possón tornar adietro, & la terra ancora che sia in età uecchia, ha
nel produrre & faticarsi, operationi di giouentù. Ne mi spauentano mor-
morationi d'altri che dicono, che piu sa qualunche contadino lauoratore
in cose del campo, che s'habbino saputo Catone, Columella, Plinio, Paladio,
& gli altri antichi, & moderni scrittori, & piu che quel dottissimo Mar-
co Varrone, à cui in saper il glorioso dottor Sant'Agostino, sopra tut-
ti i Romani da la gloria. E' da credere, che i Romani seppero lauorare il
campo cosi bene, & meglio che i nostri Spagnuoli, perche ne faceuan piu
professione: & i uittoriosi Re, & Capitani, trionfatori con le lor pro-
prie mani lauorauano la terra, & si reputauano in quello essercitio cosi ho
norati, come in esser i primi à entrare nelle battaglie, & uincer i suoi ne-
mici, & tanta diligenza metteuano in lauorar i campi bene con le proprie
mani, come in ordinar le schiere, & fargli gli steccati per gli esserciti.

Colum. in prolo.

Aug. lib. x. ciuit. dei.

Et così pareua che la terra si pigliasse piacere di esser coltiuata da un trionfante lauoratore, che daua maggior frutto. Et è cosa notoria che niuno fa cosa alcuna meglio che colui che se ne diletta. Ma perche à tempi di adesso è mal trattata da lauoratori trascurrati, che non si curan d'altro che guadagnar le lor giornate, ò da seruitori negligenti, ò da uili schiaui nemici de i suoi signori, si per esser la terra mal lauorata, come perche sendo ella nostra madre così la disprezziamo; onde arrossita, & uergognata del nostro mal trattamento, ci niega la maggior parte del nostro uiuere, ilche non faceuano gli antichi Romani, & eccellentissimi agricoltori: & per meglio poterlo fare, per consiglio, & ordine di quel sapientissimo Senato Romano, che in quel tempo comandaua al mondo, furon traslatati di lingua Africana in Latino i libri di Agricoltura che Magone hauea scritti, come utili & necessarij, si come dice Columella. Et dico questo, perche sono ancora altri che dicano, & ui si ostinano, che i precetti, & regole di Agricoltura non si possono ridurre in arte, & che nulla gioua, quanto di essa si scriue dando per risposta, & dicendo, che à che fine si scriue, poiche i contadini lauoratori non sanno leggere, à quali appartiene di saper questo? ne uedono gli ignoranti, come danno la colpa d'altri al libro? In questo modo (se questo fosse uero) potrebbon tacciarsi tutte l'altre scientie, lequali ancora che appartengano à tutti, pochi son però quei che le sanno. Hora si come à queste debboli ragioni poco guardo io, così non intendo di dar risposta. Risoluendomi con quel detto di Plinio, che non è libro al mondo così cattiuo, che non sia in qualche parte utile, almeno per suegliare gli otiosi che qualche uolta legano, & così non si occupino in uitij, da' quali sogliono risultare molti scandali, & peccati. Et questo intendo, pur che non sieno libri di dottrine heretiche, & reprouate, ne anco fauole ne bugie, che destano le genti à peccati, iquali si dourebbono gittar al fuogo insieme con i proprij auttori. Questa fu la cagione che mi mosse à scriuer questo libro, oltre l'hauermelo V. S. Illustrissima comandato, à cui con tutto il poter mio disidero di seruire, & obedire maggiormente in cosa, con che (con l'aiuto di Dio) seguirà non picciola utilità alle genti, che è uero che non è scienza ne arte (parlo delle humane, che le diuine pongo da parte) considerate tutte le sue parti, che si uguaglia con questa. che se parliamo delle mercantie, che officio ne traffico è al mondo in che sia piu pericolo all'anima, & al corpo, carico di trauagli, di paura, ne sicuri in terra, con inganni, pergiurij, & falsitade; nelquale, chi l'essercita stanno la maggior parte del tempo fuor di casa sua, disiderando sempre la quiete, & il riposo, alquale con quello essercitio è sempre luntano? Eccede la uita militare

Col. lib. 1. cap. 1.

in tutto per la quiete, per la necessità, & per la innocenza, & così trapassa, & auantaggia la maggior parte de gli altri essercitij. E' il lauorar del campo uita santa, uita sicura, da se istessa piena de innocenza, & aliena molto dal peccato, ne sò chi possa dir, ne raccontar le eccellentie, & le utilità che porta l'agricoltura. L'Agricoltura toglie uia l'otio dannoso, e nel lauorar del campo non si sente rancore ne inimicitie. Con questo essercitio si conserua piu la sanità, & si allunga la uita. Et si puo dire la uita del coltiuar terreni à chi la gusta, sente ogni dolcezza, & toglie tutti i pensieri. O' uita del campo ordinata da Dio, & che in se contiene ogni perfettione. Chi uolesse dire, che è faticosa, si risponde che questa è la miglior parte che in se habbia, che faticare per mantenersi in honore, & seruigio di Dio, è meglio che stare in piacere, & morir di fame, massimamente che il riposo nostro ha da esser nell'altro mondo, & in questo la fatica; che Dio non dice ne ci comanda, che noi andiamo à sollazzo, & darci piacere, ma si bene che fatighiamo; & da la sua benedittione, & promette abbondanza à coloro che si faticano, & uiuono delle fatiche di lor mani, & non coloro, che destrugono, & uoglian uiuere de gli altrui sudori; che di starsene le genti in pigritia, & piaceri nascono molti mali, & peccati; che stando gli huomini otiosi, & non facendo niente imparano di far male, & mettono in pericolo di rouinar la Republica, doue si consentono huomini otiosi, & giuocatori, perche de' tali si empiono le forche, & l'inferno, & dal faticare nascono tutte le uirtù, & tutti i beni. O' quanto piu honore si acquista in questo mondo, & gloria con Dio colui che fatica, & con il suo sudore tiene abbondante la sua casa, & satia la sua fameglia, che l'otioso, & l'huomo da solazzo che in castigo del suo peccato muor di fame. Et Iddio comanda nella sua diuina legge, che l'huomo non mangi che non fatichi. Veramente sarebbe à tempi nostri necessario molto di suscitare di nuouo quella legge famosa di Amasis Re di Egitto, che comandaua che si uccidesse nel regno suo colui che non daua buon conto dell'essercitio, ogn'anno, con che uiueua. Ce ne ha dato l'essempio Dio innanzi gli occhi, & fra le mani del simile che fan le pecchie, che uccidono le otiose fra loro che non uoglian faticare, & raccogliere: & per esser cosa così santa il faticare, ci comanda il sapiente, che noi pigliamo essempio dalle formiche, che faticano di continuo per uiuere, & che non imitiamo le Cicale che passan la uita loro in star à piacere & cantare, & dopo si muoiono di fame. Così è cosa molto uerificata che coloro che si passano la lor giouentù in fiori, & piaceri, riescono quasi sempre in uecchiezza poueri, & mendichi, & la maggior parte delle uolte diuentano ladri, con iquali non uiuon sicuri coloro che si danno

Colum.

Ad Thess. 2. cap. 3.

Herod. lib. 3.

alle uirtù. Quanta consolation poi dia l'arte del campo oltra l'utile, così à coloro che superficialmente mirano la sua bellezza, come à filosofanti & dotti, che speculano i secreti di ciascuna cosa, è così chiaro, & manifesto, che non accade di dirlo, che hanno occasione di stupirsi della grandezza del magno Dio, & benedirlo sempre, & ringratiarlo; considerando le gratie infinite che continouamente ci fa creando per sua bontà, tante, & sì diuerse cose secondo i tempi per nostro seruigio, & nostro profitto. Et in quel che tocca alla salute corporale è cosa molto notoria, che quando gli antichi habitauano in campagna non hauendo ancor edificate città, non hauendo tante sorti di medicine, non accadeua di portarle dall'India, ò di Arabia, perche non ui erano tante infermità, che per la maggior parte uengono nelle città, che i contadini, & genti di campagna quando incorreuano (& di rado) in qualche infermità, si curauan con l'herbe, & simplici della terra. Coloro che essercitano l'agricoltura mangiano appetitosamente; ogni cosa gli è sana, & niuna cosa gli nuoce. Il campo in conclusione ci da tutte le cose necessarie, & non potiamo uiuer senza esso: & questo modo di uiuer contiene in se perfettamente quelle tre sorte di beni, che unitamente in pochi essercitij si ritruouano, utile, piacere, & honore; & in tal modo questa arte, & essercitio gli possede, che ci giouano di qua nella uita presente, & ci da anco, ò ci inuiano alla uita eterna; che il campo sì come fa buon corpo, fa anco buon'anima, contrario all'otio che fa mal corpo, & mal'anima. Questo santo modo di uiuere, è il piu antico di quanti ne sono; alquale si son dati anticamente molti antichi huomini famosi Re, Patriarchi, & Profeti: & questa per sua propria eccellentia, è anco à Sacerdoti d'Iddio, (à quali per i sacri Canoni è ogni essercitio profano
Pa. cap. 2. prohibito) liberamente permesso. Questa noi hereditiamo da Adamo, & à lui la comandò Iddio, & questa propriamente ci si conuiene, & ad essa siamo tutti naturalmente inchinati, anzi che non potiam uiuer senza essa, & secondo che dice la scrittura sacra, questa la creò Dio, questa ne i tempi antichi era molto istimata, & apprezzata, & anco molto honorata. & quando i Romani uoleuano grandemente honorare alcuno, diceuan di lui per gran laude dargli, che era un buono Agricoltore, come dice Catone. Fin tanto che de i lauoratori di campi elleggeuano Capitani, conseruarono la lor Republica, & la loro innocenza uiuendo secondo quella gentilità uirtuosamente, & si impatroniron della maggior parte del mondo, & tanto istimauano gli Agricoltori che gli toglieuano dall'aratro facendogli Capitani, si come di Cincinnato racconta Tito Liuio, & il medesimo dice il uulgo del buono Imperador Traiano. O quanto siam noi tenuti à gli agri-

coltori, della fatica de' quali noi ci mantenemo, & sostentiamo. & posso con uerità dire che essi son degni di maggior fauori di libertà, che molti che hereditan le nobiltà, & l'usano male, ò per starsene otiosi ne' giuochi inuilendo le lor persone, & perdendo la sua robba, & in tutto ponendo in pericolo l'anime loro, ò imbriacati di uino starsene per l'infami tauerne, ò uiuendo per altre uie illecite molto contrari alla nobiltà, & alla uirtù, & anco degni di castigo, & punitione; iquali come infami, & come contagiosi di peste douerian esser scacciati dalla republica, & conuersation delle genti, si come ci comanda la legge diuina, dandocelo à intendere in figura della lepra corporale, che chi l'haueano eran separati da gli altri. Et se si pensano questi che pretendono esser nobili mantener la nobiltà loro con l'otio, sono in errore, perche la nobiltà si acquistò con la fatica, & con la uirtù, & non si puo ella conseruar se non con la medesima uia con che si acquistò; & uo che sappiano, che la uera nobiltà stà nell'animo, & non nelle carni, ne ua per succession di carni, perciochè è diuina, & così mai si hereditata, che è compagna indiuidua, & inseparabile della uirtù, & la uirtù l'acquista & genera, & con la uirtù si conserua, ne piu dura la nobiltà, che la uirtù, perciochè è una cosa medesima. Et per questo niuno si puo giustamente gloriar della uirtù antica de i loro progenitori, se egli non l'ha nelle sue opere, che la uirtù uera è fondata nell'opre uirtuose, & non nelle parole uane, che coloro che si gloriano della grandezza de i loro antecessori, se nelle opere loro son uitiosi, & uili, essi istessi si uituperano, non hauendo in se istessi quel che lodano in altri. Et se dicono, che la nobiltà di questo mondo si acquista per la maggior parte per chiari fatti in arme, è cosa manifesta & chiara, che piu habili saranno per questi coloro che si induriranno con questa fatica del campo, uiuendo in freddo, pioggia, Sole, & uento, che coloro che stanno al coperto, & all'ombra, come donne à sedere; che se uogliono ir fuori, subito si infermano per non poter sopportare il sereno; & maggior apparato gli bisogna di portar alla guerra per le comodità de i corpi loro, che apparecchio per combatter le città. Et per questo son sempre preferiti fra soldati quei che hanno calli nelle mani, che arguiscono Vetr. de re mili.
fatica & trauaglio, & maggiormente quei che lauorano i campi. Non dico io per questo mal della nobiltà delle casate, essendo dimostratione di uirtù, ma dico che per esser uera nobiltà, ha da esser molto accompagnata dall'opre. Et dico poi che non è incompatibile esser nobile, & agricoltore, & far arte di campo, poi che i Re anticamente erano lauoratori di terra; che l'essercitio del campo è nobile, & non seruile: & se à tempi nostri è auuilito, non è per colpa di esso, che questa arte fu anticamente di grande isti-

ma, & di essa han scritto nobili Re, & Filosofi eccellenti, alcuni in Greco, altri in Idioma Affricano, & altri in Latino, de' quali ne son restati à nostri tempi alcuni libri. Hora io, à cui è piaciuto à V. S. Illustrißima dare il carico di metter nella nostra lingua i precetti, che da questi son stati insegnati, l'ho fatto si per ubbidirla, come anco per esser molto affettionato à questo essercitio, oltre il disiderio che ho di giouare al mondo, aprendo la porta ad altri, che con miglior stile ne scriua, ho fatto il presente libro, qual mando fuori sotto il nome di V. S. Illustrißima, laquale Dio conserui.

La prima regola de la presente opra è, che in essa si come nell'altre si richiedono tre cose, che sono, sapere, potere, & uolere, & se l'una di queste ui manca, è perduta ogni fatica.

La seconda, che è una delle parti della prima, che è il sapere, gli è che in questa arte bisogna hauer esperienza, & se con la sperienza si puo hauer la scientia, & arte, è molto meglio; & se l'una di queste due ha da mancare, dico che piu uale l'esperienza senza l'arte, che l'arte senza esperienza, percioche la esperienza ben applicata, erra poche uolte; & per questo si dice, che si dè credere à ciascuno artefice nell'arte sua, maggiormente se in essa è bene esperto.

La terza è, che è necessario che la tal persona sia affettionata à questo essercitio, perche si dice che la delettatione fa l'opra perfetta.

L'ultima che è regola trita, che si fugga di lauorare cattiue terre inquanto si puo, perche in lauorarle la spesa è grande, & l'util poco.

LIBRO PRIMO,

NEL QVALE SI TRATTA DELLE TERRE COMVNALMENTE BVONE, ET CATTIVE.

Capitulo primo, che diuide tutta l'opera.

Si diuide questo libro dell'arte dell'Agricoltura principalmente in sei libri generali.

Il primo tratterà delle terre comunalmente buone, & cattiue, & de i documenti, & segnali, secondo le regole de gli agricoltori, per conoscerle, mostrando che sorte di frumento si conuiene à ciascuna sorte di terra, & in qual sito sien migliori, & di molte sorte di grani, & di legumi, & quali hanno da esser le sementi, & de i tempi dell'arare, seminare, sarchiare, & altre cose che ui uanno.

Tratta il secondo libro delle Vigne, & le particolarità di esse, & de gli ordini, & sorte di uitami, dicendo qual qualità di uite meglio conuenga à ciascuna sorte di terra, & in quai siti sien meglio le Vigne, & del modo, & tempi da piantarle, uangarle, zapparle, & potarle, & come si ha da far il uino, & l'aceto, & altre particolarità.

Sarà il terzo di alcune diuersità d'alberi, & alcune altre piante, ciascuna da per se, mostrando in quale qualità di aere, & terre, la tal pianta si fa migliore, & meglio si allieua, & si pone l'arte del piantare, & tempo conueniente à ciascuna, & dell'insitare con secreti assai belli, & piaceuoli.

Il quarto fia dell'acque, di giardini, ortaglie, & alcune altre herbe.

Il quinto tratterà de i bestiami, de gli uccelli, & ciascuna parte da per se, dicendo in qual modo si han da alleuare, & di alcune infermità loro, & come si habbin da curare, con alcune proprietà di essi.

Il sesto sarà una recapitulatione di tutta l'opra, dicendo quel che si ha da far ogni mese, & alcuni segnali de' tempi, & altre cose necessarie à questo essercitio.

Capitolo secondo de i siti, & qualità delle terre, & precetti da conoscerle.

Pli. lib.11. ca.45. Vic.lib.6. cap.12. Varr.lib.1. cap.6. Colum. lib. 2.cap.2.

E' La terra, secondo i naturali tutti, uno de i quattro elementi, ò principij delle cose, allaquale per i grandi, & continoui beneficij che da lei riceuemo damo nome di madre. questa di sua natura è fredda, & secca, & se alcuna uolta par che non sia cosi, è per alcuno accidente che la muta, e secondo i suoi siti, una di tre sorti che son piani, ualli, & monti. Ne i monti son due sorte di siti ò positioni, cima, & costa, cima è l'alto, & costa è doue si ascende all'alto, le ualli son di terra piu grassa che i piani, & i piani piu che le coste: perche dalle coste, & altezze continouamente descende al basso la sostanza, & la bontà di essa, & per questo è assai meglio il podere sotto la costa, che non è la costa ò la cima: perche ha in se maggior sostanza. Ha similmente ogni terra l'una delle tre qualità secondo la sua proprietade, che ò son fertile, & grasse, & molto buone, ò son del tutto sterile, & molto cattiue, ò son di mezzo, che non sono in tutto sterile ò cattiue, ne son molto fruttifere: & di queste alcune sono che si accostano à la bontà, perche partecipano piu di bontà che di sterilità, altre sono piu pouere che partecipano piu della sterilità che di grassezza. Sono ancora ò molto calide, ò molto fredde, ò pur sono nel suo caldo temperate, non dico le terre di sua proprietà, ma per la partecipation dell'aere, ò caldo, ò fredo temperato, ne parlo hora delle parti estreme della terra, ma dico di quelle, che per estrema siccità, ò humidità, & per eccesiuo freddo ò caldo sono inhabile per alleuar frutto. Et perche sono ne i terreni cosi come ne i corpi humani infermità incurabile, io porrò i segnali perche siano conosciute, & le genti si habbino à guardar di lauorarle, che non sonno, ne per grani, ne per altre semenze, potrà alquanto giouare per herba, che uoler lauorare queste sorti di terreno saria una spesa eccessiua, & un tẽpo perso.

Theo.lib.2. de causis. Cresc. lib. 2.cap.2. Colum.lib. 2.cap.2. Pal. lib. 1. cap. 5. Pli. lib.18. Paladi. in sentien. Colum.lib. 4.cap.1.

Capitolo terzo, nelquale si dan contrasegni di conoscere la malitia, & bontà delle terre.

LA maggior parte di quei che han scritto di Agricoltura, danno prima auiso, & segnali per conoscer la bontà ò sterilità della terra, concordano in questo, che il color di essa non sia testimonio sofficiente, per hauere intiera cognitione della uirtù ò malignità sua, onde appare esser falso quel che si dice, che comunalmente il terreno nero, & serrato produce ben

il grano, & è uerità che quello per la maggior parte è migliore dell'altro, perche sopporta meglio il caldo, & le grand'acque, & non se ne carica, & perciochè il colore non è sempre documento sofficiente, danno altri auisi da poterle meglio conoscere, Pietro Crescentio, Columella, & Palladio: & Plinio dice, buona terra, & propria per produr grano è che sia grassa, pia ceuole, & non arenosa, che si pruoua in questo modo, pigliar una manciata di terra, & bagnarla con saliua, ò con acqua, & metterselà fra le dita, & se si ammassa, & impasta, è buona & grassa, ma se riesce arenosa, & non si ammassi ma resti aspra, non è grassa: & questo si intenda che non sia creta, ò terra fangosa, perche quantunque sieno quelle terre grasse, & che si ammassino sono nondimeno inhabili per produr grano per sua estrema durezza, & siccità. E anco buon segno della bontà della terra, quando è ben coperta di gramigna, & herba, doue naturalmente si criano, rughi, giunchi, spine, uua saluatica, & certe canneggie che paion finocchi alle foglie, canne, cardi grandi, malue, & alcune uolte paritare nascono in buoni terreni, et che tutte le sorti d'herbe, & piante, che in quelli simili terreni nasceranno, sieno alte, uerdi, allegre, & fugose, & uno de i segnali che sono per il conoscimento della terra, è che beua presto l'acqua, & conserui molto tempo l'humor che riceue, & tanto sarà migliore quanto piu le ritenerà, & conseruerà, che l'altre, come dice Paladio. E' buon segno anco della terra buona quando irrigandosi, ò piouendoci resta ammassata, & stretta, & quella che con l'acqua rimane dura, sassosa, & bianca, non è buona. E' similmente una bella pruoua, far una fossa come fosse per piantar un'albero, & de li à dui ò tre di se gli gitti sopra il medesimo terreno, & se nel riempir la fossa quella terra ui auanza, è segno che è grassa, & se non sopranuanza, è mediocre, ma se ui manca, è segno che è debole, & molto leggiera. E' buona terra similmente doue nasce aqua dolce, & di buon sapore, ancora che fosse aqua grossa, & non sottile, & che presto si corrompa, che l'acque grosse son continouamente naturali in terreni grassi, perche per la maggior parte tutte le cose rispondono al suo principio, & origine, che l'acque sottili pe'l piu escono da terreni leggieri, & sottili, come son terreni arenosi, & sassosi; & l'acqua che produce fango è segno che la terra è grassa; perche il fango è come grasso che esce di terra grassa, & sostantiosa, come di grassa carne grasso brodo. uero è, che molte uolte de i terreni che sono gessosi uien fuor acqua fangosa, & non per questo è argomento ne certezza che quelle terre sieno buone, dico, che le tali terre non sono ne grasse, ne buone, & il fango che nasce del gesso pute da se istesso; perche quella acqua è puzzolente. E' parimente buona la terra che è dolce,

ilche si pruoua per l'acqua che nasce di essa, che di tal sapore è il terreno di qual nasce l'acqua che uien di essa. Ma perciochè molte uolte non nascono acque, è necessario di hauer altro auertimento, & altra esperienza. E bene di hauere una conca di terra, & poi dileguarla con acqua dolce, & di buon sapore, dopo che è riposata si coli, & poi che è ben schiarita gustisi, che tal quale è il sapor di quell'acqua tale è il sapore della terra, che si disfece in essa. Questo però appartiene piu per le uigne, che per altro lauoro, terreni casalenghi, & doue nascon rughi sono di mediocre bontà, castagne nascono ordinariamente in terreni arenosi, & cattiui; il Rosmarino suole esser naturalmente in terreni leggieri, & sterili da produr grano, & maggiormente i terreni che si uedono spogliati di sostanza, & totalmente senza utilità, & specialmente per grano. sono questi arenali debboli, che molti chiamano arena morta, terra inerme, & spogliata di herba, & se pur ne ha qualche poca è cattiua, secca, & arrugata come rognosa senza sugo, ò sostanza ueruna; che la terra che non ha uirtù per criare l'herba, molto meno l'haurà per produr grano. Ancora per la maggior parte le terre doue nascon giunchi, son cattiue, perche son secche, & salse, & sono doue nascono acque salse, & queste tali non han rimedio alcuno da poterle correggere, & far buone: & se pur ue ne è qualche uno, è tanto difficile & di spesa, che sarebbe piu certa la perdita, che il guadagno, ancora che ui sono certe terre giuncose, che se ben non sono buone ne di sostanza sono almeno mediocre per produr grano, & se non son per frumento, sono per altre sorti di grani, frumentata, & simili grani, che nascono in terreni leggieri. è similmente sofficiente segnale per hauer buona cognitione se uno è buon terreno ò nò, se in essa si alleuano l'herbe, & le piante che non possono nascer ne criarsi se non in terreni buoni, come sono cardi grandi, & altri simili. Dicolo perche sono alcune piante, che alle uolte nascono in buoni terreni, & talhora in mediocri, & molte uolte in cattiui, & di queste tali non si puo hauer cognitione intera, come sian buone ò cattiue, & perciò è necessario di accompagnarui anco gli altri segnali che si son detti. & talhora guardare anco il colore, & per la maggior parte quella che è piu nera è la migliore, & quella che piu si stringe, & unisce si uede hauer quel colore buono.

Herod. in histor. Palad. in Mayo. c.4. Colum. lib. 2. cap. 2.

Capitolo quarto, nelquale si danno certi rimedij per medicare i diffetti d'alcune terre.

SOno notati alcuni rimedij per emendare, & guarire alcuni diffetti della terra, quantunque non tanti quanti sono i diffetti. Se le terre

Pli. lib. 18. cap. 8. Virg. lib. 1. Georg. Crescen. Diodoro sicu. li. 1. hist.

sono alquanto macre, & debboli, il prencipal rimedio è il riposo, & secondo gli Agricoltori quello è buon terreno, che non ha bisogno piu di un'anno di riposo, che uno anno porti frutto, & l'altro nò, ancora che ui si possan usar diligentie tali che fruttifichi ogni anno, & che à un frutto succeda l'altro. ma ciò non puo essere in tutti i siti di terre, & in tutti non ui è apparecchio di rimedio, saluo in quelle che si irrigano, imperoche queste tali terre col beneficio & l'humidità dell'acqua, & col caldo, & forza di letame possono sopportar facilmente qualunque fatica che se lor dia. Et per questo al parer mio quella è la miglior sorte, & bontà di terreno, che oltre l'esser buono, sostantioso, & grasso ha insieme con ciò apparecchio di esser irrigata nel tempo del secco, & di qualunque altra necessità di piu dell'ordinario, come si fa in molte parti, che ueduto esser mancamento di pioggia ricorrono al rimedio arteficiale. Et particolarmente si usa questo in Egitto, doue secondo che narra Herodoto nella sua historia, reputano quelle genti esser una gran marauiglia quando pioue, & per questa cagione ricorrono al Nilo della cui acqua si preuagliono per irrigare i loro terreni. & per uenir all'essempio piu uicino, in Spagna nel regno di Aragonia, & di Valenza, & anco nel regno di Granata, per la maggior parte raccolgono il grano con lo irrigar delle terre, & cosi si fa in tutti gli altri luoghi doue è il bisogno, & che puo farsi; ma del modo dell'irrigare si dirà piu innanzi al suo luogo conueniente. Sono alcuni terreni poi che son da se istessi naturalmente buoni, ma perche non possono scolarsi l'acque che ui sono, non son atti à produr grano se non sono asciugate. Il remedio à farlo è in uno de i duo modi; il principale è far tai condotti, ò chiauiche per donde possano scolar l'acque, perche si come ne i corpi humani per mandar fuori le superfluità si ricorre alle euacuationi che noi chiamiamo salassare, cauando l'humor cattiuo, & dannoso, cosi facendo i salassi alla terra con queste chiauiche potiamo cauare & consumare l'humidità dannosa: à che deue attender con diligenza il discreto agricoltore, considerando con auertenza, che secondo la qualità de l'humore sien fatti i condotti, non diseccando piu le terre di quel che si habbino dibisogno, ne lasciandogli cosa che gli nuoccia, & in questo modo si posson diseccare gran laguni come dicono gli Agricoltori. & io ho ueduto in Italia su'l Mantouano che doue erano laguni grandi quanto à torno poteua aggiunger la uista, si fecero tai condotti, & chiauiche per euacuarle, che in termine di tre anni che passai per quel medesimo luogo, ui uiddi molto bei terreni da produr grano, & herba, cosi in poco tempo si finì, quel che pareua impossibile. I condotti ò chiauiche, son di duo sorti; l'una sono à per-

tugi aperti, & molti piccioli ridotti à un grande come madre che gitti fuori tutta l'acqua, & molte uolte basta uno grande, & questo è per quando l'acqua sia grande. Altre si chiamano Cieche secondo Paladio, & Columella, queste si fanno tonde, ilche è necessario, & per da basso si empie di pietra minuta, poi si torna à coprir di terra ugualandosi con l'altro, per che possa spargere disopra, che fra quelle pietre da basso possa correr l'acqua, & questo è per quando l'humor non è eccessiuo, ma se l'acqua è poca. Dice Pietro Crescentio che è buona cosa, se la terra è fredda, & humida, mescolarui qualche soma di calce, laquale egli dice esser calda, & secca; & non dice il uero, perche la Arzilla è fredda, & dice che con la sua siccità
Plin.lib.7. absorbe la eccessiua humidità. Ma à Plinio secondo che si uede nel suo libro settimo non piace questa medicina, per le cagioni che li adduce, & principalmente allega, che la spesa è maggior dell'utile, ne à me par anco cosa conueniente con cosa sterile come è la calce, almeno per produr grano, & anco per ogni frutto, uoler corregger la sterilità, il mio parere è che sia molto meglio gittarci molto letame, & buona terra, percioche il letame è di sua natura caldo, & col suo calore facilmente emenda il uitio della humidità della terra. Dico quel che dicono, & quel che à me piu piace, ma ciascuno giudichi, & faccia quel che piu gli aggrada. Vero è, che doue è letame, ò sia in campo, ò in uigna, ò in prati, ò posto sotto alberi di frutto, quel grano, uino, & frutti, non si mantengono tanto come gli altri, ne son di si buon sapore, perche essendo il letame cosa corrotta, aiuta anco a corrompere quella cosa doue si pone, & maggiormente essendo eccessiuo, eccetto nelle ortaglie doue abbonda l'humore, & perciò ha dibisogno l'agricoltore di saper le qualità delle terre, & aere, acciò sappia conformarsi con la necessità di quelle che egli tiene, & lauora; & in questo modo errerà poche uolte ò non mai: cosi parimente essendo i terreni molto deboli, non son buoni per produr grano, cosi al contrario auuiene, che per esser molto grassi, & non esser stati lauorati un tempo, ma lasciati in otio, non producon grano, perche tutto se ne ua in paglia. Et in ciò è il rimedio molto facile, che non essendo l'infermità cosi cattiua è facile la medicina. Et dicono che gioua alle terre molto grasse meschiarle con arena, & ararle per incorporar l'uno cõ l'altro. Ma questo rimedio pare à me poco migliore che quello della calce, & giudicherei che fosse meglio di seminarui per qualche anno faua, meloni, cocozze, panico, & miglio, che è terreno molto al proposito per queste cose, ò ueramente altre cose che si allieuino, & faccian bene in terre grasse, & riposate, & uedan di seminare cose che le possan produrre il tale aere ò terreno, & cosi esso terreno si stancherà alquanto, &

le ridurrà atte per grano. E' ben uero che l'arena gioua se la terra è eccessiuamente grassa & piccicosa. Se il terreno sarà molto sassoso, & per ciò faticoso da lauorare, faccinsi montoni di esso, ò si zappino, & cauino per le sponde, & se ha poca pietra non si caui, perche nella state stan coperte col seminato che non gli da Sole, & tien fresche le radici. Se son luoghi oue nascon giunchi, abbrusciandosi, & col continouo lauoro fruttificano, in quel modo che la gramigna perisce col continouo lauorarsi la terra, con conditione che si suella tutto quello che troncasse l'aratro. Similmente quei terreni che son stati troppo in riposo è ben di seminargli di continouo molti anni l'un dietro l'altro. Dice Paladio, che le gramigne si seccano se fra esse si seminano lupini ò faue, ò se quando son nate, son tagliate ò spezzate, cosi tenere con un bastone, & dice che non è cosa che le corrompa piu che il suo medesimo sugo. Dice Plinio, che se si tagliano duo anni continoui, che non se gli lasci buttar foglia, che subito si seccan le sue radici, maggiormente se si usa di tagliarle con un coltello di canna, ilche ha da esser sempre che son cosi nouelle, & dicono che nel medesimo modo si guastano le felce, & io penso, che si guastino anco i tribuli. Se i terreni sono molto deboli il miglior rimedio (come si è detto) è il molto lasciarli posare, & oltre di ciò ingrassargli con letame, sopra ilquale dorma il bestiame ritirando quel di sopra di sotto, acciò ogni parte goda del ben marcio, & abbrusciar cosa che faccia cenere, che tutto si deue operar per far che la terra faccia frutto. Ben che in uerità non è rimedio che uaglia ad aiutar quei terreni che son di sua natura cattiui, quanto è preualersi di essi secondo che è la natura loro, percioche non è ogni terra habile ne sofficiente per produr frutto in ogni sorte di frutto, come ben dice Virgilio. Et per questo rispetto è bene di appropriar à ciascuna sorte di terreno quella semenza, ò frutto che se le conuiene, & che puo produrre; che uoler in terreno calido por cosa che ui si accresca caldo, & in terra fredda piantar alberi, che con la frigidità nõ si seccano, & ne i secchi quel che non ha bisogno di molta sostantia, non è ben fatto, ma ne i paesi humidi si dè por quel che ricerca continouo humore; nell'altezze, & colli, quel che ha bisogno di uenti, nelle ualli, & basse, quel che si ha da guardar da' uenti; nell'ombre quel che riceue danno dal Sole, ò non ne ha molto bisogno; ne i luoghi battuti dal Sole quel che è nemico dell'ombra: & parimente quei terreni che non son atti à produr grano riseruisi per herba, ò arboleti, & per mille cose che possono seruire, & giouare, & cosi seguendo di tutte l'altre cose; & quali sieno queste cose, diremo di ciascuna ne i suoi particolari capitoli distintamente, dandocene Iddio la gratia. Ma questo intendo io, che ogn'un sappia che non

per altro è povera la Spagna, perche non empiegano i lauoratori ogni terra in quel frutto che le è proprio, & perche lascian molte contrade senza prevalersene di cosa alcuna, di che si potrian prevalere piu che non si prevagliono, & anco perche in esso Regno son sopportati à viver molti delitiosi, & otiosi così natiui del regno come forestieri. Ma tornando al proposito, diremo della sorte dell'arare, & de i suoi tempi conuenienti, della diversità, & tempi da gittar letami ne' terreni per il grano, & per l'altre cose. & diremo anco del modo, & tempo di adacquare, nel quarto libro di questa opra, & al parer mio doue la terra non se irriga, che son le terre temperate fra caldo, & freddo fra l'humide, & secche, fra grasse, & leggiere, che son le mediocre, son piu continoue in fruttificare, perche niuna estremità di temperamento cattiuo fa tanto danno, come quelle che sono nell'uno di questi duo estremi, che alle grasse se non piove fa maggior danno la secca, & alle leggiere la molta acqua.

Del modo dello Arare, & de i tempi conuenienti à ciò, & che utile porta l'arare, & zappare. Cap. V.

Theo.lib.3. delle cause. Cresc. lib. 3.cap.8. lib.11.c.9. lib.2.c.21. Colum.lib. 2. cap.4. lib.1.ca.9. lib.2.cap.2 Palad. Ene.7. Virg.1.Georg.c.131. Varr.li. 3. 32.li.i.18. Plin. lib.8. c.2.lib.18. cap.22.lib. 18.ca.19.

VNa delle cose che si ricerca perche la terra ben fruttifichi, è il bene ararla ò cauarla, & così auisa Teofrasto, & noi lo uediamo continouamente per esperienza, ma questo dè farsi secondo la maniera, & il tempo che ricerca qualunche qualità di terra & regione, percioche alcune richiede l'esser lauorate in un tempo, altre in altro, alcune uogliono esser ben lauorate, & altre non tanto. Et qui dirò di alcune secondo che ciascuna ricerca, dicendo prima qualche cosa del grande utile che si caua dall'arare, & cauare. Pietro Crescentio dice, che l'arare, & zappare da quattro utilità. La prima è di esercitare, & adoperar la terra, & nel libro, & capitolo undecimo dice, coprir, & à me par che uoglia piu presto dire, aprire. perche aprendosi la possa meglio penetrare il Sole, & l'acque, che se non fosse cauata, & aperta; & per questo la terra riceue maggior temperamento. La seconda utilità ugualar la terra, perche alle uolte una è piu alta dell'altra, ò piu bassa, ilche dannifica molte uolte le piante, hor quanto piu le semenze minute? percioche nel tempo dell'acque nel fondo si annegano, & nel tempo dil secco nell'alto si seccano: & però colui che ara deue por mente che tutta la terra sia uguale in quanto potra, acciò l'acqua si riparta ugualmente quando sia il terreno adacquato, ò ueramente piova, & il Sole, & il caldo ugualmente scaldi. Il terzo profitto di arar la terra, è perche si meschi, & incorpori l'una con l'altra, terra grassa con terra

terra leggiera, ò letame con terra, ò la semenza con la terra, perciò colui che arara bisogna che meschi ben l'un con l'altro, & specialmente le semenze minute, come grano, orzo, & simili, percioche tutto quel che rimane scoperto, ò si secca col Sole, ò si abbrusca col freddo, ouero lo mangiano gli uccelli, ò ueramente riceue tal danno che non nasce: onde seguita che la fatica non sia così fruttuosa, & il seme si perde, & quel che di esso nasce, & molte uolte la terra doue è stato così seminato si infiamma. La quarta utilità è di sminuzzar la terra che è diuentata pezzi grossi, perche meglio si custodisce la terra dal suo temperamento & humore, essendo così sminuzzata che quella che è stretta & ammassata in pezzi grossi, che il pezzo di terra così stretto non riceue semenza alcuna, ne da sostantia ne utile, ma stanno come pietre inutili, & perciò auisano gli Agricoltori, che si cerchi per tutte le uie nell'arare minutar ben la terra spezzando le glebe, & pezzi grossi che ui si truouano. A me pare poi che oltre queste quattro utilità che l'arare, ò cauare, porti secondo il Crescentino, che ue ne sono anco altre due, che son piu ò almeno tanto principali quanto le quattro che si son dette da lui, & gli altri. Il primo è tagliar l'herba, la quale se molto cresce toglie la sostanza all'altre piante, sciugandole, & affocandole, & molte uolte seccandole del tutto. L'altro è che si mollifica la terra, che se stesse gran tempo senza ararla, si indurirebbe troppo. Et per ciò sia bene auisato l'Agricoltore, che in tal tempo, & con tal modo, & stagione lauori, & ari la sua possessione che la sua fatica partorisca buon frutto, percioche souente auuiene, che molti non sapendo il modo, & la maniera di arare, ne i tempi conuenienti, & proprij, perciò uiene à faticare indarno, & quel che peggio è, che guastano i terreni. Crescentio, Columella, & Paladio, dicono che il terreno si corrompe, & guasta molto quando è arato, & cauato molto secco, in quel modo che all'incontro si guasta cauandosi troppo molle, percioche così molle cauandosi si viene ad ammassar, & far come loto, & dopo ritorna duro, & come sassoso, che sta poi disutile per molti anni, & se allhora si seminasse in esso si perderebbe la maggior parte delle semenze, & quella che producesse non uerrebbe fuori così presto ne così buona, & si allieua male: ma se auuiene che il terreno habbia sopra assai letame non si guasta, ancora che si maneggi molto bagnato, & quello che è ò molto secco, ò sopra esso ha poco piouuto, si lauora con doppia fatica, & doppia spesa, & anco dicono che perde gran parte della sua stagione secondo che testifica Columella, & anco perche in tre anni non torna nell'esser suo. onde concordan tutti questi Auttori, che allhora si ha da arare, & cauar la terra, perche ben fruttifichi, quando l'a-

ratro ò la zappa non lieuano gran pezzi di terra, percioche questo per la maggior parte prouiene da siccità, ne anco quando l'aratro, ò zappa si empiastra di terra come loto, ma quando la terra si lieua à minuto come arena, & che si lieua facilmente da i ferramenti. Et percioche in qualunche campo acciò che nel seguente anno ui si habbia da lauorare, è necessario di prepararlo secondo che si ricerca dalla sua qualità, se l'anno innanzi ha portato frutto, per preualersi della stoppia al piu che si puo si deue abbruciare, pur che si ponga à mente che non tiri in quel tempo uento, acciò quella cenere non si lieui in aere ma resti in terra, che dà molta utilità alla terra, ne faccia uolar il fuoco che possa far danno, però facciasi questo effetto quando l'aere è quieto, & soaue, & si deue accender il fuoco da quelle parte doue spira qualche poco di aura, & il medesimo dè farsi nel arder delle cese. Et si deue anco appostare in tempo nuuoloso che si possa sperare presto pioggia, ò almeno che sia tempo humido, perche dopo che questa stoppia, ò sia cesa sieno abbruciate, l'acqua che soprauenera possa mischiare molto bene la cenere con la terra. Et molto saria buono se possibil fosse, che tutte le terre doue si han da seminar grano, si abbrusciassero quando l'herbe son secche per abbrusciar le semenze di essa, che dopo non habbino da nascere, & col nascer si uenga à tor la sostanza al grano. Et al parer mio di molte cause che assignò Virgilio nella sua Georgica, per che l'abbrusciare giouaua alle terre, lasciò la principale, & credo io che sia la migliore, perche le radici dell'herbe, & piante, & tutte l'altre cose diuengono cenere, con laquale se ben si incorpora, si uiene à stabbiare molto bene la terra, & per questa cagione tutte le cese, & monti che sono per grano, & parimente per herba si deuon abbrusciare, come si disse disopra. Ma tornando al modo dello arare, è cosa molto utile dopo l'hauer abbrusciato la tale stoppia ò cesa, ararle che ci sia piouuto, & così bagnato, & che la terra sia humida, perche in quel tempo è molto bene arare, massimamente nelle terre grasse forte humide, come dice Teofrasto, & Varrone, che col caldo è assai piu fruttuoso l'arare, & piu profitteuole, dico ne i tempi che fa caldo, perche alhora in tutte le terre (& è questo piu necessario nelle terre grasse) col caldo si abbruscian tutte l'herbe, & sue radici. Et dice Teofrasto, che le terre deboli, & leggiere si han da arare nel uerno, si perche la poca sostanza, che hanno non la risolua, & disecchi l'eccessiuo caldo del Sole della State, & si anco perche molto meglio possano (per esser arate) assorbirsi l'acqua, & l'humor dello Inuerno: ma se le tali terre grasse che habbiam detto dopo l'esser metuto, non si potessero arare inanzi il seminare, è anco molto bene dopo che la herba è nata, ararla, perche con

l'ararla, & con le gelate che soprauenirranno, tutte l'herbe si seccan dalla radice, et periscono, perciò ogni terreno che habbia herba si deue arare l'inuerno, quando si spera che debban uenir presto i geli, & nella State col Sole, & col caldo, & nel tempo che l'herbe han buttato le semenze, dico innanzi che si maturin ne stagioni, perche alhora piu sarebbe seminar l'herbe che destruggerle: & è necessario che tante uolte si arino & riuoltino, quante ritorneranno à uestirsi d'herba, & massimamente se son terre aspre, & forte, perche le tali piu uolte ricercan di essere riuoltate, & mollificate, che le leggiere, & deboli, & con poca herba. Così dice Crescentio, & uedesi per esperienza, ma le terre leggiere molto arenose, & fiacche che non han tanta sostanza, basta che si arino due uolte, & dice Catone douer esser la prima, quando gli alberi delle Peri fioriscono, & secondo Plinio, l'altra uolta deue essere inanzi il seminare. In modo che le terre grasse ricercan l'arare tre uolte, & quattro col seminarle, & questo è quel che dice Virgilio, Quarto Seri sulco. & questo è nelle terre forti, & niuno si marauigli che bisogni di ararle tante uolte, che dice di piu Plinio esser in Toscana terre così forti, & così folte di herba, che innanzi che si seminino si arano noue uolte. ma tornando al proposito, le terre forte uoglion per la maggior parte quattro riuoltate, la prima ha da esser innanzi ò poco dopo il tempo del seminare, che si chiama alzare, ò solleuare; la seconda alla Primauera, che si chiama binare che uuol dir secondare, nata da bis in Latino, che uuol dir due uolte; & quando le terre forti si binano, quelle che son leggieri, se non sono state arate si possono solleuare, & anco un mese inanzi acciò riceuan ben tutto l'humore che gli bisogna; al tertiare, che ha da esser non molto lunge dal gittar della semenza, ui si ha da gittare il letame ò stabbio, se la terra, ò l'aere, ne ha bisogno, accioche alhora lo cuopra lo arato, & si dice se ne ha bisogno, percioche alle terre calde, & secche non gli è così necessario come alle fredde, et humide, et che si adacquano: et il letame ha da esser uecchio, marcio, et sparso minutamente, che dicono che in questo modo non criano tanta herba anzi niuna, et si deue coprir subito, acciò il Sole non disecchi la sua uirtù, come si dirà piu oltre piu distesamente. Dico che questo gittar di letame si deue auuertire che non sia molto prima del seminare, acciò lo stabbio non perda la sua forza, et in cambio di adoperarlo per far nascere il grano sia per far nascer herba inutile, et dannosa, et non gioui, ma nuoccia nel tempo della necessità, et perche inanzi la semenza sia la terra humida, et molto trita, et il grano generi piu profonde le radici, ilche non farebbe se fosse dura, et insecchita. È necessario che nel tertiare cacci l'Agricoltore molto profondamẽte l'aratro, acciò

il solco riesca molto basso, et se il campo fosse molto luntano, et per la gran fatica non ui si potesse gittar il letame, deue l'Agricoltore procurare che dorma quiui qualche quantità di bestiame, come sono capre, uacche, et pecore. Ma tornando all'arare, si ha da por mente che in tal maniera restino i solchi spessi, et uguali che à pena si possa conoscer uerso qual banda sia stato arato, et pongasi ben mente che il solco resti ben basso, et profondo, perche la terra che sta sotto uenga disopra, et si mescoli ben l'un con l'altro, perche cosi uenera à fruttificare assai meglio, et perciò deue quel che ara auuertir bene à questo passo, et per questa cagione dice Columella, nel luogo doue applica le dispositioni de i corpi à gli essercitij del campo, che per arare gli huomini han da essere di statura alti, acciò meglio possan signoreggiare, et soprastare, et questo è quel che dice Vergilio, Arator incuruus. Deue colui che ara portar sempre nell'arare una storta, ò gran coltellaccio con seco, percioche molte uolte adiuiene che si ara fra le radici, et quando l'aratro leuerà dette radici, ò ui si appunterà, possa con esso tagliarle, perche i buoi nel tirare non riceua danno alcuno, ò troppa fatica. Vuole anco Columella che non sia il solco molto lungo ne molto corto, perche nel lungo faticano troppo, et si uengono à stancare i buoi, et nel troppo corto nel riuoltare che si fa, si uiene à perdere troppo tempo. Dice che ne i terreni grassi et duri, debba esser il solco lungo cento e uenti piedi, et in quei che son leggieri et deboli, puo esser piu lungo, et che similmente ha da esser piu corto ne i terreni che hanno macchie, et radici assai, che in quelli che non le hanno puo far con minor fatica maggior aratro. Deue parimente l'Agricoltore portare il solco intiero, et inquanto puo cauarlo dritto: ne deue potendo, fermarsi mai in mezzo del solco, acciò i buoi non si auuezzino à fermarsi, che gli animali irrationali si pensan che quel che una uolta ò due se gli fa fare, sia bene di farlo continouamente, & se colui che ara due uolte si ferma nel solco, si auuezzano i buoi à fermarsi in quel medesimo luogo continouamente, & perciò se necessità non lo costringe, deue l'Agricoltore seguir il solco da capo à piedi senza punto fermarsi, & quiui prima che dia la uolta lasci posare alquanto i buoi, & prender lena, perche essi con la speranza poi di quel riposare in quel luogo corrono piu presto, & lauoran di miglior uoglia, & con piu forza il solco seguente, & fatican meglio. Dice in oltre Columella, che i terreni che son forti non si arano cosi ben con mule, come con buoi, perche essi uanno con piu consideratione, & con piu forza, & cosi è la uerità; ma se la terra è leggiera rasa, & desbrigata, è gran fatica quella de i buoi, perche faticano molto. Et dice anco, che colui che ara non deue caminar per lo arato, che sarebbe

dannoso, percioche quel che è arato si riuoltarebbe, eccetto per portar meglio l'aratro che con piu forza lo imprime, et questo auuiene dall'esser quel che ara mancino ò dritto. Ma tornando à dire del tempo debito dell'arare, deue por mente il diligente Agricoltore che nelle regioni ò terre calde gli effetti, & opre della State, & sue proprietadi cominciano prima che nelle fredde, si come nelle terre fredde l'inuerno comincia à far le sue operationi prima che nelle calde, però auuerta, & ponga ben cura à questo, percioche nelle terre calde deue arar poco dopo Natale, ò quasi per quel tempo, & nelle fredde per Marzo, & ciò si intenda quanto al solleuare che è la prima aratura, (come si è detto) & questo è quello che dice Vergilio, Vere nouo &c. perche nell'une è Primauera un mese, & anco due prima che nell'altre, si come dice Plinio. Dicesi, che è ben arare anco quando è il uento fra Tramontana, & Leuante; percioche questo secondo la maggior parte de gli agricoltori da gran temperamento alla terra, che alhora si apre, & comincia à ire in uolta, secondo che afferma Varrone, nel principio di Febraio, & dura fino alla fin di Marzo. & quantunque corra questo uento ancora in altri tempi dell'anno, non è cosi continouo, ne cosi profitteuole come in questo tempo che ho detto, & se non è gran necessità non si deue aprir mai la terra quando è uento Tramontana, come Plinio afferma, & con gran ragione, maggiormente essendo fra Vite, & Arboleti; percioche questo uento con la sua estrema frigidità, & siccità, è contrario molto al lauor della terra, eccetto in quei terreni doue si han da ammazzar l'herbe, che à questo solo gioua, che se con l'aprir la terra, & & ararla si scuoprono le radici delle piante ò Vite, di qualunque sorti, con questo uento subitamente si rouinano, & seccano, & perciò è da far questo quando il uento fra Tramontana, & Leuante ua in uolta, percioche questi uenti per esser caldi, & humidi, non solamente non tolgono, ma ancora secondo che afferma Pietro Crescentio dan molta sostanza, & stagione a' terreni. Hor poi che ho detto cosi breuemente de i tempi conuenienti allo arare, tornero à parlar della maniera. Se sono coste si deue arare altrauerso, percioche arandosi da alto à basso, sarebbe gran fatica a' buoi, & alla persona, & anco molto dannoso, & resterian molto stanchi con far poco lauoro, oltre che sarebbe dannoso al lauoro, & al terreno, percioche quando pioue, (maggiormente se l'acqua è grossa, & gran piena) essendo i solchi dritti da alto à basso, non ferma l'acqua, ne da tanto humore, ma se ne passa per il solco al basso, & portandosene seco la maggior sostanza, & uirtù della terra, ilche non farebbe cosi leggiermente se fossero i solchi attrauersati. Et ancora che paia che sia qui fuor di propo-

Universidad de Deusto Biblioteca

sito, uoglio in questo passo inserire uno auiso di Virgilio, & anco quasi di tutti gli agricoltori, & è quel che uolgarmente si dice, che chi molto abbraccia, poco stringe. Che uuol dire che niuno Agricoltore si debba mettere à lauorare piu terra di quello, che puo ben lauorare, che piu frutto rende un'opra ben lauorata, & stagionata, che tre mal gouernate, ne puo esser altrimenti, se non à caso. Hor deue por ben mente il lauoratore che i solchi uadano ben congionti, & uniti; ne resti fra solco, & solco, terra da arare. Deue arare sempre in croce che una gomera tagli l'altra, & che il binare uada al contrario, ò come si solleuò, & il tertiare al rouerscio di come si binò, & il seminare al rouerscio di come si intertiò, che sempre la gomera che da tagli quella che passò; & cosi mai resta terra da riuoltare: & in qualunque modo di arare, ò cauare si procuri inquanto si puo farlo in tal tempo che l'herba muoia, & la terra resti molle, & non insecchità. Et questo basti quanto all'arare, & à suoi tempi. Quanto à i buoi, dice Columella esser meglio mettergli il giugo al collo, che alla testa ò le corna, percioche dice che con maggior forza uengono à romper la terra, che con tutto il corpo tirano l'aratro. Marauigliomi ben, che essendo egli Spagnuolo, & sapendo che i buoi di Spagna per esser molto grandi hanno gran forza nella testa, & possono tirare molto ben gli aratri, dicesse cosi; ma in Francia, & in Italia doue sono i buoi piu piccioli, & men possenti puo questa sua regola meglio hauer luogo, & non in Castiglia, ne in Andalugia, & quei contorni, doue sono di si gran statura che possono ogni gran peso sopportare in testa. Et dice Plinio, che i buoi per arare deono esser ben ligati, & stretti del giugo, perche portino alte le teste, ilche non potria esser se fossero ligati al collo; percioche i collari han da esser lenti, & quei che portano i collari possono portare la testa alta ò bassa, secondo che l'huom uuole, & perciò è necessario che quello che arara con collaro, ò sia bue, ò sia mula gli sian messi freni, & questo si intenda quando ari in luogo doue possa far danno, ò in uigne, ò in arboreti, ò fra altre piante. Et i buoi che han il giugo alla testa non possono danneggiar cosi se non quando stan fermi. Similmente quel che usera il collaro deue considerare di farlo alquanto lento, che non stringa troppo il collo, che non sia aspero, ma morbido, & suaue acciò non gli scortichi il collo. Et dice di piu Columella, che quando quel che ara con collaro peruenera à capo del solco debba spingere l'aratro sempre inanzi, perche il collaro si alluntani di donde uiene, & accioche quel che à poco à poco si scalda, in questo modo si raffreddi, perche se per alcuno spatio di tempo non si facesse in questo modo, riceuerebbe quella parte gran caldo, & dopo in essa farebbe il freddo grande impressione: & di qua nasce, che si scorticano i buoi, & ricorrono in altre cattiue infermità assai difficili da curare. Et conuien anco che nello scioglergli non gli lascino andare senza fregargli alquanto la testa, & la faccia, & massimamente i luoghi doue son stati ligati, perche oltre che questo effetto piace molto à i buoi, & gli uiene fare piu manst, & piu domestici, gli è molto sano, & di molto profitto. Et dice ancora Columella, che quando se sligheranno, se gli debba tirare fuora alquanto la pelle, che sta compressa con la carne, cosi nella testa dal giugo, come nel collo dal collaro, perche altrimenti se lor causariano di cattiue piaghe, & massimamente nel collo. Si ha da usar con buoi ogni pietà possibile, perche quantunque noi ci preualiamo de gli altri animali, niuno è che aiuti piu l'huomo di questo, ne chi piu partecipi della nostra pena. Ma perche piu inanzi parlaremo del bestiame, diremo delle qualità di essi piu distesamente, lasciando di piu dirne hora, & seguendo di dire del seminare, & principalmente toccheremo di qual sorte ha da esser la semenza.

Quale habbia da essere la semenza. Cap. VI.

PArlano questi auttori Crescentio, Virgilio, Varrone, Columella, & Plinio, che si debba auuertire che la semenza principalmente sia nuoua, & tal che fin dall'ara sia scelta per seminare, percioche la uecchia che passa l'anno, non è cosi al proposito, quella di dui anni è cattiua, & quella di tre, molto peggiore, & quella che passa i tre, è sterilissima, parlo di semenza di grano, formentato & orzo, & alcuni legumi; che ui sono di altre semenze, che per esser uecchie son migliori, & quali sieno ne tratteremo piu innanzi di ciascuna al suo luogo. Ma sia la semenza di qualunque sorte, ò specie si sia, bisogna che per esser buona, & proficua sia molto granata, molto pesante, & molto piena, non arrugata, non humida, ne ammollata, il grano duro, pesante, & secco, che sia netto di qualunche altra semenza, & herba, & se fosse possibile capato à grano à grano. Nel frumento, il grano sia rosso se non è di natura d'esser bianco, & anco in questo è buono, che tiri al rossore, & che habbia il color dentro spezzato come l'ha di fuori, che tiri in ambra, non sia rognoso, sia di buon odore, piu tosto riposto in luogo aeroso, che di pozzo sotterraneo, & si è di pozzo, sia asciutto, & che in esso non sia stato lungo tempo, non sia tignato, & bugiato. Dice inoltre Columella, che è bene che quando si uentila l'ara, & che si scieglie il grano, alhora si metta per il piu netto, & nettato à posta piu dell'altro, la semenza di quello che cade piu al basso del montone, per-

Crescentio lib. 2. cap. 32. Virgilio lib. 1. Georgicorum cap. 10. Columella lib. 1. cap. 15. Plinio lib. 11. cap. 18. Varrone lib. 1. cap. 24. Theophrasto lib. 4. causarum. Palladio.

cioche questo è il meglio per esser piu pesante, & graue. Similmente si può scieglier con un criuello. E' similmente utile auiso da por mente, quando di un grano nascono molte spiche, & potendosi porle da parte, & quel grano porlo separato dall'altro, & metterlo da per se, & uenirlo separatamente in luogo appartato seminando, & quel che ne nasce signalarlo dal l'altro sempre per semenza, fin che cresca, che tutto sia di quella sorte, ne pensi alcuno, che sia sciocchezza di usar diligenza in questa minutezza di semenza, che è auiso di singolari huomini, che ne han scritto, & fatto pruoua, & chi disprezza di far questa fatica cosi minutamente perde assai, che potrebbe guadagnare, che si come ne gli animali cerchiamo buona razza, come ne i caualli, cani, tori, & simili; perche non douiamo far noi il medesimo nelle semenze? poi che questo non pregiudica ne può nuocere, ma gioua all'anima, & al corpo. Bisogna anco auuertire, che la semenza sia tutta una, non mischiata, & questo dico, perche sono alcuni che quando temono gli anni trauersi, meschiando d'ogni sorte di grano insieme, pensando di far bene, fanno un caos di semenze buone, & cattiue, & riesce la cosa in modo che non fa profitto alcuno, ma pensarei io, gia che uoglion cosi fare, che fosse meglio di seminare molte sorti di frumento, acciò se non affrontera tutto, che almeno ne affronti uno, ò un'altro; & nel metere, si potrà ogni sorte tagliar da per se, anchora che anco questo poco mi piaccia, percioche ogni sorte di grano richiede differente terreno, che il grano, che tra in oro, ò rosso ricerca piani bassi, & terre grasse; & alte quel grano che fa la spiga nera; & il grano bianco, terre humide, & piu leggiere, & perciò si deue ogni cosa seminar da per se ne i luoghi, & terreni conuenienti. Bisogna anco di auuertire che le semenze de i grani sieno tutte separate. cioè, che quelle raccolte in un campo non sien meschiate con quelle di un'altro, maggiormente se son differenti, che una uiene à nascer prima dell'altra, & si secca l'una prima dell'altra, uo dir che non nasce una ne cresce, ne si stagiona ugualmente con l'altre. Ha similmente da esser la semenza nata in terra simile, & conforme à quella terra doue si ha da seminare, di calda in calda, di fredda in fredda, di temperata in temperata, & di humida in humida, & cosi di tutte l'altre qualità, ò miglior qualità di terreno, pur che la differenza non sia eccessiua, perche la molta differenza suole apportar molto danno, come sarebbe a dire di fredda in caldissima, di molto grassa, in molto debole, & cosi discorrendo, & per lo contrario: ma deuesi ben procurare che trapassi sempre di mediocre in miglior terra, & in miglior aere, in quanto sia possibile. Auertasi anco, che la semenza non sia di luogo humido, perche nè i tali piu presto si corrompe, &

pe & guasta la semenza, & anco ne i terreni freddissimi, fiacchi, et di poca sustantia & uirtù, ancora che si semini buon grano in duo anni diuenta scelerato, che la maluagia terra conuerte la semenza nella sua propria natura, & il medesimo fa la buona, & percio è necessario di cercar sempre di hauer buona semenza & di buone terre. Per conoscer la bontà di essa l'insegna Teofrasto dicendo, che si debba prenderla, & gittarle sopra acqua tepida, che se fosse troppo calda la farebbe crepare, & se nasce ancora che non molto buona, sarà mediocre per seminare, & non nascendo mandisi pur al molino, che percio non sia buona. Cerchi adunque il buono Agricoltore hauer buona semenza che di essa non puo hauer se non buon frutto, & se tal hora fallira, non sia per colpa della buona semenza, ma per colpa di troppo buon tempo; perche qualunche mutatione della semenza sempre cresce con la pianta, che di essa nasce, come dice il medesimo Teofrasto, & lo mostra la esperienza. Aggionge Paladio che douemo scegliere quella semenza che in quella terra, che la uogliam' seminare è piu prouata. Ma ueniamo hora al seminare.

Del tempo & auiso del seminare. Cap. VII.

Molti, & anco la maggior parte di coloro, che han parlato di questa arte di Agricoltura cosi Greci come Latini, fra quali furono i principali Esiodo & Virgilio, dissero che l'Agricoltore per esser buono bisognaua che sapesse qualche cosa, anzi assai del mouimento del cielo & delle stelle, cosi delle fisse come di quelle chiamate errante, & saper l'influentie & proprietà di esse, massimamente per saper il tempo & modo del seminare, percioche non è dubbio alcuno anzi cosa prouata che l'influenza di esse imprimono nella terra uariando gli anni & i tempi, un'anno à un modo & l'altro à un'altro, alcuni humidi & piouosi, & altri secchi, altri temperati, alcuni molto presti & altri molto tardi, alcuni sterili & alcuni abbondanti, secondo che di continouo noi per esperienza uedemo, & senza dubbio è uero che se il lauoratore potesse conseguire & attinger qualche cosa di quella scienza gli risultarebbe grande aiuto, & grande utile per sapere le qualità del tempo da uenire, ma come potra aggiunger à saperlo un contadino rustico & ignorante, poi che i gran letterati in questa professione col continouo studio à tempi nostri, à quali, come son medici, appartiene di saperlo, ancora non sanno pur questo nome di Astrologia? ne anco forse da qual parte si muoue il cielo? & perche ne sono ignoranti ne dicono male, ma è general mor-

Esiod. Virg. 1. Ge. Pli. lib. 18. cap. 24. 32. & 34. Lib. 17. ca. 25. Cres. lib. 2. cap. 20. lib. 11. cap. 12 & 21. Palad. lib. 1. cap. 6. Colum. lib. 2. cap. 8. Theo lib 2. causarum. Magon. Crescen. lib. 11. cap 8. Herod.

bo che quei che non sanno una scienza sempre la uituperano. Hor dico che saria molto necessario se fosse poßibile che uno Agricoltore ne sapesse qualche cosa, & quantunche giudichi io che sia allui difficile, parendo à me nondimeno che non sia ben fatto lasciar di toccarne qualche poco in questo mio libro, metterò alcuni segni, che non fia lor difficile à impargli, de i tempi da uenire nel sesto libro, de i temperati, piouosi, sereni, humidi & secchi, toccando prima altri auisi necessarij per il seminare. Quanto al primo habbia l'Agricoltore continouo questo auuertimento in tutte ò nella maggior parte delle cose, de quali si spera moltiplicatione, come in seminare, piantare, inserire & simili operationi farle tutte in quanto puo nel crescer della Luna, sforzandosi farle nel principio del crescere, perche la Luna ha duo quarti di augumento ò crescimento, & altri dui di diminutione, ne i primi aiuta à nascere & à produrre, & ne gli altri duo quarti aiuta à consumare, come dice Crescentino. Il primo quarto abbonda di caldo, & humido, come è persona giouane, con che le semenze, & gli alberi piu abbracciano, & crescono, che col caldo, & secco quale è l'altro secondo quarto, & ne gli altri duo quarti di diminutione è fredda, & humida come sono i uecchi, & questo è particolarmente piu necessario auuertir nelle semenze che ne gli alberi, che se gli alberi si potano nel fin dello sminuir della Luna, & de di uerso il tardo, pigliano assai bene, perche gode tutto il crescer della Luna per crescere, & portar uia la perfettione del discrescimento di essa per esser meglio l'ultime, ma non è cosi nelle semenze, che adiuiene, che per questa cagione molte semenze che si seminano nel mancar della Luna, periscono; & se nascono non son cosi buone, ne si piene, ne anco cosi utili, come dice questo dotto auttore. In questo atto di seminare son d'accordo Plinio, & il medesimo Crescentio, & lo replicano à dir piu uolte, come principal precettto, & Esiodo lo dice parimenti, che i noue, & tredeci della Luna son buoni da piantare alberi, & non buoni per seminare, come appare per le ragioni naturali che allega Giouanni Pico Conte della Mirandola huomo in tutte le scientie profondißimo. Il Crescentino dice che è bene di seminare quando la terra è humida, pur che sia il tempo dolce, & caldo, percioche secondo che referisce Paladio, & che lo manifesta la ragione & la esperienza, il caldo apre, & sueglia la semenza, perche nasca, & in niun modo si deue seminare quando fa gran freddo, ne gelo, se la necessità non lo richiede, ne quando è una gran tramontana, percioche la natura di questo uento è esser molto freddo, uenendo da regioni molto luntane dal Sole coperte di nieue, & molto freddose: & si come dice Plinio, La natura & proprietà del freddo è serrare, &

Lib. 3. cap. 14.

stoppar i pori della semenza, & della terra, & indurirle; onde il caldo non ha cosi facil adito di entrar & penetrare la uirtù naturale, che opri di far nascere; & perciò accade molte uolte, che stando la semenza lungo tempo senza corromperfi, la terra in simili temporali col molto humore, & calor poco, l'affoga, & marcisce; & se nasce, nasce à montoni, & non cosi buono: & per questa cagione conseglia Columella, che quindeci di innanzi Decembre, & la bruma, & quindeci di dopo, ne si ari, ne si semini, eccetto se non fosse per gran necessità, & questo prohibisce per i gran freddi, & gran geli che fanno in quel tempo. E' ben uero che questa regola non ha cosi luogo ne i paesi caldi, ò temperati, come ne i caldi. Con tutto ciò se ha ben piouuto, & subito ui gela ben sopra che la terra sia ben aperta, & spognosa, puo l'Agricoltore seminare, perche albora non nasce herba. Questo si intende ne i terreni caldi, ò temperati, ò di presto sementare, & miri bene il lauoratore, che nelle terre humide, fiacche, & fredde, & ombrose il seminare ha da esser piu presto, & nel Autunno, perche prima che arriuino le gran pioggie, & gran freddi la semenza pigli forza et radice, & nasca, & anco cresca alquanto, & nelli terreni che son piu secchi, piu caldi, & piu grassi, si sopporta meglio la semenza piu tarda, & maggiormente nello entrar dell'Inuerno, perche queste terre di questa sorte sopportan piu la distẽperanza del freddo, & l'estrema acqua; & se la terra sara nera della buona, anco in essa si puo detener la semenza, percioche la terra nera ha questa proprietà secondo che dice Teofrasto, che patisce bene il caldo, & non se insuppa ne empie della molta acqua, ilche non hanno tutti gli altri terreni, con conditione che in tanto quanto si puo non si dilati fin tanto che geli assai, che la terra si inuitria, & stringa molto forte, come dice il Crescentino, & lo dice in duo luoghi, & Columella in piu luoghi attestandolo anco Plinio, & Marco Catone, doue dicono che ne i luoghi acquosi, & freddi, debbe esser la semenza per tempo, & ne i luoghi caldi, asciutti, & secchi, si puo sopportare piu tarda, con conditione però che non si tardi il seminar tanto che arriui al mese di Decembre chiamato Bruma da gli Agricoltori, che uuol propriamente dir gelo, & dicono che la semenza che si semina innanzi questo mese quando molto tarda esce de li à sette di, & quella che innanzi ò dopo è seminata appena nasce in quaranta, si come affermano Plinio, & Marco Varrone, & in molte parti pongono questi huomini dotti segnali del cielo di quando ha da cominciare il seminare, & Virgilio dice, che il frumento & l'orzo, & altre simili semenze se debba fare dopo che sien poste le Vergilie, & non prima, & queste si pongono poco di piu che à mezzo Ottobre, come scriue Columella glosando

quel passo di Virgilio, ma questo segnale per gli agricoltori è molto dubbioso & difficile da intendere & conoscere, & ancora non credo io che sia regola certa & conueniente, & per tutte le parti & regioni, perche è cosa naturale & è secondo il corso del cielo, & positione & sito della terra, che nascano in una parte, & si ripongano prima che in un'altra, & che quando si ripongono à una parte nascono in un'altra, che niun segno, ne pianeta, ne Stella in un tempo nasce ne si ripone in tutto il mondo, ma in una parte piu à buon'hora, & nell'altra piu tardi, & se si osserua di seminare quando le Vergilie si ripongono in generale senza distinguere le regioni, non si potrebbe tener regola certa, poi che doue nascon piu presto & doue piu tardi, però questa regola di Virgilio puo esser buona in Italia doue egli scrisse, & forse non per tutta Italia, ma per sola quella regione doue era egli alhora, perche non tutta Italia ha ne i terreni una medesima qualità, percioche son in essa come nell'altre regioni, preste & tardi, fredde, & calde, humide & secche. Onde à me pare che sia megliore un'altra regola di Plinio che sia piu generale, che dice che alhora si deue cominciare à seminare quando gli alberi si cominciano à spogliar delle foglie, & che gia il cielo dà segno di seminare, conforme à ogni regione al tempo suo debito & conueniente, doue piu presto & doue piu tardi, secondo il solito del sito. Ma sopra tutto si deue ricordar il lauoratore di seminare piu tosto piu à buon'hora che piu tardi, percioche per la maggior parte è sempre migliore, & molto piu sicura, & dice à questo proposito Plinio, che il seminar presto inganna qualche uolta, & il tardo sempre. Et ancora che paia che Columella dica per parola il contrario che Plinio, nondimeno sentiua il medesimo. Dice Plinio che il seminar presto molte uolte inganna, & il tardo mai, perche da se istesso è cattiuo, & per tale è tenuto, & dice che non inganna, perche se si semina tardi è piu per necessità, che per uolontà, & la semenza di buon'hora, perche quasi tutti gli anni riesce buona, quel anno che riesce cattiua & contraria, inganna, & se hauesse inteso & hauesse indrizzato quel che disse in fauor del seminar tardi, non hauerebbe dato per precetto il seminar à buon'hora, & anco quando la terra è pol ueroſa senza piouere, doue dice che se la pioggia fosse nell'Autunno per tempo, che subito cessata la pioggia si debba seminare, & che se tardasse à piouere, si semini in secco senza timore alcuno, perche è cosa naturale che l'acqua debba uenir presto, & seguita dicendo che la semenza che cosi si seminera in secco sarà non meno custodita sotterra, che nel granaro, ò nel pozzo, & che soprauenendo l'acque subitamente esce il seminato cosi grande come se fosse nato qualche giorno inanzi, & per questo effetto giouamolto che sia la terra ben lauorata, & molto aperta, & humida, perche quella che è cosi apparecchiata & ben ordinata conserua piu l'humore, & la temperie secondo che referisce Teofrasto, dicendo che per conseruar il poco humore è bene di arare, & cauar le terre piu uolte, & la terra lauorata è cosa facil di romperla al tempo della necessità, quasi tanto come se hauesse piouuto, & ui è un'altro uantaggio & utile, che la terra che è ben lauorata sempre pare che paghi & ringratij il ben riceuuto, rispondendo con maggior frutto & migliore. Et poi che ho breuemente parlato del tempo del seminare è necessario hora di dir della maniera di esso. Dice Plinio che à colui che semina è necessario di spargere ben la semenza, & uguale per tutte le parti, non piu da una banda che l'altra, ilche farà assai bene se la mano che sparge la semenza andrà uguale col passo, la mano dritta col piè dritto, & è necessario che faccia ben il solco tondo, & compra ben la semenza, percioche quella che rimane scoperta non solamente si perde, ma anco quel che haurebbe prodotto, oltre che si perde anco la fatica; & però dice Teofrasto, che è piu necessario di seminare, & ben coprir la semenza, che gittarne molta & spessa, lasciandola mal coperta, & mentre ua piu profondo il solco, piu profonda ua la radice, & cosi raccoglie, & ritiene piu humore la Primauera, & colui che seminerà spiaggia affondi quanto piu potrà lo aratro, acciò che la semenza resti piu coperta, percioche arriuan qualche uolta pioggie gagliarde tanto che nelle piaggie portano uia la superficie del terreno, che se non sta molto à basso la semenza, ò resta scoperta, ò l'acqua se la porta seco. E' parimente necessario di sapere quanta misura di semenza conuiene a qualunche sorte di terra, & nel numero, & quantita della misura non si dà da questi dotti huomini che han scritto certa firmezza, ne son fra loro concordi, & per questo dan tutti una regola conforme al discorso naturale, & è secondo Crescentino proportionare la misura della semenza alla uirtu & qualita del terreno, che nel terreno debole ha da esser la semenza piu rara, che in quel che ha mediocre sustantia & uirtù, & in questo terreno mediocremente sustantioso ha da esser la semenza piu spessa, & nel terreno piu grasso, poi che ha mediocre sustanza & uirtu, & in questo terreno mediocremente sustantioso ha da esser la semenza piu spessa, & nella terra che è grassa poi che ha uirtu sofficiente, sia la semenza assai, pur che non sia gittata a montoni ma bene sparsa, perche essendo cosi spessa l'una non affoghi l'altra nel nascere, ne per la spessa semenza si impedisca il produr de i figliuoli che getta dopo, & consideri bene che ogni cosa uuol la mediocrita, & in questo modo non gitterà à niuna sorte di ter

Universidad de Deusto
Biblioteca

reno piu carico ne meno di quello che potra bonamente portare, ma nelle terre nuoue bisogna che sia la semenza piu rara, perche in essa produce piu gran radice, & nelle deboli, radici poco, & ne i terreni casalini si ricerca piu semenza, maggiormente se è semenza tarda, & la semenza tarda ha comodità di radicar piu. Quanto alla sorte del grano, il grano bianco non si ha da seminar cosi spesso come il grano che tira in oro perche produce piu figliuoli, & percio si ha da considerare la uirtù, & forza del campo & similmente la sorte della semenza per non errare, & bisogna anco che ciascun conosca di che qualità, & di che esser sia la terra che possede, oltre altre necessità che si diranno per inanzi. Dice ancora Plinio che quando la semenza è gittata à buon hora si deue gittarla piu spessa, & quando piu tarda piu rara. Ma Columella, & Crescentino sentono il contrario, & dicono che quando la semenza è gittata à buon hora deue esser rara, & quando tarda piu spessa. Vedo io poi che niuno assegna ragione con che conformi, & fauorisca la sua openione, & però mi uo accostare a i piu pensando di far il meglio; ricordomi con tutto ciò che Teofrasto dà, & assegna una buona ragione in conformatione di questo che dicono questi piu, che nel seminar à buon hora non si ha da gittar la semenza cosi spessa, perche alhora gitta maggior radice, & molti germogli, & radici piu, ne si perde tanta semenza, & uuol che nel tardo seminar si butti la semenza piu spessa, perche alhora non concipisce cosi bene, & molta se ne affoga, & si perde per le molte acque, & geli. Et sopra tutto ueda il buon lauorator che hauendo posta la sua diligenza, & spesa in preparar la terra, che sia presente nel seminare, percio che è in cio la presentia necessaria piu che in ciascuno altro essercitio di campo, & questo è quel che tutti gli agricoltori di continouo auisano, & predicano, & sopra tutti gli altri Paladio dicendo che la presenza del Signore è augumento del lauoro, & Crescentino dice con la presenza del Signor tutte le cose accrescono perche altrimenti si trouaranno ingannati. Et percio diceua à questo proposito quel singolare huomo Magone Carthagines che colui che compra il campo ha da uender la casa, dando ad intendere la continoua diligenza che nell'arte del campo è necessario di usare, & per questa cagione il podere che è in uno alla città deue esser tenuto caro piu de gli altri. Dicono ancora esser bon seminare quando è il tempo asciutto, dico quando l'inuerno non è caricato d'acque, pur che ò sia piuuto ò la terra si possa seminare. Et è segno di buon anno quando i ruscelli d'acqua non corrono fino à Gennaio non dico di un dì dui ò tre ma di un mese, & piu inanzi, & questo è quel che dice Virgilio, Humi-

Nota questo auiso molto necessario.

da Solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ. è gran cosa l'inuerno temperatamente humido, & asciutto, & la state humida, & molle. Dice in oltre Virgilio che è segno di buon anno, quando gli alberi delle amandole caricano bene di amandole, & sempre han da por mente i lauoratori se le terre che lauorano sogliano esser piouose, & humide, oueramẽte secche, perche ui sono alcune regioni doue suol piouere assai, altre doue pioue poco, altre doue mai, come in Thebe di Egitto, doue se ha come per miracolo il piouere secondo che dice Herodoto. Et dico questo perche se son regioni humide, & piouose, si seminino luoghi alti, & spiaggiosi, & se asciutte, seminino piani, & ualli, & se son nebbiose, semininsi similmente luoghi alti, & se son communi, seminsi nell'uno, & nell'altro.

Qual sorte di semenze si conuenga à ciascuna qualità di terreni. Cap. VIII.

QVanto al primo, ciascun sa che son molte sorti di semenze, & differente sorte di orzo, & della segala non so trouarne, ne ne conosco piu di una sorte sola. Et tutte queste sorte di grani non nascono ugualmente in una qualità di terreno, percio è necessario di appropriare à ciascun terreno la sua debita semenza. Del frumento son molte diuersità, & anco adiuiene che è un frumento in una regione che non è nell'altra, & non ui è pur conosciuto. Vi è un frumento che ha il grano che tira in oro che è il miglior di tutti cosi in peso come in prouisione, ue ne è un'altro che ha la punta dell'ariste nera che si accosta molto alla bontà di quel che tira in oro. Ve ne è poi un'altro bianco chiamato Candido, ui è il marzolino. Quel che tira in oro cresce bene in terre piane, calde, & grasse, non humide ne ombrose, percioche è egli di sua natura alquanto humido, non dico però che questa sorte di grano non nasca in altro terreno, ma dico che in queste tali si fa molto migliore, perche se questa sorte di grano si seminasse in terre molto fredde, hauendo bisogno di molta sustanza, & caldo, la prima uolta che si seminasse nascerebbe molto cattiuo grano, & nella seconda pura segala. Quel da l'arista nera uuol parimenti terre grasse, & molto buone, & se le tali si trouassero montuose, & in costa ui si deue seminare, che assai meglio nasce quiui che nelle ualli e pianure, perche pare che si nodrisca dell'aere, & gli è contrario molto il luogo ombroso, & humido. Il grano bianco chiamato candido in lingua Latina, sopporta meglio terre leggiere fredde ombrose, & humide, & meglio che il frumento che tira in oro; non intendo però di dire che faccia meglio quiui

Col. lib. 2. cap. 9. Palad. lib. cap. 6. Plin. lib. 7. cap. 7. Teo. lib. 1. lib. 4. causarum & lib. 8. & lib. 8. de la histo. Cres. lib. 2. cap. 18.

che in terre grasse, ma dico che meglio sopporta queste terre leggiere che non sopportaranno l'altre sorti di grano. Il frumento bianco è quello che ha la scorza molto grossa, & di molte coperte, & per questa cagione il gelo, & il freddo non lo puo cosi guastare come quel che tira in oro che l'ha molto sottile. Il frumento chiamato Candido ouero bianco uuol terre piu fredde, & humide, & anco piu leggiere. Ma per general regola è che ogni sorte di grano nasce meglio in ciascuna terra che sia grassa & produce bonissimo grano, & pesante, che nelle terre leggiere; & percioche il terreno è de diuerse qualità, sempre il lauoratore si fermi nella regola che si è detto, di appropriar le semenze alla proprietà del terreno secondo che lo potrà ueder dalla esperienza. Oltre quel che si è detto del frumento bianco, è da dirsi ancora che molto gli conferisce il terreno acquoso, & humido, & di questa medesima specie è il grano Marzolino, & ancora che il Marzolino sia specie di grano appartato da gli altri grani, Bianco, perche se quello che si semina nel principio della State si seminasse l'Autumno, dicono che senza dubbio ueruno nascerebbe migliore, & di piu frutto, & sostanza; & uogliono i dotti Agricoltori che la semenza del Marzolino sia di frumento chiamato Bianco, ò candido, & non di quel che tira in oro per le ragioni dette di sopra, & anco per che quel che tira in oro si uuol seminar l'Autumno, & principio del uerno, & per esso grano marzolino ha da esser la sua regione competente fredda piouosa, & di molta nebbia, & nieue accio che con questa frigidità possa resistere al caldo della State. Il proprio del seminarlo secondo la qualità delle regioni sia in paese caldo, il Gennaio, & in parte freddo, il Febraio. Paladio dice che il Tresmesino deue esser seminato in luoghi humidi, freddi, & nieuosi, & doue sia la state humida in quanto si puo, perche in terreno caldo ò secco rade uolte risponde bene, non seminandosi di Gennaio ò Febraio al piu tardi, che senza dubbio questa è la migliore stagione, & tutti che ne scriuono sono concordi intendendo che sia calda pur che sia humida: perche questi auttori usano questo uocabulo tepida, che ha in se humore come acqua che si caua l'inuerno da i pozzi ò fonti naturali ò come quella che è stata alquanto in un uase al fuogo. Et percio che son certe terre che non son ne calde ne fredde, ma con esser humide son alquanto temperate col caldo, si chiamano tepide, come son terreni bassi fra monti, & ualle. Hor in questi terreni cosi tepidi si deue seminare il Marzolino nel mese di Gennaio, & in molto fredde di Febraio, & nel principio di Marzo pur che non passi l'equinottio che è il mezzo di Marzo. Plinio uuole che le terre per il Marzolino oltre le qualità sopradette debbano essere leggiere,

giere, & non forti ma fiacche, & deboli, & con lui concorda Teofrasto dicendo che le terre che son grasse la State si seccano piu presto per il Sole che le debole, & magre, se non hanno humidità, perciò che le terre grasse han bisogno di humido acciò che in esse ci possa nascer bene ogni pianta, & se questa gli mancasse subito perirebbono quelle piante ò riceueriano molto danno, & perciò uedemo che ne gli anni che sono le secche, meglio nascono i grani in terre leggiere, & deboli che in forte, & grasse, perche non han bisogno di tanto humore. Dice anchora Teofrasto, che per far il Marzolino poche radici, & picciole, & pochi germogli deue esser seminato spesso. E' discordia fra Plinio, & Columella, percioche Columella dice come di sopra allegai, che la semenza Marzolina non è semenza propria, indifferentiata da gli altri frumenti, & Plinio dice che se inganna, & dice il uero, & questo basta quanto al frumento. Resta hora parlar del l'orzo. L'orzo, secondo che dice Cresentino, uuol esser seminato in terre grasse perche in esse fa buon grano, & graue, purche le terre non sieno fangose, & piu tosto secche che humide; perche questo seme per hauer la canna tenera, & debole, & hauer molta foglia se col molto grasso si gitta à terra non ha forza per rileuarsi come il frumento, & perche facilmente si putrefa gli uiene ad esser contrario il troppo humore, dall'altra banda fugge terreno umbroso, & doue sol esser molte nebbie, & molta rugiada che tutto gli è molto contrario per hauer il grano ignudo secondo che dice Teofrasto: & per ciò è ben di seminarla in luoghi alti, & aerosi si perche quiui non è smisurato humore, & si anco per non ci cader tanta rugiada come cade ne i piani, & nelle ualli, & se pur ue ne è, l'aer lo distacca presto dalla spiga, percioche se la rugiada si scaldasse nella spiga, con la forza del Sole ò con un uento caldo, che suol qualche uolta uenire, subito la spiga si scalda, & si secca. Et in questo che l'orzo uoglia terra leggiera, & aerosa, & non humida son tutti gli Agricoltori contrarij à Crescentino, che dice che uuol terre grasse. però saran d'accordo intendendo come la intendo io che sieno grasse pur che sieno asciutte, & non humide, perche non è dubbio che l'orzo riceue gran danno per il troppo humore. Vuole Crescentino anco che si semini nelle ualle, & Teofrasto dice che si debba seminare nell'alto per rispetto della nebbia, che è piu souente nelle ualli & piani che in luoghi alti, ma se le ualli fossero aerose, & non nebbiose, come son molte, io credo che si possa in esse seminare sicuramente, & questo si intenda dell'orzo che sia da seminar per grano, che dell'altro si ha da osseruar altra regola, come si dira piu oltre. Si ha da seminare l'orzo in terreno che non sia fangoso, percioche inesso perisce secon

do Columella, & in questo ha uantaggio il frumento che se ben ui si semi-
nasse, pur che non fosse eccessiuamente fangoso, & humido, col caldo che
ha in se gli puo resistere, & puo piu facilmente uscire con la forza che
ha in se. Sono due sorti di orzo, una che ha dui ordini, & pare alla spi-
ga simile al grano, & ha il grano piu pieno, & pesato che l'altra, & Co-
lumella la chiama Vistica ò Galatica ma non si cria cosi bene in terreni cal-
di come ne i freddi, & humidi; ue ne è un'altra di quattro ordini, & un'-
altra di sei ordini che Columella la chiama Caterina, & questa ricerca regio-
ni piu calde. Crescentino dice che ogni sorte di biaua sopporta qualunche
sorte di aere caldo ò freddo, con tutto ciò è manifesto che in un luogo si
cria meglio che in un'altro. Teofrasto dice che fa à basso molte radici, &
perciò non si debba seminar molto spessa intendēdo quando la semenza è git
tata à buon'hora, che la tarda ricerca piu semenza, perche se ne perde
come si è detto, molta, & deuesi per seminarla apparecchiar la terra che
sia ben molle, & ben arata, acciò possa gittar ben profonda la radice; &
se nel campo ò terre che sieno da seminar sarà differenza cioè che ui sia pia
no,ualle, & monte, grasse, deboli, ò mediocre, nel più grasso seminisi il fru-
mento, nel mediore l'orzo, con conditione che habbia la terra le sopradet-
te conditioni, & massimamente che non stan le terre ne humide ne sotto-
poste à nebbie. Dice Plinio che il meglior segnale che sia nell'orzo è l'es-
ser bianco, & quello è buono per seminare perche mostra di non esser ne
humido ne bagnato, & in oltre che sia graue, & habbia il grano pieno non
tignato, & non humido, & sia di buono odore, percioche l'orzo che è hu-
mido, & ha cattiuo odore rare uolte nasce, perche per la maggior parte è
uano, & corrotto; la segala uuol esser seminata in terre temperate, &
che sieno piu tosto alquanto più calde che fredde, perche suol buttar fuore
la spiga molto per tempo, & perciò molte uolte si gela. Et Teofrasto dice
che perche suol fare la canna sottile si de seminare in terre leggiere, &
deboli, & questa è la cagione che si semina da i boni Agricoltori all'alto,
non perche nasca, & si allieui meglio col freddo che col caldo; & perche
la segala gitta molti figliuoli è necessario di seminarla raro eccetto se non
fosse gittata in terra che fosse molto arenosa. Ricerca ancora di esser se-
minata di buon'hora perche questa semenza è minuta, & fredda, & se si
seminasse tardi soprauenendo poi subito il freddo, acqua, nieue, & gelo,
prima si affocarebbe, & putrefarebbe che hauesse forza di resistere al fred-
do, ne nascere, ne radicare. Nel resto si ha da considerare il medesimo, che
nel frumento.

Del tempo, & modo di sarchiare il seminato. Cap. IX.

IL sarchiar del grano è necessario molto, perciò che si uiene ad estirpare la mala herba che cresce fra esso & toglie usurpandosi quella sustanza & humore, che in esso douria andare, ne solamente questa zizania & male herba offende i grani, ma ancora le hortaglie, & anco gli alberi maggio-
ri, & per questa cagione (si come ne i popoli ben gouernati si sogliono scacciare & bandir i cattiui, ladri, & scandalosi, acciò non sieno i uir-
tuosi oppressi) così è necessario per tutte le uie in tutte le sorti di piante stirpare il dannoso, & cattiuo, si come anco si bandisce fra il bestiame il rognoso, & infermo, così parimente è necessario ne i grani istirpare tutte quelle cattiue herbe che gli crescono allato, & che gli impediscono il cre-
scere: & come si habbia da nettare col medesimo modo il bestiame, & le piante, lo diremo al suo luogo, ma per hora diremo del grano, biaua, & simile semenze, ancora che molti Agricoltori habbino detto che questa di-
ligenza non sia necessaria, anzi che era dannosa, perche si scuoprono le ra-
dici, & che molte uolte ueneuano tagliate, con tutto ciò la maggior parte uogliono che il sarchiare sia molto necessario, percioche se ciò non si face-
se, & maggiormente ne gli anni grassi, il seminato fra la male herba si af-
focarebbe, & è il uero, che ancora che non sia necessario di farlo in tutti i tempi, & luoghi, almeno non puo esser se non utile, che benche in certi luo-
ghi si possa far dimeno, perche si uede che nascono buoni grani, è cosa certa che col nettar la terra di herba ella si consola, si apre, & respira, & i gra-
ni pigliano meglio radice, & gettano piu germogli, & piu spighe, & mag
giore, & piu piene; uiene il grano piu pieno, & piu graue, & piu netto dell'altre picciole semenze, & la paglia cresce piu soauemente, & è piu sa-
porita per le bestie, in modo che al lauoratore è necessario di istirpar l'her
ba, è ben uero che questa diligenza è piu necessaria ne i terreni grassi che ne gli altri, perche si sole piu inuestir d'herba che nelle debole, & ne gli an-
ni grassi piu che ne i secchi, & sterili. Ma in niuna parte & in niun tem-
po puo se non giouare, il mal fatto. Quanto al sarchiare concordano gli Agricoltori, che il frumento non si habbia da nettare fin che non habbia quattro foglie, perche alhora ha radici sofficienti da assicurarsi dal peri-
colo della sarchietta, & ha poco ramo per non impedire di cauar l'herba. L'orzo, & biaua, poi non si deue sarchiare fin tanto che non habbia cinque foglie, & l'uno, & l'altro si puo bene sarchiare dopo che ha fatto radice il cespuglio, pur che sia prima che faccia la canna, perche se fosse dopo

Ma. xlii. Col. lib. 2. c. 12. Plin. lib. 12. cap. 2. Virg. lib. 1. Geor. Plinio lib. 18. ca. 17. et 20. et 36 Teo. lib. 4. causarum.

che ha cominciato à gittar la cima per forza si pistarebbe, & romperebbe, & tutto il cespuglio si perderia. Ha da esser come dico fra queste due età & ne i giorni sereni secchi, & non uentosi, perche se fosse il uento tramontana, trouarebbe le radici cosi tagliate, ò alquanto tocche ò discoperte, & le brugiarebbe, & perciò colui che sarchia deue auuertire di non toccar le radici del grano ne lo scoprire, ne ponga mente à far presto quanto à farlo con diligenza & auuertenza, che il ben fatto ancora che sia poco è assai: ha parimenti da farsi questo in tempo che non geli, perciochè il gelo è molto contrario & dannoso alle radici che restano scoperte, & si dè far questo sarchiare particolarmente nelle regioni calde, secondo Columella, prima che uengano i freddi grandi, che son nel Decembre ò poco prima; & nelle fredde uicino alla Primauera, che è sù il Febraro, pur che sia prima che gitti la cima, come scriue il medesimo Columella. Auuerta anco l'Agricoltore che se non hauesse tempo di istirpar tutte l'herbe, cerchi di istirpare almeno quelle che radican molto, & fan grosso cespuglio, & occupan molto terreno si come sono i cardi, le malue, l'oglio cicorie, & selcie, & simili; che queste son quelle che principalmente nomina Virgilio, quando dice, Et amaris intima fibris; perche tutte fanno gran radici: & lieuino anco tutte quelle herbe che signoreggian molto, & spargono i rami, & sopra tutto auuerta di nõ lasciar le papole ò papauaro, si perche abbraccian molta terra, asciugano, brusciano, & priuan di sustantia la terra come dice il medesimo Virgilio, Vrunt letheo perfusa papauera somno. L'orzo oltre di questo si ha da sarchiare quando sia la terra asciutta, perche maneggiandosi molle si suelle dalla radice, & diuenta rognoso, come dice Columella, & il medesimo afferma Plinio. Et se il frumento ò l'orzo sarà gia con molta foglia, douendosi sarchiare, sempre habbia auertenza il lauoratore che non restin le foglie coperte, perche si putrefarebbe & marcirebbe, ma se il tronco è picciolo di cinque ò sei foglie, non riceue danno ancora che si cuopra tutto secondo Teofrasto. Vi è un'altra maniera di sarchiare l'herba, che Plinio la chiama Lirare, che in alcuni luoghi che si usa, le genti se ne trouan bene, & è che quando il frumento ò orzo è ben radicato, & ha molte radici, se ui è herba minuta (che l'herbaccie grandi si sogliono sueller con le mani) dargli una aratura, & ha da esser al contrario di come si seminò, & quantunque paia che l'arato uada à guastare il grano, per scoprir qualche radice di esso, non è cosi, anzi gli rimuoue il terreno appresso, & fa che prenda piu forza la radice, & quanto la radice è maggiore, tanti piu germogli gitta, & piu spighe, & maggiori, & se con questo si perde un cespuglio se ne miglioran cento. Ma questo modo di troncar

l'herba non si conuiene ad ogni sorte di terreno: non è cosi ben di farlo ne i terreni che sieno arenosi, perciochè questi presto scuoprano le radici, & la terra subito abbandona totalmente la radice se non è in terre grasse, & buone ancora che sieno leggiere, & sia in terre cosi grasse che paian sciuo. Deue esser fatto in tempo humido, & nuuoloso, & che si speri pioggia alhora, & anco saria buono se quando si arera uenisse una pioggia minuta, & poca che paia una nebbia, come Plinio dice; al contrario non dè farsi in tempo chiaro & uentoso maggiormente se il uento fosse secco ò freddo, ne in tempo che geli, ne che sia soperchio freddo; ma tempo humido, & dolce. Come si deue sarchiare la segala non l'ho trouato scritto in alcuno de gli Agricoltori, & perciò mi penso che non ne habbia bisogno, si perche ha bisogno di poca sostanza, come dissi di sopra, & perciò si semina in terre leggiere, & anco perche non produce herba, & se pur ne produce è poca, & non cresce molto, & la segala cresce presto alto, & presto auanza di altezza ogni qualunche altra herba, & facilmente l'affoca, & perciò fa molte radici, & di esse nascono piu germogli; onde non lascian crescersi appresso molta herba, & per questa cagione si semina rara. pur se auuenisse, che ne hauesse mai bisogno non si puo errare di sarchiarla come il frumento, pur che si faccia à buon hora. Et questo basti quanto allo istirpar l'herba che nuoce à grani. Adiuiene qualche uolta che dal molto piouere la terra si è incretata, & soprauenendo il Sole la fa restar secca nella superficie, ancora che di sotto resti humida, & essendo il seminato picciolino, & tenero, non puo crescere, & spuntar fuori per la durezza della terra, & à questo è molto utile di tornar ad ararlo un'altra uolta al contrario, tagliando i primi solchi col coprir con la terra che si lieua l'altra terra, & con questo modo si uiene à intenerire la superficie della terra che era dura, & deuesi far questo rimedio nel tempo humido, & nuuoloso che ui sia speranza di qualche picciola pioggia subito come ho detto di sopra nel ultimo modo del sarchiare. Vi è un'altra diligenza per quando le seminate crescono fuor di modo subito per troppa grassezza fuor di tempo & di stagione, onde auuiene che si guastan & corrompono. Et perciò dice Virgilio, che perciò è bene di farlo pascere. Alcuni sono che lo tagliano, perche dicono che le bestie lo calpistano troppo, & molte uolte lo suellon dalla radice, & alcune bestie lo pascono troppo, & altre poco, & parte non toccano, che col secarlo non si puo errare, perche lo tagliano ugualmente, & doue ne è bisogno solamente. Ma Plinio, & Teofrasto dicono che il grano che nasce dal grano, che in questo modo si sega in herba ancora che riesca bello, & grosso con tutto ciò è uano per seminare, &

che non risponde così bene, io non so perche, & perciò io lo rimetto alla esperienza, ma io mi penso, che quando si habbia da seccare sia ben di secarlo prima che faccia canna. In modo che tutti si concordano che se sarà necessario per la molta grassezza, che sia meglio pascerlo che segarlo, & anco dice Plinio nel medesimo capitolo, che quello che sia così pasciuto non criara nella spiga uermicelli ne tarme, & simili bruttezze, ne infermità che sogliono uenire & nascere nelle spighe. Come si habbia poi da farlo pascere, in che età del grauo, con che bestie, & per qual uia niuno di questi auttori ne parla, ch'io habbia ueduto, ma accostandomi io in quanto posso alla ragion naturale, dirò quel che mi pare rimettendomi come nel resto totalmente alla correttione di chi ne sappia piu. Parmi che sia ben di farlo pascere dalle bestie grandi, come sono uacche, caualle, & asini, perche questi tali mangian le foglie, ne si abbassano con i denti fino alla radice, & caminano alquanto piu. non mi par che ui si debbano metter bestie ferrate, imperoche essendo graue, & saltando uengono à fondar la terra, & guastan il seminato, oltre cheessendo impastorate, & ligate inanzi che si mutino lascian molto sterco in un suol luogo, il quale per esser troppo uiene à roder il cespuglio del grano fino alla radice, & in quello modo in cambio di giouare nuoce, ma le peggior bestie per questo effetto son le uacche, & buoi perciochè strappan molti cespugli, & è bene farlo pascer da porci che sieno famelici, facendogli di continouo caminare, acciò non stien molto dentro, perche se ui son lasciati dopò che son satolli, scherzano, & dannifican molto, & parimente douendosi far pascer da bestiame minuto si ha da far caminare, & non lasciar starlo fermo, acciò non mangino se non le cime, & è meglio che sia pasciuto in due ò tre uolte così caminando che in una, oltre che al medesimo bestiame è dannoso empirsi così in un subito massimamente se son pecore, imperoche adiuene spesso che queste morono di troppo satolle più che altra sorte di bestiame. Cerchisi di scacciar sempre le grue, oche domestice, & annetre grosse, perche oltre che il dente di esse è molto dannoso al seminato, che pascono con ferocità, & quando è picciolo lo strappano totalmente, le oche gittan un sterco molto dannoso al seminato che quanto aggiunge (& aggionge molto) tutto abbruscia, come se sopra ui si gittasse acqua bollita. Et è regola uniuersale che ogni sterco di uccelli d'acqua è molto dannoso à qualunche sorte di grano che sia in herba, & hortaglie. Et ancora che io habbia nominate oche domestice maggiormente deono esser scacciate le saluatice, imperoche queste uanno in uolta in gran quadriglia, & leggiermente uanno doue uogliono, che le domestice rade uolte si alluntanano da

casa. Si ha da far pascere qualunche sorte di grano in herba, prima che cominci à far canna ne à gittar cime, perche se dopo si facesse saria gran danno, & ha più bisogno di esser così pasciuto l'orzo che non è il grano, perche l'orzo è molto tenero & si putrefa presto, che il grano ha il fusto & la canna piu dura. Et se colui che seminerà la terra, la potra circondare di siepe lo deue fare, perche al lauoratore sarà minore la spesa, & doppio l'utile nel raccogliere, oltre che scusera molto fastidio non potendo niuna sorte di bestie entrarui per dannigiarlo: per il grano è meglio fargli uno steccato di pali grossi, che se lo fa di spine uenera più tosto à fare un ridotto di conigli che una siepe, i quali conigli fanno grandissimo danno ne i seminati pascendogli così teneri che appena son nati. Fanno grandissimo danno ne i grani, & biade i passeri, ne ha tutto il mondo le piu male bestie per le spighe, & massimamente nuocono à gli orzi perche hauendo i granelli ignudi si metton nella spiga, & feriscono con l'ali, & cauatone uno ò duo grani che egli mangiano, fan cader gli altri per terra, così uotano la spiga empiendo la terra: onde auuiene che qualche uolta si seca la paglia senza grano, & un lauorator pratico che se ne auuidde fece secar la paglia, & arare la terra che era piena di granelli, & l'altro anno raccolse poi buona quantita d'orzo. per cagione di così mali uccelli è bene di seminar l'orzo lunge da luoghi habitati, & in campi rasi doue non sieno alberi piantati ò macchie doue essi si riducono ancora che per paura de gli sparuieri non si mettono ad habitar molto lunge dalle habitationi delle persone. Fatta questa diligenza di guardarlo da gli animali, & uccelli non ha altro in che si habbia da occupare il lauoratore quanto sia alle cose del grano fino al raccolto.

Del tempo del mietere, & tritare, & delle are, & granari, ò pozzi Cap. X.

PArmi che sia bene di apparecchiar l'ara prima che incominciamo à mietere il grano, perche nel secarlo si uenga portando le messe ò manipoli all'ara per battere. Questa ara deue esser quanto più si puo uicino alla terra ò casa del lauoratore, accio possa esser piu frequentemẽte uisitata dal patrone, percioche per fuogo ò altri accidenti puo esser meglio soccorso il grano, che se è luntano. È bene ancora che l'ara sia uicina all'are d'altri uicini, perche nel battere, & tritare bisognandogli qualche aiuto possa il lauoratore esser soccorso da i uicini; ma non uogliono l'are esser si da presso l'una all'altra che se auueniisse che si metresse per mala sorte fuo-

Col. lib. 2. cap. 21. lib. 12. cap. 3. Cres. lib. 3. cap 8. Varr. li. 1. cap. 1. Vinc. lib. 14. ca cvii. Plin. li. 18. cap. 30. Palad. lib. 1. cap. 35.

go in una si abbrusciassero tutte. Et deuesi auuertire con molta uigilanza che douendosi far luogo quiui uicino non si faccia se non quanto luntano si puo, & in luogo basso, & ben serrato accio il uento non lo portasse nell'ara. Deue esser l'ara in luogo alto aperto & aeroso, & sottoposto al uento tramontana, che la State secondo Columella regna più che gli altri, si perche coloro che faticano nell'ara sentono gran refrigerio, & respiramento con questo aere, & uento contra il caldo della Estate che è tanto grande che con la fatica che si fa molti se ne muoion di caldo, oltre che è molto necessaria per uentilare, & separare il grano dalla minuta paglia, & areschie. Dice Crescentino che si debba inquanto sia possibile fuggir di far ara in luogo che sia sottoposto al uento di sirocco, ma questo si intenda se la regione è humida come è in Italia, percioche questo uento è molto humido, & fa presto corrompere qualunche cosa di quelle che si han da guardare, & fa che il grano cria tarme. Ha da esser inoltre l'ara ben luntana da uigne, & da orti, percioche la minuta paglia col uentilarla uola, & si pone ò sopra le pampane delle uigne ò sopra l'ortaglie, & le fa seccare, facendo che il frutto se inuermenisca, & è cosi nociua la paglia che cade sopra l'herba ò frutti in questo modo, quanto è utile, & profitteuole fatta letame, & posta alle radici di ese. Ha da esser l'ara in luogo freddo, & non humido, perche non è cosa che più conserui lungo tempo il grano & biaua che il freddo senza humore, & sia appartata da luoghi di cattiuo odore. Dice Varrone che debba esser rotonda, & nel mezzo alquanto più alta, che sia poco orlo à torno di essa perche auuenendo che si metta à piouere possa l'acqua scorrergli intorno. si deue per buon tratto spazzare, & nettar bene accio che nel tempo del uentilare cada la paglia in luogo netto doue si possa nettamente raccoglierla, & questo è quanto al sito dell'ara. Circa la fattura di essa ui son molte forme secondo lo apparecchio del luogo, ma la principal forma è che se fosse possibile di trouare commodità di farla sopra qualche gran pietra spatiosa, & larga ui si debba fare perche quiui si trita meglio, & con più prestezza per hauer il solo più duro, ne ui possono topi ne ratti ne formiche farui nidi ne eleuar l'ara, oltre che il grano riesce meglio uentilato, & battuto, piu netto senza pietre ò terra che suol esser sempre nel grano, al che si deue auuertire molto; perche dice Columella che quanto il grano è piu netto tanto piu si cõserua, oltre l'esser il netto piu sano à mangiare. Vi è un'altro modo di far l'ara che è farla con lastreco scegliendosi terra grassa, & cretosa, che la arenosa si spezza, & diuide piu presto, & solleuandosi si uien poi à meschiar la terra col grano, il che è molto dannoso. Meglio è di tritare quando fa

gran

gran Sole, perche alhora esce fuori meglio il grano dalle spighe, & se quel che si ha da batter se inhumidisce non si puo dopo ben tritare ne separare il grano dalle spighe. Quanto al nutrire, & por il grano in custodia, questo è uno essercitio nel qual bisogna usar gran prestezza: perche in questo consiste il goder le maggior fatiche dell'anno, & non è men pericolo che sia nel seminare ò d'acque, & simili inoppinati pericoli che accascano, che se il grano si bagna si guasta, & putrefa, & piglia cattiuo odore, in modo che non è saporoso ne sano, ne si puo custodir molto tempo, & la paglia diuiene puzzolente, & le bestie non uoglion mangiare, & mangiandola gli causano molte infermitadi, in modo che conuien di far presto, che il metter tempo è dannoso. L'orzo soccorre piu presto alla necessità percioche matura piu presto, & per hauer il grano ignudo se è forte secco subito cade dalla spiga se è molto secca, & però è bene quando è gran Sole secarlo la mattina, & anco se luce la Luna è bene secarlo di notte come si fa in gran parte di Andalusia, & dell'Africa, & è ben fatto perche la notte da alquanto di temperamento, & di humidità, & questo è molto necessario per le regioni che sono molte calde. Ma dicono gli Agricoltori che dopo che si è metuto si debba lasciare stare i manipoli, & fasci in terra tre ò quattro di perche dice che ingrassa il grano. Questo non è al parer mio, che quando la secca spiga prende alquanto de l'humor della terra, si ingrassa con la humidità che riceue, cosi della notte come della terra, & però si piega alquanto & intenerisce, & se è per adoprarlo alhora, non se gli fa danno, ma se è per riserbarlo per molto tempo ò per seminare, non è cosi profitteuole, perche si come dissi di sopra la semenza deue esser dura, et ben secca. Et quanto al frumento non si ha da aspettare che sia troppo secco à mieterlo ancora che esso sia piu sicuro per hauer il fusto piu forte, & il grano piu uestito, & in esso si puo il medesimo far che nell'orzo, maggiormente, perche uengono i caldi smisurati, & giorni caniculari, & dice Columella, che auuiene pe'l troppo Sole che è in quel tempo, che il grano che è per mieterst uiene à cadere dalla spiga, & far scemar molto il raccolto. Et Plinio dice, che quanto piu presto si miete il grano dopo che è maturo, & secco, si ha piu pieno & piu bello, & anco piu gagliardo da durare, perche dopo l'esser ben fatto l'eccesiuo Sole, & caldo lo guasta, & corrompe togliendogli molta uirtù, & questo è quel che i Latini chiamano Siderare, che abbrusciarsi per la furia del Sole quando sta nel segno della canicula, che propriamente chiamano Sidus. Similmente lo guastano l'acque, onde tutti concordano che il mieter sia piu tosto piu à buon'hora che troppo tardo, pur che sia però maturo, & secco, percioche altramente racco-

gliendosi saria per criare tarme, & simili bruttezze. Il tempo del mietere ha da esser meglio nel sminuir della Luna, che nel crescere, & anco meglio nel mancar del giorno, perche cosi facendo si conserua meglio, & con manco bruttezza, come son di tarme, che si generano per humidità. Del tritare si usano due maniere, la prima è con bastoni, & l'altra è con caualle, che è assai meglio doue ce n'è abbondanza, perche in breue tempo queste tranno il grano dalle spighe sminuzzando la paglia. & perche meglio lauorino bisogna che sien ligate insieme, & non alla gola, perche non si affoghino, & la piu destra caualla sia fatta la capitana in condurre, & far lauorar l'altre, & colui che le guida à torno ha da star in luogo eminente. Altri usano che uno monta à cauallo in quella che guida l'altre, ma è molto meglio di metter un legno in mezzo che stia ben forte, alquale sia ligata la guida con una correggia, che uada ben à torno del legno, & in questo modo non accaderà che ui si fatichi persona alcuna, & nel guidarla potrà con le forche maneggiar la trita, appartando da i piedi delle caualle, quello che è ben trito, & calpestato, & mettergli l'altro sotto i piedi che sarà piu sano & intiero. Nelle terre sottoposte molto alle piogie, & doue si raccoglie poco grano si uiene battendo à poco à poco, ne si curan della paglia per le bestie per la abondanza del fieno. Et dice Plinio che si ha da procurar che sia la paglia ben tritata anco per rispetto delle bestie che meglio la mangiano, & massimamente i buoi, & dicon tutti questi auttori, che dopo l'hauer tritato, & conciato il grano nell'ara si debba lasciarlo qualche dì in essa, perche si raffreddi senza riporlo cosi scaldato ne i pozzi, ò doue si ha da conseruare, percioche quel caldo causa corruttione, & il freddo gioua à conseruarlo, secondo che dice Paladio, & perche meglio si raffreddi, è bene di uenirlo palando per l'ara quando è aere, & uento fresco, ouero in tempo di notte; & se il montone è grande, è bene di diuiderlo in due ò tre parti, acciò meglio gli penetri il fresco, & questo basti quanto al tritare, & conciare.

De i granari & pozzi da conseruarui, & riporui il grano. Cap. XI.

Varr. lib. 1. cap. 51. Colum. lib. 1. cap. xi. Cref. lib. 3. cap. 3. Teof. lib. 4. causarum.

I Pozzi, & conserue da grani si fanno di molte sorti. L'orzi & biaue simili, non uogliono esser rimessi in pozzi, eccetto se non fossero molto asciutti, & senza alcuna humidità, perche presto si corrompono in simili luoghi se ui è qualche poco di humidità, & prendon presto cattiuo odore, però se gli conuengono piu presto granari in luoghi alti, & aerosi. per il grano son diuerse sorti di granari, che alcuni si fanno in sale alte, aerose,

asciutte, secche, fredde, luntane da stalle, & luoghi di male odore, che non sieno humide, & che habbian picciole finestre uerso tramontana, perche secondo che dice Columella, & lo uedemo per esperienza, quella parte del cielo che sta à tramontana, è molto fredda, & non humida anzi secca, & con queste due qualità, il grano si conserua, & dura nel granaio gran tempo. Non ha da hauere spiracolo alcuno uerso il mezodì, perche questo uento di là è caldo & humido, che fa guastar molto presto il grano. I granari han da hauere le mura molto sani, & i tetti che non pioua, sia piu tosto edificio nuouo che uecchio, & sieno le muraglie senza fessura, forte, & ligie, & senza pertugi. Tutti gli Agricoltori concordano che acciò che non nasca nel grano tarme deue farsi il solaro ò paueſe con Alpechino che non sia salato, secondo Columella, & che in esso solaro in luogo di paglia si debba mettere molte foglie di Sambuco, & non sieno secche, perche son molto amare, ma uerdi, ne si potendo hauer quelle di Sambuco prendansi quelle dell'oliue, & bene ammassando, & impastando con Alpechino, con esso si imbianchi le mura, & faccian paueſe, & dopo che sarà asciutto lo tornin di nuouo à imbiancare col medesimo Alpechino acciò di esso si insuppino bene i solari, & le muraglie. Dicon Plinio & Teofrasto che i granari non deono esser incalcinati; percioche la calce fa corromper alquanto il grano. Et io dico che uorrei i mei granari ben solati di buoni mattoni ligij, & ben uniti, & che le parete fossero bene incollate acciò i ratti non ui possan far tanto danno. Dice di piu Varrone, che è bene di borfare il grano con una scopa di Alpechino, ma io ho paura che non gli dia cattiuo sapore per mangiare, & anco se è per seminare farà danno con il suo untume. Dice Columella che non nasce la tarma nel grano che si maneggia spesso con pala, & molti lo maneggiano confondendolo insieme, pensando che sia utile, perche egli dice che la tarma si cria nella superficie del montone, & che non cala al basso piu d'un palmo, & se si maneggia, cosi tutto si uiene à mescolarsi il sano col cattiuo, & magagnato, & si corrompe tutto, & meglio sarebbe poi, ò uenderlo, ò farne farina, & dicono che è buono quando il grano è cosi infetto di tarme gittar fra esso foglie di lentisco, che subito ò fuggono ò muoiono, & per questo medesimo è buono, & molto prouato metterui foglie, & festuchi di nebbij. dice Plinio che l'orzo non lo genera, & rendendo la ragione dice per hauer la scorza piu sottile che quella del grano, & à questo è aitato ancora per essere di qualità freddo, & per questa ragione non gli criano la segala ne l'auena, & il grano per esser caldo è di sua natura piu sottoposto alla corruttione. Dice Plinio, che doue non è aere non è tarme, & credo che sia la ragione; perche non ui

Alpechino è quella acquositá ò morca, che esce dal mõton dell'oliue innanzi che si macinino.

puo uiuere, non potendo respirare, & per questa cagione fanno alcuni i granari ò pozzi cosi serrati per il grano, che in niun modo puo in essi entrar aere, ma si empieno disopra per un pertugio, & per cauarne il grano se gli fa da basso un'altro bugio picciolo, & perche possa uscir ben tutto, si fa il pertugio da basso di sotto che tocchi la terra, & acciò l'aere non entri è bene di far il granaro in uolta, che oltre il conseruaruisi meglio, è piu sicuro dal fuoco, ui si ha da metter paglia sotto, & all'intorno, acciò non possa pigliar il cattiuo odore della terra il grano, ne si ha da scoprir mai, se non quando si haurà da cauare per adoperarlo, & afferma Varrone, che il grano che sia riposto con questa diligenza ne i pozzi si potra conseruare cinquanta anni, & il miglio piu di cento. Et questi tali pozzi son buoni per fortezze, & luoghi che temono guerra ò assedio di nemici. Et sopra tutto tengasi questo auiso, che niuno subito che si apre sia ardito di entrar dentro, se prima non essala alquanto l'odore cattiuo, che n'esce, perche è si pestifero che potrebbe far morire uno subitamente, però sia bene di lasciarlo prima alquanto cosi aperto, ouero calarui à basso un sacco, & sia menato un pezzo d'intorno in modo che faccia uento, perche tolga uia quel male odore, & niuno ui entri fin tanto che non si smorzi dentro un lume, & non si raccenda. per conseruare è meglio il grano trasparente che il bianco, per esser piu forte di grano, & è meglio quello che è raccolto in luoghi alti che ne i bassi, & quello del terreno che non ha hauuto letame che quello che l'ha hauuto, quello di terre secche meglio che quello di terre humide, & il raccolto & riposto nel disminuir della Luna, meglio di quel che si raccoglie, & ripone nel cresser di essa. Questo ho detto per coloro che ha molto grano da riporre, che per noi altri che ne habbiamo poco, cosi ci basta una buona tina, come un buon pozzo, ò un buon granaro. Dice Paladio che il grano si conserua grandissimo tempo se dentro il pozzo si mette un'herba, che egli chiama Coniza, laquale io non conosco, che è chiamata da altri occhio di bue, laquale sta sotto il grano quando nasce, & molto inuiluppata con esso. In alcuni luoghi non si possono conseruare i grani, & quanto à questo io mi rimetto alla esperienza che gli dimostrarà ciascun terreno ò cõtrada, et qual sia la sorte del grano che non si conserua tanto, & io lodo à chi n'ha poco che lo macini, che meglio si conseruerà in farina nel tempo freddo, & posta in tinazzo, & un poco di sal di sotto per letto, & questo dico per guardarlo, & conseruarlo, & non per far perciò pane piu delicato, & saporito, ilquale si fa meglio di farina fresca che di stantiua. Dicono, che se il pozzo sia ben serrato con sterco fresco di uacca, che ne ratti ne formiche l'annaseranno.

Della proprietà del grano. Cap. XII.

Auic. lib. 2. Cres. lib. 2. cap. 17. Isid. Plin. li. 18. ca. 6. 7. 25.

IL grano è di sua natura caldo, & humido, & mangiato cosi in grano crudo genera ne i corpi humani humori flematici, cattiui, & grossi. Il grano di frumento è piu conueniente al nodrimento delle genti che niuno altro pane per esser piu simile, & conueniente alla sua complessione. Il frumento di sua natura ingenera humori uiscosi, & però è ben di meschiarui del sale percioche ha proprieta di diseccare gli humori uiscosi superflui, & grossi, & di tagliar le uiscosita ha uirtu di seccare, tagliare, nettare, & aprire, & di risoluere, & cacciare le materie grosse, & uiscose, & anco le uentosità secondo Auicenna, & perciò il pane senza sale piu gioua à coloro che di continouo faticano che à quei che stanno in riposo, perche questi han piu calore, & uirtù da diggerire. Dice Crescentio che se si laua bene il grano con acqua calda, & si cuoce con latte di amandole, & poi gittarui del mele ò zuccaro, netta il pulmone di humori grossi, et uiscosi, et è nobile, et delicato cibo, et se si cuoce con uino, et acqua, & si pone sopra le poppe delle donne che ui patiscon durezza, per essersegli guagliato il latte lor fa gran giouamento. Referisce Santo Isidoro che la farina del grano meschiata con mele sana le posteme, & le petichie della faccia, & meschiata con mele, & assogna di porco posto nelle tette (come si è detto) risolue, & toglie l'infiagione, ò le tira presto à maturatione, & sana i nerui induriti, & gli aiuta à distendersi se stan ritirati. Scriue Crescentio, che cocendosi il grano col latte è piu sano che una panata con amandole, & fa buon sangue, ma che usandosi molto à mangiare genera pietra, & arena nella uistica, & rignoni, per esser di natura uiscoso, & quanto piu zuccaro si mette con esso farà piu utile, & men danno, che in altro modo oppila il fegato, & indurisce la milza. Dice Plinio che à coloro che stan molto appassionati di gotta (non dico gotta di cuore che è il mal caduco) ma la podraga, che da nelle mani, & ne i piedi, che è ben di metter quel membro che è cosi appassionato nel montone del grano. Et dice anchora che à uno che sia brusciato dal gran freddo, che molto gli gioua olio di frumento cauato con ferro caldo, & che subito sana, & dice che medesimamente è buono per le lentigine, & crepature della faccia. Il grano bianco è buono per le persone humide, & che ingrossa come fanno i flemmatici, perche è secco, & asciuga alquanto l'humor fuor di mesura, & è buono per coloro che patiscono di catarro. di esso si fa un pan bianco, & bello, ma perche sia saporito uuole esser ben ammassato, &

Universidad de Deusto
Biblioteca

ben cotto, similmente se ne fa un'altra confettione chiamata comunalmente Amidone che è singularmente gioueuole à tisici, percioche ha uirtù di consolidare le piaghe del petto, & utile molto per coloro che sputan sangue, & si fa cosi: Bisogna pigliare il grano che sia molto ben netto, & si ha da lauar molto bene in buona acqua piu uolte, & si tenga in essa à molle mutata otto di quattro ò cinque uolte il giorno, dopo tratto dell'acqua si ha da gittare in una talega di stoppa molto forte, & ben netta, & mettasi à torculo donde si esprima quel latte in uaso limpido, & ben netto, poi si metta à seccare in certi schifi doue sia ben disteso perche si asciughi, & dice esser bene che quelli schifi sieno prima unti con un poco di leuadura fresca, & buona; ma io per meglio tenerei che non l'hauesse, perche riesce piu bianco, & anco penso che duri piu. & se si condisce con latte di amandole, & zuccaro è come bianco mangiare, & è cibo eccellente per sani, & per infermi, & di buon nutrimento, & di facile digestione. Il frumento trasparente in oro è piu humido, & piu freddo che il bianco, & è buono per persone coleriche, & asciutte, perche questi tali sono alquanto secchi, & questo grano per esser piu humido aiuta à rinfrescar il calor della colera, & è miglior pan per la Estate che per il Verno, & per tempi humidi che per tempi secchi, & dicono che se si cuoce il grano di frumento, & si ponga doue ha morsicato il can guasto che gioua molto, & gioua ancora posta sopra i cicolini per maturargli. si mangia il grano cotto in acqua in molte parti ma è di mala digestione, & è molto graue, enfia il uentre, cria humori grossi, & ueschiosi, & opilationi, & uermi, & crudezze negli intestini, & colici, & questo tale è meglio per persone che faticano, & fan grande essercitio, & anco fa arena ne i rignoni, & pietre, & peggiore è poi mangiarlo crudo; & cosi cotto, & ordinato si emenda molto gittatoui sale ò mele ò zuccaro, & parimente cotto ritiene il flusso di corpo. la pultiglia di farina di frumento, & massimamente di gran trasparẽte con olio rosato mollifica le posteme, leuando il dolore, & maturandole. si cuocono la semola in aceto forte, & cosi caldo si metta sopra la lepra la asciuga, & cocendosi la semola col sugo di ruta, & ponendosi sopra le poppe delle donne che dopo il parto si sono indurite le mollifica, & dissoppila, & questo medesimo empiastro dicono esser gioueuole contra le morsicature delle uipere, & altri animali uelenosi, & contra il flusso di uentre mangiato crudo come si è detto è uentoso humido, & molto flemmatico, & da dolore, & uentosita nel uentre, & si corrompe presto, & causa infirmità di mala sorte. il pan duro da maggior notrimento, massimamente à gli humidi, & flematici, non è uentoso, asciuga & riposa lo stomaco, ma

è cattiuo per i melanconici.

Della qualita dell'orzo. Cap. XIII.

L'Orzo è di qualità fredda, & secca nel primo grado, & per questo si da à quei che ha febre sanguigna continoua; è mondificatiuo, & ha uirtu absterstiua che è nettar le membra interiore, & l'acqua de orzo fa questo medesimo effetto, & tempra il caldo, & è contrà l'infermità che nascon per caldo, & per soprabundanza di sangue. Coloro che hanno pano deuon cuocer l'orzo, & cosi caldo con esso empiastrare il luogo che ne è offeso nettandouelo molto. Quei che hanno posteme ò Tinconi ò altre infiagione calde faccia cuocer orzo, & semola in acqua fin che diuenti molto spesso, & ue lo pongan sopra, & se non son posteme calde, mescolouisi pece che faccia come un ciroto, & postouelo sopra è molto salutifero. perche la podraga non corra à membri si ha da cuocere orzo con aceto, & mescolarui pomi cottogni, & con esso empiastrisi il luogo doue corre la gotta. L'acqua di orzo è molto pettorale, & è utile per le infermita del petto, & cocendosi grani di finocchio in acqua d'orzo fa accrescer molto il latte alle donne che allattano, & l'acqua d'orzo se si usa molto fa danno allo stomacho che lo inhumidisce molto, & l'orzo cotto con meliloto è molto gentile empiastro per la doglia di costa. Di orzo si fa orzata che meschiata con zuccharo è un gètil cibo per coloro che hanno infirmità acute, & per gli ethici dell'orzo si fa un pane che da al corpo molto gentil nodrimento, & massimamente à colerici, è di facile digestione, fa il sangue netto, & buono, tutto questo è notato da Crescentio, & dice Plinio che coloro che usassero di mangiar pan d'orzo non sentirebbono mal de i piedi, onde si raccoglie che ha uirtu di restringere, & anco di refrescare.

Cresli c.xi
Plin. li.22. cap.25.

Della proprieta, & qualità della segala. Cap. XIIII.

LA segala è di sua natura fredda, humida, & piena di uiscosita; di essa si fa cattiuissimo pane graue humido, & uiscoso, dannoso allo stomaco à chi non ui è molto usato, & uuol persone che faccian molto essercitio, & fatica, & che habbian calor grande nello stomaco, cosi non fa tanto male. Vuole il pane che si fa di essa molto sale, che oltre il dargli sapor lo fa men dannoso, è di gran bene che sia tenuto prima che si macini al Sole molto ardente ò metterlo in un forno che sia molto caldo, acciò che si asciughi alquanto quella humida uiscosità. Vuol come si disse

Plin. li. 18. cap. 25.

di sopra esser seminato di buon hora. La farina di esso ingrassa molto i buoi & i porci, & cotto è buono da ingrassar caualli, & mule, con conditione che non se gli ne dia molto alla uolta, & percioche è freddo è meglio per il tempo caldo che per il freddoso. Dice Plinio che se della farnia di esso si fara una focaccia spessa, & cosi calda sia mangiata che è cosa molto sana per coloro che sputan sangue, che conglutina, & consolida quelle piaghe donde uiene il sangue, & credo io che cosi farà dentro come fa di fuori, se mischian segala con farina di frumento bianco. Della farina della segala si fanno assai buone panate, perche per esser freddo conserua molto da corrottione, & questo basti di hauer detto delle proprietà de i grani.

Della qualita della paglia. Cap. XV.

E' Necessario di parlare hormai alquanto della paglia, poiche è un continouo sostentamento della maggior parte de gli animali di che noi ci prealemo, & seruemo, poiche essi ci aiutano à leuar gran parte de i nostri trauagli, è ragione, & anco cosa necessaria che si proueda con ogni diligenza cerca il lor bisogno, & cibo, perche se essi ci mancassero sarian forzati gli huomini di succeder nella fatica in loco di essi, & non solamente habbiamo da procurar di dargli da mangiare, ma procurare in quanto si puo che quel che se gli darà per cibo gli sia sano. Si ha da usar diligenza che la paglia sia conseruata che non si ammolli, & bagnandosi asciughisi nell'ara, & maneggisi con la pala accio che il Sole, & l'aere la possan penetrare meglio, & si toglia uia la humidita, & cosi uenera à perdersi gran parte del male odore, che gli ha data l'acqua, che la paglia bagnata oltre che non la mangian bene le bestie, causano in essi molte infermità. Bisogna che si porti netta di poluere ne i pagliari. Dice Plinio che per esser fredda, & fresca, è meglio la state che l'inuerno, non mangian le bestie molto uolontieri quella del grano per esser piu aspera con tutto ciò è piu forte, & di maggior sustanza. I buoi la mangiano meglio de gli altri animali pur che sia però ben tritata, & meglio è quella del grano lucido che è piu suaue, & tenera, che quella del frumento bianco ne di niuno altro grano. Dice Plinio che le bestie molte uolte non mangian la paglia, percioche è mal conditionata, & stagionata, & dice che è bene di gittargli nell'ara acqua alquanto salata, & con essa borfarla mentre si uien riuoltando, perche il sale gli da sapore, & la mangian meglio come diremo piu oltre, & se cosi fia borfata con la salamora, non si metta nel pagliaro se prima non fia bene asciutta, ma poco ha da esser il sale nella paglia che han da mangiar

mangiar le bestie di fatica, perche intenerisce gli animali che molto l'usano, & al bestiame che non fa molto essercitio se ne puo dar alquanto piu. La paglia del frumento è meglio per l'Inuerno che per la State, per esser ella asciutta, & calda, la paglia di segala è cattiua fredda, & di cattiua qualità, & causa molto dolor di corpo, & per questo non deono bere le bestie per un gran pezzo dopo l'hauerla mangiata, & meglio è che beuan prima. Et questo è quanto si ha da dir della paglia.

Della natura, & proprietà dell'auena. Cap. XVI.

SI marauiglia Vincentio che in pochi libri autentici di medicina si truoui fatta mentione dell'Auena, essendo ella molto singolare, & utile nelle operationi medicinali, cosi mi marauiglio io de gli antichi Agricoltori che non dicono in che terre, ne in che modo si habbia da seminare, eccetto Crescentio, che dice il tempo del seminare, & le terre di che ha dibisogno, ma tacque il modo del seminarla. Hor è la Auena di due sorti, l'una è stretta, & rischiosa, che fa certa barba molto grande, lunga, & grassa, & di questa non habbiam noi da parlare al presente, ue ne è un'altra piu domestica, che si semina come il grano & l'orzo, che ha il grano piu bianco, & piu lisio. La Auena secondo Virgilio abbruscia la terra, & gli toglie molto la sua sostanza, cosi dice anco Plinio; & Teofrasto referisce, che per hauer molte radici, & assai profonde, & far molti germogli, ne aduiene questo disustantiar della terra, & perciò si deue lasciar riposar ben la terra, che l'hauera prodotta un'anno. Et perche, come ho detto, fa gran radici, & profonde, si deue seminare alquanto rara. Deuesi seminare in terre grasse, & molto sostantiose, ancora che patisca anco terre leggiere, come dice Crescentio, non ricerca luoghi alti, ma piani & ualli, uuole piu tosto luoghi aerosi, & siti freddi, che caldi. Si semina quando si semina il frumento di Ottobre, ò Nouembre, ma è molto piu al proposito di mezzo Febraio, & per alquanti dì di Marzo maggiormente se son terre fredde, & humide, & in niun modo si deue seminare ne l'asprezza dell'inuerno, perche essendo essa di natura fredda, col troppo freddo si affoga & secca, & si guasta prima che nasca. Si ha da sarchiare in quel modo che si disse dell'orzo, non bisogna di farlo pascere, percioche presto gitta fuori forte barbe, & non è pericolo che per la troppa grassezza si guasti. Si deue hauer cura che non la mangi bestiame alcuno, perche essa è di sua natura molto tenera, & molto saporita, & specialmente i germogli, & cime; & quel bestiame, che una uolta cosi in herba la mangia, non se ne

sa poi distaccare, è ben uero che se si uedesse crescer oltra modo, & fuor di stagione, si puo far pascere prima che faccia il fusto, ma non perche ne habbia bisogno; eresce presto, si semina nel tempo dell'orzo, & cosi si trita, & si ripone. E' di sua natura (come si è detto) fredda & secca, & per ciò si da à quei che han febre continoua, come son gli Ettici. Dice Vincentio che di essa si fa soauissimo pane, ma al giudicio mio è che sia piu sano per coloro che han febre per esser freddo & rifrescare, che perche sia dolce per mangiare. La farina dell'Auena ha proprietà di ammollire le infiagioni dure essendo impastata. L'Auena è gentil cibo, uerde & secca, per le bestie, perche uerde dà molto sangue & sostantia, & secca è piu utile per il tempo secco, & caldo come è la State, che per l'Inuerno è troppo fredda; è di facilissima digestione, & le bestie non si satian mai di essa quanto fa con l'orzo, perche non è di tanta sostantia, ne dà tanta forza. La Francia, & la Germania tutta si preualgion molto di essa per i caualli, & altre bestie. Fa, come ho detto, profonda molto la radice, & perciò richiede terra molto bagnata, & che sia cauata molto sotto, & questo è quanto io ho trouato dell'Auena.

De i legumi, & prima de i Ceceri. Cap. XVII.

Plin. li. 17. cap. 9.
Plin. li. 18. cap. 17.
Cres. lib. 3. cap. 5.
Psal. 106. Confitem.
Vincen. lib. 5. cap. 30.
Pal. Marc. iii.
Virg. lib. 1. Georg.
Teof. lib. 2. & 4 dell'historia, et 4. delle cause.
Arist. li. 2. de gener.
Galenus de simplicibus

SOn ben conosciuti in tutte le parti i Ceci con iquali la terra si guasta & disustantia molto, si perche son di sua natura salati, & col sale sterilizzano molto la terra & guastano, l'altro è che le radici leuan con se il grasso & il miglior della terra. Plinio & tutti gli auttori Agricoltori conformano in questo (eccetto Columella che è di contrario parere,) che dice che fra tutti i legumi che guastin manco la terra sono i Ceci. Io non so se mai fosse la lettra corrotta, percioche è contra il douere questa sua oppinione, ne posso all'incontro pensare che in un si eccellente auttore cadesse una si fatta ignoranza, hauendo di contrario parere Plinio, Paladio, Teofrasto, & Crescentino. & chi non sa che il sale sterilizzi, & smagrisca la terra, lega il Salmo che dice, Posuit terram eorum fructiferam in salsuginem. & chi non uede per esperienza ancora che la terra che tien del salato è senza uirtù, & senza herba sempre, ancora che sia salutifera, & buona per il bestiame? & di qua nasce che à un ribello ò traditore si da per punitione di gittarle à terra la casa & farui sopra seminare del sale in segno di sterilità, acciò che in essa non possa mai piu nascer cosa ueruna secondo che dice Vincentio, & come si legge nel nono capitolo del libro de i Giudici, & lo uediamo far spesso à nostri tempi. Per leuar à questo le-

gume parte di quel sapor salato si mette prima à molle un giorno inanzi che si semini, si come dice Paladio, si perche perda quel sapore, & anco acciò nasca piu presto, & sien piu grassi & piu teneri, & cociui, & il medesimo auiso da Plinio. Virgilio dice che si debba metter à molle in Alpechino che non sia salato, & se nello Alpechino si mette qualche pezzo di Salnitro prima, & che si tenga cosi à molle una notte prima che si semini, che nasceranno i Ceci maggiori piu teneri, & piu saporiti, & che non ui nascera uerme ne altra rogna alcuna, & questo dice di tutti i legumi, & lo conferma Teofrasto; ne si trouando Alpechino piglino Salnitro che supplira in defetto di esso: & dice anco Teofrasto che i legumi che fian cosi messi à molle si debban seminare in terra asciutta, ma al mio parere, migliori & piu presto nasceranno in terreni che sieno alquanto humidi, & se stesse per l'acqua ò humidità la terra in pezzi ammassati, non si rompa che per esser teneri salta il ceppo, & perdesi la semenza, & il frutto. Dice il medesimo in molti luoghi, che quando, i Ceci son gia grandi che gli fa molto danno la pioggia, percioche l'acqua gli laua quel sale delle rame, & la porta alle radici & gli fa nocumento, perche il cespuglio diuenta amaro, & si secca. Et cosi noi uediamo che si fa migliore questo legume il Maggio, & il Giugno. Ricerca piu tosto terra temperata, che la molto calda ò molto fredda, & se si adacquano, secondo Crescentio, è meglio l'acqua corrente che quella che se gli da à mano, perche quella non tocca i rami per le ragioni che si son dette, & anco le hortaglie son megliori lauate & irrigate per acqua corrente, ancora per altre cagioni. Comunalmente sopportan i Ceci ogni sorte di terra pur che non sia molto debole ne stracca, come dice Teofrasto, ma assai migliori piu teneri, & piu saporiti nascono in terre grasse, forte, & asciutte, pur che sieno terre leggiere, cioè che non sieno humide. Et in queste si deuono seminare nel fin dell'Autunno, & nelle terre humide di Marzo come mostra Paladio, ò da mezzo Febraio in su. Si deuon seminar non molto spessi, perche possan ben stender i rami, & far maggior cespuglio, non ha bisogno di terre ingrassate con letame, eccetto se le tali terre non fossero eccessiuamente humide, ò molto fiacche, con conditione che nelle terre cosi fiacche, & leggiere sia messo il letame ben macro, & putrido. La semenza di questo legume, ha da esser grossa piana non arrugata ne tarmata, & il grano asciutto. Dice Columella, che queste piante riceuon gran danno se ui pioue quando stanno in fiore, & questo non è rimedio, che sia in poter della gente, perche solo Iddio puo impedire & mandar l'acqua quando piacera à lui, con tutto ciò possono i diligenti Agricoltori bene riparare di non riceuer tanto danno,

& è in questo modo. Teofrasto dice che la natura de i Ceci è di crescer presto, & che in breue tempo arriuano alla lor perfettione; & poi che gli è così se si seminan tardi per Marzo prima sarà passate l'acque di Aprile, & anco quelle di Maggio che essi incomincino à fiorire, così (non so se io mi dico bene) pare à me che si potrebbe soccorrere, che non si bagnassero tante uolte in fiore. Secondo che dice il medesimo Teofrasto non han bisogno d'acqua saluo per nascere, perche per alleuarsi essi han uirtù sofficiente, & così poco si ha sarchiare che non gli è necessario, eccetto quando essi son molto piccioli, perche essi quasi affocan tutta l'herba; tutta uia gli farà utile, percioche la nettezza in ogni tempo, & in ogni cosa è utile, è bene rimuouergli la terra fino alla radice, pur che non si tocchi essa. Dice Plinio che ha solamente bisogno che se gli lieui una terra che si chiama Orebanca che ha la proprietà dell'Edera, che è di andarsi attaccando riuoltandosi per molte uolte, & così la stringe che l'affoca. si ha per questo da seminare il cece lunge dalla strada, & di luoghi di passaggi ò in luogo serrato, perche quando son teneri non è niuno che passi se ben fosse frale, & diggiuno che non ne pigli un mazzo; pastori, & simili altri di campo gli fan molta guerra. Le donne se ui si intoppano, non è grandine che faccia si gran danno come esse gli fanno, perciò è necessario che sien seminati in luoghi ben serrati, ò che sia in luoghi così nascosi, & remoti, che prima si intenda che sien raccolti, che sappia niuno che sien stati seminati, & anco i conigli, & lepri se se gli accostano gli rouinano molto quando sono i cespugli piccioli, per cagione del sapore del sale, & il medesimo fan gli altri animali. Si han da raccogliere quando sien bene stagionati, & secchi, & nel fine dello sminuire della Luna secondo che racconta Crescentino, & quando si cauan per portare all'ara bisogna che sieno inuolti in sacchi, perche molto leggiermente saltano del coccio, & se ne perdon molti. Se la qualità è grande si deue tritar con bestie come habbiam detto del frumento, perche i bastoni spezzano i grani di essi. E' necessario che similmente gli lascino sfogar il caldo prima che sien rimessi ne i granari, perche altrimenti riceuerian gran danno, guardisi bene ne i granari come il grano del frumento, ma assai meglio si conserua in tine che habbia tenuto olio, & che sia stato in esso dello Alpechino, & questo si intenda per quel che si ha da mangiare, che quelli che si han da seminare non deono esser toccati con olio. La terra che ha fatti i ceci deue riposar poi almeno un'anno, perche resta molto dissipata, & se bisognasse pur di seminarla deuesi arar molto, & stabbiarla con letame molto marcio & putrefatto. Ogni paglia è buona, per far letame da ingrassar le terre eccetto la paglia de i ceci per esser molto salata, & questo basti quanto al seminare, & conseruare. Le proprietà di essi son molte & singolari che per esplicarle, à pena bastaria un libro, ma per non esser prolisso, & fastidioso ne addurrò alcune delle piu principali. sono di tre sorte, che alcuni son bianchi, altri rossi, & altri neri. Et quanto al seminare, & alle altre cose che habbiamo detto di sopra si intenda tanto dell'uno quanto dell'altro, percioche non è differenza dalla natura dell'una dall'altra sorte. Son di natura calidi, & humidi, & accrescono sangue, & colera, & son di gran sostanza, & nodrimento, & per esser così calidi, & humidi, & anco, perche gonfiano per esser uentosi, si danno in molti luoghi per fortificar il coito, & generatione. il brodo di essi accresce il latte, muoue l'orina, prouoca il menstruo delle donne quando è ritenuto, & questo, perche ha uirtù di aprire, netta molto i regnoni dell'arena, & rompe la pietra della uescica; ma se queste membra hauesser qualche piaga farebbon danno per la mordicatione del sale che hanno in essi, secondo Plinio, & Crescentio. se il corpo fosse marcioso, ò lentiginoso scaldati con l'acqua tepida guarisce, lauandolo. Tutte queste proprietadi hanno queste tre sorti di ceceri, ma assai piu perfettamente i rossi, & neri eccetto, che in accrescer il latte, & il seme della generatione son migliori i bianchi per esser piu humidi. Il brodo di essi schiarisce la uoce, netta il polmone, & per questo si fanno siropi ò beuande della farina di essi, & se si usa molto il brodo di essi dissoluonsi le durezze, & le opilationi della milza, fegato, & fele, & sana il male caduco, come dice Plinio; percioche quelle infermità procedon molto da humor malenconico, & i ceceri generan colera; & la generatione, & augumento dell'uno è corruttione, & diminutione dell'altro, come dice Aristotele, & percioche le oppilationi del fegato, & milza nascõ da mancamento di calore, & per abbondar certi humori grossi, & uiscosi, questi son calidi, & per cagion del sale son parimenti aprittiui, & perciò han uirtu di risoluere, di tagliar, & risoluer quelle uiscosità, & sono molto aprittiui, & atti à prouocar l'orina come dice Galeno. il brodo è meglio che il grano, perche nel brodo, & cotture di esso, esso si spoglia di tutte le sue qualità buone, & uirtù medicinali, secondo che testifica Hippocrate, & percio è il parer mio che cocendosi per preualersi del brodo, che si debba lauar ben prima, & dopò si debba metter nella medesma acqua doue si ha da cuocere, & non si deue cuocer in altra, per che nell'acqua che si ammollano, resta la maggior parte della uirtù di esso. Il brodo perche prouoca orina è buono per coloro che hanno la Iteritia ò morbo regio, perche gli fa purgar per la orina, & anco dice che gitta

fuori i uermi, & il cece, cioè il grano di esso enfia, & non da buon nodrimento al corpo per esser di natura terrestre, & graue. Ha molte altre uirtù lequali lascio io di dire, accio nõ paia che io pigli piu tosto assonto di trattar di medicina che della Agricoltura. Si usa in molte parti farne farina, come dice Galeno, & quella farina si cuoce con latte, & cosi son buoni à mangiare, & quando son uerdi si fa di essi buona cucina, & se si induriscono non gonfian tanto, ma son di dura digestione. Dice Dioscoride che cocendosi il cece, & orzo che sia molto netto, & purgato, mescolandosi insieme col mele, che sana la marcia, & la rogna, & le lentigine, & le piaghe della testa che gittano, & i cancari, mettendole sopra come empiastro.

Della qualità della faua. Cap. XVIII.

Teof. lib.4. caus. lib.8. histor. Col.lib.52. cap.10. & 12. Cres. lib.3. cap.9. Plin.li.18. cap.12. Vinc. li.12 cap.69.

LE faue sono de diuerse sorti che certe son di sua natura grandi, altre picciole, & altre strette, altre bianche, ma quantunche sia fra essi questa differenza, tutte però ricercano un istesso lauoreccio. Si alleuano tutte in paesi, & aeri caldi, & freddi, ma secondo che dice Teofrasto quelle che son seminate in luoghi freddi non son molto cociue dopò che son secche, onde son meglio quelle che nascono in paesi caldi ò temperati. Vogliono terre grasse sustãtiose, & segose che sono in questi luoghi graße di grano, di scorza sottile, & molto tenere cosi uerde come secche, son molto singolare per esser le terre nuoue, & nelle terre che non son grasse ui nascono mediocremente, & seminandosi in paesi deboli, & terre fiacche riescono molto menute, & dure, & se non si possono hauer le terre migliori, è necessario che sieno molto alletamate, & di letame ben macero, impero che il letame è quello che suppliſce al diffetto delle terre arenose, & fiacche, & essi riceuono molto bene il letame. Vero è che il letame fà molte uolte criare pedocchi, & zecche che si mangiano per disotto l'hortaglie & faue. Son molto migliori i campi da seminarle in ualli, che in niuno altro luogo per hauer quiui maggior sostanza & uirtù il terreno in piano alquanto humido, dico però terreno sostantioso, & non secco, che errano coloro che la seminano in luoghi alti, & poggi, se quiui non fosse eccesßiua la bontà della terra, ma le ualli bisogna che sieno aerose, & aperte, perche se fossero molto affocate, & serrate, la faua genera molti pedocchi con che si consuma & rode, non uuole terreni doue sieno molte nebbie, perche si annebbiano & inuerminiscono. Vogliono piu tosto esser seminate in terreni che sieno alquanto molli, & humidi, che secchi, & non si

deuon seminare in terreno che si geli, & perciò non ricercano ombra. I tempi del suo seminare son dui, ò innanzi che entri l'Inuerno, che è di Ottobre, ò Nouembre, ò dopo mezzo Gennaio, & per tutto Febraio. Dice Teofrasto, che per esser in somma bontà deuon seminarsi à buon hora, acciochè habbia ben radicato prima che entri la rigidezza dell'inuerno, & uoglion la semenza presta, perche non è legume che tanto tardi à nascer come questo, & se uien molto gelo prima che nascano, riceuon molto danno. & se son terre frigide si possson seminare fino al fin di Febraio, acciò sieno tardi, ancora che secondo Crescentino poche uolte à queste cosi tardiue succede bene, & egli dice dopo il Decembre. Questo intenderei io se sono le terre calde & secche, ma sia come si uoglia quelle che son seminate à buon hora ne riporteranno il uantaggio. Il modo del seminarle, è questo. Deue esser prima la terra molto bene arata, in alcuni luoghi si seminano sbargendosi come il frumento, ma non è bene ne sanno quel che si faccino. E meglio far con un solco che sia cupo quanto sien cinque ò sei dita, & appartato l'uno dall'altro almeno un piede, & quando piu un piede & mezzo, & sia fra la uia due buoni piedi, per donde possan ire al sarchiare ò riuoltar la terra, ò per raccoglierla al suo tempo senza hauerla à calpestare, & è bene che le fosse uadano dritte come i tramiti delle uigne, & in ciascuna di queste picciole fosse gittino tre ò quattro grani separati l'un dal l'altro quattro ò cinque dita, perche le faue gittano molti occhi, & se dia luogo che tutte possan crescere; è bene, secondo che dicono gli Agricoltori, che acciò riescano buone, grandi, tenere, & cociue, che prima che si seminino se gli usi quella diligenza dello Alpechino, che io dißi che si douesse fare ne i ceceri, & si deue fare, perche gli è molto utile; almeno nõ si seminino senza tenersi prima à molle fin che si intenerischino, et cominci à gittar il germoglio, perche nasceran piu presto, principalmente se fian seminate doue non si habbian da inacquare. Sieno conseruate assai nelle sue teghe fin tanto che si han da seminare, & seminisi ciascuna tega nella sua picciola fossetta cosi intiera, che dicono che par che si conseruan meglio l'una per l'altra, come sorelle per hauere à nascere, ma à me non par bene; imperoche qualunche semenza ha da esser scelta, che sia il grano di esso il piu netto, & il meglio granato, & se ui si semina la tega, qualche grano uiene à riuscire grosso, & altri non tali, ma che sempre dopo l'esser nettati scegliansi i piu grosi. Questo si intenda, che si scegliano di quei che son nati prima, che fiorendo questa pianta molte uolte, & dando alcuni frutti per tempo, & altri tardi, meglio concordaranno quei che son nati in un medesimo tempo; & anco si deue far scelta di quella semenza di quella

Universidad de Deusto
Biblioteca

faua che nacque prima dell'altra, perche è molto migliore, dico quella del primo fiore, che quella del secondo, & il secondo miglior che il terzo, che le prime son piu granate, & l'ultime son come refiuto di tutte, cattiue per la semenza, ma buone da mangiare. Habbia la semenza della faua le medesime conditioni che han quelle de i ceceri, non ha bisogno la terra doue si semina di irrigarsi eccetto se non fosse in terreno molto secco, & per hauerla à seminare in luogo che non si adacqui, sia la semenza di secco, & per doue si ha da adacquare puo esser la semenza ò di secco, ò di grasso qual uorran piu tosto. Si ha da seminare in Luna piena, & ben crescente, come dice il Crescentino, & quando fia alta di quattro dita si ha da nettare, & sarchiare, & non sia prima. Et quanto piu si nettera & sarchiera, piu darà frutto abbondante, & grasso, & la scorza piu sottile; & anco la scorza sarà piu sottile di quella che fia seminata, et il sarchiare si ha da fare in giorni asciutti, & auuertire di non guastar il cespuglio della faua. Dicono Teofrasto, & Plinio, che à tutte le piante è dannosa la pioggia, quando sono in fiore, & alla faua è solamente gioeuole, ma dice bene che le è dannosa nell'uscir che fa di fiore, perche scalda il nascere della tega. Deue esser molto custodito il campo delle faue quando son uerdi, perche alhora è il tempo che non si truouano i fanciulli mai in casa, che tutti se ne uanno uagabondi mangiandone col sale in un campo, & in un'altro. si ha da raccogliere quando fian ben secche, & nello scemar della Luna, & si ha da nettare, & conseruare in quel medesimo modo che si è detto de i ceceri, & conuiene che prima che si rimettano sien molto ben raffreddate, che cosi facendo non saran mangiate da uermi ne da altre tarme. Se si seminera in terra che ha da produr frumento, & quando sarà nel fiore si gittin per terra, & si arara, perche si putrefaccia. dicono gli Agricoltori che è molto gentil maniera per ingrassar le terre. il medesimo effetto fa la paglia di essa, ancora che non cosi perfettamente. Le faue uerdi son fredde & generano humori grossi, causano dolor di testa, & uentosità, & enfiano molto, & fan cattiuo fiato. le secche han la medesima proprietade, & son di cattiua digestione, & genera cattiuo sangue, & chi le usano di mangiare senton causarsi un dolore grandissimo, & causanse gli gran febri putride, & fanno sognar sogni spauenteuoli. L'acqua in che son state cotte laua & netta bene il corpo, & toglie uia le lentigine, & se la beuono, netta i polmoni, & se al cuocere ui si mischian herba buona, ò comino, ò origano perdon gran parte della uentosità; ingrassan molto cosi in pane come in farina, ò sfarrate, in modo che nella Lombardia doue i contadini ne mangian molto in luogo di pane, quando uno è molto grasso ò

habbia

habbia la pancia enfiata se gli dice per motto, costui ha mangiato la faua, & con la farina di essa quando sono i buoi magri si ingrassano in quindeci giorni per uccidergli, & se gli da con fieno ò paglia, ò sia intiera ò sia spezzata. Dicono che se della scorza di essa si fa empiastro, & si metta alle parte basse delle creature che non gli nasceran peli, & che il medesimo effetto farà di fargli cadere à chi l'harà, et postasi sopra la testa delle creature impedisce l'humore che cade à gli occhi, & se la faua fia diuisa pe'l mezzo, & posta in alcuna ferita che gitti sangue lo ristagnerà, & posta in questo medesimo modo sopra una morsicatura di cane, ò di altro animale uelenoso gioua molto, & dicono che è pettorale la farina di essa, & cotta gioua molto alla tosse cotta con agli, & gioua anco molto alla uoce, & per questo è profitteuole molto se si usa spesso, che fa gran giouamento alla canna che è l'organo della uoce, & ha molte altre proprietà, lequali quasi si possin ridurre à queste che ho detto.

Delle proprietà delle lenticchie. Cap. XIX.

LA lenticchia si ha da seminar in terre fiacche, & leggiere, & se si ha da seminar in terre grasse, cerchinsi che sieno asciutte, & non con humore, percioche con l'humore crescon fuor di tempo subito, & si corrompono fuor di modo, però fuggasi di seminarle in luoghi grassi, & riposati, che generan troppo herba. Ne i luoghi freddosi nascono piu granate, che in luoghi caldi. Son due stagioni del suo seminare, ò di Nouembre per terreni asciutti & caldi, ò di Febraio, & di Marzo per terreni humidi, & freddi, in quel modo che si semina il frumento Marzolo. Si seminino sempre nel crescimento della Luna, & dicono esser tempo piu congruo alli dodici della Luna, & nasceran piu presto, & piu grasse, se quattro ò cinque giorni prima che si seminino sien tenute inuolte in letame asciutto & secco, & passati questi giorni si seminino poi. Deuono esser seminate molto rare, & fia anco bene che uadano per ordine come si disse delle faue, & ancora che non habbin molto gran bisogno di sarchiarle, per che presto sallischino alte, & affogano esse istesse tutta l'herba, tutta uia gli è utile. Si raccolgono nel mese di Giugno, & sogliono fargli gran danno certi piccioli uermi ò tarme, & dicono esser buono per ciò questo rimedio. Subitamente che fian nettate & concie gittinsi in una caldara d'acqua, & quelle che notaranno, son uane per la semenza, però sian messe da parte, & l'altre sieno asciugate al Sole, & pigliſi una radice di un'herba che Columella chiama Silfio, dicono che è Assa fetida, & macinisi in un

Colum lib. 2. cap. 10. Pa.uin.ca. 23. Vinc.li.12. c.79.et 80. Cres. lib.3. cap.14. Plin.li.18. cap.12.lib. 22. ca.25.

Universidad de Deusto
Biblioteca

mortaio, & gittiuisi aceto, & con questo si bagni ben la lenticchia con uno Isopo, & asciughisi poi al Sole, & dopo l'esser bene asciutte, & raffredate, mettansi in uasi che habbino tenuto olio che al tempo che si haran da operare si troueran sane & intiere. Si possono parimenti conseruare in granari se è molto la quantità, & dicono che si conserua anco molto bene in cenere. Delle lenticchie son le migliori le maggiori, & quelle che beono piu acqua nel cuocersi, & quelle che son piu larghe, & bianche, & gittate nell'acqua non restano nere. La lenticchia è fredda, & secca, da grosso nodrimento & è di mala digestione, genera sangue malinconico, & son molto cattiue, à coloro che hanno il mal caduco ò perlesia, & anco per tutti coloro che hauessero posteme di mala sorte, che procedon da colore nero che è melanconia, causa dolor di testa, & se si usano molto fan sognar sogni molto confusi & spauenteuoli, fanno uentosità, son molto terrestre, & il caldo di esse, è quello che gioua, che non sieno tanto dannose, accortan la uista, enfian lo stomaco, restringono il uentre maggiormente cocendosi in acqua pioueggiana, & per questo effetto deuono esser molto ben cotte, che se si cuocessero poco, piu tosto lo mollificarebbono. Guardinsi da esse coloro che hanno le uarici che sono uene grosse nelle gambe. Si se pistano & pongono sopra le infiagioni le disenfiano & risoluono, & chi l'userà molto di mangiare perderà gran parte dell'empito dell'ira, & è la ragione, per che questa sminuisce molto il sangue, & la colera, & accresce la melanconia, & i colerici, & sanguigni di natura son molto furiosi, & subitani, & per esser questa contraria, gli mitigan molto, & perche hanno questa proprietà contra l'abbondanza del sangue è migliore il brodo à coloro che hanno infirmità che pecchino in sangue, & perciò si danno à quei che hanno dolor di costa, & altre infermità simili. Son dannose à i quartanarij, & l'herba di esse quando son uerdi pista, & messa sopra il luogo che gitti sangue, lo ristagna.

Della qualità & proprietà de i Lupini. Cap. XX.

Cres. lib. 3. cap. 16. Colu. lib. 2. cap. 10. Plin. li. 17. c. 10. et 11. lib. 22. cap. 25. The. li. 17. histor.

E' Da sapere che per due cagioni si seminano i Lupini, ò per alletamar la terra doue si ha da seminar frumento, ò per uigne, ò per raccogliere il suo frutto, & con questo si uengono meglio, & con meno spesa à ingrassar le terre uignate, che col stabbio ò letame, che non apporta sapor alcun cattiuo il uino, come apporta con altro letame, & chi uuol far questo lo deue seminar nel raccoglier dell'uua, & tornarlo ad arare quando uorra dar fuori la radice, ma questo è meglio per le uigne che stanno in

alberi ò poste in alto, che per le basse; quando son seminati per letame si deono seminare spesi. se si uuole con essi stabbiar le terre per frumento deonsi seminare piu à buon'hora, & gittarsi à terra quando sono in fiore, ò nel mese di Maggio, & anco dopo l'essersi raccolto il frutto, possion ben tornar ad arar la paglia, che similmente daran sostanza alla terra, ma non tanta quanta quando son uerdi; se si seminano per cagione del grano, quanto piu fia per tempo il seminargli tanto fia meglio. Et in oltre, secondo Teofrasto, & Columella, & anco tutti gli altri Agricoltori nel finir del raccogliere, si han da seminare, & il tal seminare fia assai meglio, che tardando, che per essergli il freddo molto contrario, & esser alquanto cresciuti si deon seminare prima che soprauengano i gran freddi, & l'acque dell'inuerno. Vogliano piu tosto aere caldo, che freddo. Son migliori ne i terreni fiacchi & leggieri, & arenosi, che nelle grasse & gagliarde, non sopportano terreni cretosi, ne gessosi, uogliono terreni asciutti, & quando son per seminarui grano, uadansi seminando alquanto rari, perche pigliano ben radice, non ricercan terra molto lauorata, che come dice Teofrasto nelle molto lauorate non riescono buoni, & al seminar non si copran molto di terra. Par che à questa sementuccia il bene faccia male, tanto che fin dal dì che si semina fin che si ua à raccoglierlo, non ha bisogno di esser ueduti, & guardati, che per esser cosi amari non gli mangian bestia alcuna, come Teofrasto scriue, però è ben di seminargli uicino alle uie publiche, & anco saria buono di far di essi una ghirlanda à gli altri seminati, che non li toccheranno i uiandanti, ne putti, ne donne grauide, non ha bisogno di esser sarchiati, perche essi suffocano l'herba, & non han piu che una radice. Non si deuono raccogliere se non quando ha piouuto, ò fatta qualche humidità, perche se si cogliono secchi, saltano i grani della tega, & se ne perdon molti, uero è che colti è necessario che sien ben asciugati nell'ara, & si deuon riporre in luoghi molto asciutti, & è ben che in essi luoghi ci dia il fumo, che gli conserua molto, che non si corrompano, perche se stanno in qualche luogo humido, ui si crian dentro certi uermicelli, & col roder alquanto di quel di dentro, non ual niente per seminargli. Questi ò pisti, ò cotti son di buono nodrimento per i buoi nel tempo dell'Inuerno, & anco ne gli anni di carestia per gli huomini, doue sia mancamento di altro pane. Questi fioriscon tre uolte ma la prima semenza è la migliore. Son di si forte natura che ancora che si seminino & se gli ponga una gran pietra sopra, usciran fuore, & nasceranno assai bene, & son si uiui che ancora che cadano in luogo donde non arriuino alla terra, ò fra cardi ò foglie, ò altra cosa, piglia tanto campo la radice di essi, fin che la ponga in terra. per

mangiare bisogna che sieno messi à molle in acqua calda, & rimutarsegli spesso fin che diuentano dolci, & il medesimo fanno in altre acque, & molto meglio in acqua corrente. Son caldi & secchi. Vi sono de i saluatici, & de i domestici, alcuni piu amari, & questi son piu medicinali, che quei che son piu dolci. La farina di essi impastata con mele, & posta nello stomaco è buona contra uermi, & han maggior forza mettendouisi à digiuno. L'acqua in che son cotti, maggiormente se è pioueggiana, lieua il panno della carne, & il medesimo effetto farà l'acqua doue son stati à molle, & maggiormente essendo stata mutata. A chi gli mangia genera humori grossi, ma chi gli usa di mangiare molto, dan buon colore al uiso. Fatto empiastro d'essi, & posti sopra il carbuncello l'apre, & cotto con aceto rimedia molto al segno delle ferite. Mangiando la radice in acqua, & beuendola fa urinare, & gittar la pietra. Cotti in Alpechino guarisce la rogna di tutti gli animali, ungendosene; se con l'acqua doue son stati à molle, fien bagnate le cimici ò formiche, tutte le uccideranno.

Della natura & qualità della Veccia. Cap. XXI.

Col. lib. 12. cap. 2. Teof. lib. 2. hist. Pa. enero. cap. 8. Feb. cap. 7. Aristo. de anim. li. 3. cap. 20.

LA Veccia si alleua meglio in luoghi alquanto freddi, che molto caldi, richiede terreni secchi & asciutti, & non grassi. Il tempo piu congruo del seminarla è il Gennaio, & dopo questo il mese di Febraio, ma non tanto, di Marzo riesce male, & perciò non si dee seminare allora. Nei terreni molto asciutti si può seminare inanzi l'Inuerno, ma è assai migliore quella che si semina nel fin dell'Inuerno, piu saporita, & di miglior digestione & uirtù, secondo Teofrasto. si deue seminare in terreni ben lauorati, & alquanto rari, perche ogni legume di sua natura in generale uuole esser seminato raro. Quella che si semina di Marzo fa gran male al bestiame, si come dice Paladio, & Vincentio, secca ingrassa molto il bestiame di poca età, maggiormente le uacche. E' buon cibo per l'Inuerno in farina & in grano, & messa à molle è buona per i buoi, & mescolata in farina di segala. Daa gran latte al bestiame nato di fresco, ma alle bestie pregne non si dia, che le fa partorire con maggior trauaglio & pericolo, & come scriue Aristotele è uentosa se si usa mangiar intiera, & à digiuno, disenfia la milza, la pasta di essa lieua le macchie del corpo. La sua farina posta sopra le piaghe non le lascia crescere. Impastata la farina di essa con uino, & ponendosi sopra i carboncelli, gli apre.

Del Miglio. Cap. XXII.

Cres. lib. 3. cap. 19. Colu. lib. 2. cap. 9. Cat. cap. 6. Varr. li. 1. cap. 27. Palad. Maio. ca. 1. Magm. parte 2. ca. 10.

SI ha da saper che il miglio secondo Crescentio son di due sorti, l'uno è quel che tarda à nascer tre mesi, & l'altro che nasce subito, & si raccoglie da li quaranta di dopo che è seminato. L'uno et l'altro ricercano piu tosto terreni freddi, che caldi, & il miglio è di questa qualità, & però ricerca terreni freddi, maggiormente doue sia da inacquare, che l'acqua suppliscе per la terra fredda, ò la terra fredda per l'acqua. In ogni sorte di terra si fa buono, ò sia grassa, ò leggiera & debole, arenosa, eccetto che non fosse creta ò gessosa. E' molto buono seminarlo in luoghi nebbiosi come son riue di fiumi ò ualli. Dissipa & distrugge molto la terra, & perciò si ricerca molto alletamata, & lauorata. Ricerca terre che si possano adacquare, perche in terreni secchi rade uolte riesce bene, maggiormente essendo grasse & arenose, ma sia doue si uoglia, il seminar di esso è meglio col tempo humido che col sereno. La semenza di esso ha da esser fin di Febraio, & per Marzo, dico di quel che nasce in tre mesi. Bisogna che sia molto bene arata la terra per esso, si come dissi del frumento, uuol satiarsi d'acqua ogni settimana una uolta, & quando si semina non se ne gitti piu di quel che si puo coprir per quel giorno, non deue esser inacquato fin che non sia nato, & se non ui è comodità di irrigarlo, seminisi in luoghi humidi, & freddosi, & cosi nel tempo del seminare, come quando è granato guardisi bene da i colombi, & massimamente da' tordi ò passeri; si ha da sarchiare molte uolte, perche con il molto riposo genera molta herba & si deue seminar raro, perche estende molto il pannocchio, ne se gli deue tor mai l'acqua fin che non se gli ueda la spiga bianca, che albora comincia à maturare. Crescentio dice, che si puo ben seminare fra i solchi della faua, ma à me non pare molto al proposito questa meschiata, perche la faua uuole l'asciutto, cioè che non ha bisogno di esser irrigata, & il miglio sì, massimamente in Spagna che è paese piu asciutto, che non è la Lombardia, doue egli scrisse. Meglio è quel che dice del seminarlo fra i legni delle uiti, che son poste ne gli alberi, come si disse di sopra. L'altro, che si matura in quaranta di si puo seminar di Maggio, ma uuol esser in terre piu humide, & fredde, che il primo, & doue habbia di continouo l'acqua. Dell'altro primo ha da esser finita la semenza per mezzo Aprile, & di questo secondo à mezzo Maggio. Il raccolto di esso, cosi dell'uno come dell'altro, ha da esser prima che la spiga totalmente si secchi, che se è molto secca uiene ad hauere il grano molto lisio, & cadesene molto. Dopo l'hauerlo raccolto si deon portar i

Universidad de Deusto
Biblioteca

manipoli, & fasci all'ara con la spiga messa uerso il Sole, perche si asciughi, & si secchi. Non si mettan i manipoli, ò fasci ne i montoni, che si uiene à scaldar molto il miglio, & si guasta. Altri tagliano solamente le spighe, & quelle portano all'ara, & la canna, che rimane si taglia da basso & si lascian quattro ò cinque giorni al Sole, perche si asciughi, & si conserua come paglia per le bestie, che è di gagliardo cibo, & gran sostanza. Dopo l'hauer battuto, & con ciò il miglio lasciasi asciugar il grano di esso bene al Sole, imperoche se si ripone che non sia bene asciugato, si guasta, & dura poco, & se sta ben secco dura molto tempo. Dice Varrone, che se fia messo in pozzi, come si disse disopra, si conseruerà per cento anni. E' parimente bene di conseruarlo in tine, & coprirlo molto bene, ponendosi in luogo che non sia humido. Il miglio è freddo, & secco, & il pan di esso mangiato fresco è molto buono, & con latte conforta lo stomaco, ma freddo è cattiuo, & prouoca (mangiato fresco) l'orina, & quando uien doglia di corpo, scaldandosi il grano di esso, & ponendouisi sopra, gioua molto. Indurito il pane di esso & grattato, & cotto in buona carne, è un singolar potaggio, maggiormente gittandouisi zaffarano, & cannella. Chi usa di mangiar miglio, ingrassa molto, è ottimo pasto per palombi, & galline. Dice Magrino Milanese, che è di dura digestione, che stringe il uentre, & genera humor melanconico, & per questo non lo mangiano quei che patiscono di mal caduco. A chi dogliono nerui, posto caldo in un sacchetto, & messogli sopra il dolore, è molto utile.

Della qualità del Panico. Cap. XXIII.

Cres. lib. 3. cap. 9. Plin. lib. 8. cap. 16. & 25. Colu. lib. 2. cap. 4.

DI tutte le semenze che si han da seminar la Primauera è l'ultima il panico. Questo è come il miglio, così nel tempo & stagione del seminarlo, come nell'altre qualità di siti, terre, & lauori, & perciò tutto quel che si disse del miglio, il medesimo si intenda del panico quanto à questo. E' il tempo del suo primo seminare da Febraio fino à Marzo, & anco per mezzo Aprile, ne questo ne il miglio, à niun patto si deue seminare inanzi l'Inuerno, perche queste sono semenze propriamente dalla Primauera. Vuol il terreno ben arato & trito, secco, & stabbiato; si puo anco seminar di Maggio, & di Giugno quando si raccoglie l'orzo, & anco nel medesimo terreno, che ha portato l'orzo, abbrusciata prima la stoppia di esso, & arato, & stabbiato molto bene, accioche possa il terreno ben sopportar la fatica, & peso di tante semenze, & anco il panico disustantia, & distrugge molto la terra, & anco perche questa semenza così pi-

colina ha gran bisogno di esser inacquata piu in questo tempo che in altro, & lo irrigare frusta molto la terra, perciochè se ne porta seco il miglior di essa lasciando asciutta l'arena, & è bene che per doue ha da passar l'acqua si metta letame molto marcio ò fango di fonti, & di fiume, & quando si hauran da inacquare, si de maneggiar molto accioche l'acqua se la porti con esso lei turbida, & lo incorpori con la terra, che gli farà grandissima utilità. Si deue seminar molto raro, & sarchiarlo molte uolte. Quanto poi al raccoglierlo, & gouernarlo facciasi di esso come del miglio. Similmente si puo seminar doue sia stato seminato qualunche altro frutto, che uenga al tempo dell'orzo, ò piu à buon'hora, & fra alberi & uigne come il miglio, dico doue si inacquano le uigne. Quanto alla sustanza, & uirtù di esso, è della medesima qualità del miglio, ancora che non di tanta forza & uirtù, restringe molto il uentre. Il pan di esso ingrassa molto, ma è di cattiuo sapore, & aspero se non si mangia presto, & anco il grano di esso fatto in minestra con latte di amandole, & latte di Capra, ma è meglio con brodo grasso di carne, che lo addolcisce piu, & piglia miglior sapore, & non è così secco ne ristringe tanto. Chiamaualo un singolar medico detto Diocle, mele de i grani come il piu stimato de gli altri. Non credo io, che costui hauesse nel suo paese grano bianco. Il panico pisto, & beuuto in uino nero, è buono contra il flusso del uentre, & anco cotto con latte di Capra, & mangiato due uolte il giorno à digiuno, fa la medesima operatione. Vi è un'altra picciola semenza che nelle montagne uerso Biscaglia è chiamato Borona, che è della qualità del panico, & per esser quasi una istessa cosa, la medesima regola che si ha da osseruar circa il panico seruera per questa ancora.

Della Cicerchia, & Piselli. Cap. XXIIII.

Cres. lib. 3. ca. 6. et 21. Teof. lib. 8. dell'hist.

VN'altra sorte di legume si truoua in Italia chiamata cicerchia. Si semina di Gennaio, Febraio, & nel principio di Marzo, & molto rare, è buon pasto per buoi, & anco per gli altri bestiami minori, & di essi si fa minestra come de i ceceri, & anco p la gente di cãpagna meschiata con altro grano si fa buon pane. i piselli son di due ò tre sorti, ma tutte ricercano una sorte di terreno, & un medesimo lauoreccio, uoglion terra grossa, & humida leggiera, & ben lauorata, & doue pioue spesso; ama l'humidità come quelle che son uicine alle riuiere. Di queste ce ne è una sorte che si estende molto per terra, & suole putrefare i rami. E' buono alle tali porre pali sopra i quali si uanno auuolgendo crescendo in alto à gui-

sa di Edera. I piselli uerdi sieno guardati dalle donne pregne che gli fan gran danno. Verdi fan male à denti, & generano cattiui humori. Secchi son buoni per il mangiarli in minestra la quaresima, & conseruanosi poco tempo, imperoche generano uermi; il miglior tempo del seminarli è l'Ottobre, & si han da raccogliere nel fin dello sminuire della Luna, & si deuon lasciar ben seccar nell'ara, & se non seran ben secchi quando sian colti, conseruinsi in luoghi ben secchi, & non produrran tante tarme.

De gli Anici & Comino. Cap. XXV.

Cres. lib.6. cap.6. Pal.in heb. cap.23. in Maio. c.9. Pithago. Plin. lib.9. c.8. lib.10. cap.14. cap.7.

L'Anici uogliono aere caldo ò temperato, & non fan così ben ne i luoghi freddosi, ne ui nascono di così buon sapore, ricercano terre grasse, & sostantiose ò alquanto humide, ò se non son tali han bisogno di esser stabbiate, & ingrassate. Vero è che di maggior uirtù è quella che in luogo secco si raccoglie che niuna cosa (per regola uniuersale) riesce in somma bontà che nasca in luoghi humidi, & per forza d'acqua, ma si ben quelle che nascono in luoghi secchi, che lo stabbio, & l'acqua corrompono molto, & ancora che fruttifichi piu non riesce di quel buon sapore ne odore, & percio è meglio per hauer il frutto perfetto che in cambio di stabbio ui sia messa cenere, ò almeno bisogna che lo stabbio sia ben putrefatto, perche habbia perduto quel male odore, & anco buon fango di fiume. Questo frutto deue esser seminato uicino alle riue de' fiumi, ò di simili luoghi. Deue esser la semenza di esso molto ben granata, & nuoua che al piu non passi dui ò tre anni. Voglion questi frutti terre molto lauorate, & trite, & i pezzi ben rotti della terra. Si seminan il Febraio, & il Marzo, si deuon seminare, & sparger rari, & sarchiarli à minuto, & in ogni tempo bisogna che sian guardati di passeri, & da formiche, & anco da topi che li mangiano dalla radice. Et per dargli il rimedio contra le formiche guardisi nel terzo libro delle infermità de gli alberi, che ui si truouera. Il suo raccolto è nella fine di Maggio ò di Giugno, esso si mostra quando è matturo per esser colto, con tutto cio si deue auuertire di corlo prima che del tutto sia seccho, perche cade, & doue si conciara si lasci bene asciugare, & concisi in luogo netto doue non sia poluere ò pezzetti di terra, che è gran tacca per l'Anici che ui sien trouati. l'Anice uerde è molto dolce, & saporito da mangiare dopo pasto. Et in Italia si chiama finocchio Romano, come dice Crescentino, che si uende à mazzetti per le strade. Verde è molto buono per le balie che allattano così il grano come la foglia che fa buon latte, & assai. Verde, & secco conforta lo stomaco, & mangiandosi

giandosi à digiuno toglie uia il male odore della bocca, & à chi l'ha buono se gli fa migliore. Disopila il fecato così esso come l'acqua in che si cuoce. Asbiuga lo stomacho, & da buon sapore à qualunche conserua. Se si mette nel pane da gentil sapore, & odore, & è ben che sia nel suolo del pane. Lieua i cattiui sogni, & anco se ne i cuscini per la testa si mette la paglia di esso, ò posto al capezzale un mazzo di esso ha la medesima uirtu, essendo però così uicino che possa à chi dorme dare odore, leua le frigiditá, & uentositá, mangiato alquanto prima il disnar ò cena da buono appetito, & dopo quieta, & riposa lo stomaco, è buono contra la flemma, riposa il uomito, & il rottare, placa il dolore del capo, & è buono il suo fume per l'udito, & per il dolor della madre. Mangiato genera sonno, prouoca l'orina, fa uscir fuori la pietra da i rignoni, & uesica, è molto buono per gli hidropici, che gli asciuga molto quello humore, & se i fanciulli che hanno il mal caduco usano di mangiarlo gli è molto medicinale. Dicea Pittagora esser tanta la uirtu dell'Anice contra questa infirmità, che mentre uno ne hauesse in mano non gli uenerebbe quella sincopi ò accidente pisto, & disfatto in acqua, & con esso lauandosi, ammollisce la carne, & le frosie del naso, ma non si deue usar di continouo, che per la carne pallida è buono fino à quattro anni, che da li impoi è di tal natura che si ua corrompendo.

Il Comino si semina nel medesimo tempo, & ricerca il medesimo lauoreccio che l'Anici, lieua molto la uentositá, & perciò si mette pisto nelle uiuande uentose, come son cauli & rape, conforta la testa, & alleuia il dolor di corpo, & lo stomaco che uiene dal freddo. Il comino piglia poco in terra, nasce nella superficie, uuol terre molto grasse & calde. Il miglior tempo di seminarlo è per Febraio, & per Marzo, mangiato aita molto il diggerire. Ha proprietà di aprire le uie dell'orina, alleuia le fumositá che uanno à la testa. Il uino doue è stato cotto il comino, fichi passi, & finocchio, beuuto leua molto il dolore del corpo. Gioua molto à chi patisce dell'orinare cuocerlo in uino, & così caldo porlo da basso. Vi è un'altra sorte di comino chiamato saluatico, che pisto, & beuuto in acqua lieua il dolore dello stomaco. Questo si semina come l'altro, ma per esser buono in perfettione, non deue il terreno doue è seminato esser inacquato, percioche uiene à perder alquanto di quel caldo, & forza, ha anco questa proprietà, che mangiato col pane lieua il dolor del uentre, & chi l'userà à beuer con acqua diuenera di color pallido, & secondo Plinio questo usano molto coloro che uogliono mutar il color della faccia; come sono gli hippocriti. E' bene anco di porlo col miele alle creature nel uen-

tre quando ui sentono fastidio.

Del Lino. Cap. XXVI.

Virg. lib. 1. Georg. Cic. lib. 2. cap. 16. Cres. lib. 3. cap. 16. Palad. in Octob. c. 1. Plin. li. 19. cap. 1.

Il lino è una picciola semenza molto necessaria, & utile alle genti & quanto alla persona è utile in diuersi modi, ma tanto è piu nociuo alla terra, perche con esso si fusta, & disustantia piu che con qualunche altra semenza, secondo l'opinione di tutti gli Agricoltori, & di Virgilio piu che di tutti gli altri. Et in tanto è dannoso alla terra che dice Columella, che non si deue seminar se non in terreno bene coltiuato, & che altrimenti non si debba seminare. Ma al danno che da il lino alla terra si puo rimediare con due cose, l'una è che la terra si riposi lungo tempo, & l'altra che si stabbi molto bene. Et come si habbia da stabbiare lo dirò hora. Credo che sien pochi quei che non sappino che sieno due sorti di lino. Vno uernizzo che si semina inanzi l'inuerno, & un'altro che si semina nella Primauera, che è di Febraio, & di Marzo. L'uno & l'altro ricerca terra molto trita & arata molte uolte, & ugualata, & rotte le glebe, & pizzi duri di essa, perche col molto arare si spezzino le radici dell'altre herbe. Et dice Crescentio, che la prima uolta si ari la terra sotto quanto piu si puo, la seconda non tanto, la terza alquanto meno. Il uernisco, non ricerca molto stabbio, uuol terre assai humide, & non molto grasse, & se pur son grasse sieno leggiere, riesce male in terre segose, è buona la terra che sia di arena grassa come fangosa. Questo uuol terreni caldi doue geli poco, & si puo anco seminar in terre che si adacquino. Dell'altro non si speri buon frutto se si semina in luogo asciutto. Questo ultimo richiede terre grasse, & molto stabbiate, & che sia lo stabbio molto putrido, macero, & uecchio, & è meglio lo stabbio di stalla & di cenere, che stabbio ò letame di bestiame, & massimamente di capre, che ancora che si faccia grande & gentile, è nondimeno rouido, & aspero da filare. Per questo è similmente buono il terreno alquanto humido; & percioche il lino attrae, & tira à se molta sostanza, si ha da seminare in terre sustantiose, & meglio è seminarlo di Marzo, & in terre molto fredde di Aprile, che sien passati i ghiacci, che se lo piglia il gelo prima che nasca, se ne perde molto, & non riesce ugualle. Si puo seminar questo lino ne i terreni doue son state raccolte le rape, ma prima ha da esser bene alletamato, & arato due ò tre uolte. Mi son domenticato di dire, che quanto piu grassa è la terra, maggior sarà il lino, cioè piu alto, & piu folto. Et nelle terre leggiere, & piu delicate sara il gambo piu sottile, & non si alto. La linosa sia nuoua, che questo seme è

humido, & presto si corrompe. Sia, se sia possibile, non piu uecchia di un'anno, & in niun modo passi dui. Tengasi ben conseruata in luoghi asciutti doue non uadano ratti, ne simili bestie, che la mangiano con grande auidità, è ben conseruarla in tine, ò in uasi ben serrati. Si deue seminare molto uguale & spesso, che quanto piu spesso sia gittato, tanto piu nascera folto & grasso, & sia la linosa molto netta, si ha da guardarla molto da i passeri prima che nasca, & da i colombi, & anco quando è piccolino, ponendo nel campo qualche spauentacchio, che il uento lo dimeni. Deuesi sarchiare minutamente, & maggiormente quello che si inacqua, che con la grassezza si genera molta herba che lo soffoga, & quando è cresciuto non si deue piegar molto, perche cade, & si guasta, però colui che lo sarchiera facciasi strada con la mano, perche il men male che gli possa fare è il calpistarlo. Basta assai che sia ogni settimana inacquato una uolta con acqua fredda, & sia ò la mattina, ò la sera al tardi, ma satiela bene ciascuna uolta, eccetto se non è molto riposata, & quando comincia à pigliar colore, tolgasegli l'acqua. Alcuni lo raccogliono uerde, ma non sanno quel che si facciano, che ne il lino ne la semenza uiene ad hauer la sua stagione, & la tal semenza in poco tempo si perde. E' di buona stagione il lino quando è giallo, ò quando la semenza ingrassa, come dice Plinio. Quando si carpisce, si ha da far piccioli fascietti, & riuoltar il grano à basso, perche piu ingrossa il grano, & pongalo doue nõ si bagni, ne anco doue non sia toccato dalla rusciada, che l'acqua gli fa gran danno, massimamente se si insuppa nel medesimo fascio, che lo putrefa, & uiene à far grande stoppa, & poco lino & corto. Per questo se auien che alcuna uolta cosi si bagni, distendasi, perche si asciughi bene, & dopo l'essersi raccolto, cauisi la linosa di esso con la maggior prestezza sia possibile, perciò che i ratti lo mangiano, oltre che stando nel lino si scalda, & guasta. Alcuni lo conciano con le gram mole, & altri con petteni secondo i paesi. La semenza cauata sia messa bene al Sole, & guardisi doue non si possa bagnare, poi si porti al fiume il lino, & mettendosi à molle, pongauisi sopra pietre in modo che l'acqua non lo porti, & nell'acqua si macera in quattro ò cinque giorni, & nel corrente di essa in duo dì ò poco piu. Al cauarlo facciansi i mazzi piccioli, & lighisi per le piante, & pongasi al Sole sparso bene in piedi accioche il Sole lo asciughi bene. Si ha da por mente che quando si mettera à macerare sia buon tempo, & chiaro, perche la pioggia grande suole spesso portarsene il lino che è leggiero. Et è da auuertire che mai si beua l'acqua che ui sia stato il lino, percioche è pestifera. Dopo che il lino è bene asciutto si riponga in luogo coperto, & prima che si batta sia posto in luogo humido alquanto, ac-

ciò consenta alla grammola, & non si rompa pe'l mezzo, & nel conciare tolgasi uia la radice che non ual cosa alcuna. Ciò fatto diasi in poter delle donne che ne faccian la uolontà loro, & quel che esse sanno, & lo riducano à perfettione. La linosa è calda, & humida, è buona cotta col mele per coloro che patiscono di tosse, & anco l'acqua in che si è cotta mitiga la tosse, & cotta & posta sopra le posteme, & enfiagioni, l'apre, fa male allo stomaco à chi la mangia, & genera uentosità. Il lino oltre la comodità che da à l'huomo del uestire, quando è poi la camiscia uecchia è buono desfilato à porlo sopra le ferite, oltre l'esser anco buono per far carta.

Dello Canapo. Cap. XXVII.

Cres. lib. 3. ca. 7. lib. 3. cap. 10. Palad. in feb. cap. 5. Plin. li. 20. cap. 3. Auic. lib. 2.

IL canapo è della natura di quell'ultima sorte di lino che habbiamo detto che si adacqua, & perciò gli è necessario le simili terre, & aere. Vuol terra grassa, & stabbiata, & doue si possa inacquare, ò terreni humidi, nasce migliore in terre fredde che calde, se si semina in terra molto grassa, nasce folto & lungo, & di molta fortezza. Questo tale è buono per far funi & capestri, & per tele grosse, ma di quello che si ha da far tele per uestire, ò sacchi, si deue seminar in terre non così grasse, & che sien piu leggieri, & sia seminato spesso, così nascerà alto, & sottile, che seminandosi raro, diuenta pieno di foglia, & non è così buono. Nelle terre fredde si semina di Marzo, & nelle piu calde di Febraio, poche uolte fa ben il seminare di esso inanzi il Decembre, nelle terre molto fredde si semina di mezzo Aprile. Si ha da inacquare come il lino, & sarchiare quando è picciolo, che dopo non accade, perche cresce da se tanto alto che soffoca tutta l'herba, & si ha da cogliere quando matura la semenza. Si lieua dalle canne, al Sole si macera & concia come il lino; il canapo è piu duro per l'acqua che non è il lino. Le tele che si fanno di esso non ricercano ne sopportano bucate così come quelle del lino, che subito si rompono per esser sottile. La sua semenza è calda e secca, & chi la mangia perde la uirtù dello ingenerare secondo che scriuono Auicenna, & Plinio. Accorta la uista, & guasta lo stomaco secondo che dicono, addolcisce la tosse, & è buon pasto per i piccioli passari, che si alleuano in gabbia.

Fine del primo libro.

LIBRO SECONDO,

NEL QVAL SI TRATTA QVAI TERRE, AERE, ET SITI SIENO BVONI PER LE VIGNE, APPROpiando à ciascuna sorte di terreno, la qualità della Vigna.

Capitolo primo, nelquale lo auttore pone quattro sorti di Vigne.

Cres. lib. 4. cap. 3. Colu. lib. 4. cap. 3.



ON le Vigne dell'una di quattro maniere; alcune son poste in alberi, & queste non si criano bene se non in terreni humidi, & molto grassi, come è la Lombardia, & in molte altre parti d'Italia. Altre son fatte à modo di pergolati, che è quasi una medesima cosa però la regola che si pone per l'una si metterà per l'altra. Son alcune altre distese per terra, che son le peggiori di tutte, perche con poco humore si marcisce, & il uino di esse concepisce in se l'odore della terra, & per esser così basse si inhumidisce & bagnano molto. Queste tali non si deono piantare se non in terreni molto leggieri, che piouendo l'acqua possa ben scolarsi, perche non resti nella superficie, acciò non si marcisca l'uua, come son terreni arenosi, & casalenghi. Sogliono queste tali caricarsi molto del frutto, ma hanno i difetti che ho detto. Richiedono colline & luoghi alti. Son altre che come piccioli alberi stanno da loro istesse in piedi, ò con pali ò canne appoggiate nella maniera che comunalmente ueediamo, & queste per non esser poste in alberi, ne star distese per terra, sono mediocre, & hanno il mezzo fra l'une, & l'altre: & uogliono terreni temperati fra il molto humido che conuiene à i pergolati, & secco, qual conuiene alle uigne distese per terra. Han piu facile ogni sorte di lauoreccio così il potare come il cauare, & altri simili lauorieri. Quelle che stanno in alberi ricercano piu tosto terreni piani, che alti, quelle che son distese per terra piu alti che bassi, queste altre in alti, & bassi, in colli, & pianure, & alleuan bene, & fanno buon uino.

Universidad de Deusto
Biblioteca

Di alcune sorti di Viti. Cap. II.

Colum. lib. 4. cap. 52.

VOgliono le Vigne aere temperato piu propinquo à caldo che à freddo. Fugono gli estremi, & però non si possono alleuare in paesi molto freddosi come è la Fiandra, & l'Inghilterra ne doue fa nieue assai, ne anco ne i luoghi estremamente caldi. Con tutto ciò piu tosto uogliono, & anco son migliori, dico di miglior uino, in paese caldo che in freddo. Sono di molte maniere & differentiate sorti, & tante, che niuno puo finir di saperle, perche ogni paese ha la sua sorte di uua, che in Spagna non son quelle che sono in Italia, ne per il contrario, & per questa cagione hanno differenti nomi, che perciò non son conosciute in tutte le parti ne si sa quali sieno. Le uue quanto al primo son di due sorti di colori, come noi ueggiamo, bianche, & nere, & in qualunche sorte di queste son molte differentie. Nelle bianche, alcune sono Aruillas, & queste son le migliori di tutte. Vi sono certe uue rotonde picciole molto strette nel rasso, ò racemo, & ue ne son di un'altra sorte che son fra nere & lionate. Queste ricercano piu tosto luoghi bassi che alti, percioche son uue asciutte, & le Viti cresconо in alto, & per questo mai ò per marauiglia si marciscono, fugono luoghi uentosi, percioche ha il legno & uite tenero à spezzarsi, & con poco uento si rompon gran rami di essa. Se son poste in luoghi freschi, & alti, si guarda & conserua l'uua nelle uite piu tempo che niun'altra. Similmente è buono per luoghi humidi & piouosi, perche ancora che pioua molto ne si marcisce ne si apre l'uua che stia in alto & scoperta al Sole, & anco perche si spoglia presto della foglia, & si indurisce bene con poco Sole in buon luogo da maturare. Questo uitame uien quasi prima che niun'altro, & in luoghi tardi si conserua piu che niuno altro, ne gli uni uien la uendemia presto, & ne gli altri non si perde per esser tarda, ne si guasta cosa alcuna, anzi ha questo uantaggio questo uitame piu de gli altri, che si fa miglior in luoghi asciutti, casalenghi, & arenosi, & carican bene & sono l'uue spesse, & sopportano pali, & son per parrali molto buone, & se si potano le punte fa molte saette, che son buone per Agresto. Il uino di queste uite riesce molto chiaro, & di gentil colore, & sapore, è odorifero, & conseruasi molto tempo, ma anco acciò sia migliore si deue meschiare con altra sorte di uua, come è Ciseneſe, ò moscatello, ò altra simile.

Del Verdicchio.

IL Verdicchio è uua bianca che ha il granello picciolo, & traluce piu che niuna altra. Fa i graspi piccioli, & non molto stretti. Queste uite son migliori in luoghi alti, & non humidi che in piani ò in luoghi grassi, & riposati, percioche ha la scorza molto sottile & tenera, di che adiuiene che si marcisce molto presto, & ha il sarmento cosi tenero che da per se per la maggior parte cade tutta, & bisogna che al tempo della uendemia si raccoglia tutta per terra, & per questa cagione ricerca luogo asciutto non uentoso ne colli molto alti. Il uino di questo uitame è migliore che niuno altro bianco. Si conserua lungo tempo, è molto chiaro, odorifero, & suaue. Mal'uua di esso per mangiare non uale molto.

Del Moscatello.

IL Moscatello è una sorte di uua cosi detto, perche ha un sapore, & odore quasi come il Muschio. Questa uua ha il grasso molto stretto, & il grano molto tenero. E' uua che se è in luogo grasso, & riposato si suole marcire, & perciò ricercano terreni arenosi, asciutti, leggieri, & alti, pur che l'altura non sia troppo grande, perche questa è regola generale che niuna uigna fu mai buona in luoghi eccessiuamente alti. Questa uua per esser fumosa, dà maggior dolor di testa che niun'altra. & anco suol generar febre. Il uino Moscatello fatto da per se solo è cattiuo per esser molto fumoso, & dolce, ma misciato con altro uien buono odorifero, & si conserua assai, & uendesi molto bene, & quanto è piu uecchio è migliore, & l'uua per esser cosi saporita si suole molto robbare, però chi l'ha nella sua uigna bisogna che apra ben gli occhi, che non bastan ne muri, ne pergole alte per diffenderle dalle mani de i golosi fanciulli, & suiati; ogni uitame che si inserisce in moscatello piglia parte del suo odore.

Del Ceseneſe.

IL Ceseneſe è una sorte di uua molto simile à la Aluiglias, cosi al uedere come anco alla proprietà che ha in se, eccetto che richiede terreni molto caldi, & molto asciutti, & non gagliardi, & grassi, imperoche è molto facile à marcirsi per non hauere la scorza cosi dura come lo Aluillo. Il uino di questa uua è molto odorifero, chiaro, & molto si conserua. Que-

ſto uitame nel potare creſce piu in ſarmenti, & però ſe gli deuon laſciare.

Dell'Vua groſſa bianca.

L'Vua groſſa bianca è un uitame che fa il graſpo grande, & molto ſtretto & il grano groſſo, ha la ſcorza molto tenera, che per poca acqua che gli dia ſi ſuole fendere & aprire, onde ſi marciſce, & per queſta cagione richiede terreno aſciutto, doue non ſia molta ruſciada ne humido, ma terre arenoſe leggiere, & aeroſe, & calide, & doue non pioua molto, & piouendo l'acqua coli preſto. Il uino ſolo di queſto uitame non ſi conſerua molto, dico piu di uno anno, & è di buon ſapore, ſi ſcalda preſto. Et ſi deue uſar ogni diligenza poſsibile, perche maturi preſto, & ſi uendemij prima che arriuino le acque grandi, & però ſi ha da piantar doue il Sole duri aſſai, & preſto ſi faccia. E' buono per eſſo il terreno arenoſo & caſalingo, & ſe queſta tal uua ſi inſeriſce in moſcatello carica molto il frutto, & partecipa dell'odor del moſcatello.

Del Cereſolo dolce.

IL Cereſolo dolce è un uitame & ſorte di uua, che ha il graſpo lungo & raro, & il grano groſſo, & piu peloſo che niuna altra ſorte di uua, è il ſuo ſapore alquanto dolce, & odorifero quaſi come Moſcatello, & quando ſi mangia pare che uenga uno odore al naſo, & il medeſimo effetto fa il uino che ſi fa di eſſo. Queſta uua ſuol reſtar rara ne i graſpi, & queſto procede, perche tarda molto in fiore, & per tardar tanto in fiore, poche uolte ſcampa di non hauer acqua ò uento, prima che eſca di eſſo, & non è coſa che piu faccia perder il frutto, non ſolo nell'uua, ma anco circa gli altri alberi. Et per queſta cagione ſi da per documento di piantar queſto uitame in terre calide, & doue pioua di rado, pur che ſian terre graſſe, & humide, & ſon buone per luoghi diffeſi da i uenti. poche uolte marciſcono queſte uue, & per queſto patiſcono luoghi baſsi, & in oltre hanno queſto uantaggio le ſimili uue dall'altre, che ancora che ſi faccino migliori in luoghi humidi ſi fanno anco buone in luoghi aſciutti, & le uite caricano mediocremente, & ſopportano bene i pali, & per queſto ſon buone per uigne da pali, & canne, pur che habbin terreno graſſo. Il uino di queſte uue da per ſe è molto dolce, & però biſogna di far di eſſa come del Moſcatello, che è meſchiarlo con l'altro, & anco ſi deue fare quando ſiano alquanto paſſe, perche da buono odore. E' uino come oro nel colore, & conſer-

conſeruaſi bene maßimamente meſchiandoſi con uue di altri buoni uitami.

Delle uue roſſe großi, & ben nere.

QVeſte uue fan i ceppi delle uite alti à guiſa della uua Lugliatica. Voglion terreni della qualità che la lugliatica, ſon uue molto roſſe, che le ueſpe le mangiano uolentieri, & gli api ſimilmente, & per queſta cagione alcuni le piantano ne i luoghi doue ſi tengono queſte pecchie à fabricare, accioche quando à eſſe mancano fiori, poſſan ricorrere a queſte, & con eſſe ſi mantengono. Non fanno uino molto buono, ne molto roſſo, & anco dura poco. Dicono che il uino di queſte uue ſi infortiſce rade uolte, ma piglia altri uitij, come è riſcaldarſi, diuenir turbido & nitroſo.

Del uinoſo.

IL uinoſo è un uitame di uue, che ne i racemi, ſi aßimigliano molto al cereſolo in eſſer i racemi lunghi, & rari, han l'uua molto tenera, uuol luoghi aſciutti perche ſi marciſce ſubito, dan molto uino, & di qua piglia il nome di uinoſo, è molto chiaro, ſoaue, & di mediocre duratura, ſe ſi miſtica con ò Ceſeneſe ò ſimile è marauiglioſo nel colore, odore & ſapore, perche da per ſe è uino ſemplice, & con queſti piglia alquanto piu di forza, & di uiuacità.

Del uino Caſtigliano bianco.

IL Caſtigliano bianco, naſce da una ſorte di uua che fa i racemi piccioli, rotondi, & ſtretti, l'uua rotonda, & dura, ancora che tenera uuol luoghi arenoſi, graßi, & caſalenghi, è uino di buona ſorte che non è del molto pretioſo ne del peggiore.

Della Maluagia.

SOno certe altre uue chiamate Maluagie, fanno i graſpi ſtretti han l'uua rotonda, & ſe han buon terreno non naſcon molto minute, uogliono terreni graßi, aſciutti, & non humidi, che ſon uue tenere, & ſi marciſcono, coſi in terreno aſciutto fa miglior uino, et ogni uitame accõcia & ogni terreno, per la bontà del uino; & è da notare, che miglior uino eſce del cattiuo uitame poſto in buon terreno, che di buon uitame poſto in

cattiuo terreno, benche per far perfetto uino si deue procurar di porre buoni uitami in buoni terreni, in quanto puo soffrirlo la comodità del terreno.

Dell'altre uue bianche.

VI sono altre uue bianche chiamate da molti la Irene; sono molto humide, & per questa cagione, ancora che in luogo humido, & grasso produchino piu uue le uiti, che nello asciutto, nell'humido presto si marciscono, se non son poste in alberi ò in pertiche alte, migliori uengono in terre grasse, pur che sieno mediocremente humide. Io non ho ueduto uino di questa sorte di uua, ma à me pare che sia uino di poca forza, & anco di poco durare, con tutto ciò non me ne risoluo, ma mi rimetto alla esperienza, io tengo che sia meglio di farne uue passe, che han pochi grani, & si fanno molto belle, & utili, & se si appoggiano in pertiche che stieno alte, bisogna disfogliarle, perche si habbian da asciugar dal Sole.

Delle uue negre, & particolarmente di quelle di Castiglia.

LE uue nere son similmente di molte sorti, & le principali di esse son le Castigliane. Sono queste uue molto strette che fa il grasspo piu tosto picciolo che grande, se non fosse grande la sustanza, & bontà della terra, che iui si fa grande il grasspo, & per la maggior parte son grasspi stretti, hanno il granello minuto, & la scorza di esso molto tenera, & son basse, & ricercano terre leggiere, & le uogliono anco arenose, & asciutte ò alte; nel terreno grasso caricano assai, ma si marciscono molto: pur se à queste uiti si da terra grassa, & sustantiosa, & non humida, saran buone, & di buon uino, & non marciranno, se l'anno non fia molto humido, & grasso. Il uino di queste uue è migliore che niuno altro che sia rosso, ma ricerca una mescolanza di un'altro buon uino bianco, cosi sarà in perfettione, & durerà molto. Questa sorte di uua si matura piu presto che alcuna altra uua nera.

Dell'uua Palombina.

L'Vua Palombina è negra, e molto simile all'Ieben bianco in esser cosi longhi i grasspi, & rari, & anco in molte parti è chiamato lebeno nero. Ricerca terreno come quel del Ceresolo dolce, matura tardi. Il uino

che produce questa uua è chiaro, & è buono per il principio della state, non suole molto durare, perche piu che niun altro piglia del riscaldato, & dicono, che da se solo è meglio che mischiato. All'uua Palombina fa gran nocumento il Sole, che meglio maturan quelle che son coperte di pampane, che quelle che stanno scoperte, & son battute dal Sole, perche si induriscono, & non si maturano, restando sempre agresta, & per questo ricercano ceppi di uite alte che non gli bisogni di leuargli le frondi.

Di altre sorti di uua nera.

VI è una uua nera, che fa i racemi & grasspi grandi, & molto stretti, & l'uua è grossa, producon queste uiti assai, & se son piantate in pianure, & luoghi grassi caricano fuor di modo, fan un uino molto tinto, oscuro, & spesso, & se son piantate in luoghi alti, & arenosi, & asciutti, pur che sian terreni sustantiosi, ancora che non carichino tanto, fan uino piu gagliardo, & piu soaue, che con il miglioramento della sua bontà, si paga l'abbondanza, oltre che si conserua piu; è uino da se di gran portare, & di poco durare, & miglioran molto se si mescolano con altre uue bianche. Questo uino da se solo è grosso, & suol generare arena, & pietra nella uesica.

Quale debba essere il terreno per piantar le uiti. Cap. III.

QVanto al primo, per le uigne ha da esser il terreno dolce, & di buon sapore, oue nascono acque dolci, che non sieno ne amare, ne salate. Ilche si pruoua (come dissi di sopra nel capitolo terzo del primo libro.) perche tale è il sapore del uino quale è quel della terra doue è piantata la uigna. E' ancora buon terreno per le uigne doue nascono, & si allieuano alberi, & piante, sia casalengo, ò di ualli, ò di colli, pur che sia asciutto, & le uiti han da essere uerdi, fresche, i tronchi grossi, & gran di non arrugati ò brozzolosi, ma lisii, & belli, che sia fruttifera ciascuna nel suo uitame, & di buon frutto. Ogni terreno doue nascon spine è buono per uigne. Il terreno che nella State per il caldo si apre, & fa grande apertura, è cattiuo per uigne, & anco per ciascuno altro albero, perche per quelle aperture entra il Sole, & il caldo fino alla radice, & le secca, & abrusciа, eccetto se non fosse doue è la comodità di adacquare, che cosi questi terreni sarian buoni, per esser forti, & sustantiosi. E' buono il terreno che con esser grasso & sustantioso è leggiero, & non graue, & ancora

Colu. lib. 3. cap. 3. & cap. 4. Cres. lib. 3. cap. 7.

che disopra sia molto debole, se da basso è grasso, & sustantioso, è buono, perche il basso mantiene la pianta, & quel disopra la difende dal molto freddo ò smisurato caldo. Nel terreno cretoso poche uolte pigliano bene le uiti, & perciò non si curi di poruene la gente, ma se la terra ha di sopra arena ò terra leggiera, & da basso creta è buona, & ui si possion porre i barbati come fra due terre, & non se gli taglino la punta, & nell'anno seguente formingli che crescano in lungo dui ò tre nodi di canne, mescolandouisi altro terreno per rispetto della creta, & si faran buoni. E' buono doue è creta gittar letame molto putrido nella fossa, & molta terra. La terra doue sono molte pietre, nella superficie, è cattiua, perche la natura della pietra è nella State conciper gran caldo, & nello Inuerno freddo molto, grande, con che risulta gran danno alle radici, & al fusto delle uiti. Et perciò conuiene che essendoui molte pietre, se ne facciano montoni, ò si gittino fuor del campo; ma se è poca & minuta, è buona per uigne, & sogliono far buon uino, se queste simili pietre fossero bene nel fondo aiutarebbono molto alle radici delle uiti, perche nell'Inuerno aiutano à scacciare la molta acqua dalle radici, & per questo coloro che sanno assai in questa arte del piantare uigne gli pongono à torno à torno della radice tre ò quattro pietre, & cosi lo dan per regola gli Agricoltori, & saria buono se si potesse fare, che le tali pietre fossero piu tosto uiue che arenose, perche oprano meglio questi dui effetti. Se la terra ha casalenga ò rouina minuta, pur che non sia troppo, gli è molto appropriata. Il terreno arenoso da poco frutto, ma il uino di esso è molto buono, & per questo terreno si conuiene molto l'uua che con il troppo humore si suole marcire, & quelle uue tutte, che hanno il granello tenero. Se la terra arenosa ha sotto di se acqua dolce, è buona molto per il uino. I terreni che nella superficie hanno gesso, creta rossa, & dura, son cattiui, perche nell'Inuerno con poca acqua restan fuor di modo humidi, & nella state molto duri, & secchi. Quello è parimente buon terreno, che quando pioue, ò è inacquato beue presto l'acqua, & conserua mediocremente l'humore. Son di accordo tutti gli Agricoltori, che doue è stata uigna uecchia rouinata è molto cattiuo terreno da uigne se totalmente prima non se diradica, & lieuansi le uecchie radici, acciò non impediscano, ne dian disturbo alle nuoue piante; & deue procurar sempre colui che pone uigne far elettione di buon terreno, & cercar buoni uitami, & cosi haura buon nino, & resterà rare uolte burlato.

De i siti buoni delle Vigne. Cap. IIII.

HO detto breuemente quali debban esser i terreni per le uigne, resta hora à parlar de i siti di esse. Son questi, di due sorti, ò alti, ò piani. Nelle pianure le uigne portano piu uua che ne i luoghi alti, ma è molto miglior il uino de i colli, piu odorifero, & soaue, & di piu durare. Ne i colli le uigne che stanno uerso tramontana dan piu frutto, che quelle che son sottoposte al mezzo dì, percioche la tramontana ancora che sia di sua natura secca per esser fredda, le mantiene piu fresche, & perciò dan piu frutto, eccetto in luoghi doue il freddo è troppo eccessiuo. Le uigne che stan uerso mezzodì dan miglior uino, perche si maturano meglio, & l'uua si indurisce piu, & non si marcisce. La ualle, massimamente se è profonda è il peggior sito di tutte per le uigne, perche ui si marcisce molto l'uua, & sempre la tiene uerdegna senza colore, & senza sapore, & ancora che le uiti in simili luoghi producano molto, non ual niente, & è meglio un poco di buono, che molto di cattiuo, eccetto però se la ualle non fosse uerso il Sole; ma percioche non in ogni luogo si puo far elettione de i siti per piantar uigne, dirò doue meglio si possa piantare ciascuna sorte di uitame. Ne i piani & ualli, & in luoghi humidi si han da piantar tale sorti di uue che sogliono portare le uiti alte, & producono l'uua tosto, & non molto stretta di graspi, che hanno la scorza dura, forte, & asciutta, come dissi della uua palombina, & di simili altre qualità. Nell'alto quelle, che fanno il ceppo basso, che ha il grano tenero, che si suole marcire; & che hanno i graspi stretti, come il Moscatello. In luoghi caldi deono esser piantate le uigne uerso tramontana, che è aere fresco, & nelle freddi, & humidi, uerso il mezzo dì, perche habbian piu continouo il Sole. Verso Oriente si hanno da piantar quelle che riceuon danno dalla rusciada, & nebbia, come è il Moscatello, & uerso Occidente quelle che con nebbia, & rusciada riceuono aiuto & utile, come sono le uue palombine, & ogn'altra uua, che da se è dura, & asciutta. Ogni uitame che ha il legno duro, & brozzoloso, & che si scorza presto, è cattiuo per luoghi uentosi, come è il palombino, & ciascuno altro che se gli simigli. Virgilio dice, che non è buono il sito uerso Occidente, ma questa non è regola generale per tutte le sorti di uiti, che ancora che sia per una sorte dannoso, per un'altra si pruoua esser buono & profitteuole, & molti pratichi Agricoltori fan piantar uigne uerso Occidente, pur che (come si è detto) sien sorti di uitami di uue asciutte, & dure, allequali la rusciada, & nebbie facciano utile.

Pa. lib. 1. cap. 6. Colu. lib. 4. cap. 6. Virg. lib. 2. Georg. Colu. lib. 2. 3. ca. 3. lib. 4. cap. 2. Plin. li. 14. cap. 4.

Qual debba essere il sarmento, ò qualunche altra pianta per piantare, & come si debba eleggere. Cap. V.

Colu. lib 3. ca. 2. lib. 4. cap. 21.

COlui che uuol piantar Vigna ò qualunche altra sorte di pianta ha da procurare di scegliere la miglior pianta, & della miglior sorte che potra, perche non è perdita uguale di quella che si fa nella mala semenza del frumento, orzo, & simili che non passano uno anno, con la perdita delle cattiue piante, che è maggior fatica, & ual piu faticare una uolta in cercar buone piante, che faticar poi in leuarle uia dopo, che sono alleuate, ò alleuar quelle che imprudentemente si cercarono; similmente tengasi questo auiso, che niuno pianti la sua uigna tutta di un solo uitame, perche auuiene molte uolte che un'anno affronterà à far bene un uitame, & non l'altro, & però nella uigna bisogna di hauerne di piu sorti, & sieno i uitami che si pianteranno tali, che in bontà l'uno si confaccia con l'altro, perche la mescolanza delle uue di sorte molto differenti, non si accorda, & fa che il uino non sia di molto buon sapore, ne si conserui. Et similmente ha da auuertire chi pianta uigna, di metter ben con diligenza ogni uitame da per se, far un tramito di una sorte, & l'altro dell'altra, ouero una rasa per ciascuno come meglio gli parerà, che non sia confuso l'un con l'altro, perche al tempo del coglier l'uue è poi molta fatica, hauendo à uendemiare una uite in quà, & una in là, che il uendemiatore non uuol far fatica simile, & se la fa non la fa come deue, & se questa diligenza non si usa, ma si colga tutta l'uua insieme adiuiene che si coglia la matura, & non matura mescolatamente, essendo che non maturano tutte le sorti di uue in un medesimo tempo, oltre che al tempo del potare tenendosi questo buon ordine de i uitami separati, si puo dar il potare à ciascun uitame secondo il suo tempo, ò uno piu à buon hora, & all'altro piu tardi, secondo che il tal uitame ricerca, & potra il potatore senza fatica conoscere qual sorte ha da potare, & qual nò, & se l'ha da potar lunga ò corta, oltre ancora che si appropriara la terra alla sorte del uitame piantandosi in questo modo ogni uitame da per se.

The. lib. 2. dell'hist. Col. lib. 3. cap. 1. & cap. 2. Cres. lib. 4. cap. 9. & cap. 10.

Del modo & tempo da piantar le Vigne, & sciegliere i sarmenti. Cap. VI.

HAuuto la terra per la uigna qual il patrone potra meglio ellegere, & strappate, & eradicate di essa terra tutte l'altre radici, ò sia

di altre piante perche non impediscan le radici nuoue, & giouani, resta à dire che nel piantar uigne son due modi, & anco tre, ma l'una è di granelli, & di questo mai riescon uiti fruttifere, ma sterile, & tarde, come dice Teofrasto, le quali per esser poi buone bisogna che si insitino, ma niuno fa questo se nõ colui che lo porta di luntano, per non hauer comodità di hauer del sarmento. Et chi cosi fa seminar i grani gli ha da tener bene à molle, & seminansi in luoghi molli, & doue sia humidità, percioche son di lor natura duri per esser puro legno, & de li à dui ò tre anni quando haueran fatte fuori buone punte inseriscano quelle punte nate in altre uiti, & in questo modo si emenderà molto il mancamento di esser di grano. Vi sono altre maniere di piantoni, l'una è di sarmenti che si potano, & altri chiamati di Barbati, che han la sua radice. De i sarmenti quelli che pigliano riescono assai migliori, ma non son cosi certi come sono i barbati, perche de i primi se ne perdon molti, & de i barbati rari ne falliscono, & però gli antichi Agricoltori procuraron sempre de i sarmenti (che essi chiamano Moglioli) far barbati, congiongendo insieme il buono di esser sarmenti col fargli seminarij, che è come piantar porri ò cauli, & poi traspiantargli in altro luogo, & si fa in questo modo nelle uigne scegliendosi prima i sarmenti; & al parer mio, è molto bene che le uiti che portano barbati naturali se ne pongan quanto piu possono hauersi. Al tempo che le uiti stanno con il suo frutto si deue por mente quali sieno le uiti che son piu fruttifere, & questo non solamente pongasi à mente, & notinsi un'anno (perche potrebbe essere che col buon tempo le cattiue caricasse molto, & nel cattiuo le buone portassero poco) ma anco tre anni ò sappian, domandandosi à chi meglio le conosce, & che l'ha in pratica, & quelle si mettano da parte. Similmente si ueda in che l'aere, ò sito l'huom ha da piantare la uigna, che di tal aere ò sito si prenda la pianta, in modo che se un pianta la uigna esposta al Mezzodi, dalla uigna di Mezzodi pigli la facta, & pianta, & se la uigna che fa è uerso Oriente pigli i sarmenti per piantare di uigna esposta à Oriente, & se in luogo alto la pone, pigli la pianta tolta di luogo alto, se da basso, da basso, se in humido in luogo humido, & se in secco di secco, se in fredda di fredda, & se in sito caldo, di paese caldo, ò sia miglior qualità di terra pur che la differenza non sia molta, in modo che in quanto si puo si ha da procurare di assimigliarle insieme, perche quella pianta che cosi si pone piglia meglio, & produce miglior frutto. Ma quando non è in poter di chi la pianta di far questa ellettione, & hauer le piante à suo modo, pigli il sarmento del piu basso pur che non sia del duro, perche quiui ha esso maggior forza, & uirtù, & le piante de li son

Universidad de Deusto
Biblioteca

assai migliore. La saetta ò sarmento che ellegerà di qualunche sorte si sia habbia gli occhi grossi, & spessi, i nodi corti, sia rotondo, molto uerde, liso, & non brozzoloso ne uecchio, mediocremente sottile, & non grosso, che non piglia molto bene, & per niun modo sia della cima ma del basso (come ho detto) habbia alquanto (come sarebbe à dir due dita) del uecchio del l'anno passato, & non di piu tempo, perche di li escon bene le radici, ma non porti nulla di secco con se, perche sarebbe seccar le piante. Questi tali sarmenti se si han da portar di luntano copriglisi bene la tagliatura con un panno humido, acciò non si disecchi, & guardisi dal Sole, & massimamente dal uento di Mezzodì, perche da questi puo riceuere il maggior danno. Similmente habbisi grande auuertenza che gli occhi non si guasti col fregarsi un sarmento con l'altro, & se fra queste piante ui sia alcuna di stima se si haura da portar di luntano acciò non si secchi, ma uada molto sicura, è buono che prima che si tagli dalla madre, se gli ponga appresso doue l'ha da tagliare una cistella di uimini ò di altra cosa, & passi la pianta pe'l mezzo per un busio della pianta alla bocca, & si empia di terra inacquandoli qualche dì fin che faccia barbe, & dopo tagliasi per da basso, così si potrà portar con la sua cistella, & piantar doue si uorrà, senza che senta nocumento alcuno, perche sta in questo modo, come se fosse nata ò poco meno, & in questa maniera non solamente uiti, ma qualunche altra pretiosa pianta si puo portare ben sicura ancora che sia ben di luntano. De i tempi di trasspiantarla in altre parti, ho detto, che sempre debba esser nel cresscer della Luna, perche senza dubbio piglia meglio, & sarà piu sicura, ne haurà tante infermità, & questo per la pianta che si pianta di ramo tagliato, come i sarmenti. Et à quel che alcuni dicono, che i sarmenti potati nello sminuire della Luna non si tarmano ne corrompono come i potati nel cresscere, & che perciò non è buono di piantar nel cresscere di essa, non fan buono argomento, poi che son duo fini, ò opre, tagliar per conseruare, ò tagliar per piantare, iquali effetti si han da fare in tempi differenti, & sempre l'ultimo tempo de i sarmenti ha da esser da Gennaio innanzi, perche fino à quel tempo non hanno perfetta stagione i sarmenti, ne son ben curati. Questo si intenda de i sarmenti tagliati, & non de i barbati, che son uecchi, & hanno le radici perfette, & anco questi si tagliano dopo mezzo dì, al tardi, che è nella diminutione del giorno, & sia nel principio del cresscer della Luna, & in questo modo saran ueramente buoni.

Quale

Quale ha da esser il suolo per la terra per far barbare, & de i modi che si han da tener nel piantare. Cap. VII.

Si ragionò di sopra del piantario, che è porre in alcun luogo i sarmenti, acciò barbino, perche dopo si possa trasporre nella uigna doue ha da stare, & perciò ponga ben mente colui che uuol piantar uigna di nuouo, che tal sia il suolo della uigna, qual sia il luogo doue si metteranno à barbare i sarmenti, se la uigna è in colle, in colle si faccia, & se in piano, in piano, se in humido, in humido, & se in secco, in secco, acciò la uite fin da picciola si accostumi à sopportar altra simile à quella doue si ha da trasporre, & anco è bene che la terra oue si mettono à far barbe non sia di tal perfettione come quel della uigna, se ben ha da esser della medesima qualità, perche di non tanto, si trasponga in migliore. El modo che si ha da tenere in trasporla è questo, far una fossa profonda, & se il terreno sia temperato, non humido, ne secco, sia cupo fino al ginocchio, & se fia secco alquanto piu sotto, & se humido, non tanto, perche l'eccessiuo humor soffoga la pianta nel piu basso, & quiui la marcisce, & secca à fatto. In questo luogo sien messe le saette ò sarmenti, che si saran capati secondo il modo, & il tempo che io dissi, che douea esser scelti, & mettansi così sotto tanto che almeno restino cinque occhi sotto terra, & che faccino posata quanto un palmo, perche di quello escono ben le radici, & la potatura uada in occhio, perche quiui fan le radici piu presto. molti usano di torcerle pensando che sia meglio per pigliar presto, & se ingannam molto, che tormentano il sarmento, & gli occhi di sotto, doue piu tosto sogliono pigliare, & perciò han da restare così rari gli occhi di sotto, accioche di essi escă fuori le radici, come l'altre per gittar fuori le pampane. Altri usano di ammaccar alquanto i capi nel piantare, ma quel che giudico dell'uno, giudico dell'altro, che essendo quella parte così ammaccata, & mortificata, aiuta à farla marcire piu tosto, che à farla pigliare, & uscir fuori. però è il parer mio che uada piu sana che sia possibile. Similmente dico nel luogo deputato à far barbare al porre resti tanto spatio fra un sarmento, & l'altro, quanto un piede, & alquanto piu, acciò non si tocchi l'uno con l'altro, che quei che si toccano subito si seccano, & se gli deue gittare qualche poco di uinacci marci mescolati con la terra, perche con essi prouocasi à farli piu presto nascer le radici. Et dice Cresscentio, che se il sarmento fia bianco i uinacci deono esser neri, & per il contrario, ma non credo che importi molto che i uenacci sieno piu neri che bianchi, & anco se ui metto-

Colu. lib. 3. lib. 4. ca. 5. lib. 4. c. 15. lib. 4. c. 18. lib. 5. c. 10. & cap. 4. et cap. 20. Cresc. lib. 4. cap. 10. Theo. lib. 1. histo. lib. 2. causarum. Plin. li. 17. cap. 20. Aristo. in plob. parte 2. cap. 17.

no inuolti grani di orzo faran gran profitto à farla pigliare, perche aiutan molto à fargli gittar barbe. Quando saran piantati questi sarmenti bisogna che restino tre occhi di fuori, ò almeno dui, perche se l'uno fallasse l'altro non manchi di pigliare. Vi è un'altra maniera di piantar con manco fatica, ma non è si buona come questa, ne si sicura, & ancora che pigli il sarmento, non riesce cosi buono, & è far à guisa di chi pone piantoni di oliue, ò di uimini, metter prima una stanga di legno forte, ò di ferro, & metter il sarmento per quel bugio, & riempir poi il buco con terra, & acqua. Di questo dice Crescentio, che si farà migliore se quella stanga con che si fa il pertugio sia di ferro uoto, & non serrato del tutto, & sia acuto come un zappone, & sia il ferro grosso come un braccio, & con il medesimo si cauara la terra, laquale non restera cosi stretta come quella del pertugio, che è posta con stanga massiccia. Piantato il sarmento si puo riempir con terra. Ma questo secondo modo non si puo ben fare in terre doue son pietre. Queste tali sorti di piantare, non son piu buone che per i luoghi da far barbare, perche dopo l'hauer preso, si possono poi piantare, & trasporr nella uigna, che per porle cosi da principio in uigna, non è buono, perche stando nel basso la terra non possono distender le radici, & i ceppi ò fusti delle uigne son di poco frutto, & i sarmenti che cosi si pongono, uogliono esser bagnati nelle superficie molte uolte, che non è cosa che faccia pigliar ogni pianta che resti cosi fresca, & uerde, come co'l cauarla, & mollificarla molte uolte, secondo Columella. Questo modo di piantare per barbare ha da hauer il potare in questa maniera, che si procuri di far che habbia solo un sarmento, leuandogli uia qualunche altro germoglio, perche al tempo che questo sarmento sarà nato si ha da trasporre nel luogo doue ha da esser la uigna, che deue esser nel modo che piu da basso si dirà. Sono altri che lo piantan solamente, perche radichi, & subito al primo tempo di piantare gli piantano, ma questo non è simile al modo detto di sopra, che hora torno à ridire. Il luogo doue ha da esser la uigna, pongasi à mente se è alto ò secco, & in tal luogo facciasi la fossa cupa, & non molto separata, perche la qualità, & natura de i simili luoghi ricerca questa forma. Et se sarà in luoghi humidi, & bassi, sieno le fosse molto separate l'una dall'altra, & non tanto cupe acciò il Sole possa meglio penetrare fra i ceppi delle uiti, & asciugare la grassezza del basso, & humido. Se è terreno humido, sieno le fosse profonde quattro buoni palmi, & se sia terra asciutta un terzo piu, perche non ha tanto humore. Et se sarà in costa, quanto piu cupo si potra, perche continouamente le piene dell'acqua portan il terreno al piu basso, & non essendo molto cupe restano le radici discoperte. In tutti i luoghi si deue auuertire, che si faccino le fosse assai larghe, perche cosi grandi saran le radici quanto son larghe le fosse; che le uiti (secondo Teofrasto) hanno le radici sottili & debboli, & rade uolte crescono piu di quanto si è cauato il terreno. E' buona cosa (secondo la maggior parte de gli Agricoltori) che le fosse doue si ha da piantar la uigna sien fatte un'anno innanzi, perche beua acqua, & Sole, perche senza dubbio gli farà grande utile. Questo cosi fatto, in poco tempo si piantera la uigna, che non han da far se non por i barbati, & coprire le fosse, & non gli fuggira il tempo del piantare rinfrescando primamente le fosse, & rimouendole. Pongasi ogni barbato da per se nella sua fossa, & mirino che uadano, in quanto si puo, ne piu ne meno come staua prima, nel terreno doue fece la radice, & sia messo in tal modo, che tutto il uecchio uada coperto, & anco parte del nuouo, & sian certi chi cosi faranno che il ceppo che cosi fia piantato, al fermo riuscira buono, & che è impossibile che se ne uada à male, perche la regola è sicura. Vi è un'altra regola, che è porgli da principio doue han da star per sempre. Questi si han da scegliere come di sopra ho detto, & piantargli con piu diligenza acciò non fallischano, & in ciascuna fossa n'ha da piantare dui che sieno di un medesimo uitame, acciò che fallendone uno resti l'altro in essere, perche come io dissi, quei che si toccano subitamente si seccano, & se amendui piglieranno, allora se ne puo cauar uno, & porlo in un'altro luogo, ma non si cauino fin che non passino duo anni, accioche sian i patroni della uigna ben chiari, che quel che resta, habbia ueramente fatto presa, & quel che cauera sia buono per trasporlo in altro luogo. Sia (come ho detto disopra) di tal profondità la fossa come conuiene all'altezza della terra, & nel piantarli pon ganuisi le medesime cose che io dissi. Se la terra sarà fredda mettauisi alquanto di letame mescolato con terreno, & sia ben marcio acciò col molto calore che ha fresco, non scaldi il sarmento, & se la terra sarà molto forte mischiui con esso una sporta di arena, & terra leggiera, gittandola à piedi del sarmento piantato. Et se la terra sarà fiacca, & debole, gittiuisi un poco di creta bianca ò rossa nel medesimo modo, perche aiuta molto à pigliare, & da temperamento, & corpo, perche in esso si fondi, & radichi, ma uada mescolata in ogni modo in terra gessosa ò cretosa, ma io ho per meglio che se gli gitti letame piu tosto che creta ò gesso. Parimente nel tempo del piantar pongauisi nel fondo all'intorno quattro ò cinque pietre che pesino da cinque ò sei libre, & non molto appresso, acciò non impediscano le radici, che han da gittare. Similmente dico che si mettan delle pietre ancora quando si trasplantera il barbato, & qualche poco di terreno casalen-

go minuto. Queste pietre conseruan molto fresche le radici, perche stando nel basso conseruano l'humore, ma non in gran quantità. Dopo l'hauer piegato, & torto, il capo del sarmento al piantarlo quanto sia un palmo ò poco piu, (& la tortura è meglio nell'occhio) & l'hauerlo ben collocato nel mezzo della fossa acciò gitti ugual radice da tutte le bande, sia posto dal capo cosi torto il sarmento dritto fino alla cima, non caricato ne piegato, si perche stando la uite dritta diuiene migliore, & piu forte, perche la uirtù, & l'humore gli ua salendo fino in cima al dritto commodamente (ilche non puo far stando torto) come anco perche al tempo del zapparla la zappa non la ferisca come suol far spesso à quelle che sono alquanto distese, & conuiene che nel gittaruisi sopra la terra, quella che ua piu disotto ui sia pista, & calcata, cosi sopra le uiti, come in tutto l'albero, perche la pianta che è piu dalla terra stretta, piu presto fa produrgli le sue radici, oltre che l'aere, & il uento non possono pigliarla, & diuenta migliore, come dice Seneca nella epistola che comincia, In ipsa Scipionis Aphricani uilla. Se il terreno doue si pianta la uite è secco, & caldo, non si deue finir di coprir la fossa, accioche quando pioue possa riceuer l'acqua, & tenerla, fin che se la beua, & se fosse humido, & freddo, coprasi tutta la terra fin che uenga uguale all'altra terra, & non faccino quel che alcuni fanno, (che è grande errore) che le soffocano fino alla cima da picciole; il che è molto dannoso, à non far che si auuezzino à patir freddo, & caldo, & quelche è peggio, che coprendola molto gli si fa gittar la radice nella superficie della terra, & non nel basso, & la uite che ha in alto le radici, con poco caldo si secca, & il ghiaccio, & gelo l'abbruscian molto, & il ferro della uanga ò zappa la taglia, se ui si incontra. Et perciò è necessario che qualunche uite nuoua, & anco ciascun albero, ogni anno sia scauato, & gli sien strappate tutte le barbe, & i radiconi che buttan nella superficie. Quei che si piantaranno per non trasporgli, de li à dui ò tre anni deue cauarseli la terra da i lati, & tagliargli alquanto à basso quei germoglietti piccioli che hauera fatti, perche habbino di nuouo à produrre buon legno, sopra ilquale si fondino, & formino. Altri sono che non gli tagliano, ma gli riuoltano abbasso i capi cauando una punta di sarmento fuore, & questo è il piu sicuro; altri gli tagliano, & insitano, & se accortano, & che ui si abbattan à pigliare, questi sono i migliori. Ne i terreni secchi ò caldi si han da piantar le uiti nell'Autunno, & questo è il meglio per il metter de i barbati, & han da tagliare i sarmenti, che alhora uoglion piantare, quando si finiscon di spogliar delle pampane, pur che sieno ben curati, perche alhora stanno anco pieni di uirtù, che non è stata

ritirata alle radici, ma l'hanno ancora ne i rami, tuttauia è meglio il piantarle alla Primauera. Ne i paesi freddi, & humidi debbansi in ogni modo piantar nella Primauera, & non prima, & sia quando i sarmenti haurano alquanto piegati gli occhi, per la medesima ragion che ho detto, che anco son sostantiose, con la uirtù. Et se sia possibile, nel tagliar della pianta subito si piantino, & per questo gioua molto di tener le fosse belle, & fatte, ouero si han da curar bene, che il Sole ne il freddo ne il uento non le tocchino, perche le seccherebbono, & piu del resto si guardi bene che da questi non sien tocchi i luoghi doue sono i tagli, ma il piantar della Primauera che è da Gennaio in oltre, auanza di bontà di stagione il tempo in dietro. Similmente si ha da procurare che il di nelquale si hauran da piantare non faccia uento maggiormente caldo ò tramontana, ne faccia gran freddo, ne'l Sole troppo ardente, ancora che questo del Sole sia quello che possa far manco danno, se è di Primauera. Sia giorno caldo, piaceuole, & se potra essere, di nuuoloso, & che non pioua, ò non sia la pioggia tanta che faccia fango, ma una piouegiana come rusciada. parimente come nel seminar del frumento, sia nel crescer della Luna da principio fino alli diece di essa Luna, perche gli gioua molto, & le fa pigliare se fiano in uolti i capi, & empiastrati con sterco di buoi, & quando si pianteranno ammolliscasi alquanto la terra da basso, accioche possan meglio gittar le radici à basso, & la prima terra che se gli gittera sopra sia di quella che è fra alberi, se non è molto secca, & uada questa prima terra fino alle radici molto calcata & riposata. Se sarà paese humido, piantinsi rare, massimamente essendo tali le uiti, che bisogni di asciugarli, acciò il Sole le possa penetrare, & asciugargli il troppo humore, ma se son uitami che son di sua natura asciutti non importa molto che sien piantate spesse. Ne i luoghi secchi è meglio che sien piantate barbate, che meglio si diffendon dal Sole, & conseruan meglio l'humore, perche il Sole le puo meglio pigliar da tutte le bande, & se han da esser arate, ò uangate uada il legno di esso largo, accioche l'arato ò uanga, ò bestia non le possan suellere, & sia il legno molto dritto, & uguale tutto, leuandogli certi germogli, che nascono fra le foglie. Auuertasi bene di non piantar uite nuoue presso di lauro alcuno ò auellane, & di non piantarui appresso radici da mangiare, ò rape, ne cauli, che fan molto danno alla uite, & tanto che se il sarmento è nuouo muore subito, & se è uite uecchia riuolta le rami uerso l'altra parte. Et da qui nasce, che per esser la uite tanto inimica de i cauli se alcuno ha beuuto fuor di modo, & è scaldato dal uino, col mangiare una foglia di cauli cruda gli passera uia quella embriacatura. Questo basti quanto al

piantar delle uigne. Hora diremo delle uiti poste sopra gli alberi.

Delle uite tirate sopra gli alberi. Cap. VIII.

Colu. lib. 6. cap. 4. Cref. lib. 2. & cap. 13.

OGni uite posta sopra alberi ò legni (che di tutte queste due sorti è una regola istessa) richiede paesi, & terre humide come ualli, riuiere, & terreni grassi, & queste per esser in alto è bene che sieno uue grasse, perche son sicure di poter marcire eccetto però che non fossero piantate le uite in terreni troppo pioggiosi, che per tali terreni migliore sono le uite asciutte, son buone quiui l'uua grossa bianca che di questa sorte caricano le uiti molto, et si ha da por mente che nõ tutti gli alberi son buoni da tirarui sopra le uiti, che si deue fuggire qualunche albero le cui frondi son graue, & spesse, perche da questi le uite fugono, & si appartano, & retirano, ne si uogliono abbracciar con essi, oltre che per esser le frondi graui e spesse non ui si mantiene ne cria con esse l'uua, ne è saporita, oltre anco che si marcisce, ne fa buon uino. Queste uiti si piantano in Italia in uua de due maniere, che ò sono in terreno de grano ò nò, se sono in terre di grano, deue esser la distanza dall'una all'altra quaranta, & anco cinquanta piedi, acciò che il Sole possa batter nel seminato senza impedimento alcuno, & se non ui si ha da seminar grano di niuna sorte, basta che sia la distanza di esse uite, & alberi uinti piedi. Et per quei terreni che han da essere per seminarui ancora il grano, ha da esser di larghezza non piu di quindeci piedi ò uinti. Per uite cosi poste in alto se la terra è humida son buoni salci, & olmi, perche queste piante si criano molto in humore, & se son terre asciutte son migliori alami neri, ò frascini, ò cerri, ma il frascino è miglior pianta per questo di tutte l'altre. Ne gli alberi di frutti non è mio conseglio di porle, perche gli fan molto guastare, & quelle che si porran ò in alberi di frutto si deue potare molto à buon hora prima che l'albero cominci à dar fuori le foglie, è ben di farlo nel principio dell'Inuerno, & nel crescer della Luna, accio piu presto marcisean quel tenerume con che si abbracciano all'albero, & se gli tolgano subito i sarmenti, perche dopo presto marciscano, & in quel modo si leneranno facilmente. Ha da hauer l'albero tanta altezza nel tronco quanto è la statura di un huomo, & quiui in capo del pie habbin due ò tre forcelle sopra le quali la uite si riposi, accio non resti caricata che le è di gran danno per la ligatura. Si deue anco procurare, che nel albero si lascino molte forcelle, acciò per esse si appoggino, & sallisean i sarmenti, & le rame di questo tal albero troppo lunghe se gli han da tagliare, acciò non

dano le uiti troppo alte, che oltre che fan troppo ombra son fastidiose, & pericolose cosi nel potarle come nel uendemiarle, che piu uale che i sarmenti calino dall'alto col frutto, che uadino tanto alto i frutti che dieno disturbo à corgli, come dice Crescentio. Queste uite à niun patto si han da piantare se non con la barba, secondo che di sopra si è detto, perche son piu sicure & migliori, & secondo Columella l'albero sopra il quale si ha da collocar la uite, ha da esser di una medesima età con la istessa uite, ò poco maggior l'albero, perche se fosse di maggior età, ò affogarebbe la uite, ò almeno farebbe che non riuscisse tal quale sarebbe per riuscire, ma che sia l'albero di piu età, al fine non è di molta importanza. Nel piantarsi si deue far cosi, fatte le fosse di molti giorni inanzi, secondo che dissi, che bisognaua di fare nelle terre humide, pongasi quiui la pianta con la radice dell'albero, ò senza radice secondo che si potrà hauere, & che porta la qualità del terreno, se la terra sia molto calda, & doue signoreggi il Sole molto, pongasi uerso tramontana, acciò l'albero sopra il qual sia la uite distesa, la diffenda alquanto dal Sole, & non lo batta cosi di continouo, & se sia il paese freddo, & doue tramontana possa assai, & stia di continouo, pongasi al Mezzodì acciò tenga da quella banda l'albero per diffesa, & se il paese & la contrada sia temperata, piantisi da quella banda ò Oriente, ò Occidente, ò come piu parera à chi le pianta. Ha da esser la fossa per questa sorte di uite piu cupa, & profonda, che la qualità del terreno potra sopportare, perche hauendo da montare tanto alto ha da hauer buon fondamento, & fermezza da basso, perche fruttifichi meglio, & quando si piantera, pongasi mente di non toccar l'albero ne si congiunga da basso con esso quanto è lo spatio di un piede, & mezzo, acciò non gli impedisca le radici, oltre che incorrono in pericolo di seccarsi tutte due, come si disse di sopra. Se la terra è humida ponganuisi due ò tre sporte di stabbio uecchio insieme con due uolte tanto di terra à basso, & le pietre che io dissi. Et questo fatto calchisi ben la terra piu bassa, ma non gia l'alta, laquale ha da star leggiera, acciò possa esser penetrata dall'acqua, & questo quanto al piantare. Si ha da hauer riguardo che ogni uite che ha da montar in alto, ò ogni uite alta (che tutte son di una medesima sorte) che il primo anno non se gli lasci pigliare tutta l'altezza del tronco che ha da hauere, che ha da esser una statura di huomo ò poco piu, perche le uiti di sua natura crescono molto, & se non sono impedite si stendon quanto ponno in alto, & restano sottili, & deboli, senza forza, & senza uirtù. Per questo per hauer à crescere uno stado ha da portare tre nodi di tre potamenti, & cosi respettiue se maggior altezza se gli ha da dare, eccetto se per qualche ne-

Universidad de Deusto
Biblioteca

cessità ò pericolo si uuol far montare presto, che alhora in questo caso se gli ha da troncare tutti i capi bassi, & lasciarne dui ò tre alti, acciò per esse sallischano & montino presto, & quelle che tumban possa soffrire ogni altura il primo anno. Et questo è quanto io ho potuto raccogliere del piantar delle uigne. Resta hora à dirsi che ogni uite nuoua ha bisogno di zapparsi ogni mese una uolta ò almeno uangarla all'intorno, da Marzo in oltre, & questo sia la mattina, & al tardi.

Dell'impalar delle Viti, & ligarle. Cap. IX.

Colu.lib.5. cap.14.& 20. Var.lib.1. cap.26. Plin.li.17. cap.22. Palad. Marzo ca. 7.

FInito di piantar la uite ha subito bisogno di un pedagogo, come il fanciullo che lo diffenda, sostenga, & la metta per uia. I pali per appoggiarle son molto buoni di castagna, & migliore di qualunche altre sorte di legname, perche duri gran tempo senza marcirsi. E parimente buono il fraßino & anco il pino, il genepro, & l'amandola, ponga ben mente che non sia di nocchia ò auellana, ne di lauro, come dißi nel di fico Siluestre che oltre l'hauer cattiuo odore, si accosta alla uite, & la secca generando ancora uermi, & ruche, ò tagliocozze. Ogni palo deue esser stagionato, & dritto accio la uite guidandosi per esso uenga à esser dritta, sia bene acuto da basso, non sia molto lungo accio non pigli uento, basta che stia quattro palmi sopra terra, sia della grossezza di un'hasta di pica. Dicono gli Agricoltori che se il paese è freddo deue esser piantato il palo uerso il Settentrione, & se caldo uerso il Mezzodì, perche l'uno la diffenda alquanto dal freddo, & l'altro dal caldo, & se sia terra temperata, uerso qualunche si uoglia di queste quattro parti. Se è uite nuoua, & si appoggia à qualche albero, non gli bisogna palo, eccetto se l'albero non fosse grosso à bastanza, & si deue ligare in modo all'albero, che nel ligare non riceua danno, & ponga ben mente colui che liga uite di qualunque sorte che non la stringa molto, & che la ligatura non sia con cosa dura acciò non tagli il sarmento, & se sia dura, inuoltiuisi qualche cosa molle à torno & mutisi ogni anno la ligatura, & sempre si ligbi su il uecchio, perche è piu duro, ne se gli fa tanto male, come se gli farebbe nel ligarsi su il nuouo, & se la uite fosse alta, bisogna che sia ligata in due ò tre luoghi, non stia coricata ma uicina all'albero ò palo. Del ligarla ui son dui tempi ne i quali si puo far senza pregiudicio della uite ò prima che comincino à dar fuori gli occhi, che è nel finir di potare, ò quando son grosse l'agreste & fermi i graspi, perche nel primo tempo si ligan senza danno de gli occhi per non esser usciti fuori, & nell'altro senza danno delle nuoue pampane

pane & grappi per esser gia duri, & senza pericolo. Questo basti quanto allo impalare, & ligare.

Che forma & mesura ha da hauere ogni sorte di uite, da picciola, & del potare. Cap. X.

Colu.lib.3. cap.5. lib.5.c.18. lib 5. ca.9. lib.5.c.19.

DIßi di sopra de i capi che si haueano da lasciare à qualunche sarmento, & uite nuoua ò sia barbato ò nò, perche de li nascano i sarmenti, & si forma la uite. Molti usano nel primo anno potargli quel che gli nasce, ma è molto meglio lasciarlo fino al secondo potare nettandola solamente, acciochè habbia piu forza la uite, & possa meglio patire, & che ha gittato piu rami, & il potator possa scegliere quelli capi che piu gli pare, & tagliare il resto. Altri usano di scauarle un poco, & tagliargli tutto quello che ha gittato, acciòche torni à mandar fuora piu grasso, & miglior nuouo legno, & migliori sarmenti, ma prima che io parli del potatore, tengano questo auiso, che ne i paesi humidi forti, & sottoposti à pioggia, & ne i piani, le uite han da esser piu alte che ne i colli, & luoghi alti, & arenosi, & terre leggiere per cagione dello immarcire, & ne i luoghi alti si dè hauer consideratione di alzarle rispettiuamente secondo l'altezze de i siti. Le altre sorti de uiti che son distese per terra non si han da piantare se non in terreni arenosi. Similmente dopo l'hauergli data l'altezza conueniente al pie, è necessario che per esser buona uite habbia nel ramo forma di croce ò di stella, acciò con ugual peso carichi sopra il pie da tutte le bande, almeno tenendo tre braccia, & non meno, & quella che ne ha una ò due, non ha buona forma, percioche carica il peso tutto da un lato, & si rompe il piede, & per non hauer tante dita in una mano, come haurebbe in dui, ne in dui come in tre, di qui nasce che si perde la metà del frutto, che darebbe. Et percioche ne i dui ò tre potamenti importa molto guadagnare ò perder la uite, procurisi di condur, per potar uiti nuoue, il miglior potatore che si possa hauere, che ancora che costi assai, la uigna lo pagara con maggior frutto. Ne i paesi & terre calde & secche, sieno le uiti cosi larghe, & distese, che con i suoi rami possan ben coprire il pie, & l'uua, acciò l'eccessiuo Sole non le secchi, & ne i luoghi freddi ò humidi sien piu raccolte in se, acciò il Sole, & il uento, possan ire all'intorno, & asciugar l'humore che corrompe. Et se è uigna che si ha da arare, è bene che sieno le uiti raccolte in se, acciò i buoi ò le mule non le strappino alquanto, ma percioche per ben potare è necessario che sia ben prima uangata la uigna, trametterò qui un picciolo Capitolo del uangare ò scauare.

Del tempo, & maniera di scauare ò uangar la uigna. Cap. XI.

Col. lib. 4. cap. 5. lib. 5. ca. 9.

IL uangare ò scauare è appartar la terra dalle radici delle uite, ò pie del fusto della uite, ò da qualunche altro albero, & far una fossa doue l'acqua in essa si possa meglio ridurre, onde la uite si refrigeri, & pigli temperamento, & si mantenga in terra secca, se è il tempo di state, & se è humida, acciò ui dia il uento, & il Sole, ilquale non è di men giouamento ne i luoghi humidi alle uiti che ne i secchi l'acqua. Questa diligenza è necessario che si faccia ogni anno, & specialmente nelle uigne nuoue, & che si faccia prima che si poti, perche il potatore disbratta la uite di tutte le barbe & germogli, che la uite produce da basso, & altre bruttezze, ilche non puo farsi se prima la uite non è scauata. Queste barbe & germogli, bisogna istirpare ogni anno, percioche la natura delle uiti, & anco di tutti gli alberi è gittar barbaccie nella superficie della terra, & se ogni anno non si tagliano diuentano grandi, & tolgono la uirtù alle radici che son sotto, & le indeboliscono in modo che si sogliono perdere à fatto. Et quelle che sono nella superficie nella State col molto Sole, & siccità si sogliono seccare, & nell'inuerno si abbruscian per il gran freddo, & gelo. Similmente accade, che le piante, & maggiormente le uiti, che non son ben radicate nel fondo, non hauendo sofficiente nodrimento ne sostanza, dan poco frutto, & minuto, & non arriua alla perfetta maturatione, per mancargli l'humore con che si sostentano la State, & anco uiuon poco tempo. Gli han da tagliare quei capegli quanto un palmo sotto la fossa con ferro, ò zappa molto tagliente, & non come fanno alcuni che gli stirpano, che è molto dannoso, perche turbano, & impacciano la uite, & alle uolte non la strappano tutta, & tal'hora ne cauano piu che non bisogna, & questo è come se à uno si uolesse carpire i capegli di capo, carpirglili con una tenaglia ò con le mani. Bisogna che queste barbe sieno tagliate in dì chiaro, dolce, & caldo; & specialmente auuertasi che non sia uento tramontana, che in ciò è molto contrario à questo, & ad ogni altro lauoro del campo, & taglianſi uicino alla uite, & è buono farlo di Ottobre, ò Nouembre. I tempi del cauar la terra son dui. Ne i paesi caldi, & secchi si dè cauar passata la uendemia, & ancora che restino tutto lo Inuerno, cosi non gli farà danno alcuno, & questo dico ne i paesi caldi, & temperati. Ne i freddi, per Febraio, & da li innanzi. Ne i paesi secchi, & duri non si faccia che non sia passata un'acqua prima, perche si puo piu comodamente fare, & in quelle che son leggiere, & che si possin meglio lauorare, inanzi ò dopo che

ha piouuto, la fossa ha da essere cupa, & larga, & con molta auuertenza fatta, acciò non si tagli la radice, che non è ancora ben profondata. Il coprir poi ha da essere quando si comincia à scaldar il tempo, acciò non si asciughi l'humore, & questo ne i paesi secchi, & caldi, & quanto al giudicio mio ha da esser inanzi che dia fuori la uigna, per il gran danno, che dopo ne seguirebbe; & se fosse paese, & terra calda, secca, ò fredda cuoprasi totalmente il pie della uite, ma essendo paese, & luogo humido, sia bassa, acciò non marcisca la uite, & circa questo uangare uoglio dire il parer mio cosi nelle uiti, come ne gli alberi generalmente, eccetto in alcuni che ne hanno necessità (come i Naranci & suoi simili) nel Inuerno, & dico che per le uiti, & la maggior parte de gli alberi, è fatica dannosa; dico à quei che non son stati traspiantati, & che han fatta lor forma da principio, perche moltiplica la terra al pie della uite, ò albero, fa similmente montar la radice in alto, ilche è dannoso, però io riputerei che fosse meglio che restasse la terra uguale con l'altra, che non ammontonata al pie; & starà piu humida nella state, & non aiuterà à marcire l'uua. Vi è un'altro modo di scauare ò uangare, che conuiene molto alle terre che son unitamente fredde, & secche, perche nell'Inuerno possan beuer l'acqua senza che il freddo gli habbia à far danno alcuno, che è dopo l'hauere uangata, & coperta la uite farle all'intorno dello ammontonato un cerchio cauato sotto, acciò che l'acqua l'Inuerno possa penetrar al basso in quella corona, & anco la State, se il terreno è molto secco. Questa è una utile fatica, perche contiene in se unitamente due fatiche, che è cauare, & uangare la terra al pie della uite ò albero, pur che (come ho detto) nel uangare resti al pie di essa uite ò albero la terra uguale. Ho questo cosi breuemente trattato, torniamo à proseguire il nostro potare.

Del tempo, arte, & maniera del potare. Cap. XII.

Cres. lib. 4. cap. 13. Colu. lib. 3. cap. 20. li. 20. c. 23. Plin. li. 17. cap. 22. The. lib. 2. cap. 4. de causis.

HAuendo gia mostrato che per ben potare ha da esser prima la uigna scauata, tornaremo à proseguir la maniera, & tempo del potare. Quanto al primo, ui sono duo tempi conuenienti, ma questi non conuengono per tutte le sorte de i luoghi, contrade, ò uigne, ma à ciascuna appartiene bene, ò l'uno ò l'altro, & in alcuni l'uno, & l'altro. Vn tempo è nel finire della uendemia, & l'altro nella Primauera per Gennaio, Febraio, & Marzo. La proprietà di questi duo tempi quanto à ciò è questa. Qualunche uite che si pota inanzi l'Inuerno non lagrima ne gitta humore alcuno per il taglio, & per questo qualunche uite uecchia, & debole, & quelle

che stanno in terre deboli, & leggieri, & arenose, & quelle che sono ne i poggi & colli, doue possano conciper poco humore, è bene che sien potate innanzi l'Inuerno, acciò non lagrimino, ne si disustantiano con lo spargimento di quello humore. Questo dico io, se il paese lo consente, che ne i paesi freddi non è sicuro il potar inanzi l'Inuerno, perche il freddo per i tagli del potare non le abbrusci. parimente quando si pota inanzi l'Inuerno, mai, ò rade uolte si fenda & tagli il sarmento, perche è ancora tenero. E' anco auiso molto singolar di tutti gli Agricoltori, che quando la uite si pota à buon hora (dico innanzi de l'Inuerno) carica piu di legno, & quando dopo l'Inuerno, ò tardi, carica piu di frutto. Et per questo auertisca il patron della uigna ò il potatore, che se la uite è tanto ferma, & forte, che possa sopportare il carico, potinsi dopo l'Inuerno, & se è fiacca, & uecchia, & tale che habbia bisogno di ristorarsi, & rifarsi, sia il potare à buon hora, accioche si fortifichi di legname. Le uigne che son poste in paesi molto caldi si han da potar inanzi l'Inuerno, & quelle che sono in paesi molto freddi si han da potar dopo Febraio, & per Marzo, & non piu tardi. Et quelle che sono in paesi doue i uermi non son molto asperi, ma son luoghi temperati, le possон potare inanzi l'Inuerno ò secondo che al patrone parera. Se le uigne sono esposte de Sole, & luoghi aprichi, & non sottoposti al furore del uento di tramontana, ancora che sieno in terre & paesi freddosi si possон potare innanzi l'Inuerno, & se sono in paesi molto caldi, & esposte uerso tramontana si han da potare, come se fossero in paesi freddosi, perche se queste son potate inanzi l'Inuerno, stanno apparecchiate per gelarsi alla prima tramontana che uiene.

In tutto il tempo che gela, non si han da toccar giamai le uiti ne con ferro, ne con altro, perche son molto tenere, & si spezzano come uetro, & per questa cagione per tutto il mese di Decembre è uietato di andare, & caminar fra le uiti per il pericolo in che sono. Et anco quando di Gennaio ò Febraio son potate, deuesi auuertire di non entrar à potarle niuno che non sia ben alto il giorno, perche se disghiaccino, & sia il dì chiaro, & caldo, ne faccia tramontana, ne freddo per esser cosi fragili. Il potar sia à che stagion si uoglia, ha da esser nello sminuir della Luna, acciò le uiti non lagrimino tanto, eccetto se sarà in luoghi molto grassi, ò uiti molto grasse, che gittan la sua forza in rami senza frutti, che queste tali uite è bene potarle nel cresсer della Luna, accioche con la fatica si castighino; & se il paese è freddoso, è bene nello sminuir di Marzo, & se caldo di Febraio.

Dissi che ogni potare hauea da esser nello sminuir della Luna, questo si intenda se è nella Primauera, che se è inanzi l'Inuerno non importa niente,

poi che alhora le uiti non lagrimano, ne nel cresсere, ne nello sminuire, le grasse sien potate di Primauera.

Quei che potano inanzi l'Inuerno han da cominciare nel finirsi di spogliar le uiti delle foglie, & affretti il potatore, acciò prima che cominci à gelare sien duri i tagli, & non possan quiui fargli alcun danno i freddi & i ghiacci. Et in questo tempo del primo potare è bene di tagliare le cime tenere con tutto il ceppo, che le tene, perche oltre che se gli lieua alquanto del peso, alhora non uscira de li acqua, che se si tagliono nella Primauera, piu lagrimano per il taglio del sarmento, & piu in cima, & nel tenero, che nel basso basso. Et questa regola si intenda se alla uite non fosse contraria la qualità del paese, ò de l'aere.

Quei che potano dopo l'Inuerno nella Primauera han da potare dopo che fa alquanto di caldo, & son cessati i dì aspri, & i gran geli, ò dopo che la uigna comincia à far segno di dar fuori. Ogni potare per esser buono si ha da finir molto presto inanzi l'Inuerno, perche (come si disse) sia inanzi il sopr'arriuar de i ghiacci, & nella Primauera, prima che dia la uigna fuori. Dice Plinio, che anticamente era reputato negligente potatore colui che non hauea finito di potar la sua uigna, prima che il gran freddo uenisse. Et questo basti quanto à i tempi del potare. Il potatore ha da hauer gran cognitione del solo della uigna, & di qual sorte ò uitame è ciascun ceppo di uiti, & però se fosse posibile saria bene, che il patron della uigna medesimo fosse il potatore, se non faccia che uno di continouo si chiami à potare, che l'ha potata l'altre uolte, & ne ha esperienza, acciò sappia quel che piu nel potare conuiene à ciascun ceppo di uite, che il mutare ogni anno potatori, ancora che sia la uigna ben potata, non sarà mai in tanta perfettione come la potatura di un fedel potatore che sia solito à potarla, & giàne ha presa la pratica. E' un bello auiso di por mente di non elleggere potatore mancino, perche tutti questi tali fanno i tagli al rouescio, & pongon le uiti al contrario de gli altri. Ilche oltre l'esser cosa brutta, è dannosa, perche l'uno fa leuar l'altro, cosi mai la uite farà bene, ma se auuenisse che la uigna riceuesse quella potatura di continouo, sarebbe manco male, che uariando col dritto, & mancino potare, ma io fuggirei inquanto potessi sempre condurre alla mia uigna simili potatori. Ha da esser il potatore di buona forza, che di un colpo solo tagli il sarmento, che coloro che lo tagliano in duo colpi la maggior parte delle uolte lo fendе pe'l mezzo, similmente è bene che porti con seco un buon cortellaccio ò pistolese per poter uenir tagliando il secco, & rami grossi uariati oue gli accada, che molte uolte le falcette da potare non sono bastante à farlo,

Habbia colui che pota l'instrumento da potar molto arrotato, che faran doppia opera, & migliore. Questo instrumento da potar si usa in differentiati modi, secondo il costume delle genti, & maniere di uite, ma secondo Columella ha da hauer una piegatura in cima per poter tagliar le radici ò barbaccie, & maßimamente alcuni sarmenti che sono in tali luogi che non si possono tagliare se non tirando uerso di se, & non in altro modo se non con gran pericolo della uite. Et auerta il potator diligente che da picciola dia tal forma, & fattura alla uite qual conuenga alla qualità, & natura della terra, & sito, cioè nel humido far che sia raccolta alta, nel secco, bassa, & il medesimo nel caldo, perche con le sue braccia possa ben coprir il suo frutto che il Sole non lo secchi, & doue si ha da arare stieno raccolte, acciò non sieno troncate. Parimente adiuiene molte uolte, che per uolere il potatore dare alla uite presto l'altezza che ha da hauere la fa restar molto sottile da pie, ilche è molto mal fatto, perche conuiene che à poco à poco cresca, percioche quelle che son di altra maniera uengono poi ad hauere le rame piu grosse che il pie, & restano come contrafatte, & à guisa di persone mostruose ò come grande edificio sotto debole fondamento. Queste tali uiti poi son di poca forza, & poco durano, & assai presto si spezzano, & le strappa il uento. Et acciò che sin da picciola habbia ad hauer buona forma, deue procurar il signor della uigna, che sia assai buon potatore colui che la potara prima quattro ò cinque anni, come colui che à suo figliuolo da buon maestro ò pedagogo, perche le uiti (maßimamente quando son nuoue) son molto obediente in riceuere qualunche piega che se le uuol dare. Parimente procuri il potatore darle tal forma che le braccia si diuidano in cinque, ò in quattro, à guisa di croce, & giamai in manco di tre, accioche ugualmente carichi la uite di frutto, & con ugual peso da ciascuna parte stia sopra il suo piede, perche oltre il comparire piu belle piu ferme, & piu fruttifere, quelle che caricano da un capo solo, son molto cattiue, & per la maggior parte sogliono esser gobbe, & deboli ne si possono ben coprire ne dal freddo, ne dal Sole. Et perche le tali si hanno da tagliar da basso, perche di nuouo gittino qualche germoglio dalqual si torni à riformar il ceppo della uite, ò se da basso gli nascera nel duro qualche buon sarmento, tagliando tutto quel di sopra, & il medesimo deue farsi nelle uiti uecchie deboli, & suariate, perche ritornino di nuouo, & faccino la forza nel basso, & de li tornino di nuouo à gittar i capi, però prima che il potatore cominci à potar la uite diale una occhiata à torno à torno, perche da un capo gli parera un potare, & dall'altro se gli ne rappresentera un'altro, & hauendola ben da ogni banda squadrata sapra pigliare il

partito buono in potarla che uedra appartenerle. Parimente per ben potare giouа molto (come gia diſsi di sopra) che nel piantar delle uigne si auuerta di piantarle tutte per ordine, ogni uitame distinto in una rasa, & un'altra sorte di uitame nell'altra, che altrimenti raro potatore sapra conoscer di che sorte si sieno cosi confusamente poste le uiti, che non tutti i uitami ricercano di esser in un medesimo tempo potati, che uno lo ricerca piu presto, & l'altro piu tardo, secondo il tempo del dar fuori di ciascuno di essi, che quei che buttan fuori presto, come son l'uue delicate, ricercano il potar piu presto che quelle che gittan tardo, come son uue piu grosse à guisa delle palombine, & se son miscbiate tutte insieme non è dubbio che bisogna che sien potate tutte in un medesimo tempo, ilche è molto dannoso, imperoche sarà tardo per alcune, & à buon hora per altre. Et percioche adiuiene molte uolte, che hauendo qualche uite fruttato bene un'anno resta indebolita, se l'anno uenente non si accomoda molto col potarle, ò si infirma, ò si secca, è bene che il potator sappia qual uitame caricò ben di frutto l'anno passato, & quale nò, accioche uno stringa, & l'altro allunghi.

Deue oltre di ciò hauere il potatore duo fini, ò intentioni nel potare, l'uno del frutto, l'altro del legname che ha da nascere, & anco un'altra del sarmento che ha da tor uia, & per questa cagione deue esser il potamento al piu che sia poßibile nel nuouo, perche de li produce migliore sarmento, & frutto, leuando tutto il secco, uecchio, & tarmato formicoso, & uerminoso, & uario de i bracci molto lunghi, & i ritorti, & i sarmenti che nascono nel uecchio, che saran tali che di essi si speri douersi rifare quelle uite, come diſsi di sopra à cauar alcuna punta all'altro capo, & lieuini i sarmenti alti eccessiuamente, & quei che nascono congionti, & le cime che sopraſtanno. Et ha ancora da hauere il potatore questo auiso, che la uite che è nuoua, & la uecchia uogliono un medesimo potare, uoglio inferire che le stringa, & accorti l'una, perche produca, & l'altra, perche non perisca, poi che tutte due han poca forza, & quelle che sono in buona età di giouentù possono meglio sopportare il peso.

Deue por ancor mente che se il luogo è grasso, & sustantioso si puo in esse piu allungar la potatura che nelle uigne che son poste in terreni leggieri, & deboli, & non di tanta sustanza, & piu che ne i colli ne i piani, & piu nelle ualli che ne i piani. Et se ui è alcuna uigna uecchia, & disfatta si deue potar molto stretta, & se è tale che non habbia quasi forma di uite, tagliſi da basso, & nel piu uerde se le dia un colpo ò dui, accioche de li nasca qualche sarmento, dalqual si torni à rifar il ceppo, & se da basso haueſse qualche sarmento, cauisegli la punta all'altro capo, ancora che

Universidad de Deusto
Biblioteca

sia uicino, perche de li si produrra presto la uite, ò fendasi tutta, cauandone alcune punte, come piu oltre dirò.

Habbia il potatore l'instrumento da potare, come dissi, molto sottile, & tagliente, acciò sia il taglio piu lisio, & netto, & nel tempo del potare stringa molto il sarmento con le dita, accioche non lo diuida, & partisca, perciochè si guastano con il fendergli molto che mai si saldano, & per li le entra il caldo, & il freddo, & il uento, & habbia consideratione, che se la uigna sia in luogo freddoso se gli faccia il taglio della potatura uerso il mezzodì, accioche per li non si geli, & se in luoghi molto caldi, uerso tramontana, acciò lo eccessiuo caldo non gli faccia danno in quel taglio, se in paesi temperati, fra caldo & freddo, si puo far la potatura da quella banda che piu le piacera, ancora che il meglio sia di andar uerso il Sole. Quantunche nella regola che il taglio della potatura uada uerso tramontana ò uerso mezzodì, io non me ci fondi molto, perche non tengo per possibile il farlo ciascuna uolta, ma ben dico io, che la tagliatura debba andar rotonda in quanto sia possibile. Parimente, perche quella acqua che corre potandosi la Primauera, se ua à battere in alcuno occhio, l'abbrusicia, & guasta molto, onde adiuiene che per quella parte non puo far forte legno, deue quel che pota uoltar il taglio della potatura uerso l'altro capo contrario à quel doue è l'occhio piu uicino, & deue tagliar il sarmento, ò nel nodo, ò almeno mai uicino alla meta dello spatio fra un nodo, & l'altro. Il taglio del nodo è piu facile per esser come in congiontura, ne sia il taglio uerso l'altro, perche si ribocca l'acqua per il sarmento à basso, & scalda l'occhio, è bene che il taglio uada uerso il basso. Le uiti c'hanno spessi gli occhi si uogliono allungare nel potare per hauer piu forze, che quelle che l'hanno rare, & quelle che hanno gran distantia da occhio à occhio per esser piu desiccate han necessità di potatura piu corta. Molti capi si han da lasciare poche uolte in uiti deboli, ne nuoue, ne uecchie, & quando ui si lascieranno, sia nel uano, & luogo alto della uite, perche l'anno seguente si tagli il capo sottile col braccio uano doue staua, & quanto si puo carichisi il sarmento sopra le uiti acciò non si marcisca, & si sostenga meglio, & se la uite è forte, & in buon terreno se gli puo lasciar piu sarmenti, & capi, pur che nel lasciarli gli spuntino alquanto, che è meglio che lasciarla cosi intera, che ancora che non dia tanti grappi, quello che è spuntato, nondimeno dà miglior uua, & di piu sustantioso, & gagliardo uino. Ogni potatore ha da auuertire, che prima che si parta dalla uite ha da lasciarla molto netta da qualunche bruttezza, che piu uagliono, & dan maggior frutto diece uiti ben potate, & ben ordinate, che uinti mal concie.

cie. Io son ben certo che non mancherà chi dica, che queste diligenze uagliono poco, perche non si usano di fare; al che rispondo, che niuno ha da por mente per ben fare quel che si usa, ma si bene considerare quel che far si deue, che cosi singolari auuertimenti non l'hanno scritto indarno, quei che per molti necessarij ci gli han lasciati scritti, & poi che son fondati sopra la uerità, & sopra la ragion naturale, è ueramente error grande di non metterli in opera, con dir che non sono usati, & se alcuni non uorranno usare questi precetti & regole singolari, so ben certo che non auuerra loro quel bene, che auuenirebbe nella sua facultà.

De i tempi, regole, & marauigliosi secreti di insitar le uigne. Cap. XIII.

NE i tempi del potare è molto buona stagione lo insitare uite, dico nella Primauera, che prima non si dee fare per molte ragioni. Cosi perche inanzi l'Inuerno le uiti non lagrimano, & non danno acqua, & questo è quel che piu le aiuta à pigliare, perche dell'acqua si fa una gomma che attacca molto, & perche questo effetto si fa meglio nel mese di Marzo, che in altro tempo, come mese piu comodo da insitare, parimente non è bene di insitar nell'Inuerno per i gran freddi, & i ghiacci che uengono, & guastan molto cosi la punta come il tronco, perciochè fa ritirare la uirtù alle radici, & l'alto rimane abbandonato dalla uirtù, & senza sustantia. per questo coloro che uorranno insitare inanzi l'inuerno, che è poco dopo l'esser finita la uendemia, fino à un mese dopo seguente, insitino in luoghi caldi, & aprici massimamente diffesi da tramontana, ancora che non stian bene con gli asciutti, & secchi di alhora, l'uno, perche come dissi le uiti non danno acqua, et il secondo, & principale, perche ancora nõ son netti ne curati i sarmenti, & à caso pigliano di quello gli insiti di alhora, & perciò è meglio assai la Primauera, che è dal fin di Gennaio fino al fine di Marzo, che questo è il miglior di tutti i tempi di insitare, & piantare; & nelle terre, & paesi freddi si puo insitare fino à mezzo Aprile, perche in questi tempi tutte le piante resuscitano, che l'humido, & il caldo si aiutano insieme, onde ogni pianta meglio piglia, & cresce, & si riempion di nuoua allegrezza gli alberi di fiori, & le frondi di frutto, i campi di fiori, & di herbe, gli uccelli fanno i figliuoli, & impollano, i bestiami figliano, & per questa cagione gli insiti di questa stagione son piu certi, & crescon piu che in niun altro tempo, & ancora che molte uolte piglino gli insiti di Inuerno, non son tali, & il lauoratore deue scegliere il tempo piu sicuro, & in

Colu. lib. 3. cap. 9. cap. 21. ca. 29. Cres. lib. 4. cap. 12. cap. 13. Plin. li. 17. cap. 21.

questo tempo stanno le uiti per l'acque tenere, & bene stagionate da insitarsi. Ogni insitare ha da essere nel principio del crescer della Luna, perche piglia meglio, & in di chiaro, & sereno, & riposato, che non faccia uento ne acqua, & è bene che sia dopo il mezzodì, & uerso il tardo, però importa poco, ma se son uiti grosse, è meglio nello sminuire, che nel crescere. Alcuni auuertiscono che sia nel crescer del dì, che è fino al mezzo giorno, ma errano, sia nel crescer della Luna, & nel principio di essa, & sia nello sminuir del giorno, che è uerso il tardi.

L'insitar delle uigne è di quattro sorti, & anco in cinque, ma le quattro son le principali, & l'altre son come parti, & si possono ridurre alle prime, & queste quattro son le migliori, & piu utili, & piu certe. La prima è di tauola, la seconda è di sega, la terza è passar, la quarta è impalmare. L'altre due son l'una di punta, & l'altra di congiongere, queste son piu presto per prouare, & gentilezza, che per utile; & il prouare è aiutato molte uolte dalla natura, cosi si fanno le esperienze, & anco ella si conuita molte uolte, & ancora che molte uolte coloro che si mettono à uoler prouare & far delle esperientie errino, non perciò si deue cessar di prouare, che pochi sono che ne i principij riescano maestri senza errare, & questa è regola generale in tutti gli essercitij, & scienze, & per meno errare è bene uedere, & imparare da coloro che san la esperienza. Lo insitare che chiamiamo di tauola è in questo modo. Prendasi la uite, & se sarà in terreni humidi, & grassi, quei che l'hanno da insitare la taglino presso un palmo dal mezzo in sù doue l'ha da insitare, perche quiui gitti fuori alquanto di acqua, & di humore soprabondante, acciò non uada al tempo dello inserir tutto alla punta, percioche se è troppo, la soffoca, & se non la uoglion tagliare diangli due ò tre ferite, acciò per quei luoghi feriti si purghi alquanto quella acqua, & sien questi colpi ben sù la cima doue si ha da far l'insito, & douendosi far l'insito nel tronco, ò da pie, ma douendosi fare in qualche braccio ò all'alto, non bisogna che se le faccia questo, perche nel braccio non abbonda tanto l'humore come in tutto il corpo, ma questo effetto del tagliare, non lo reputo io molto ben fatto, ancora che sia regola & dottrina di Agricoltori, pur di ciò mi rimetto piu alla esperienza che mostra la uerità, & se lo taglino ò nò, prima al tempo dello insitare si ha da tagliare per doue ha da esser l'insito, & percioche è pericolo di fenderlo nel mezzo, leghisi il tronco da basso fino al capo del taglio con una sottile cordella fortemente, cosi sara sicuro che non si fenda, & sia l'insitare sempre per sotto terra, che quiui è la uite sempre piu tenera, & piglia meglio. Gli instrumenti necessarij per inserire sono una

picciola seghetta ben sottile, perche con essa con piu sicurezza, & men pericolo si puo tagliare & non fenderla, bisogna poi hauere un coltello molto sottile colquale si polisca, et lisi ben il taglio che haura fatto la seghetta, ò un pontarolo, perche con esso si polisce, & agguaglia il taglio come fa il ferraro il piè dinanzi del cauallo. Vn cortello come quello che portano i lauoratori per tagliare il tronco, una zeppa della grandezza, & grossezza del dito grosso, che sia larga & lisia. Alcuni la fanno di osso, perche e lisia ne lascia niente di brozzoloso dentro, ò di alcun legno forte duro, & liscio, come è castagna, busso, ò simil altro legname. Altri l'usano di ferro, ma io non lo reputo buono, perche lascia del ferrigno, & causa molte uolte che non pigli l'insito. Si deue fare il taglio per luogo piu dritto che possa farsi, acciò uada dritto il sarmento insitato. Sieno i sarmenti della miglior parte della uite fruttiferi, lisi, sani, le cime grosse, & spesse. Sia dal piu inanzi della metà del sarmento, ò poco piu inanzi del secondo ò terzo, sia di sarmento sottile che son piu migliori, che i grossi, che sempre deono perciò sceglierssi & caparsi, che i sarmenti son uacui, però si deono elleggere i migliori che stan possibili à trouarsi, & meno uoti. Non uogliono gli Agricoltori che la punta sia delle punte del sarmento, & uorrei che la punta della uite per insitare fosse del uecchio di un'anno, & che fosse tagliata nello sminuir della Luna, & nel mancare, & sminuir del giorno, cioè uerso il tardi dopo il mezzo giorno, & usata la diligenza che io ho detto circa queste cose, uadasi poi à insitar nel nome di Dio. Tagliasi la uite se sia possibile sotto terra, perche ogni insito che ua sotto terra ha gran uantaggio in bontà, & tanto è migliore, & piu sicuro, quanto sarà piu sotto, pur che non sia tanto che sia fuor del douere, & sia il taglio in luogo sano, uerde, polito, non inuecchiato, non rognoso, ne bugiato, & habbiasi molta auuertenza, come si è detto, che il taglio sia netto, & la uite non si fenda ò diuida, & nel uguagliar il taglio allisciss ancora, che habbia à restare alquanto alta nel mezzo, accioche l'acqua che corre uada à dare nelle punte insitate, perche l'acqua aiuta molto à pigliare, eccetto se la uite non fosse oltre modo grossa. Ma è prima da por mente (secondo che dice Seneca in una lettera sua) che non ogni uite è buona da insitare, perche se è tarmata, & bugiata, non ha da esser quiui l'insito, & se è fuor di modo uecchia, per esser dura, non piglia la punta per la sua durezza, & se piglia non cresce, ne manca. Per questo è ben toccare il ceppo delle uite, perche gitti nuoua rama, nellaquale si habbia à far l'insito, & andando sopra buon fondamento, pigliera meglio, & fia piu fruttifera. Tengasi apparecchiato creta bianca ò rossa della grassa, & alcune ligature ò di gi-

nestra, ò d'altro, & hauendo fesso il tronco mettan la zeppa per l'alto, & per la meta, che stia come se ui fosse nata. Ciò fatto prendasi la puca tale quale io dissi che douea essere, & assotigliſi la puca tanto quanto ha da entrare nel tronco, & non piu, & di tal sorte, che non arriui al medollo, & lasci una punta nell'insito dalla parte di fuori, & l'altre due, ò tre restino di fuori, & in tal modo si ha da assotigliar la puca, che non tocchi nella punta che ua nello insito, ma che resti sana, & mettasi senza zeppar per forza, et per la parte di fuori uadano tanto unite, et giuste le scorze della puca & del tronco, che quasi non si conoscano, & hauendo posto da ogni parte una puca, che il tronco è si grosso che patisce piu di una puca, cauisi la zeppa, perche stringa. Vi è un'altro modo di assottigliar la puca, che è leuargli da un capo tutto il legno, & del medollo, & la maggior parte dell'uno, & dell'altro capo assottigliare un pochetto, & sempre la puca si posi piana sopra la tauola della uite, sia uno occhio presso doue si posa, & se la uite nellaquale si fa l'insito ha buon tronco si possono porui dui ò tre, & anco quattro, purche alcuni non passan la uite da banda à banda saluo in quella parte doue ha da entrar la puca, & è buono se si puo metter la puca senza pregiudicio, & danno di essa. In quel che rimane uoto nelle fessure mettauisi della tagliatura ò segatura della uite, tanto che si riempia con esso il uacuo, & torniſi à saldar col tronco; subito poi si ha da ligare bene il tronco se è uite sottile, perche stringa, che se è grossa ella stringe bene le puche senza altra ligatura. Poi se gli ha da por subito sopra qualche cosa che diffenda, che ne l'humor di dentro esca, ne acqua entri dentro, se pioue. Alcuni ui mettono frondi di uiti secche ben rotte fra le mani & trite, & le mettono à torno le puche, perche aiutan molto à far gomma, & si tengono conseruate per questo effetto, ponganſi sopra scorze d'alberi che serrin il taglio, & di sopra, & all'intorno del taglio la sua creta, & sue pezze ligate, perche non si muouono le puche, & serriſi ben la terra à torno la puca, acciò piouendo quiui non si fermi l'acqua che le scalda, & pongasi duo pezzi di terra stretta à torno, & ben dura, che stieno ben serrati con la uite & l'insito, & se il terreno sia grasso, ò la uite sustantiosa, & forte; & non si sarà fatta la diligenza di tagliarla prima, diasegli un colpo di cortello di poco taglio alquanto sotto l'insito, acciò per questo luogo lagrimi alquanto, & non uada tutta l'acqua alla puca. Ma se sarà terreno debole, & secco, & arenoso, ò uite fiacca, non bisogna che se gli faccia questa diligenza, & se sarà terra troppo secca adacquisi qualche uolta, pur che l'acqua non tocchi nell'insito, ma uada in luogo basso, stringagliſi ben la terra à torno, percioche aiuta molto à farlo pigliare, che diffende l'insito da ghiacci, geli, uenti, freddo, & Sole, ouero scaldelo con la sua terra, & sterco di uacche, & suoi panni sopra. Questo si chiama insitar di tauola, & cosi si puo insitar parimente nelle altre piante, che habbino granicelli come la uite, & ben si suole insitar in altre piante. Ma di qualunche sorte che sieno gli insiti, è bene che il seguente anno si sotterrino, perche si fan migliori, & piu sicuri & fruttiferi, eccetto se non ua disotto la giontura. Vi è un'altro modo di insitare, che è di segare, & è dare una segata alla uite, & questo è meglio per il luogo doue la uite fa nodo, & ha da andare il taglio in trauerso uerso il basso, & che arriui al mezzo del tronco, che soleua esser medollo, & è gia maßiccio, che di dui ò tre anni la uite non ha medollo. Et perche per questo modo di insitare è cattiua la sega, perche abbrusscia, & fa poluere dentro, laqual restandoui fa che molte uolte l'insito si guasti, per questo dice Columella, che è buono uno instrumento che egli chiama Terebra Gallica. E' uero che questo instrumento è meglio che la sega, ma tutta uia lascia dentro alcune reliquie che fa quello instrumento, che paiono secature, credo io che per questo effetto sia meglio un ferro, che ha mezzo circolo, che l'usan molti intagliatori. Questo ferro essendo ben tagliente, & tirato all'intorno come sega taglia bene, & tira fuori intieramente tutto quel che taglia senza che dentro rimanga cosa alcuna. Hor fatto il pertugio sia con qual instrumento si uoglia, bisogna che sia ben netto, & lasciato ben raffreddare, prima che si metta la puca (perche rimane molto ardente) prendasi con una picciola bacchetta di misura di quanto sia profondo il pertugio, & altre tanto si assottigli la puca, & non piu, & il modo dell'assottigliarla sia col raderla ugualmente all'intorno, fin che gli lieuino la scorza, & incastrisi bene nel pertugio, che sia ben da essa puca serrato. Questo è un singolar modo da insitare per esser molto facile, & poco apparecchio, & instrumenti pochi gli bisognano, & è regola ferma, & non fallace, perche pioua in esso quanto uuole, restando bene incastrato, non gli puo far l'acqua nocumento alcuno, con tutto ciò per sicurezza è bene che si cuopra con la sua fascia, & pongauisi la sua creta, & à torno i pezzi di terra serrati, come si disse disopra, & si puo parimente per questo modo di insito ferir, & tagliar la uite, & darle il taglio in mezzo il tronco di questo modo di insitare. Vi è ancora una terza maniera di insitare, che noi chiamiamo passare, & questa è molto faticosa & tarda, ma se si sa fare è la piu certa di tutte l'altre, & tale che in niun modo si puo errare. Questa regola è tanto singolare, che con essa si puo insitar la uite in tutto l'albero, & tutto l'albero nella uite, senza che fra mille insiti ne fallisca uno, percioche si

mantiene il legno insitato sempre nella sua madre, fin tanto che sia incarnato col legno doue è inserto, & è di questa maniera. Vicino alla uite ò albero nelquale si ha da far l'insito piantisi la uite ò la pianta che si uuole insitare, & gouernisi bene finche habbia ben preso, & che habbia fondata ben la radice, dia un foro per la uite, ò per un ramo dello albero, nelquale ha da esser l'insito, & sia il foro tale che per esso entri la puca, in modo che non ui sia lesione della cima, & io sarei di parere, che il taglio per doue ha da entrare il ramo sia ben fesso, acciò che meglio possa entrare, & meglio saldare, & per quel pertugio ò fenditura mettasi l'insito senza tagliarlo, perche la madre gli dia notrimento, finche stia ben preso nel legno doue è inserito, & la parte che ha da star nel forame, ò fessura, è ben che sia scorzata gli alquanto la scorza, accioche si incorpori meglio l'uno con l'altro, & quello che entrera per unirsi sia di duo anni, perche ha maggior forza, & maggior uirtù per saldare, & non ha il tronco forza per stringerla tanto che l'affoghi, ne sia piu uecchio di duo anni, & il ramo per doue ha da entrare lo insito sia nuouo, sano, fresco, lisio, che habbia sustanza, & uirtù, perche si saldi presto, & bene, ne sia molto sottile, uada il pertugio ò il fesso per mezzo il uano ò medolla, & mettauisi creta, & stoppisi molto bene con i rimedij che lo diffendono come ne gli altri insiti, & è bene che il ramo ò sarmento, che passara per l'altro non passi al dritto, ma in trauerso uerso l'alto quanto piu sia possibile, finche riesca all'altro capo. Questo si ha da far per due cose, l'una perche restera la maggior parte dētro del tronco, come se fosse attrauersataui, l'altra è che le darà maggior nodrimento, andando uerso l'alto, che se fosse altrauerso, & sempre la parte che rimarrà dentro nel tronco inserto sia nel uecchio di duo anni. Ilche sia regola generale per ogni sorte di insitare di questa maniera da passare, perche meglio sopporta lo stringere che il nuouo. Questo modo di insitare è tanto eccellente, che quantunche le piante sieno fra loro molto inimiche si incorpora l'una con l'altra, come fico in oliua. Et dopo che sara passato tanto tempo, che sien bene afratellate, & incorporate, tagliſi l'insito dalla banda di sotto molto uicino al tronco dell'albero, perche saldi, & si insuppi da basso per l'albero, & copraſi bene. In questa guisa si imbastardano i frutti, & si fanno di diuerse sorti, & tempi. In questo modo si insitano uiti in ceresе, & portaran l'uue al tempo del suo frutto, che è molto prima del tempo naturale delle uue. Et in questa maniera si possion ben insitare in piante di Mori, & anco inserire una uite buona con una cattiua. Vi è parimente un'altro modo di inserire, che si assimiglia molto à questa, & è ben sicura se due uite son uicine l'una all'altra, dare all'una un foro, & metter la punta del sarmento dell'altra per quel buco pur che di detto sarmento sia prima ben raso tutto quello che ha da entrare, ò darle il foro fin al cuore, & per quiui si metta di sarmento che entri raso, & giusto, cosi pigliera al rouerscio, & dopo che haura fatta buona presa, tagliſi dalla madre. Vi è anco un'altra maniera di insitare che noi chiamiamo impalmare, questa è singolare, & ha alquanto di simiglianza all'insito di tauola, & questo è quando di una uite si uuol cauar una punta, ò altro capo, & non giunge, ò per migliorare il uitame, & si fa in questo modo. Il sarmento che si uuole leuar non si tagli dalla madre, & tirisi il sarmento che si ha da insitare, & prima che si faccia altro, faciasi bene una buona fossa al pie della medesima uite, & uada larga, ciò fatto tagliſi il sarmento per mezzo ò in quel luogo doue stara piu fresco, & piu uerde, & per questo effetto è bene che sia sarmento di piu d'uno anno, se è di dui sarà piu massiccio, & fendasi quanto sarebbe dui ò tre dita, & pigliſi il sarmento che ha da esser insito, di buon uitame, & tagligli quanto un palmo della punta, & altre tanto del capo, & assottigliſi da quella parte (senza toccar nel uano) tanto quanto ha da entrare nel tagliato, & uada in sguincio le gionture che si unisca ben l'un l'altra, & uorrei io che similmente questa congiontura del sarmento, che ha da esser insito, fosse nel uecchio di duo anni per hauer manco medolla ò uano, & per esser piu massiccio; & dopo l'hauerlo bene unito, & congionto lighisi, & se gli metta una canna fessa sopra, che gli tengano pari, & sia molto ben ligata, & prima, & dopo se gli ponga la sua creta, & fascie, & ligata ben sopra il taglio se gli deue hauer gran riguardo, perche non si guasti, dopo se gli ha da gittare à poco à poco la terra sopra, stringendola con la mano hauendo gia cauata la pianta doue ha da stare, & si lasci fuori della terra nella punta tre ò quattro occhi, & l'insito ha da andar ben coperto di molta terra, in modo che non riceua disturbo ò nocumento, che de li à uno anno ò dui anni si possa tagliar dalla madre. Questa regola di insitare è singolare, ma non si stende se non nello insitar delle uiti. Et di questo ui è anco un'altra sorte di insitare. pigliſi il sarmento che uoglion che sia da insitare, & quando si taglia, restigli quattro dita del uecchio dell'anno passato, & cauisigli la medolla che haura, perche uiene iui un sarmento alquanto sottile, & fatto questo il sarmento che è nella uite, & che si uuol insitare bisogna che si assottigli dalla punta, radendosi fin tanto che si puo uguagliare, & affratellar con l'altro, & entri giustamente per il buco cauato tanto come sta di bugio, & di uano, dopo impiastrisi con creta, & sotterrisi come dissi di sopra, lasciando fuori la punta. Et se uoglion di una uite far molti

insiti, buttino la uite in una fossa, & in qualunche sarmento, si potra far una impalmatura, & cauargli da ciascun lato la sua punta, & per questo effetto è meglio che la uite non sia stata potata un'anno, perche i sarmenti sian piu massicci, & è bene che le puche sien tagliate nello sminuir della Luna, & sien conseruate, che non si guastino, & sieno insitate nel principio del crescere, & questo dico per tutte le sorti di puche. L'altre sorti di insitare sono l'una di occhi, & questa si fa in questo modo. Quando son gli occhi ben grossi prima che gittino foglia, cauar lo occhio molto intiero con una punta di cortello molto acuta, & nel miglior luogo del sarmento che si ha da inserire, cauare un'altra del medesimo modo, & in suo luogo pongasi il primo che uenga molto giusto. Alcuni usan di porre quiui prima una goccia di mele, accioche attacchi meglio, ma bisogna che sia cosi poca che apena si senta, perche il miele abbruscia molto; per meglio haurei io che si disfacesse in acqua una gomma, che si chiama Draganti, & di quella si ponga una goccia, dico di quella acqua nellaquale sarà disfatta, questa è piu humida, & attacca molto, ma penso che sia meglio non ui por niente, che poi che la uite in quel tempo dà fuori molta acqua, & è di sua natura gommosa, con essa si attachera meglio. Questo modo di inserire non puo farsi se non nella Primauera, perche alhora gli occhi son grossi, & i sarmenti sudano fortemente. Questa si fa ancora in un'altro modo che è quando gia è l'occhio aperto, & che ha le frondi, cauarle ben sotto con una punta di cortello, & restino le foglie nel sarmento, & pongasi in suo luogo un'altro occhio intiero, che anco non sia aperto, & pongasi sopra per le congionture un poco di sterco di uacca, ò capra ben empiastrato. Vi è un'altra sorte da insitare, che si chiama unire & congiongere, & questa è piu di gentilezza che di utile, & fra molte pigliano poche, è piu al proposito per giardini, & horti, che per altri luoghi, & perche in un ramo sieno uue di uarie sorti, & uarij colori, & si fa in duo modi. La prima se son due uiti congionte di diuerso colore, ò uitami di tal sorte che si possan ben congiongere insieme i sarmenti di amendue, si hanno amendue à fender per il mezzo, in modo però che gli occhi che resteranno, restino ben sani, & senza lesione, & congionganst bene per i tagli, in modo che paian una medesima cosa, & lighisi bene, & empiastrisi creta sopra, & restino gli occhi fuori della ligatura, & se fossero cosi lunghi che possano star resotterrati, et le punte fuori è meglio, che dopo che son ben congionti, che paian un solo, gia che son ben saldati se taglia dalle madri, & si sotterri bene quello de i tronchi, che era per sotterrarsi, perche de li metta fuori le barbaccie, & dopo si scaui la terra, & si taglino le punte à canto le

gionture,

gionture, & i sarmenti che nasceranno nel congionto portaranno i grappi uarij secondo che dicono. Vi è anco un'altra regola di questa sorte di inserire che puo portar piu differentiate uue che nella prima, che quelle che si è detto, non puo portar piu di due sorti di uitami, & questa seconda quattro, & cinque, & piu. Si ha da pigliare un cannone di creta lungo quanto duo palmi, della grossezza di un'hasta di una zappa, & prima che si cuoca fendasi, & diuidasi da alto & basso, & quiui si mettano quattro ò cinque sarmenti sottili, che habbin gia preso in altra parte (& per questo è ben di hauer posto quattro ò cinque barbati insieme) & mettansi nel cannone per il secondo terzo de i sarmenti, & lighinsi molto bene che non si possano diuidere, perche in questo modo i sarmenti si affratellaranno, & incorporaranno insieme, in questi modi si sotterrino tutti dalle punte in fuori, & se alhora si mettono i barbati, appartasi ciascuno alquanto da per se perche pigliano meglio, & de li à qualche tempo che saranno ben consolidati, & uniti insieme con gli altri slighisi il cannone, & taglinsi i sarmenti per quella parte doue si uedran esser meglio congionti, come chi taglia ceppo di uite, & torniși à coprir quasi tutto di terra. Dice Columella, che per quel luogo cosi congionto gittera certi germogli delliquali se gli ne deon lasciare alcuni de i migliori, che in quelli produrran grappi di uua di diuersi colori, & uitami. Dicono alcuni, che perche sbrocchi fuori, se gli ha da dare iui dui ò tre colpi, ma queste botte, & tagli non gli approuo io ne nel ramo ne nelle radici, per questo effetto che habbi da dar fuori per essi istessi. L'insegnano Albumarano, & Auicenna senza tagliargli dalla uite, & per questo ho inserito qui un suo capitolo. Pigliși nel tempo del potare doue sia uite bianca, uicino alla uite di uua rossa ò d'altro colore, ò altro uitame, & pigliși il miglior sarmento piu sottile, che sara in ciascuna di esse, & insertisi l'uno nell'altro, & se gli taglino i capi ugualmente, & uadano gli occhi l'uno congionto con l'altro, & lighinsi bene i sarmenti ponendosegli la sua creta sopra, & ogni tre di si adacquino con acqua di fiume, & indi à duo anni taglinsi dalle madre, & piantinsi in altra parte, che dicono che nel produr dell'uua produrranno i grappi di uua rossa, & bianca insieme; & se si piglieranno tre sarmenti di tre uitami ò colori, & si fenderanno sottilmente che non si guasti ne tocchi la medolla, & si congiongeranno l'uno con l'altro, in modo che uengano gli occhi uguali, & congionti cosi fermamente che paian un medesimo sarmento, & si lighin poi bene con conditione che gli occhi restino fuori della ligatura empiastrandosi bene con sterco di uacca, & di sopra con buona creta, poi sien posti & coricati in una fossa che habbia di profondo due palmi,

Universidad de Deusto
Biblioteca

ò poco piu, & di quelli occhi ligati si lascino due ò tre sopra la terra, & non piu, & si irrighino quei che ne hauran bisogno fin che piglino, & si congiungan bene insieme l'uno con l'altro; per quelli occhi dicono che produrra i sarmenti che porteranno in uno grappo di tutte quelle sorti di uue di quei uitami che sono inserti, & hauendosi da traspiantare sia de li à duo anni, che saran ben sicuri. Quei che hauran uoglia di inserir questi uitami insieme per far di essi nascer un grappo di tutte le sorti, come ho detto, & che sieno i sarmenti nella uite, gli deue inserir tutti prima in un medesimo ceppo di uite, & dopo gli potra congionger meglio insieme, che piu facilmente congiongera i sarmenti che saranno in una uite, che quei che saranno in uiti appartate, Auicenna dice cosi, Se le uiti si insitano in Mirto produrranno, & nascera fra ogni duo grani una foglia. Questi si possono insitar ò di sega, ò di foro, anco di tauola, & accioche possin meglio pigliare, si ha da spiccar le rami dal Mirto, & de li à duo anni si possono traspiantare. Queste sorti di insitare ho io ritrouate, & ogni di la gente ne sa piu, perche col tempo si uien di continouo facendo esperientie, & chi ne sapra di piu sorti di questo insitare, aggiungalo qui, & mettaci il nome suo, che io gli ne do licenza, ouero ne faccia un'altro tratato separatamente in utile delle genti. Resta hora à dire del modo che si ha da tenere per insitar anco in alberi, ò uiti, alcune cose medicinali, ò odori.

In qual maniera si possano insitar nelle uiti alcune medicine, & odori, & il modo per far nascer uue senza granelli. Cap. XIIII.

Palad. hebrer. ca. 28. 29. & 32. Colu. lib. 3. cap. 9. Auicen. Plin. li. 17. cap. 21.

INsegna primieramente Paladio di insitare la triaca nelle uigne, & dice che l'uue ordinarie, uue passe, uino & aceto, & cenere delle uiti cosi inserte, han la medesima uirtù della Triaca, cosi contra morsicature d'animali uelenosi come per altri simili mali, & dice che si debba far cosi. Pigliasi il sarmento quando si ha da piantare, & fendasi tre ò quattro dita à basso per mezzo della medolla di esso, & cauisi essa medolla sottilmente tutta, & in suo luogo empiasi della miglior Triaca che si potra hauere, & dopo si stringa, & ligbi bene con uimeni; & alcuni usano di piegar il capo del sarmento in una cipolla, perche la conserua lungo tempo uerde fin tanto che pigli. Dice Auicenna, che è bene che ogni otto dì fin che sia ben congionto, & habbia ben preso, sia adacquato con acqua, nellaquale sia stata consumata, & disfatta qualche poco di Triaca, & dicono, che se il sarmento di questa tal uite si traspianta à un'altra banda, che non haura la uirtù della madre. Se in questo modo similmente se ui mettera qualche poca

di Scamonea, haurà il uino, & l'uua uirtù di purgar il uentre, & se grani d'oppio, uirtù da far dormire. Et con questa medesima arte si potrà nelle uiti inserire ogni altra sorte di medicina, & odori, acciò le uiti piglino (come pigliaranno) della proprietà loro, & con uno di questi modi di insitare potrà qualunche haura uiuo ingegno ritrouarne da se istesso molte altre, ma io per me non farei insitamento di simili odori, & medicine nel modo che Paladio insegna, perche credo io che prima che piglino le uiti cosi poste si suaniranno essi odori, & perderansi del tutto, ò gran parte almeno, essendo cosi sotterra con l'humidità, & per questo mi par meglio, & che piu sicuramente si inseriranno come dirò qui hora del insitar del muschio, et di altri odori. Chi uorrà che la uite porti uue di odor di muschio ò altro simile, lo puo far, secondo il modo che si è detto disopra, ò in altra maniera al parer mio piu espedita, & piu facile. Quando la uite è nuoua di cinque ò sei anni, potisi inanzi l'Inuerno, perche alhora non lagrimera ne meno al tempo della Primauera quando si uorra far l'insito gittera acqua, & disotto in qualche picciol capo, diasele un foro in sguincio che le arriui al cuore, & al mezzo della uite, poi si netti molto bene, & quiui mettasi quel che si uuole ò muschio, perche dia buono odore, ò zaffarano, perche allegri il cuore, ancora che il uino da se istesso faccia le persone troppo allegre, ò quel che piu gli aggradera, & sia in buona quantità, perche empia ben la uite, & di sopra pongasegli una zeppa molto giusta, & forte, accioche per quel luogo non lagrimi, & pongasi la sua creta sopra. Questo si ha da far nella Primauera, & nel principio del crescer della Luna, & in uite nuoua, & prima che cominci à dar fuori, & cosi si puo inserirui qualunche odore, sapore, ò cosa medicinale. Paladio dà, & insegna ancora un'altra regola da inserir questi odori, & medicine; uuol che si pigli una pignatta nuoua, & che ui si metta la metà acqua rosa con poca terra in mezzo, laqual terra sia nuoua, & uergine, cioè che non habbia ancora riceuuto letame, ne sia stata lauorata ancora, & uuol che questa terra stia piu tosto spessa che rara, & uuol che quiui si mettano i capi de i sarmenti, & poi sia la pignatta sotterrata al Sole, operando che dentro non cada cosa alcuna, & i sarmenti restino di fuori, et quiui stia fin che gli occhi si ingrossino alquanto, & subito deue piantarsi nel luogo in che han da stare, si puo in quella acqua disfare qualunche buono odore, ò cosa cordiale, che l'huom uuole, & fin tanto che habbia ben pigliato si possono inacquare le radice con una canna, con questa tale acqua, acciò meglio si aiutino, ma io penserei che fosse meglio, piu facil cosa, & certa, che fosse poi da insitar quelle cose che stessero in simile acqua, che non sarmen-

si per porre. Resta à dir hora come si han da fare, acciò che nasca uua senza granelli. Pigliſi nella Primauera quando ſi pota, un ſarmento che ſia nuouo, ſottile, & molto gentile, & anco ſe foſſe barbato ſarebbe piu ſicuro, & fendaſi ugualmente pe'l mezzo quanto ha da entrar ſotto terra, & cauſi tutta quella medolla molto ſottilmente ſenza che ſi arriui al legno del ſarmento, & dopo l'hauerlo cauato torniſi à congiongere inſieme, come era prima, & ſtringaſi bene quel che è feſſo con le ſue uimine eccetto gli occhi & empiaſtriſi con ſterco di Verri, & ſotterriſi tutto quello che è coſi ligato, & piu preſto di piu, & come diſſi diſopra, alcuni mettono il capo del ſarmento poſto in una cipolla, perche gli mantiene freſchi molto tempo, & piglian meglio, & queſto ha da eſſere in paeſi, & terre graſſe, & che habbia humore ſofficiente, ò che ſe gli gitti appreſſo dell'acqua, accioche quel che gli manca della uirtù, cauatane la medolla, ſi ſoppliſca con l'humore artificiale dello inacquare, & ſono alcuni che ſotterrano uicino alla giontura un corno pieno d'acqua ſerrato che dia temperamento al ſarmento ò una bottiglia di terra che ſia nuoua, & non inuitriata, perche ſi trasfonda l'humido meglio, & gli cercano altre carezze di ombria, & di uangar la terra, ſi puo queſto al parer mio far piu ſicuramente, perche pigli, & piu facile, & per produrre frutto piu preſto, & il ſarmento non perira. Non ſi deue tagliar dalla uite il ſarmento, ma ſi ha da fender in eſſa, laſciandone alcuno ſano preſſo doue naſce, & cauino tutta la medolla di quel che ſara feſſo, tornandoſi à ligare, & à empiaſtrare, come ſi è detto di ſopra, & ne gli occhi che ſono nella parte ſmedullata uſciran ſarmenti che porteranno uue ſenza grani, & in una uite ne ſaran dell'una, & l'altra ſorte. Le uue ſenza grani ſon molto eccellente per farle paſſe, & chi uorrà alcune di queſte eſperientie, deue far di una maniera molte piante, perche ſe una andaſſe à male le altre reſtino, che anco non pigliano tutte le piante, quantunche ſi piantino molto ſane, quanto maggiormente quelle che han da andare coſi tagliate, & trauagliate? Ma eſſendo certo il modo di inſerir i perſichi in ſalci, & uimini, perche non portino oſſa, io haurei per meglio di inſerir coſi le uiti, perche non portino granelli. Reſta hormai à trattare di alcune infermità delle uiti, & porre i rimedij che hanno.

Auic. Creſ. lib. 4. cap. 8. Plin. Theo. lib. 4. hiſto. lib. 5. de cauſis prouerbiorũ cap. 24.

Di alcune infermità delle uite, & delle ſue medicine. Cap. XV.

QVeſto tempo della Primauera è il piu comodo & opportuno proprio & apparecchiato, che altro niuno, perche ſe alcuna uite è infer-

ma ſi poſſa rimediare de i diffetti che haura, percioche in queſti tempi tutte le coſe ſi rinouellano, & maßimamente le piante. Le infermità delle uiti ſono di due maniere, che alcune ſono interiori come le infermità de gli huomini, che gli procedon dalle cattiue diſpoſitioni del corpo, come febre, & ſimili altri accidenti. Altre ſono eſteriori, che procedon di fuori come ſon le ferite, & ſconciamenti di membra. I mali che naſcono dalla parte di dentro, l'uno è produr uua, & non poter potarla à matura perfettione, ma ò che prima cada dalle uiti, ò ſi ſecchi; ò diuenti agreſta. Queſta infermità ſi cura pigliando buona quantità di cenere, & orina di perſone che ſia ben marcia, & tutto miſchiato inſieme con la metà di acqua, & fatto un buco ben profondo gittarlo alle radici, ouero ſia aceto & cenere, pur che l'aceto ſia poco, & ben forte, & la cenere ſia di uite ò ſarmenti. Similmente gli gioua fare cenerata con l'aceto, & empiaſtrarle tutto il corpo, & queſte medicine ſi han da fare alla uite, prima che gitti fuori di molti giorni, & prima che l'aere ſi ſcaldi. Se ha del ſecco, ò è uerminoſa, ò formicoſa, radaſele tutto quel ſecco, & male fino al uiuo che non ſe le laſci punto di quello che ſe le uedra coſi infiſtolito, fin che ſi arriui al uerde, perche da lì ricominci à rinaſcer come carne nuoua, & pigliſi Alpechino che non ſia ſalato, & con eſſo impaſtiſi ben della terra cretoſa, & empiaſtriſi tutto quella parte coſi raſa, & gittiſele dell'Alpechino che è molto contrario alle formiche, & altri ſimili animalucci, ne ſi potendo hauer Alpechino cuocanſi in una caldara molte foglie di ſambuco, ò di oliue, non ſi potendo hauer ſambuco, & con quella acqua, & foglie ſi ammaßi la terra cretoſa, & dopo con eſſo ſi impiaſtri il luogo offeſo, & ſi cuopra ben di terra. Se lagrima la uite troppo nel tempo del potare, ſcuoprafenle le radici, & nella piu groſſa radice ſi dia un taglio, che queſta ricetta è à guiſa delle fontanelle che à gli huomini fanno i cirurgici. Al parer mio non è medicina uguale, & che piu gioui alla uite inferma, che uoltarle col capo à baſſo che di uecchia ſi fa nuoua, & di inferma ſana, & di ſterile fruttuoſa, ò tagliarla, perche rigitti nuouo legno, acciò ſi faccia nuoua uite ò inſerto. Dice Auicenna, che quando lagrimera coſi la uite, ſe le debba ſcoprir ben le radici che in una di eſſe ſi troverà una uena groſſa, laquale ſi ha da tagliare, & indi à pochi giorni empiaſtriſi bene, & cuopraſi di terra. Se uengono fuori le foglie gialle innanzi il tempo, ò roſſe è ſegno di indigeſtione, & fiacchezza, facciaſi nella radice un pertugio con triuello, & per eſſo mettaſi una zeppa di qualunche legno che ſia, perche non ſi laſci riſerrare, & la zeppa non ſia molto giuſta, & cuopraſi, è bene ancora che di pochi in pochi di ſia inacquata, & ſia (ſe è poßibile) con acqua ſa-

luta. Quando cadon le foglie, ò il frutto, pigliſi cenere di caſtagne, & di ſarmenti, & ammaſſata, & impaſtata inſieme con aceto empiaſtriſcne bene le radici delle uiti, & cuopranſi con la terra. Alle uiti che producono molti ſarmenti, & poco frutto ſi fa utile potarle tardi, & lunghe, uangarle, & ſcauarle, & porui arena di fiume, & cenere al piede, & gli ſara ancora utile molto che ſtian ſcauate tutto l'Inuerno, perche ſtringano alquanto ne producan tante frondi, & pampane; formiconi, & altri ſimili animalucci che guaſtan molto le uiti, per la maggior parte non ſi criano ſe non in ualli, & luoghi graſſi, doue il uento non puo ben battere, che ne i luoghi alti rade uolte, ò mai ſi ingenerano. Dicono, che accioche le uigne non le producano, che al tempo del potare ſi deue ungere il potatorio con onto di Orſo, ò con agli piſti disfatti con olio, & quando il potatorio haura nel potare perduto quello odore, ſi debba di nuouo ungerlo piu uolte; ma io non lo tengo per ricetta certa, & ſe ſi profumerà la uigna con cera, & zolfo periran tutte le magnacozze, & ſimili uermi, & anco le formiche, ſecondo che dan per auiſo gli Agricoltori, ma contra le tagliacozze ò ruche è ben che la uigna ſtia molto netta di herba, perche ſi generan fra l'herba, & è neceſſario di coglierle dalle uite, & è bene che ſi ſcorticchi la uite alquanto, perche ſi naſcondon ſotto, & quiui rinaſcano, & ſe doue ſono formiche ſi gitterà Alpechino, tutte periranno, & ſimilmente gittandouiſi acqua di Toruiſco, & ſe nel mezzo della uigna ò in alcuni luoghi ò in qualche parte di eßa ſi ſotterrera un uentre di caſtrato con il ſuo peſo in modo che ne reſti alquanto fuori, ui ſi raduneranuo tutti queſti ſimili uermi che mangiano le pampane di tutte le ſorti, & quiui ſi potran uccider tutte in modo che in due ò tre uolte che lo ſi faccia, ſi nettera di quel morbo tutta la uigna, & queſto ſi ha da far nel tempo che comincian ò à uſcir le magnacozze ò uero ruche, & l'albero ò uite (come ſi è detto) profumandoſi con zolfo nettera di formiche, & di tutti quelli animalucci, & il medeſimo effetto ſi dice che fa la radice dell'albero del fico, maggiormente ſe ſi pone ſopra la uite ò l'albero. E' ancora aſſai buona coſa ſe doue ſon formiche ſia poſto un corno di qualche caſtrato molto uecchio che habbia molte ritorte, che tutte queſte formiche ui ſi congregano, & quiui ſi potran comodamente ammazzare; parimente quando queſti uermi che mangiano le pampane ſtanno in far danno alla uite è faciliſſima coſa di cogliere con le mani che è nel tempo quando le pampane ſon tenere, & bruſcinſi che per niun modo non deuono coſi colte ſotterarſi morte, perche quiui col caldo della terra impollano preſto, & rinaſcono altri, & molti plicano molto. Per le formiche, ſe uengono di fuore, è bene che ſi faccia

un buon cerchio di cenere al pie del ceppo della uite ò albero, ma non è coſa che piu facilmente le ammazzi che acqua di Toruiſco. Vi è anco un'altra ſorte di piccioli uermi che han molti piedi che Plinio chiama conuoluoli, perciò che ſi uanno riuolgendo per le foglie ò pampane, & le rodono tutte, dicono che queſti ancora periſcono uſandoſegli queſta diligenza; piglinſi duo cantari di Alpechino, cuociſi fin tanto che diuenga ſpeſſo come miele, & di queſto, & dell'acqua uite pigliſi ugual portione, & ſi torni à ricuocere inſieme, & con queſto ſi profumi la uigna quando faccia un poco di uento, ponendoſi da quella parte donde uiene il uento, acciò che porti l'odore per tutta la uigna. Queſto facendoſi per dui ò tre di periranno di tutto punto. Et ciò appartiene, & è piu al propoſito à uiti che ſieno poſte in alberi che alle baſſe, percioche il fumo meglio ua da baſſo all'alto. Altri con queſto unguento ungono il piede della uite, perche neßi ne altri ſimili uermi poſſano ſalire, & perciò è al propoſito piu per uiti poſte in alberi, che per le altre, è coſa molto faticoſa. Se le uiti ſon uecchie, & deboli, è bene di fargli una foſſa, & ſi trabocchi col capo à baſſo in eſſa, cauando fuori una punta, & in queſto modo puo ſtar ſempre, ma molto meglio è tagliarle da baſſo & inſitarle. L'arte, & il modo per riuoltar la cima al baſſo è queſta. Facciaſi una gran foſſa all'intorno della uite, & ſia ben profonda, & non ſi ſuella, ne taglia niuna delle radici principali, & fatta la foſſa, pongaſi mente doue la uite ſi poſi, & uerſo quella parte ſi corichi molto bene, cauando una, due, ò tre, & quante punte ſi uorranno, & che ſi uedranno al propoſito, & non ſi finiſca di empir le foſſe, perche ſi faccino le radici di ſotto, & ſi marcira tutto il uecchio, facendoſi radice nuoua, & auuertiſi di gittar à baſſo quel capo da quella parte che piu ſi inchina, ſe ſi puo.

Vn'altra infermità patiſcon le uigne, che ſono i geli, & ghiacci che le ſeccano, & perciò ſon due ſorti di rimedij, l'uno, che ſi potino (come ho detto di ſopra) coſi à buon'hora che prima che uenga il gelo, & tempo rigido ſtieno ſane, & dure nel taglio della potatura, ò coſi tardi ſi taglino, & potino che ſien paſſati i gran freddi, con tutto ciò dico, che ſia prima che dien fuori i bottoni. L'altro rimedio è che ſi tenga continouamente la uigna molto cauata, perche, ſecondo che racconta Teofraſto, la uigna che non ſta cauata piu ſi ſecca per il gelo, che quella che è cauata, & la mal lauorata piu che la ben lauorata, perciò ciaſcuno procuri hauere la ſua uigna ben cauata, che oltre il farla piu fruttifera haurà queſta ſicurezza, che non gli ſarà fatto in eſſa gran danno dal freddo come à coloro che l'hanno piene di cardi ſaluatichi, & di herba, che non ſi laſcian ſe non nelle ui-

gne de gli sciocchi, & à persone da poco, come dice, & testifica la sacra scrittura, ancora che questo si deue intendere, & applicar piu tosto per la uigna dell'anima, laquale habbiamo da procurare che non generi spine, ne cardi saluatici, ne ortighe di peccati, ma che sia lauorata, coltiuata, & piena delle buone opre spirituali, che son gli frutti de gli alberi. Per questo, al proposito nostro, ciascuno ha da procurare di piu presto hauere diece uanghe ò pezze di uigna ben lauorate, che uinti disprezzate, che se la pigritia, & la negligenza nocque giamai à cosa ueruna, nuoce alla uigna mal trattata, & sprezzata, percioche la pigritia usata in conciarla in uno anno se ne sente il patrone in quattro, & particolarmente usandosi circa il potare, & uangare, & molte uolte gelano le uiti in tal modo, che non solamente si seccano le pampane nuoue, ma anco i ceppi delle uiti, ilche si conosce quando non rigitta l'anno seguente, se non poco, & ben tristo, onde à queste tali uigne cosi un'anno abbandonate torna meglio di tagliarle di sotto terra, che tornerà piu presto, che dall'alto, se son uite di sorte che sogliano tornare dopo l'esser tagliate.

Altri difetti sogliono hauere, che son come le ferite, le spallature, & guastature di membra, & queste sono storpiature fattele, ò con uanga, ò con aratro, ò con zappa. Hor se è lo storpiato piu guasto che il sano, bisogna che si tagli tutto quel braccio. Et se non fia rotto ò storpiato à fatto, bisogna che se gli purghi, & netti ben la piaga, leuando uia tutto il cattiuo, fin che si giunga al sano, ò pigliſi Alpechino che non sia salato, & cuocasi fin che diuenga cosi spesso come mele, & dopo che sia raffreddato, è necessario che con esso si unga bene tutta la parte dannata, & che si empiastri sopra con sterco di pecora ò di uitelli, & se gli gitti terra di sopra in modo che resti ben coperto. Deuesi guardar ben ciascuna pianta, & massimamente quando è picciola, che bestia alcuna non la roda, percioche non è cosa al mondo che piu pestifera gli sia, ne che tanto danno le faccia, ma se per sorte la uite fosse rosa, pongasi ben mente se disotto ui è qualche occhio sano, & tagliſi il sarmento uicino all'occhio, acciò per esso torni di nuouo à germogliare, che è uero che di essa crescerà piu in un'anno quel che rinasce di nuouo, che della uite rosa, in quattro, & se non ui è occhio, ò si tagli, ò se inserisca. Adiuiene ancora che ò per eccessiui caldi, ò eccessiui freddi alcune uite diuengono stupide, & come addormentate, & non gittano foglia alcuna. Vedasi queste tali se disotto son uerdi, & taglinsi, & inseriscansi, percioche nell'alto non han per doue habbin à dar fuori, che stan come cieche, & insertandosi subito cominciera à far bene, oueramente se le dieno duo ò tre colpi di sotto dopo l'essersi tagliata, accioche per quei

per quei luoghi tagliati ributti qualche germoglio che ogni uite per doue è stata ferita, gitta sempre, dopo si cuopra tutta di terra. Parimente quando uien neue (massimamente nelle terre oue gela molto) se la neue rimane sopra delle uite, le abbrusca, & secca tutte le braccia, & perciò quando ha nieuato bisogna di scuotere tutte le uiti, & gli alberi di qualunche sorte si sieno, acciò quando soprauenira il gelo non ui la troui, onde possa gelarle, & non fara tanto danno, percioche doue è piu humore fa il ghiaccio maggior impressione, & per questa cagione non si gela tanto le uigne che son piantate in luoghi asciutti, & arenosi, ma si ben quelle che son poste in luoghi grassi, & humidi, ne quelle de i colli, come quelle de i piani, & delle ualli.

De i tempi & modi dell'Arare, & cauar le uigne. Cap. XVI.

Colu. lib. 1. cap. 9. lib. 3. c. 12. lib. 5. c. 18. Theof. li. 2. de cauſis. lib. 5. hiſto. Palad.

IL cauare, arare, ò uangar le uigne han quasi tutte quella proprietà, che disopra dissi, che ha l'arare de i campi, & terre, quando si parlò nel primo libro delle semenze. Et perciò si deue auuertire di far ben questo lauoro, che dia utilità alla uigna, osseruandosi i tempi conuenienti à essa, perche se cosi non si facesse, sarebbe piu tosto nuocere che giouare. Questo è un lauoro con che si ringioueniſce molto la uigna, & ogni altra possessione, pur che sia fatto al suo debito tempo, & nel modo che si conuiene. Si ha da uangar la uigna, perche se fosse possibile non uorrei che si arasse, ne che per essa entrasse mai bestia di sorte alcuna, massimamente nelle basse, che quelle che son poste sopra de gli alberi non riceuon tanto danno. Dico che si ha da lauorare, se è terra forte, quando è uota d'acqua, & non sia molle, acciò non si faccia creta, ne resti dopo dura. Ne i luoghi arenosi, & terreni deboli si possion ben lauorare le uigne prima che pioua, & anco è piu utile, acciò meglio beuan l'acqua che soprauenerà, essendo molle, & aperte. Vogliono, doue son terreni forti, tre uangate, ò zappate. La prima ha da esser nel finir di potare, & anco se si pota inanzi l'Inuerno, uorrei che almeno si zappasse la terra à torno delle uiti, & se gli stirpasse tutta l'herba, acciò non si abbrusciasse, che di sopra io ho già detto quanto opera l'herba in far seccar le uiti, & questo dico che si faccia se la uigna non si uangò, dico che la prima uangata ò cauata di terra, sia subito nel finir del potare, & se alhora non si farà, sia almeno in tutti i modi prima che la uigna dia fuora i bottoni, acciò non riceua danno. Questo lauoro ha da esser tondo, perche ammazzi l'herba, & si ammolli la terra, & intenerisca fino al fondo, & se ui è gramigna, lieuesegli, ò almeno

non si lasci al piè del ceppo della uite, che la desustantia, & guasta molto. Paladio dice, che perisce la gramigna quando si caui la uigna con la zappa di rame temperata col sangue di becco. E' cosa molto singolar di condur nella uigna porci, dal finir della uendemia, fino alla Primauera, perciò che mangian l'herba, & istirpan la gramigna, disfanno i nidi de i topi, & quelli delle formiche, fanno fossi col grugno grandi rimouendo la terra, ma si deue por mente di farlo in tempo che non faccia fango, che parimente in questo deue hauersi buona auuertenza. Il secondo lauoro si chiama binare. Questo si ha da far prima che dia fuori la uigna, ò subito dopo l'hauer dato fuori, & sia prima che maturino le semenze delle herbe, che se si aspetta che si maturino, arandoui poi sopra, sarebbe un seminarle, & non destruggerle, & estirparle. In questo si deue usar grande auuertenza da i zappatori ò uangatori, percioche facendo altrimenti, farebbe perder la maggior parte del frutto, & mancherebbono molti ceppi di uite, leuandogli il legno per l'anno seguente. In questo secondo lauoro non è di bisogno di affondar tanto la zappa come nel primo. Il terzo lauoro che si chiama tertiare nelle terre che son leggiere non è necessario, dico se non son grasse, & che generino molta herba. In questo lauoro deue ir la zappa leggiera come se fosse un rastello da solleuar solamente la poluere di sopra, che secondo che dicono gli Agricoltori, ne i luoghi humidi con la poluere cresce piu l'uua, si fa piu saporosa, & si matura piu presto, ne si putrefa tanto, imperoche quella poluere assiuga piu l'humore. Questo terzo cauar di terre è meglio ne l'humido che nel secco, percioche nelle terre secche, essendo la poluere secca asciugherebbe molto il grappo. Questo lauoro si ha da far la mattina, & al tardi, perche essendo quella una stagione hormai calda, col caldo del dì si scalderebbon troppo i ceppi delle uiti, togliendosegli, & cauandosegli la terra appresso, & similmente si scalderia il frutto, & perirebbe, & però sia questo uno de i principali auisi che quando si condurranno i zappatori, ò uangatori nel primo cauare della uigna, che ui si conducano in ogni modo prima che dien bottoni gli occhi, si perche in quel tempo non faran danno alcuno, che non gitteran per terra quelle pampane che escono, & si anco perche potran piu senza pericolo muouersegli tutta la terra all'intorno de i ceppi delle uiti, che è il principale intento del cauare, & anco perche anderan senza timore ne pensiero di gittar cosa alcuna à terra, & faran doppia opra, conducendo gli operarij la mattina che uan riposati, ne sentono tanto la fatica per il fresco della mattina. Et dopo fra dì si possin riposar alquanto, & anco il cauar di mezzodì, ma non se fa gran Sole, perche scalda il ceppo da basso della uite,

che non è meno dannoso di lauorar la terra col gran Sole, che con la gran pioggia. I lauoranti ò operarij che han da zappare, ò in altro modo scauar la terra sieno membruti di corpo, & piu tosto piccioli che alti, perche meglio si addestrano ad andare sotto che non patiscon tanto ne i lombi. Et se il padrone della possessione ò uigna haurà schiaui che uadan con ferri, questo essercitio del campo è quello doue meglio gli puo empiegare, & che piu se gli conuiene, che in questo essercitio non han da andare correndo dietro il lupo, che se ne porti l'agnello, ne han da dare le riuolte, che danno coloro che arano. Io non dico che quei che portano i ferri à piedi habbian da far meglio questo essercitio che gli altri, ma dico, che hauendo il padrone queste tali genti in casa questo è il piu comodo essercitio, che se lor possa fare.

Se i ceppi delle uiti non son stati scauati, lieuisegli la terra tutta che hanno hauuto appresso, & pongasegli di quella che è riposata fra i limiti de i solchi. Et se sono in paesi caldi, copransi bene, pur che sieno terreni secchi, & se son terre humide, non si copran tanto di terra come dissi di sopra quando trattai dello scauare ò uangare. Le uigne cosi nuoue come uecchie uogliono esser cauate molte uolte, acciò acquistino forza (massimamente quelle che son nuoue) uogliono la state esserli rimossa, & ammollata la terra al piede almeno una uolta il mese, percioche se la terra se gli indurisce appresso, si seccano le uiti, priue de l'humido, che se gli conuiene, & non è cosa che conserui piu l'humor nella terra che col rimouerla spesso. Pare che queste etadi nelle uigne si assimiglino all'età de i fanciulli, & i uecchi, che uogliono piu carezze che quei che son robusti, gioueni, & piu patienti di fatiche. Colui che condurra piu uangatori, ò zappatori, gli deue diuidere in piu parti, perche uno à regatta dell'altro si affretterà à lauorare piu, & meglio per hauerne honore. Se la terra è piena d'herba, si deue scauare nello sminuire della Luna, perche piu presto si secca l'herba, se son uigne poste ne gli alberi si possono arare in ogni tempo senza pericolo. Et arinsi quanto piu sotto si possa, ma quando si accosteranno uicino à esse uiti uada con gran riguardo, & sopra di se acciò non gli ne uenisse troncata con l'aratro qualche una. Ogni uite che è arata ha bisogno, che non potendo l'arato arriuare à i ceppi delle uiti, sieno zappate all'intorno ben con la zappa. Et si come dissi disopra, che la terra gagliarda & forte, si hauea da arare piu spesso di quelle che son leggiere, il medesimo dico nelle uigne, & se in alcuni luoghi grassi, son uiti che hanno uue di scorza tenera, & che l'uua si puole marcire, non si dè cauargli à torno la terra molte uolte, ò almeno non molto sotto, se non per troncar

l'herba, ma se son uiti di uue dure, & asciutte, non se gli farà danno di lauorarle spesso, anzi molto profitto, perche son uue, allequali fa grande utile la grassezza, dico per crescere & abbondare, che quanto alla bontà del uino, quanto è piu asciutto il solo, miglior uino ne nasce sia in qualunche sorte di uua, anzi è meglio il uino di una uigna non lauorata bene che di quella che è ben lauorata, perche non è cosi grassa l'uua. Quando gela non si deue arare, ne cauar la uigna, perche riceue gran danno ne anco quando fiorisce l'uua, fin tanto che non sieno i grappi ben duri, perche nell'un de i tempi riceuon gran danno le uiti nel suo legno, & ne l'altro si scaldano i grappi, & si diminuisce molto il frutto. In questi duo lauori del potare, & cauare conuien principalmente che si usi gran diligenza, che si facciano ne i tempi, & ne i modi, che si deono, perche in essi non consente ne patisce la uigna segno di pigritia, ne scarsezza, che quanto piu uolte è cauata la uigna, maggior frutto dà, & migliore, ma se le terre son troppo grasse è meglio il uino di quella che è meno lauorata, dico essendo arata, ò zappata la uigna, ma dopo l'essersi stirpata l'herba non è cosi, perche il molto lauoro in terreni grassi da gran grassezza, fa produr peggiore il uino, come ho detto di sopra. Ma hora tratteremo delle sorti dello stabbio, & tempi di stabbiare la uigna.

Di alcune qualità, & differentie di letami, & de i tempi, & modi di alletamare & stabbiar le uigne. Cap. XVII.

E' Vno de i principali auisi di tutti gli Agricoltori, che tutti i letami di animali sono non meno utili alle uigne (dico à quelle che sono in terre fredde & humide, percioche le calde il letame abbruscia molto) che si facciano nelle terre da seminar grano, & che aiutano molto le uiti, perche con esso acquistan piu forza, & rendono maggior frutto. Ma quanto profitta da una banda, tanto piu quasi nuoce dall'altra, percioche il uino di uigne stabbiate è di poca forza, si intorbida molto, & presto piglia qualunch ecattiuo sapore, & in quante botti si metterà per chiaro che sia, in tutte fara suolo di feccia, & è di poco durare, & per questo è stato truouato un'altra sorte di stabbio, con che le uiti stien bene, & il uino non si corrompa. Quanto al primo, non tutte le terre han dibisogno di essere stabbiate, & quelle che ne han bisogno, non uoglion tutte letame per ugual misura, & quantità. I terreni che son di sua natura grassi & sostantiosi, maggiormente se son caldi, non han bisogno di letame, ne nelle terre che son calde & secche, perche il letame nelle prime ingrassa molto, & fa marcir l'uua, & produr cattiuo uino, & nell'altre col caldo disecca molto. E' necessario il letame nelle terre fredde, nelle leggiere, fiacche, & deboli, come quelle che sono in arena & simili, & parimente nelle terre uecchie, pur che non sieno terre secche; con tutto ciò, perche nelle terre calde ue ne sono alcune che han bisogno di aiuto di letame, & di quello di bestiame, ò bestie domestice, & talhora ò non ui è, ò se ui è, è tanto lunge, che è grande incomodità di portaruelo, & talhora non è buono, perche bisogna che sia letame uecchio, & ben marcio perche non abbruschi, dirò alcune maniere & modi di stabbiare secondo che questi auttori gli mettono appropiando à ciascuna sorte di terreno quello che piu gli conuiene. Ogni letame di animali che non habbia passato un'anno di star fuori à immarcirsi, è cattiuo per le uigne, perche genera molta herba, & con il grande ardore di esso letame si abbruscia & secca la uite, & il uecchio è buono per la contraria ragione. Il letame, & sterco di porci per esser fuor di modo caldo è cattiuo, se prima non sta fuori à marcirsi quattro ò cinque anni, eccetto se non fosse in terreni, & paesi freddi, & che si inacquino. Ogni letame di animali quanto è buono per terreni freddi, & deboli, tanto è cattiuo per le terre calde, & forti, eccetto se non fosse messo nel molto profondo della fossa, & che sia meschiato con altra tanta terra, & dopo si torni à coprir ben disopra, & sia ben marcio, che per uigne, & alberi particolarmente è necessario che sia ben marcito, acciò che habbia dismesso, & perso il caldo suo, & bisogna che sia gittato innanzi l'Inuerno. Per le terre che son calide conuiene, & è piu al proposito questo modo di stabbiare che diremo hora, che niun'altro. Et nel finir di spogliarsi le uiti, & alberi delle foglie seminisi per tutta la uigna, ò scauinsi le uigne al piede, & nelle fosse semininsi lupini, & torninsi le fosse à ricoprir con poco terreno, & bastarà à ciascuna uite duo pugni di essi, & dopo che sian grandi gittinsi à terra, & ricuopransi di terra, & se è doue si possa arare, arinsi, acciò si marciscano. Questa è una si singolar maniera di stabbiare, & alletamare, che è cosa marauigliosa, percioche aiuta molto il ceppo della uite, & è senza pregiudicio del uino, che i lupini ingrassano molto la terra, dandole gran sostanza, secondo che dicono tutti quegli auttori che in questa arte hanno scritto, & questo si puo ben fare in tutti i modi, & differentie di terreni, fiacchi, ò forti, secchi, ò humidi, caldi, ò freddi, uicini, ò luntani, ilche non si puo cosi comodamẽte fare con niuna sorte d'altro letame. Vi è un'altro modo di dar letame, che conuiene molto alle uigne uecchie, & è tale che quasi tutta la sustanza di esso si conuerte, & trasustantia nella sostantia, & forza della uite, & è pigliare orina di persone che sia ben putrida,

& marcita, & meschiatala con ugual parte di acqua in un buon caldaro, scauisi la uite & se gli gitti al piede, & guardi che se imbeua, & insuppi bene questo beueraggio, & se gli gitti alcun poco di terra sopra. Questo si ha da gittarucl uerso il tardi, acciò che non si scaldi subito con la forza del Sole. E molto al proposito questa ricetta per le uigne che son sopra gli alberi, ò uiti poste in altro modo alte, perche per esser poche si puo ben fare, che per le uigne doue sono molte, sarebbe troppo gran manifattura & eccessiua fatica. Questo modo di ingrassar uigne si usa molto in Italia, & si raccoglie in questo modo, fanno sotto terra certe pile grandi di creta con forte pareti di pietra, & fanno da una banda della casa un condotto doue tutti uanno à orinare, & l'orina ua tutta à dare in esse pile ò cantari, & quiui si conserua molto l'orina. Fassi anco questo in molti luoghi publici doue uanno molte genti à orinare, come nelle piazze, & altri simili luoghi, che hanno i loro appartamente conuenienti per questo effetto, & anco si paga buona entrata al padron che lo fa, & di chi è. Tutte le piante che in questo modo si ingrassano portano maggior frutto, & migliore, & anco con l'orina si guariscono molte uiti inferme, si come io dissi. Vn'altra arte & maniera ui è da ingrassar, per chi non puo far l'altre che habbiamo detto, & è che nel uendemmiare si debba scauar la uigna, acciò che tutte le foglie & pampane caschino nelle fosse, & quiui si marciscano con l'acqua, che sopr'arriua. Ogni ingrassare ò letamare, ha da esser (come si è detto) inanzi l'Inuerno ò almeno che non sia mai piu tardi che nel mese di Gennaio, & di Febraio, & massimamente questo dell'orina sia di Gennaio ò Febraio, & non prima nè dopo. Se la terra è calda, scauinsi le uiti, & se gli gitti à ciascuna due sporte di terra grassa, che è tanto utile come il letame, & sia però la terra riposata.

Se il terreno è in paesi & in luoghi deboli, & leggieri, è bene che i sarmenti che son marciti nelle ualli sien sotterrati con l'aratro per le uigne tagliatigli prima à minuto. La cenere de i sarmenti è migliore che niuna altra da stabbiare, scauinsi le uigne, & gittisi nelle fosse nel mese di Nouembre, ò di Decembre, acciochè l'acqua che soprariua incorpori bene la cenere con la terra. Ma letamisi, & ingrassisi la uigna con qualunche letame, ò grassezza si uoglia, sia poco letame, percioche il troppo nuoce, che abbruscia molto, & questo tale letame quanto è piu uecchio è migliore, & bisogna che si sparga da un tempo all'altro. Ogni letame di bestiame dura cinque ò sei anni, che non accade che se gli butti sopra la terra un'altra uolta, ma di queste altre sorti di ingrassare si de fare di dui in tre anni, perche non dura tanto.

Del modo & stagione di sfrondare & leuar le pampane delle uigne. Cap. XVIII.

QVesto sfrondar delle uiti ò schacchiare (come molti lo chiamano) è una diligenza che pochi la fanno, percioche son pochi quei che sappiano quanta utilità apporti alle uiti, & è cosa uera che non è men necessario che il potare, percioche in questo lauoro si uiene à far grandßimo bene alla uite, & all'uua, & non facendosi, ancora che non apaia cosi il danno, è certo di gran pregiudicio. Et qualunche uorra (& ciascuno deue uolere) schacchiare, & sfrondar la sua uigna, bisogna che conduca buoni operarij & maestri come nel potare, che non è di meno industria, & di men sapere. Dal discacchiare si haurà queste utilità principale, prima, che tutta la possanza, & tutta la forza della uite che si diuide in tante pampane picciole, & rami uariati andara in miglioramento dello istesso, & uero ceppo della uite, ingrossera il principal ramo, & l'uua sara piu spessa, & maturera meglio, ne si marcirà tanto, & il seguente anno essendo il ceppo della uite piu netto, & piu sgombrato da tutte quelle bruttezze, & sarmentucci, sarà il potar meglio fatto, & piu presto, che leuandosi uia quello che è uerde, & tenero si leuerà con piu facilità, & non si truoua taglio ò ferita nella uite, & se mille se ne le fa, presto si salda, & non lagrima la uite alhora, & uenera à produr piu uua & miglior uino. Si ha da leuar tutto quel che è nato sù il uecchio, & duro, & tutto quel che nasce fra le braccia, quel che produce al piede sotto terra, eccetto se non fosse qualche gentil sarmento, & rotundetto ò qualche uno che restasse per barbato. Si han da spuntar parimente le punte de i sarmenti, acciochè prima si rifacciano in grossezza, & non sia sottili, & senza corpo, & quel che douea andar in lungo habbia da andar in grossezza, & anco similmente se le pampane son lunghe si possano incrucicchiar l'une con l'altre, che intoppandosi in esse quei che passano le strappano, & rompon dalle madri, & cosi si storpiano molte ceppi di uite, perciò è bene di tagliarle tutto quello che strasina per terra, & lasciargli quel che basta per coprir il suo ceppo, eccetto se non si hauesse da scegliere sarmenti per piantar l'anno seguente. In ciascun tempo dopo che la uite comincia à dar fuori, fino alla perfettione de i sarmenti, si può scacchiare, & assai meglio, perche alhora si può tor da gli occhi, doppie quelle che nascono in peggior capo, ò le piu deboli, & gli occhi che nascono per il corpo, & le sottobarbe, & questo deue farsi ogni dì, perche quel-

lo che resta è assai migliore, & per i sarmenti, che se si uuol che crescano in lungo, lieuesengli i rampolletti che nascon sotto le foglie. Adiuiene spesso che le uite mostrano molto frutto, & tanto che è fuor di mesura, & se si gli lascia tutto, non lo puo la uite portare, ne maturare, & molte uolte per il gran peso si guastano molte uiti, deue colui che scacchia far quel che fanno i pastori quando qualche porca ò mastina, ò qualunche altro animale partorisce piu figliuoli di quei che bonamente possono allieuare, che fan scelta de i migliori, & quei che fan piu al proposito, & gli altri ò gli gittano ò donano, percioche nel uoler alleuargli tutti si uiene à non ne criar ben niuno, cosi non si deue far meno nelle piante, che ne gli animali, poi che niuna cosa puo sopportare piu del conueniente. Hor se alcuna uite uiene à caricar tantō che paresse di non poterlo ben portare, tolgansegli uia quelli che son piu minuti, piu sparsi, & piu scomposti, & quei cacchi che sono sù le punte de i sarmenti, che non son mai per maturare bene, ma non deono esser leuati uia, fin tanto che non son fatte le uue agreste, perche fino à quel tempo, per hauer le uigne dell'humidità in se, i ceppi delle uite lo possono sopportar mediocremente, & à quei grappi giouara alhora qualche cosa. Et molte uolte per non si usar questa diligenza, adiuiene, che quando queste uiti uengono à caricarsi di frutto oltre modo, periscono, (come dissi di sopra trattando del potare) & perche in questo essercitio faccio fine in tutto il lauor delle uigne dirò il parer mio, che è quel che deuon far i patroni, acciò le uigne sieno ben trattate. Qualunche persona che possede qualche buona uigna di buona grandezza, procuri di hauer in casa sua un'huomo che sia (se fia possibile) qualche antico criato di casa, percioche questo tale con maggior diligenza, & fedeltà, haurà cura alla robba, & utile del suo padrone, benche di questi se ne trouan rari, & la maggior parte delle uolte procede per colpa de i signori che non san trattar meglio il buono, che il cattiuo, perche questo tale seruitore, continouamente essendo nella uigna ha sempre che fare, un tempo farà fosse per piātare, un'altro gitterà uiti con il capo à basso, & quando farà una cosa, & quando un'altra, oltre che quando tornerà la sera à casa sempre porterà prouisione di legna. Et facendo questi tanti essercitii, & facende nella uigna, la uenera à guardar l'Inuerno, che non ui entrin bestie à roderla (che è quasi tanto necessario quanto di guardarla quando ha il frutto,) & la State, & in tutti i tempi non è mai per mancargli che fare. Che questo uoler tener uignaroli à guardarla, è una delle maggior pazzie, & burle del mondo, & piu che non sarebbe pagar ladri, & dargli licenza che possan robbarlo, & inoltre che si goda tutto quel che il padrone ha faticato nella

re la uigna in tutto l'anno. Et se per sorte se ne truoua un buono fra mille, è cosa chiara che non puo dar recapito à tante uigne quante piglia alle spalle. Vero è che il conseglio che io do, costa piualla borsa, ma la uigna che fia cosi trattata come io dico, lo pagara con doppio interesse, percioche è ella tanto grata dal beneficio che se gli fa, che sempre paga il bene che le è fatto. In questo tempo se fa gran Sole, & l'uua si secca si potra coprir con ramo ò con fronde, & se sono anni grassi, & abbondanti, & luoghi che marciscano l'uue, gli leuerà la fronde, acciò che il Sole l'indurisca, delle quali cose niuna fa il uignarolo, ma attende à embriacarsi nelle tauerne, & giardini, & mangiar del meglio che si truoui, lasciando perdere ogni cosa, & solo esser intento à uenirgli à domandar danari.

In qual modo si ha da conseruar l'uue cosi uerdi come passe. Cap. XIX.

IN questo tempo prima che arriui la uēdemia et carichino l'acque, si puo fare l'uua passa, & coglier l'uua da conseruare in casa, si han da coglierle sane, & non fuor del douere mature, ne anco agreste, ma che sien dolci, & dure, & se qualche uolta ue ne è qualche grano, ò grappo che sia maculato, separisi dall'altro, perche un grano guasta tutto un grappo, & un grappo frigido guasta l'altro toccandolo, & anco con l'odor cattiuo solo che di se nasce, & parimente dal grappo medesimamente lieuisi i grani che sono agresti, & cogliasi nello sminuir della Luna, & è meglio assai prima che pioua, ouero essendo ben piouuto sia ben asciutto, & in di chiari, & sereni, in talhora del dì, che il Sole habbia ben asciugata la ruściada, & l'humidità della notte. L'uua per conseruare non deue essere ne molto grossane minuta, bisogna che sia di uigna di terreno asciutto, & essa bene asciutta, che habbia la scorza dura, il grappo lungo, & raro, son meglio di terreni arenosi che terreni grassi, i grappi deono hauer l'uue rare, & non spesse, & se si puo far di meno sia portata ben posata, & non da bestie che la uadano sbattendo, & rompendo, che piu nette, & intiere saran portate dalle persone in capo. Il conseruar le uerdi è in molti modi, l'una è appicarla cosi separati i grappi che l'uno non tocchi l'altro, & doue gli dia di continouo uento che passi da una finestra all'altra, ouero conseruarle come faceuano i mori in Granata in certi stanghe picciole sopra i tetti con le sue reti all'intorno per li passari, & in luogo serrato doue non entri uento, che il uento che entra (se non passa oltre) corrompe, & per questo è meglio da basso, che alto, & luogo freddo, & non humido, & à torno all'uue non si metta pomi ne peri, ne altri frutti, che l'un con

Iuue. Sa. 2. Colu. lib. 3. cap. 13.

l'altro si guasta, ma ha da stare ogni sorte di cosa da per se. Et perche tutte le uue uerdi ò fresche, son flemmatice, quelle che son così appiccate restano piu asciutte, & son piu sane, & migliori. Si conserua anco molto bene in granari di frumento, & sotterrate fra l'orzo, et fra la paglia trita, & netta. Vn'altra maniera pongono gli Agricoltori. Facciano fuogo nella uigna, & habbiano modo da stemprar pece, & nel finir di tagliare un grappo mettansi i picciuoli del grappo nella pece, & portisi à casa in modo che non si guasti, & habbiasi un par di ceste ben larghe, & uguale, & paglia capata, & netta, & pongan sotto un letto di paglia poi sopra un letto di grappi d'uua, che l'uno non tocchi l'altro, poi un'altro di paglia & uno di grappi, fin tanto che se empiano le ceste, poi di sopra si cuopran bene ò con creta ò con paglia ò con gesso, & così si pongan ne i granari, ò solari doue niuna cosa gli tocchi, così si guarderan bene, ouero si metta in tine sopra letti di orzo, & si cuopran, & han da esser così i picciuoli impeciati come nelle altre, & le tine ò simili altri uasi doue si metteranno queste uue sien tenute in luogo freddo, & asciutto. Altre maniere descrive Columella che à me non aggradano molto, ma poi che ho recitate queste uoglio anco trattar di queste altre, poiche son auisi piu per galanteria che per utilità. Con tutto ciò, assai utilità è conseruar il frutto in tal esser che fuor della sua naturale stagione resti in modo, che paia che quasi sia colto alhora. prendasi un cestone ben largo, & piano, & serrisi bene che non ui entri aere impeciandosi con pece dentro, & di fuori, & mettansi i grappi con i picciuoli impeciati, come ho detto, & un grappo non tocchi l'altro, & cuoprasi con una coperta di terra cretosa così grande che uenga giusta alla bocca del cestone, & queste coperture sieno empeciate di dentro, & di fuora empeciando ancora le congionture in modo che dentro non possa penetrar goccia d'acqua, & così si metta in qualche pozzo ò fonte, ben sotto l'acqua in modo che non si possa ueder dall'alto con peso di sopra, & quando saran cauate fuore per mangiarle saran così fresche l'uue come se fossero colte alhora. Questo modo è buono per farne di esse presenti, ma è da auuertire che queste che si conserueranno in questo modo il dì che si traran fuori si han da dispensare, imperoche tenendole diuentaranno acetose, & forte. Vi è un'altra regola da conseruarle fresche su le uiti, facciasi un uase di terra largo, & lungo aguisa di caldaro con due maniche uguali, & sia da ogni banda serrato, & prima che sia cotto sia aperto pe'l mezzo da alto à basso in due parti, & cuocasi & dopo che è cotto impecisi bene con pece dentro, & di fuori, & quando l'uue cominciano à maturare, mettasi il grappo per di sopra senza tagliarlo dalla uite, poi torniſi à congionger il uaso', & ligarlo, & ben empiastrar le congionture, & quiui si tiri la uite che ui stia coricata con il grappo, & acciò che il pecciolo non stia stretto, tengasi un buco picciolo fra le congionture, & sia il uaso di tal grandezza, che il grappo non tocchi in esso per dentro in parte alcuna. Et al tempo che si uorra poi aprasi il uaso, & si cauerà il grappo ben uerde, & fresco, ma crederò io che non debba esser l'una di questa sorte conseruata, di molto sapore, & se si uolesse che restasse nella uite fino al mese d'Aprile ò piu oltre, capesi qualche sarmento, che habbia assai grappi, & sia lungo che si possa ben piegare, facciasi una fossa al pie della uite ben cupa, poi buttisi sotto arena fresca, dopo pigliſi il sarmento dentro la fossa insieme con l'uua, che non tocchi, ne il suolo della fossa ne le parti di qua, & di là, poi cuoprasi la fossa con dui ò tre bastoni, & sopra si gitti gran quantità di foglie di gigli, & molta terra poi disopra che ne il Sole, ne l'acqua possa penetrarla, ne si scuopra mai fin all'Aprile, che si troueranno l'uue uerdi, & fresche.

Vi è un'altra diligenza quando l'uue cominciano à esser agresta. Prendasi una caraffa di uetro grande, & che habbia il collo corto, & grosso, & quiui si metta il grappo, & lighisi bene alla uite che stia coricata, & al tempo che l'altre uue sien ben mature, tagliſi quel sarmento, & uadan le uue nella caraffa col suo grappo, & il sarmento di fuora, & fia nobil cosa da uedere.

Vn'altra maniera ui è per conseruar uua, che è coprirle nelle sue uiti con le frondi, & se sono in parte che non marciscano facilmente, ò se sono in casa, si ha da distender il sarmento della uite, doue sono appiccati i grappi al coperto sotto qualche portico, perche si guardan l'uue doue non danno sopra di esse acqua ne sereno, eccetto alquanto di Sole. Si osserua anco di far che ui sieno uue piu tardi dell'altre, spuntandosi i sarmenti nel tempo che sono agreste l'uue, perche tornano à rigittare, & queste uue uengono poi piu tardi, & se qualche uolta non matura, almeno resta agresto che in quel tempo è così pretioso quanto se sieno l'uue.

In qual modo si habbia da far l'uua passa. Cap. XX.

L'Vue per questo effetto si han da cogliere nel medesimo tempo che io dissi, che douean coglierſi quelle che eran per uoler appenderſi, & conseruarsi uerde, facciasi di essi i suoi pendoli, & habbiasi una caldara grande di lessia netta, & chiara, & è meglio di cenere di sarmenti, & quando bollira gittiuisi sopra alquanto piu, ma che sia poco, perche col

Universidad de Deusto
Biblioteca

poco saran migliori le uue passe, & si conserueran piu tempo, & se in quella leßia si disfarà zaffarame pisto, tanto che pigli colore, si farà l'uua piu rossa, & piu cordiale, & quando sarà cotta la leßia mettasi dentro il grappo, & subito si caui fuori, & rimettasi nella leßia, fin tanto che l'uue mutino alquanto colore, dopo si appendano doue le battan il Sole, & il uento, & non la rusciada, ne l'acqua se adiuien che pioua, dopo che sien bene asciutte, ò stan ne i suoi grappi ò pur sgranate, ponganſi uelle sue olle ò cantari bene strette, & coperte, & in luogo asciutto. Altri sono che gittano in quella leßia un pezzo di calce uiua, & ciò fanno ad effetto che si asciughino piu presto le uue, ma io non lo reputo per salutifero al corpo, & se la leßia in che si mette l'uua per passarle, è forte, temperisi fin tanto che sia ben tepida. In un'altro modo si fa ancora, & è che quando l'uue son ben mature, si ellegan l'uue grosse lunghe, & se fosse poßibile di quelle che son senza grani, come io le uiddi gia in Roma di marauigliosa grandezza, & poi che saran ben mature, sfrondinsi la uite accioche le batta ben il Sole, & ritorcansi i picciuoli di ciascun grappo, acciò si asciughino, & si faran ben passe, & dopo che sien bene asciutte, cõseruinsi come l'altre, & io per me reputo che sia meglio che si taglino dalle uiti, & cosi si appicchino al Sole, perche in questo modo si paßino, & anco questo è bene per alcune sorti di uue che son tanto sottili di scorza che non sopportan leßia, che messe in essa subito si disfanno, & anco quelle che si pigliano, & conseruano per mangiare, se si tengono appese al Sole otto ò diece di, & dopo si mutino, mettendosi all'ombra, non si marciranno, perche quiui si asciugano. Vi è anco un'altro auiso per farle piu presto quando han cauato pan del forno, & resta caldo la notte mettano i grappi sopra una tauola, & la mattina bagnisi bene i grappi in buon mosto (& migliori riescono in ciò l'uue bianche) & ponganſi al Sole, & dopo l'esser ben passe conseruinsi come l'altre, & se uorran migliorare, torninsi à mollarle con il medesimo mosto, & dopo che fieno asciutte conseruinsi bene che riusciranno cosi dolci come se fossero state inzuccherate, che qualunche sorte di uua passa diuentano dolcißima bagnandosi in mosto dolce, & si lascian poi asciugare, accioche quel mosto si incorpori bene in esse. Altri le sogliono mettere nel mosto che sia bollente al fuogo, prima che si raffreddi, & per farle dopo migliori, si han da tenere al Sole per diece ò dodici di, & dopo darle la leßia come da principio, & in leßia si faccia che habbia gran colore di zafframe, & diuenteranno molto belle & buone, & in questo modo si possono conseruar per questo effetto, ancora quelle che fossero tenere di scorza, perche con questa uia uiene à indurirsegli, & uengonsi à perfettionar

molto; ma se uuol poi l'huomo usargli un'altra gran diligenza pigli ciascun grappo, & lo bagni con un poco di uino bianco aromatico, & sopra gli gitti poluere di canella ò zuccaro, & cosi metterla in una picciola tina, in luogo asciutto in uoltare ciascun grappo nelle sue frondi di uiti, & dentro alcune foglie di cedro, & lauro, & fra ciascuno grappo si debba intraporre letti di queste foglie, perche aiutano à conseruare, & dan buono odore. Queste tali uue passe cosi confettionate, & fatte, confortano lo stomaco, mollificano il uentre, & se son cotte in uino quel uino è buono contra la tosse, che prouiene dal freddo. In qualunche modo che sien fatte queste uue passe, staran bene in pignatte, & olle meschiandosi in esse foglie di Naranci ò di Lauro cedri, & di altre simili foglie odorifere pur che non sieno Rose. Dell'uue passe si può far uino dolce bagnandole alquanto, quanto si spezzino, & poi metterlo in qualche barilotto. Confortan l'uue passe il ceruello, & aiutano la memoria, aiutano à dormire, confortan lo stomaco, dan aiuto alla digestione, & fanno eccellenti operationi.

De i tempi del uendemiare. Cap. XXI.

Viene il tempo delle uendemie secondo le uarietà delle regioni, che in paesi si fan tarde, & in altri à buon'hora, & perciò la uendemia in qualunche parte arriua addosso al padron della uigna, che non se ne auuede, perche molte uolte si maturan piu tosto le uue, che in altre uolte, bene è che si proueda di tutti gli instrumenti necessarij, & maßimamente di buone botti, per esse son meglio assai i cerchi uecchi, che nuoui, quando son però ben gagliardi, & forti, & si deue far questa opera di raffondarle à buon'hora, perche uien poi la furia, & non se ne possono hauere. In questo essercitio di agricoltura, & anco in tutte le cose, chi fa una cosa tardi tutte le cose che da essa dipendono son fatte poi tarde, & fuor di tempo. Si deue lauar le botti bene, & poi metterui qualche acqua odorifera, perche tolga il cattiuo, & dia il buono odore, non è se non bene, & si dè far con diligenza. La uendemia si dè far quando l'uua è ben matura, che coloro che uendemiano inanzi che l'uua sia perfettamente maturata, fanno il uino di poca forza, & di poco durare, & quei che tardano piu di quel che deono, fanno il uino non cosi buono come dourebbe essere, turbido, & dolce, & se ui pioue poi, è cattiuo, & se inacetisce, & comunalmente si riuolta, & per questa causa si ha da uendemiare quando è il suo uero tempo, & l'uua, è nella sua uera stagione di coglierſi. Colui che uendemia piouendo

Cres. lib. 4. ca. 21. 22. 24. 28. Colu li. 25. Plin. li. 18. cap. 31. Pa. Septēb. cap. 11.

deue il uino di essa uendemia appartarlo dall'altro, perche è di men durare, & di minor bontade. I segnali da conoscer quando l'uua è fatta, & in stagione di uendemiarla, son questi, quando l'uua è chiara, tosta rossa, & nel gusto è ueramente dolce, che non tenga del forte, & dell'agresta, ò quando il granello di dentro ha mutato il colore, che se l'uua è bianca diuenta giallo, & se rossa, diuien ben rosso, & tira in nero, si puo anco tener questa regola che è ne i grappi spessi, cauar fuori un grano di uua, & se in un dì si stringe quel luogo, tanto che non capa quel grano di uua rimettendouelo, non è matura, che è segno che ancora cresce, ma se è tanto grande & capace di riceuere il grano d'uua che se gli è leuato come prima, è segno di perfetta maturatione, ò se spiccando un grano ò dui, il grano riesce asciutto, & netto, è segno di maturatione, ma se riesce coperto con parte dell'uua, ancor non è ben matura, & quando i grappi piegan molto i sarmenti. Quando l'uua è bene asciutta, & rosata, & l'ha bene asciugata il Sole, il uino fia di maggior forza, & di maggior durare, & & se è uerdigna, ò bagnata, il uino è sempre cattiuo, & dura poco, & per questo è bene, che quando l'uua si bagna, sia asciugata dal Sole, ò dopo che è uendemiata ò prima, che quando si comincia à cogliere mettendosi in un'altra tina, resta l'acqua à basso, che essendo l'acqua di sua natura graue, & il uino leggiero, l'acqua cala al fondo, & il uino come piu leggiero riman disopra, ma si come non si ha da coglier l'uua bagnata, cosi anco non si ha da cogliere molto calda se ben uuol esser asciutta, che quell'uua che è colta cosi calda fa il uino riscaldato, & per questa cagione, coloro che pongon l'uua al Sole se è molto calda, prima la deono lasciar raffreddare, che la pistino. Vendemiandosi nel cresceer della Luna, da l'uua piu uino, ma dura poco, assai piu quello che si uendemia nello sminuire. Per ogni modo coloro che uendemiano adoprino il coltello, colquale, se fia necessario tagli i grappi, che coloro che non l'adoprano, fanno molte uolte l'una di queste due cose, che ò disgranano, ò ammacca il grappo, & spesso auuiene che per uoler cogliere, & rompere il sarmento ò il picciuolo doue è il grappo attaccato, spezza il sarmento buono della uite. Habbino quei che uendemian questo auiso, di sempre leuar da i grappi le frondi, l'agresto, il marcio, il secco l'uue annebbiate, & quel che non hauranno auuertito quei che uendemian di leuar uia auuertanlo coloro che pistan l'uua, che queste cose guastano molto il uino cosi nel sapore, & bontà come nel durare. Similmente i uendemiatori sappin ben conoscere ogni sorte di uua, perche di una sorte che sia buona possa farne una scelta, per farne una botte ò quante se ne potranno appartare, & quelle che non son tali si metta-

no in generale con l'altre. parimente non han da mischiare insieme molte sorti di uue, che rare uolte il uino di uarii uitami dura molto, massimamente se son differenti. La uindemia si fa in tre sorti, l'una è che si fa nelle proprie uigne il uino, perche quiui si tengono le botti; hanno le genti le tine, canale, ò uasche, & in esse si pista l'uua, & si rimette, & poi nel tempo del mutarlo si porta à casa, & questa è la miglior maniera dell'altre, perche la uendemia si fa piu espeditamente, & se uien pioggia grande presto si puo metter l'uua colta al coperto, quiui puo dormir la gente che la guarda, & la mattina di buon'hora si torna all'opra, & i lauoranti lascian di faticare piu tardo che non sarebbono douendo tornar la sera à casa, non bisogna di prouedersi di tante bestie ne portandosi l'uua à casa bisogna hauere à darne à questo, & à quello che ne domanda. Questo modo di uendemiare in conclusione è molto buono, & al proposito intendendo di chi ha le uigne luntane, che chi l'ha uicine puo portar l'uua à casa, ma quelle che si uendemian cosi di fuore han gran uantaggio restando la uenaccia, che quando è poi ben marcita è buona per ingrassar la uigna, ouero per colombi quando in esse sia colombare. In Roma si usa che hanno i Romani nelle uigne le uasche fatte di pietra ben incolcate, & il suolo bene immattonato ouero inastregato, & pende alquanto da un lato, & sottoui è un'altra uaschetta piu picciola doue per un buco cade il mosto, & de qui si piglia ne i barili, & si porta ò nelle botti che sono in casa, chi ue l'ha, ouero si porta dentro la città, & in quella uinaccia che resta si fa gittar acqua che bollendo in esse, & incorporandosi se ne fa acquato che resta per la famiglia. Ma nel mio paese, perche non ui è questa comodità si porta in bigonzo l'uua à casa, & si gitta nelle canale ò tine grande; quiui si pista, & il uino si rimette nelle botti, ma sia come si uoglia in questo non è regola alcuna, perche secondo la comodità cosi si de fare. Chi pista l'uua sia huomo, & non donna, giouane gagliardo, & di buona forza che calchi ben l'uua, netto, & habbia ben lauate le gambe, & esca quanto meno può della uasca doue pista, ha da tenere un bastone nel quale si ha appoggiare nel calcar l'uua. Del cuocere il uino ui son duo modi, l'uno che si mette il uino à cuocere senza guscio, & di questo se ne fa uino chiaro come acqua, & di molto durare, & non suole pigliar tanti uitij, & perche riposi bene, & riesca ben purificato, & chiaro. Quello che bolle con guscio riesce piu giallo di color d'oro, & di maggior forza, ma non dura tanto, & questo nell'esserſi riposato, bisogna di mutarlo, acciò non pigli l'odor della uenaccia, che quanto piu il uino dopo l'esser riposato sta sopra la madre, tanto men dura, eccetto se non è uino di cattiue uue, & se

si muta, lasciſi star qualche dì, acciò ſi faccia migliore. Dice Creſcentio, che in alcuni paeſi ſi accoſtuma di piſtar l'uue, & con i ſuoi guſci la mettono à bollire nelle ſue tine, ma egli lo riprende molto, & con ragione. Non è meno quello che io uiddi in un luogo, che ſi chiama ſanta Maria del Campo, che quelle genti hanno nelle caſe le ſue canali, che tengono quaranta ò cinquanta carrettate d'uua, & fin tanto che ſi riempiuano, ui gittauano uue di due ò tre uigne, & non la piſtauano, ma quiui laſciauano ſtar l'uua intiera con le ſue foglie colte, & ſuoi guſci, & ui ſtaua tanto tempo che ſi copriua tutta di muffa, che non era chi poteſſe ſopportar quello odore. Al tempo poi che la piſtauano, & in quella guiſa, uenea fuor il uino muffoſo, & per le frondi acetoſo, & per l'agreſto, & di odor cattiuo per quella meſchia coſi cattiua, che in uerità era migliore per gittarſi nella ſtrada che per bere. Il uino che è di cattiua uua ò uerde comincia piu preſto à bollire, & ſi poſa preſto, & quello che è di buona uua comincia piu tardi, & piu tardi ſi riposa, percioche ha piu forza. Son molti che nel tempo del bollire del uino, pongano le tine ò canali ſotto i porticali della caſa, ò doue ſia, che non ſi curan che lo batta ne il ſereno, ne il Sole. Ma il parer mio è, che ſtia coſi ben cuſtodito il uino quando bolle dal caldo, dal freddo, & Sole, da cattiui uenti, & puzzore, come quando è rimeſſo, & ripoſato, & anco piu, perche quando bolle egli è molto porroſo, & apparecchiato à corrottione, & facilmente concepiſce, & riceue in ſe qualunche male odore, & per poco che riceua, & ſi ſenta alhora, tuttauia creſce col tempo, & però coſi per bollire come per conſeruare ſia il luogo freddo non humido, ne di cattiuo odore, ne doue ſieno uenti che portin odor cattiuo, ne uicino à letame, & à ſtalle. Et perche uiene al propoſito di dir hora quale habbia da eſſer la cantina da rimetter il uino, è da ſapere che in alcune parti ſi mette del geſſo nel uino nel piſtare ben trito, & il tale rieſce piu biancheſino di colore, ne ſi fa coſi preſto, facilmente aceto, ma all'incontro il tal uino ha molti difetti, auuiua & incende la ſete, abbruſcia il fegato, & cria pietre, & arena ne i rognoni, & nella ueſica.

Delle parti che deono hauere le buone cantine. Cap. XXII.

Creſ. lib. 4. cap. 33. Plin. li. 14. cap. 21. li. 13. c. 12.

VNa delle principali coſe per la conſerua del buon uino è il luogo doue ſi ha da guardare, & rimettere, & ſe queſto non è come dourebbe eſſere, poco gioua qualunche buona diligenza che ſe fia fatta nel uendemiare, coſi nello ſceglier dell'uua come nel corla al ſuo tempo, non dico gia, che per eſſer cattiua la cantina non ſi debba far buona la uendemia,

mia, che men danno fa uno errore che dui. E' queſto come il fatto de i maritati che ſe il marito acquiſta la robba, & la moglie la conſuma, la coſa andra male, ma ſe tutti dui attendono à conſumare, l'acquiſtato ſarà aſſai peggio, coſi ſe à buona uendemia ſuccede buona cantina, rariſſime uolte ne auuenerà cattiuo uino, & ſe fia cattiua cantina la maggior parte ſi guaſtera, ma ſe dietro la mala uendemia ui ſia cattiua cantina da rimetter il uino, non ne fia goccia buona, ò per marauiglia, anzi dico, che piu toſto di cattiua uendemia fia buon uino in buona cantina, che di buona uendemia fia buono in cattiua cantina, hor poi che importa tanto la buona cantina, uediamo un poco di qual ſorte ha da eſſere.

Le cantine ſono nell'una delle due ſorti, una ſotterranea, & l'altra ſopra terra, la ſotterranea è di tre ſorti, ò cauate in uiuo ſaſſo, & queſte ſon le migliori, ſi come ſon quelle che ſono in Sutri uicino à Roma, in Piamonte, & in un luogo che ſi chiama le Ferrere preſſo à Suſa, & in molte altre parti, & dico queſte eſſer le migliori, perche nella State conſeruano il uino molto freſco, & nell'Inuerno ui ſta caldo. Altre ſono ſotterra, & ſono uoltate, & inaſtrecate, & queſte ancora ſon molto fredde, ma ſogliono alcune di eſſe eſſer humide, & quelle humide ſon cattiue per uino, altre ſon pur ſotterra, ò di legno, ò murate inuolta, & quelle in uolta ſon migliori. L'altra che è di terra è di gran fatica, per condurci le botti, & cauarle, & ſimilmente andarui à imbottar il uino. Et per queſto effetto uuole eſſere il terreno arenoſo per eſſer fredda, & ſe à caſo la terra foſſe di altra ſorte, biſogna che ui ſi meſchi della arena nel fondo, & à i lati delle botti, & biſogna che in queſte tali cantine ſi habbia ancora grande auuertenza di tener le botti ben ſerrate, acciò dentro non cada qualche uerme, & ſimili animaletti. L'altra ſorte di cantina che è ſopra la terra, è neceſſario che ſia luogo molto freddoſo, & ben ſerrato, & doue non entri uento eccetto che non ſia la tramontana. Ogni cantina per eſſer buona ſia di qualunche fattura, & ſorte che ſi uoglia ha da eſſer baſſa, fredda, aſciutta, oſcura di groſſe mura all'intorno, & molto ſono il tetto ò uolta, luntane da ſtufe, da ſtalle, da ſciacquatori, da pozzi, da fumo di granari, da alberi, & maßimamente da fichi, ò fichi ſaluatici, che ſon alberi che generano picciole moſche. Ha da eſſer netta di ogni immonditia con le fineſtre uolte à tramontana appartata dal mezzodì, & in modo che ſi poſſa molto ben ſerrare. Nella State ſia inacquata & rifreſcata, & nello Inuerno molto aſciutta. Le fineſtre ſien ſerrate la State, & maggiormente ſe è uento di mezzodì ò altro uento caldo, & di notte aperte. Non ſi tenga nella cantina aceto, ne nel tempo che i uini bollono, ne in altro tempo,

& se qualchuno ue ne ha licuilo uia, & alluntanilo de li, che è un mal uicino per uino, & da ogni mal uicino ha da fuggir qualunche persona, & ne parlo per esperienza, però son degno di esser creduto, che il mal uicino oltre che è fastidioso, fa danno in molte cose. Dopo l'esser appartato dalle cantine l'aceto, sia profumato qualche uolta con fumo di cose odorifere, che il uino per esser di sua natura caldo, & poroso, presto concepisce in se, & riceue qualunche buono odore ò cattiuo, massimamente quando bolle. Similmente tengasi la cantina prouista di uasi, & instrumenti necessarii da mettere, & cauar uino. E' bene che nelle cantine sia uno apparta-mento per il uino chiaro, & uecchio, quando l'altro bolle, & un'altro per bere separato da quello che ha da conseruarsi. Sia il suolo della cantina di uno astreco ò immattonato, & nel mezzo è bene che sia un picciolo con-dotto, per ilquale si ritiri l'acque che ui entrasse, & acciò la cantina sia sempre netta. Dico che sia inastrecato il suolo ò immattonato, di quelle cantine che non son sotterranee almeno.

Della grandezza & fattura delle Botti, & del tempo, & maniera di empeciarle de pece. Cap. XXIII.

Cres. lib. 4. cap. 30. lib. 13. c. 4. Col. lib. 13. cap. 28. Plin. li. 14. cap. 20.

Son di due maniere le tine ò botti dal uino. L'una è di legno, & l'altra è di terra, di quelle di legno riesce il uino piu odorifero, ma nell'altre non si ammuffa come in quelle di legno, ne anco quelle di terra uuol tanta spesa ne patisce tanto pericolo come l'altre, & che quelle di legno ha bisogno ogni anno di cerchi, & di pece; oltre di questo doue son queste di legno, percioche molte uolte si rompono i cerchi ò fan danno bisogna hauer sempre apparecchiate fune grosse di canape molto forti acciò se i cerchi crepassero se gli lighe con i suoi mangani presto, perche stringano, & habbiasi apparecchiate sempre stoppa per stoppar, & ferrar doue facesse danno, & seuo di becco per ungere le congionture, perche questo ha piu corpo, & serra piu che niuno altro, deue il caneuaro dormire uicino doue è la cantina, ò riuederla molto spesso acciò occorrendo qualche una di queste disgratie possa presto prouederui; le Botti di terra costan poco, percioche una uolta che si empecino dura diece anni, & piu. Vogliono esser fatte di una terra cretosa dico terra forte meschiata con arena minuta, & sia ben cotta, perche saran piu leggiere da maneggiarle da una banda, & l'altra, & non si beue il uino, & pongasi ben mente che non sian fatte di quella terra che suole l'acqua presto spezzare che corrompe subito il uino. Le tine doue si han da far bollire il uino han da esser

ghe di bocca, alte di collo, & ben tonde, & sian piu tosto di mediocre grandezza che troppo grandi, che meglio è tener molte uaselle per uino, che sien mediocre che poche, & grande molti per rispetti, & massimamente, perche se per esser una botte cattiua, ò si guasti si uene à guastar & perder molto essendo grande, ma essendo picciola, si perde poco, per conseruare bene il uino ogni botte ha da esser ben serrata, & impeciata, ma è bene, perche la pece dà mal sapore al uino, che primamente si butti in essa quel che toglie l'amaro, & che prima che ui si gitti uino, sia ben lauata di aceto, & alquanto caldo che gli togliera, & leuerà uia quel cattiuo sapore, ouero al tempo che se gli gitterà stemprata la pece nella pignatta della pece cosi calda si butti un cocchiare di aceto, che si incorpori con essa pece, & anco è bene per gli utri, & bottiglie, fiaschi, & altri uaselli, acciò che non piglin cattiuo sapore, che anco l'aceto lieua la muffa alle botti, & fa che il uino habbia miglior sapore. Il modo de impeciare le botti, & uasella, se è botte uecchia, si ha da raspare molto bene di dentro, & tor uia tutta la feccia composta uecchia, & la pece uecchia, ma essendo nuoua non le bisogna questa diligenza, & è necessario che sia tenuta al Sole qualche di prima che si raffonda, & si raccerchi, & dopo che sia raffondata, & ben cerchiata impeciſi, & poi che la pece sia raffreddata gittiuisi un caldaro d'acqua tepida che habbia perduta la sua freddezza al fuogo, cosi la riuoltino nella botte, fin che resti ben fredda, poi cauata questa acqua, ui si rimetta anco acqua fredda, & chiara, & quando poi si lauerà con l'aceto è bene che nell'aceto si metta un poco di sale, che in esso sia ben consumato. Nella pece che io dissi, mettendosi aceto ui si puo metter ancora un poco di comino ben pisto, canella, & garofali in poca quantità, che tutto aiuta à dar buono odore, & sapore al uino, l'aiuta à conseruare, & anco se le botti son di buon legname, si puo far di meno di empeciarla. Le tine si curano in altra maniera, che si han prima da mettere al Sole per qualche di, & con la bocca si ponga sotto alcune pietre, perche se gli possa dar fuogo, & questo ha da esser in giorno si chiaro, che non faccia uento, & mettauisi tanto fuogo di fiamma, fin che la mano non possa sopportarlo posta sopra del suolo, & altri usano gittar pece trita à pugni, ma meglio è nel primo modo. La pece per impecciar le botti non ha da essere ne affumata ne abbrusciata, ne anco terrosa; è segno di buona pece quella che rompendosi tra luce, & sta gialla come oro; segno è ancora di buona, che quella che è amara è male stagionata, & guasta il uino, ma molto si acconcia con l'aceto. Molti usano di cauar le radici de i gigli pauonazzi, & pisti le gittano nella pece, perche il uino con la poluere di esse piglia sem-

pre buono odore. Altri ui mettono à torno cera, acciò la pece pigli corpo, & non salti. Ma dice Plinio, che con la cera si infortisce il uino. Il lauar delle botti ha da esser molte uolte fin tanto che ne esca l'acqua chiara, & è bene che sempre nel finirsi di uotar la botte sia lauata, & asciugata, acciò non resti in essa quel posamento, & feccia del uino, & lordure, che con esse piglia cattiui odori, & sapori. Ne si lascino le botti cosi sciugate in luogo cattiuo, ne per le strade che i putti l'imbrattino, che poi rare uolte se gli possono leuare quei cattiui sapori, ancora che molto si lauino; & la botte per conseruar uino ha da esser cosi netta, & polita come la coppa ò becchiero per beuerlo. Quanto al lauar delle botti, dicono gli Agricoltori, che chi sta uicino al mare debba farlo con acqua marina, & non di fiume, & chi ui è luntano, faccialo con acqua salata, & credo io che ciò si faccia, percioche il sale ha uirtù di conseruare, & tor uia la muffa, & è ben che in quelle acque ui sia cotto finocchio, ò poleso, ò altra herba di buono odore, & è buono l'anice, & anco dopo non è sè non bene di stemprar dentro qualche cosa di profumi attaccato alla bocca che penda con brasa, & incenso sopra, ò qualche altro buono odore, poi si cuopra, & serri la botte, perche non essali fuori quel fumo, & questo fatto gittisi dentro uino ò mosto. De i modi di posar le botti doue han da bollire questa è la migliore, facciasi nella cantina à canto i muri un poggetto di pietre, & quiui si posino cosi l'una distante dall'altra, che fra l'una, & l'altra possa andare una persona, & sia il poggetto alto duo palmi, & non piu; & anco dice Plinio, che sempre debba stare una botte separata dall'altra, perche se una si guastasse non habbia à toccar quella che le è allato, che come si è detto, il uino piglia presto, & quelle del uino bianco sien separate da quelle del uino rosso, & quel uino che è dell'eletto si apparti dall'altro mediocre ò cattiuo, & una botte di una sorte habbia uno imbottatoio, & l'altra un'altro, almeno se sempre comincia à imbottar per il bianco, perche il rosso non puo far danno, ne puo guastare l'imbottatoio del bianco, & il bianco guastera quel del rosso, & sempre comincia à imbottar dal meglio, & non al contrario, & subito si laui l'imbottatoio, & torniſi alla prima, & prima che si ritorni, pongasi ben mente se dentro ui fosse caduto qualche uerme ò simili animaletti, ò altre cose brutte ò uelenose, che molte uolte ui cadono imperoche con quel tufo di uino dando dentro non si possono rihauere, & si affocano, & lo contaminano, & guastano, & per questa cagione è bene che stia coperto con qualche panno, ò cosa sottile in modo però, che possa euaporare. Parimenti quando si imbotta lieuinsi uia le uinaccie, che son secche di sopra ne i cocconi delle botti, perche sono acetose, & fanno

aceto il uino, & mai per bollire le gitta alla superficie. Quanto al mutare ciascuno secondo le sorti del uino, & i paesi sa quando è il tempo conueniente, & in questo tempo, si puo dar al uino qualunche odore gentile che si uoglia, & artificialmente, che alcuni ui mettono attaccato in un filo con gengere attaccato, altri con garofali, altri con muschio, & con questi pretiosi odori si aiutano molto à conseruare da altri mali sapori, & odori, che se prima ha preso odore, & sapor buono impediscono molto à non pigliare i cattiui, ui si mette anco il fior delle scorze de Naranci, perche piglia quel uino alquanto dell'amaritudine del bollire, & del cuocere del uino. Il mosto che si cuoce per conseruare sia messo in uaso di terra nuouo, che quiui si conseruera tutto un'anno, & sara nel fin tale qual fosse fatto alhora. Dice Columella, che si debba pigliare del primo mosto, che uscira dell'uua pur che sia ben colato, & chiaro, & che si debba mettere in un caldaro ò bottiglia, che sia molto serrata dentro, & fuori, & bisogna che si chiuda la bocca di sorte, che non ui possa entrare acqua, & che si metta ò in un pozzo ò in cisterna d'acqua dolce, poi passati quaranta giorni si debba cauar del pozzo, & sarà mosto perfetto, & si conseruerà per un'anno. Dice che questo è buono per molte cose, & beuuto lieua il dolor del corpo à fanciulli, & con esso si fa mostarda dolce, & saporita. Molte ricette sono da far uini medicinali, ma perche appartiene piu tosto à medicine, che à quel che ho io preso à scriuere, non mi curo di trattarne, massimamente che ne tratterò alquanto quando si dirà dell'herbe, & delle sue proprietadi.

Ricette, & auisi da conoscere se il mosto ò uino è meschiato con acqua. Et per appartarla dal uino. Cap. XXIIII.

VNa delle cose che guasta il uino nelle botti è l'esserui in esso meschiata l'acqua, & per sapere se ui è meschiata, ci sono molti auisi cosi per il mosto come per il uino. Crescentio dice, che gittandosi nel uino ò mosto pere crude monde, & tagliate pe'l mezzo, ò more, se notano di sopra, è il uino puro, ma scendendo al basso è meschiato con acqua. Vn'altra ue ne è. Prendansi alcune canne di quelle che nascono nelle riue de' fiumi ò laghi, ò di canne di auena, ò di giunco, che sia ben lisio, & ungasi con olio ò seuo, poi si metta nella botte del uino ò mosto, & se ui sarà acqua una goccia di essa si attacherà alla canna, & quanto piu acqua ui sarà, piu saran le goccie. Vn'altra regola, Prendasi una pignatta nuoua, & in essa si metta il mosto ò uino, & tengasi appiccata dio giorni, che se ui sarà

dentro acqua la sudera per di fuori, & non ui essendo non sudera. Vn'altra esperienza ui è, habbiasi un pezzo di calce uiua, & mettasi à molle in un poco di uino, & se haurà in se acqua si spargera la calce, & diffunderà, ma se non ui è, starà ristretta, & dura. Ancora si pruoua cosi, nella padella con che si frige, mettasi olio, & mettasi al fuogo, & quando è ben calda mettauisi dentro il uino, che se in esso sia acqua saltera, se non, nò. Altri prendono il uino nella palma della mano, & fregandola con esso, se è meloso, è puro, & se non si attacca, è inacquato. Vi è anco un'altra pruoua, ungasi una spogna nuoua con olio, & con essa stoppisi bene il uaso doue è il uino, & in modo che non possa uscirne niente, & quel che colara per la spogna sara acqua. Separare il uino dall'acqua è cosa marauigliosa, & uera, & fassi in due maniere. Mettasi un poco di alume desiccato nel uino, & pigliſi una spogna nuoua bagnata (come si è detto) in olio, & con esse si stoppi, & serrisi il uaso, poi uoltisi la bocca di sotto, & uscira l'acqua pura, restandone il uino. Dice Catone, & il medesimo scriue Plinio, che si faccia un uaso di hedera, & penso che uoglia esser secca, & in essa gittisi il uino, & se ui sia acqua uscira il uino, & resterà l'acqua, & se non ui sia acqua se ne uscira il uino, & resterà uoto il uaso.

In qual modo si farà di uino bianco, rosso, & di rosso, bianco, & uino dolce. Cap. XXV.

Cres. lib. 4. cap. 40. Arist. problem. par. 14.

SI fa di uino bianco, rosso, ò col farlo bollire ne i gusci dell'uua nera, & questo è il migliore per esser piu chiaro, ouero abbrusciando sarmenti di uua nera, & mettendo buona quantità della cenere di essi nella botte del uino bianco col meschiarla bene, & serrarla con diligenza, che indi à quaranta di sarà rosso. Et con questa medesima regola pigliando cenere di sarmenti bianchi si farà il uin rosso, bianco. Vino dolce si fa secondo Aristotele, se nel bollir del uino ui si mette dell'origano, & se l'uue son state messe al Sole, & oltre che si fa odorifero, & di buon durare non diuenta aceto cosi presto.

Il modo da conseruare il uino che non si guasti. Cap. XXVI.

Cres. lib. 4. Hesiod. Macro. lib. 7. Saturn. Galen. in Afor. par. 2 Fra. Ioan. Rocasi. li. 1

SI conserua principalmente il uino (come si è detto) in buone cantine, & in buone botti, dopo ui si ha da gittar una tela grossa di pece ben pista, & anco è bene che ci sia trito del comino, & della cannella, se si tiene la pece, ò qualche altra specie di buono odore, & sapore. Questo dico

per conseruation del uino, non perche à quei che piace tanto manchi gusto & sapor per beuerlo, & per questi tali meglio sarebbe di meschiarui del fele per far che lo abborrissero. Et è bene per diffender il uino da i cattiui odori che à torno al coccone della botte, si faccia una ghirlanda di poleo, & di oregano che diffendon il uino molto da i cattiui odori. La caneua ò cantina deue esser ne l'Inuerno calda, & nella State fredda, & il mutar uino da una botte all'altra uuole esser in tempo freddo, ò quando tira il uento di Tramontana, ò di chiari, & riposati, che quando pioue ò fa tempo nuuoloso non si spicca bene il uino dalle uinaccia. Dice Crescentio, che quando le uigne stan su'l dar fuori l'uua, & quando fioriscono le rose si muoue la fece, & il posamento del uino, piu che in alcuno altro tempo, & che in questi tempi si conturba, & non è come in altre stagioni. Il mutar del uino è molto necessario massimamente in uigne grasse, & che son state alletamate, perche quel uino fa molta feccia. Coloro che disegnano di uolere conseruar il suo uino qualche tempo, piglino, & cauino fuori della botte quel uino che è nel mezzo di essa, & non quello che è disopra, ò di sotto, perche in quello di mezzo è la uirtù, & la sustanza, come dice Hesiodo, & anco scriue Macrobio, ilquale dice che dell'olio, il meglio è quello da alto, & del mele quel che è piu sotto, & del uino quel di mezzo, & spesso uedemo per esperienza che se auuien che il Sole batta in una botte di uino, quel disopra starà caldo, & quel di mezzo sta bene, & fresco, & per questa cagione alcuni quando hanno i lor uini battuti cosi dal Sole gli tengon fin tanto che il tempo si raffreddi, & se non è diuenuto aceto il freddo ripara quella scaldatura. Il Sole, & il caldo fan la maggior parte delle uolte diuentare il uino aceto, & coloro che dicono che si puo l'aceto ridurre in uino dicono il falso, perche è impossibile dalla priuatione ritornare all'habito, che è come tornar dalla morte alla uita, & il uino diuenuto aceto ha perduta la proprietà, & sostanza del uino, & le sue qualitadi, & ha preso la sustanza dell'aceto, & sue qualità; & Galeno nella glosa de gli Aforismi di Hippocrate dice che dell'aceto è cosa impossibile far uino, perche ha perduto il caldo, & forza dell'anima, & spirito, che i medici chiamano Quinta essentia. Si possion ben fare alcune preserue in rimediare che i uini non si facciano aceti, ma uo dire una ricetta che ho letta da poter far di aceto uino allaquale io non do fede se non lo uedesse, & se è uera è ben cosa di gran marauiglia, di utilità & galantaria, & di poca spesa. Prendasi un quattrino di noci, & mettansi in un forno, & dopo che sien ben calde, sieno cauate apparecchiate alcune tagliature di salci uerdi senza scorza, & cosi come son calde le noci, sieno gittate nella botte,

& con quelle tagliature le coprano, che non ne esca il uapore, & tengasi cosi nella botte due ò tre uolte, & non sara piu aceto, ilche io non credo. Vue passe di uigne senza granelli pistate, & inuolte in arena netta, & gittarle, & mescolarle nella botte del uino, danno al uino gratioso sapore, & & odore, oltre che lo conserua da corruttione, massimamente se sono di uue buone, & di buon uitame. Il gesso fa che il uino non si corrompa, & guasti cosi presto meschiato nel uino quando si pesta l'uua, & quando bolle, & lo fa chiaro, & se è di poca forza il uino, mettauisene maggior quantità che se fosse possente, uero è che il gesso è cattiuo molto al corpo. Altri ui gittano cenere di sarmenti, & douria esser prohibito sotto graue pene, & se il uino è nero sia di uitame rosso, & se bianco di uite bianca, & anco della natura del uino ò migliore, & alle uolte grano di finocchi, ò di anici trito tutto insieme, & maniggiato molto. Et dopo che sia posato muttisi il uino chiaro in un'altra botte, & è bene che alle uolte di queste cose si gitti buona quantità di arena di fiume ben lauata, perche purifica molto. Altri cuoceno il mosto in certo uaso di terra nuoua, fin tanto che rientri la terza parte, & molto schiumato, & anco quiui mettono alcune speciarie odorifere trite ò spezzate, & dopo che è freddo, si gitta nel uino, & diuenta alquanto dolce, & si conserua gran tempo, & è bene che il uase sia pieno fino al collo, & non piu, & molto serrato che non habbia spiracolo alcuno, che piu presto diuentano acetosi gli scemi, che quelli che son pieni, come ho detto. Parimente si conserua molto à non infortire in questo modo, pigliſi un buon pezzo di buona carne salata grassa, & lardosa senza macro, & che sia ben lauata, & tanto che perda il sale, & resti netta, & appicchisi con una corda dentro la botte, in modo che stia in mezzo del uino, & stia quiui, & quando il uino si uerra dispensando, uadasi abbassando la corda, & sia la botte ben serrata, & cauisi il uino per la cannella, che piu presto si guasta quel che si caua togliendolo per la bocca, & spontonandolo che quello che esce per la cannella gentile, netto, & riposato, & anco quei che cauano il uino per la bocca della botte, non uiene à metter dentro il uasello con che lo cauano, & la bruttezza, & immonditia aiuta molto à corrompere il uino, & se è possibile stian tutti i uaselli della cantina impecciati di dentro, & di fuori, & quando sien messi nel uino sien ben lauati, & asciutti. Altri acciò non si faccia aceto, gittano nella botte sopra il uino in luogo di pece olio, tanto che cuopra il uino, ma per far questo non ha da esser la botte impecciata, & cauandosi il uino per la cannella abbasso sempre l'olio si ua abbassando fin che finisca il uino, & l'olio esce poi all'ultimo, & si puo raccogliere, & quei che cauano acqua della

della uinaccia dopo l'hauerlo cauato puro. Sappia che quanto l'acqua sia piu grossa piu gagliardamente esce il uino, & perciò patisce che gittin piu acqua della grossa, che della sottile.

Alcuni auisi di come ha da essere il uino. Cap. XXVII.

E' Vn segno di esser buono il uino quando la pece gittata sopra il uino nella botte cala al fondo, & che si truoua ben consumata nel fondo della botte, ò della tina, & questo si intende se il uino arriua alla State, perche nell'Inuerno la pece sta intiera, & se sta la State, ò cerca quel tempo entiera non è molto buono, però si de spacciar uia, perche è segno che il uino ha in se poco caldo, & poca forza, & è buon segnale se non sa di muffa, se non ha fiore, & se pur l'ha, è bene quando l'ha del color del uino, cioè che se il uino è bianco debba il fior esser bianco, & se rosso, rosso, ma quando il fior del uino bianco appare alquanto uermiglio, & il fior del rosso tira in bianco, non è uino da hauer credito, parimente per la maggior parte il posamento ò feccie del uino ò guasta ò conserua il uino, perche qual sarà la fecce sara il uino, & potiam prouar qual debba esser la fecce in questo modo, facciasi nella coperta un picciolo buco che capa una canna sottile cosi lunga che giunga al capo della botte, & stopisi di sopra col dito grosso, & taglino disopra, la prima uolta uscira il uino, & dopo torniſi à stoppar la canna, perche non ui habbia da entrare aere, & torniſi à tagliare, & uscira la feccie, & uedasi se ha buono odore, & sapore, che di questo tal uino hauendo la feccie sapore, & odor buono, potra il patrone starne sicuro che si habbia à conseruare, & per il contrario se la feccie sarà cattiua, & ha cattiuo sapore, haura anco cattiuo sapore il uino. Sono alcuni che danno un bogliere al uino, in una pignatta nuoua, & si lascia raffreddare, & l'altro di si beue, & tal quale sarà, si crede che debba riuscir quel della botte, ò lasciarlo una notte in un becchiere, che tal sarà quale apparira la mattina ò buono ò cattiuo.

Cali. li. 14. Plin. 21. Cres. lib. 4. cap. 37.

Alcuni rimedij per i diffetti del uino. Cap. XXVIII.

DIssi che non era buon segno il fiore nel uino, ancora che comunalmente quello gli dia odore, ma quello odore non è perfetto, & se il fiore è rosso in uino bianco, come si è detto, dispensisi subito, ma se è del colore del uino si conserua assai piu del tempo, maggiormente con questa diligenza lieuesegli nell'Inuerno ogni mese una uolta con un buratto pic-

Col. lib. 18. cap. 30. & 31. Cres. lib. 4. cap. 12.

ciolo, & quanto in ciò si usa piu diligenza è meglio, percioche tardandosi à leuarle, si insuppi il uino, & col peso se ne ua al fondo, & lo guasta tutto, & dice Columella, che qualunche uolta se gli leuara il fiore si rifreghi la bocca della botte con alcuni pignoli, & si ricuopra. Vi sono alcuni uini che ò per esser di mala sorte ò di cattiuo uitame, restano asperi. A questi prendasi feccia di buon uino, & di essi faccianſi alcuni piccioli pani, & mettansi à seccare al Sole, & poi pisti, & triti mettansi nella botte, & cuoprasi, hauendo il uino con essa feccia trita ben maneggiato, & gli giouerà molto. Ouero pigliſi farina d'orzo, & di essa si faccia una polenta con buon uino, & pista gettisi dentro la botte, maneggiando molto bene il uino, & indi à dui ò tre dì che sia ben posato, mutisi in un'altra botte, & gli giouerà infinitamente con questo trauasare. Quando il uino ha perso sapore alcuno ò sia torbido, il meglio che se gli possa fare è mutarlo in altra botte che habbia tenuto buon uino. Tutti i uini di terreni arenosi riescono migliori trasportandosi da un luogo à un'altro che con lo star fermi in cantina; & il contrario adiuiene di uini nati in terreni grassi, & se à caso i uini di queste terre arenose sono scaldati, carichinsi in buoni utri, & con essi si mettan in camino in dì di gran Sole, ò gran caldo, & dopo si rimetta in luogo fresco, & perderà quella scaldatura, & ogni mal sapore, che secondo il prouerbio un Sole, & un caldo caccia fuori l'altro: similmente il uino perde molto quel riscaldamento, mettendosi in cantina buona & fresca sequestrato dal Sole, & uenti caldi, perche questi lo guastan molto, & se son uini che si tema douersi inacetire, lasciſi nell'Inuerno che uiene, che il uento fresco lo guarisce molto. Altri dicono che contra la scaldatura che ha preso il uino è buono di pigliare una bottiglia di terra nuoua, & serrata bene uolta con una corda per la bocca della botte si appenda dentro, & lasciuisi stare un giorno, & dopo cauisi fuori, & si troua di cattiuo odore, perche dicono che tira à se tutto il male della botte, & del uino, & sia la bottiglia netta, & di terra netta, & buona. Si ha da procurare di tor uia in ogni modo questo uitio di scaldamento al uino, perche oltre che fa che sia di cattiuo sapore, fa dolor di testa, & anco è questo un buon signale da conoscere il uino scaldato. Dicono comunalmente che quando un scorpione picca, & morde una persona che la miglior medicina è tritare il medesimo scorpione, & porlo sopra la morsicatura, & anco per la morsicatura della Vipera la triaca è il miglior rimedio che sia, perche nella triaca entra parte della Vipera, che pare che il medesimo ueleno, & tossico combatta contra se istesso. Dico questo per rispetto del uino, che essendo scaldato, gli medica quel male un'altro piu gagliardo

Sole, & Columella dice, che se nella botte fosse caduto qualche animaletto cattiuo, pur che non sia animale tossicoso, & ui si sia affocato dentro, & dia male odore al uino, che si debba cauare, & abbruscìare, & fattane poluere, & cenere, dopo che sia molto raffreddata si gitti nella botte, & con una mescola si maneggi bene il uino, perche la riceua tutto, & che con questo rimedio si farà che pigli cattiuo odore, & che hauendolo pigliato, lo perda, ma io prima lo gitterei uia che darlo ne uenderlo, ancora che fosse miei nimici, che non darei à niuno quel che non uorrei per me. Il medesimo comanda che si faccia Paladio se cadera qualche animale nell'olio, però è molto necessario che si tengano ben serrate le botti. Il uino dolce ò non ha odore, ò ne ha poco, & di dolce, dico naturalmente, ò ha da uenire, non si beuendo presto, in odore, ò in aceto, & per assicurarlo da ciò per qualche dì trauasiſi in alcune buone botti, perche lo muoua piu tosto à diuenire, & pigliare odore che uenir acetoso, se il uino piglia molta muffa, prendasi pan caldo come esce del forno, & con esso si atturi la bocca della botte, oue si metta dentro, & ciò si ha da far tante uolte fin tanto che lo uenga à perdere, & è bene di mutarlo in altre botti migliori. Altri dicono che si debba prendere buona quantità di miglio molto caldo, & si debba mettere in un panno di lino molto netto, poi metterlo nel uino tante uolte, fin che uenga à perder quel sapore, & giouà anco di por saluia alla bocca della botte, facendosi questa ricetta molte uolte la notte, la mattina à buon'hora, & su in uerso il tardi, facendo che sia cosi ben coperta, & che la saluia non debba toccar il uino. Similmẽte è cosa prouata pigliar un sacchetto con sale, & calarlo dentro il uino, mettendoui insieme col sale gesso, & finocchio secco ò aneci. La muffa ueramente è un gran diffetto nel uino, & molte uolte si attacca alle botti, & per leuarglilo è bene di riempeciarle di nuouo ò gittarui dentro buono aceto, che ui stia molti giorni. Molti altri rimedij sono per il uino che ha diffetti, ma perche non son buoni per la salute del corpo io non gli recito, eccetto uno solo che è per schiarire il uino torbido, perche gli altri non sono al parer mio senza peccato, & questo è galante, & senza danno. Se il uino è torbido, (pur che non sia altrimenti corrotto, ma semplicimente torbido) prendansi secondo la grandezza delle botte respettiuamente tante uuoua, che per uinti secchie di uino tocchino quindeci ò uenti uuoua, & piglino una brocca grande inuetriata, laquale sia piena di arena di fiume che sia bianca, & lauate tanto, che l'acqua di essa riesca chiara, & se il uino è rosso si possion romper l'uoue con il suo rosso, ancora che è meglio che uadan le chiare di essi insieme con l'arena, & se è uino bianco, leuisi il rosso dell'uua, perche con esse ros-

seggia il uino, & non riesce cosi chiaro, & anco con il rosso uiene à putire il uino se ui si tiene molto, perche elle si corrompono presto, & sieno uuoue fresche, & mischisi molto con l'arena, che sia ben incorporate, & fra tanto con una mescola maneggisi molto il uino all'intorno, & lieuisi uia la schiuma, & mettasi dentro questa mistura, & rimenisi alquanto di nuouo, & cuoprasi la botte ò tina, perche molto importa, & cosi stiasi un dì, & una notte, & si troverà piu chiaro che prima. Altri in luogo di arena ui gittano pece trita, & è meglio, ma nella maggior parte di queste sorti di rimedij, dico che il uino che di sua natura è buono, è meglio di ogni altro racconcio con questi rimedij, che sono artificiali, ne puo esser di tanta bontà ne di si gran durare, però quando si truoua à uendere per ragioneuol prezzo, il parer mio è che si smaltisca uia, però dice uno antico prouerbio, che di uino ne di moro, non si deue far tesoro. Et percioche per la maggior parte i uini nuoui prima che sien purgati son dannosi, per emendar che perdano quei feruori, & fumosità, che tengan sapore di uecchi, & non siano dannosi, son alcuni rimedij de' quali io ne ponerò qui dui ò tre che bastano. E' bene di prendere una cima di essi, & darli dui ò tre bollori in una pignatta di terra nuoua che sia prima ben ammollata, & quella gitti poi cosi calda in mezza barile di uino nuouo, & riposi una notte, & è bene che stia al sereno, che la mattina sarà di buon sapore, & non farà male. E' bene parimente di stemprare buona quantità di pece, & cosi bollente sia messa nel uino. Altri ui mettono acqua bollente, & la lascian poi raffreddare, & riposare, & ue ne sono anco molte altre, che per non esser lungo, le lascio à dietro.

Il modo & regola da conseruare il sugo dell'Agresto. Cap. XXIX.

IL sugo dell'Agresto è assai piu dilettevol nel mangiare che non è l'aceto, & anco piu sano, & ne i paesi doue non son Naranci ne se puo facilmente hauere, si conserua per tutto l'anno. Per conseruarlo si ha da pigliar l'agresto quando è ben grosso, & già per uoler maturare, dopo si pista in un mortaro di pietra, & nel pistarlo ui si mette alquanto di Sale, poi si tiene al Sole per dui ò tre dì, & poi si pone il sugo in uasi inuetriati, & si conserua molto ben coperto. Altri sono che non ui metton sale, ma il sale in uero l'aiuta molto à conseruare, massimamente essendo fatto di tale uue il cui uino naturalmente è di poco durare. Alcuni lo ripongono in uasi di uetro, & sopra gli gittano alquanto d'olio, accioche (si come dissi del uino) lo conserui meglio.

Di alcune proprietà del uino. Cap. XXX.

IL uino come dice Plinio è sangue della terra, beuuto fuor di mesura è dannoso, che abbrusscia il sangue, & per conseguente il seme della generatione, minuisce la forza, accresce l'ira, indebolisce i nerui, ammazza il calor naturale. Et per questo comandaua Platone nelle sue leggi, che non lo beuessero gli huomini di guerra, massimamente fuor del douere, perche infiacchisce le forze, & offusca, & ingrossa gli ingegni, da molto sonno, ilche non ricerca la guerra, ma bisogna esser uigilanti come dice di Anniбale Titolino. i maritati se son dati al uino han gran diffetto, perche con esso abbrusscian il fior del sangue, & cosi uengono à generar i figliuoli piu deboli di forze, & anco d'ingegno, & sapere, che per la maggior parte ciascun dà di se il frutto quale è egli. Il sobrio genera figliuoli temperati, il deuoto contemplatiui, l'incontinente, lussorioso, & il beuitor di uini, embriachi, che oltre che lo cauan dal seme, i medesimi padri gli insegnano, & ciascuno auuezza il figliuolo ne i costumi ne iquali è egli, & perche il uino è molto dannoso, & contrario alla forza, & santità, fu comandato dall'Angelo alla madre di Sansone prima che si ingrauidasse, che non douesse ber uino, & la madre del sacerdote Samuel chiaramente disse à Eli, che la riprendeua, che ne uino hauea beuuto, ne altra cosa che la hauesse potuta embriacare. Il uino subito scalda, ma subito si raffredda il corpo, & da qui nasce, che gli embriachi son sempre freddi. Deh, se sapessero le genti quanto sia gran ueleno il uino? (dico il troppo) che il temperato è sano; causa molte infermità, come Gotta, perlesia, rogna, lepra, & molte altre, lieua la memoria, offusca lo intelletto, impigrisce la lingua, abbreuia i giorni, semina molte discordie, scuopre molti secreti, consuma la robba, dishonora le persone, & per questo Salomone, & Daniello, si priuaron del uino per esser piu illuminati nella sapienza di Dio, & anco il glorioso San Domenico padre de i predicatori per poter meglio penetrare le lettre diuine, & humane, si astenne per diece anni dal uino, & anco fra i gentili molti per esser piu chiari nelle lor lettere, & studii, ò non beueuan uino, ò poco, che Demostene quello eccellente Oratore domandato, perche hauea acquistata quella grande arte, & gratia in orare, disse, percioche io ho spesso piu olio in ueghiare che uino in bere. Quanto nuoce alle genti di guerra il uino domandisi il glorioso santo Ambrosio, che dirà che il uino sallisce, & occupa il ceruello, subito lega, & debilita tutte l'altre membra, ancora che il uino gioui à gli altri membri, subito ferisce, & fa male alla

Plin. li. 14. cap. 5.
lib. 23. c. 6.
lib. 13. c. 9.
Con. problem. par. 3. per totū.
Plat. 3. legum.
Iud. 13.
Reg. 1 c. 1.
Eccl. cap. 2. cap. 31.
Daniel. 1.
Arist. proble. part. 3.
Exechi. 44.
Prouer. 31.
Ad Timo. 5
Psal. 13.
Magrin. part. 3.
Aphoris. 3.
Filomo medico.
Amb. de Helia, & ieiunio. ca. 13.

Universidad de Deusto
Biblioteca

testa. Il uino fuor di mesura beuuto abbruscia il fegato, & lo guasta, & si corrompe, & per esso si putrefanno le uiscere, & se alla gente commune è tanto dannoso, quanto piu sarà à coloro che han carico di gouerno, & di giustitia, & per questo lo diffende Dio à i Prencipi, & gouernatori, & poi che Iddio uieta il troppo, dourebbe farsi leggi da Prencipi sopra il beuerlo, in quel modo anco che si fanno, ò dourebbon fare sopra gli altri uitij dannosi, & di scandalo, percioche il uino eccessiuo riduce gli huomini bestie, & in tal modo, che non sapendo gouernar se istessi quei che molto beono, come sapran regger altri? Et però dice il sauio, che è in gran fastidio quel paese doue gouernano ghiottoni, & beuitori. Nell'uso del uino ciascuno dourebbe tener la briglia, & misurarsi ò usarlo per medicina, si come conseglia l'Apostolo san Paolo à Timotheo, percioche usandosi temperatamente aiuta molto alla salute, & escusa molte infermitadi. L'altro modo è di usarlo come sostentamento, & anco in questo è necessaria la temperanza. Non posso io patire coloro che non per altro lo beono, che per piacere, il cui studio continouo, & professione è la gola, & il uino, & quel che piu mi spiace, che anco ui son de i medici che consigliano nelle lor dottrine di medicina, & di conseruare la sanità, & che è bene che una persona si embriachi una uolta ò due il mese, & poco credo che mancasse di dire che fosse bene, che sempre fossero gli huomini utri di uino: & un'altro dice, che acciò l'huomo non si embriachi, è bene che nel principio del mangiare mangino fiele di pecore arrostito, & che ciò fatto ancora che beuessero poi molto, il uino non li fara embriachi. Si ingannò molto Filonio in quel che scrisse, che secondo che si beue ne i tempi nostri, tengo per certo che non bastarebbono fiele di un bue, quanto piu di una pecora. E' un uitio quel del uino, che quanto piu l'huomo ne beue, piu restano con la sete di esso, cosi piu si uiene à daruisi, & di qui nasce poi, che uiueno uita corta, & piena di ammalatie, che giamai si uidde huomo uinolento, & dato al uino che uiuesse sano, ò che morisse uecchio. O' quanto sono i tempi nostri alieni dalla temperanza de i nostri antichi, & molti son da colpare quei che beuono senza contenersi di bere ancora che non habbin sete, poi che gli animali non beuono mai senza sete. Per non si embriacar ne i conuiti, è bene che ui si interponga alcune uolte dell'acqua, ma chi farà questo, poi che la gente piu la fuggono che i cani rabbiosi? & che anco col uino non la uuol bere niuno? quanto piu sola da per se? & perche secondo si beue, & consuma il uino, è forza che ui sieno embriachi, ponerò qui dui ò tre rimedij, ò con che gli huomini non si embriachino, ò embriacati si medichino. E' bene acciò l'huomo non si habbia da embriacare, mangiar inanzi il

bere, & dopo cauli crudi con aceto, ò il fiele che io dissi di pecora, ma la miglior medicina è di lasciarlo stare ò usarlo molto temperatamente. Et perche aborriscono il uino dice Plinio, che è bene di gittar due ò tre anguille delle grandi in una brocca di uino puro, & quiui lasciarle affogare, & dar poi quel uino à bere à quei che se embriacano che l'abborriranno, mangiando ò dandogliſi da mangiare anco di quelle anguille. Parimente dicono esser buono di cuocere pesce Ceciale in luogo di anguille, & questo dico io in generale. E' da sapere che nel uino si considerano cinque cose, colore, sapore, odore, sustantia, & età. I colori ancora che secondo i medici sien molti, secondo Plinio son tre, nero, bianco, & rosso, che è tra il nero, & il bianco. Il nero è buono per le persone asciutte come sono i colerici, & anco alquanto sanguigni, & se i gottosi n'han da bere di alcuna sorte, questo gli è il piu sicuro, perche è piu restrittiuo ne lascia correr gli humori alle membra. Il bianco è buono per le persone humide come sono i flemmatici, & per coloro che hanno il mal della pietra, & questo & il rosso è per malinconici, & si loda di questa tal sorte quello che in Francia è chiamato Claretto, che perche tiene il mezzo è buono per tutte le complessioni. Il uino che ha fumo offende la testa, & embriaca piu presto, perche l'empie di humore. Nel sapore, uno è dolce, l'altro è soaue, l'altro è bruschetto cosi chiamato da Italiani, il quale è miglior di tutti per la State, perche rifresca, il dolce è buono per l'Inuerno, ma il suaue ò amabile è quello che piu uniuersalmente aggrada, & è uino da tutti i tempi. Vi sono uini grossi, altri sottili, i tinti son per la maggior parte grossi, & chi usa di bere uini grossi, facendo massimamente essercitio per il quale si uengono à riscaldar i rignoni ui si congelan arene, & pietre, & difficulta di orinare, con che uiuono uita penata, & breue.

Delle proprietà della uite. Cap. XXXI.

COtte in acqua le frondi delle uite, & poste ne i polsi refrigerano il calor della febre; uerde, & piste, poste sopra le piaghe le fan nette, & sanano, & poste sopra la testa inducon sonno, & confortano il ceruello. L'acqua che corre di esse, beuuta, rompe la pietra, & se con essa si lauan gli occhi, si schiarano, assottiglia la pelle della faccia, & lieua le pentelle. Lieuano il dolor della testa le fronde piste posteui sopra. Cenere di sarmenti è buona da far empiastro con sugo di ruta, & olio per le morsicature uelenose, fiamma di sarmenti è piu sana che niuna altra, & il legno delle uiti dura piu tempo, secondo che scriue Plinio, pur che sien

Cresc. lib. 4. cap. 31.

tagliate nello sminuir della Luna, & del giorno.

Di alcune proprietà delle uue. Cap. XXXII.

Magrini parte 2.

QVanto son l'uue piu fresche piu partecipan di flemma, & per questa cagione producono enfiagioni, causano schirantie, & dolor di mascelle & di denti, & quanto son piu humide piu nuocono. I Moscatelli dan dolor di testa, & chi uorra che non faccia tanto male tengali un gran pezzo in acqua fresca che perderan gran parte di quel fumo, ouero sien colte col freddo, & rosciada della mattina. Tutte l'uue da mangiare han da esser colte col fresco della mattina ò tenute in acqua fresca un pezzo. Quelle che son state appiccate son migliori, perche non son tanto humide. Si han da mangiare nel principio di tutte l'altre uiuandi per esser di leggiera digestione. Nel tempo della uindemia, & quando l'uue son fresche, è bene per coloro che mangian molto uue, mangiare qualche pomo granato agro, perche gli tagli la flemma. I medici danno un conseglio perche l'uue fresche ò fichi non faccian tanto male, che le mangi l'huomo con noci ò amandole, ouero auellane, & nocciuole, & per questo alle tauole de i grandi si usan di metteruisi mondate in acqua rosata, ò con zuccaro. Le uue passe confortano lo stomaco, son di buono, & gentil notrimento, & son migliori quelle che son di uue nere, & di uigna, schiariscon la uoce, & nettano il polmone, & quei che non han grani, son buoni per mangiar inanzi, & quelle che l'hanno, per dopo pasto, per quietar il cibo, & riposar lo stomaco. Allegran molto coloro che l'usan di mangiare (come dice Magrino Milanese) mangiate à digiuno disoppilano il fegato, & acconcian la mala complessione, aiutandolo la memoria. I gusci che son forti posti sopra qualche abbrusciatura fresca, non la lascieran leuar sù, facendosi però prima che cominci à far la uesica, & il medesimo effetto fara un panno bagnato in aceto, & similmente l'uue fregate nell'abbrusciatura, per laquale è bene farlo subito, & rifrescarle molte uolte.

Dello aceto, & di molte maniere da saper farlo. Cap. XXXIII.

Cres. lib. 4. cap. 46.

L'Aceto si fa in duo modi, l'una da se istesso, che il uino si corrompe, & diuenta acetoso, l'altro si fa con arteficio, & di questo diremo quel che si ha da fare, perche in alcune parti è di tanto prezzo, & tanta estimatione, che non è di maggiore il uino, onde uogliono artificiosamente far di uino aceto, perche quando non ui sia uino si puo farne di molte sorti.

Fassi

Fassi l'aceto di uino in questo modo, porre il uino al Sole in qualche botte che ui sia stato aceto, & se non si pone al Sole sia almen posto in luogo caldo, ò presso il fuogo. Vn'altra ricetta è, di tramutarlo in feccia doue sia stato aceto, & quiui lasciarlo qualche giorno. Si fa similmente, & presto di uino aceto, scaldando ben al fuogo uerghe di acciaio, & metterlo nel uino, & questo si faccia molte uolte, & coprasi la botte, che non suapori, & esca fuori quel caldo. Ma questo sia cattiuo aceto, & anco non sano, che riesce di cattiuo sapore, & non buono per la salute, onde io reputo meglio che in luogo di uerghe di acciaio si pongan tegole, ò mattoni nuoui netti, & politi, & ben infocati, & cosi si habbia da metter nel uino chi uuol di esso farlo aceto, & cuoprasi che non esca il uapore. Pigliſi similmente una brocca ò barile di buon uino, & ben coperto si metta in un caldaio d'acqua, & pongasi la caldara sopra il fuogo, & boglia bene, cosi si infortirà molto presto. Buttandosi in feccie uecchie uino per l'ordinario infortira sempre, ma deuon le botti, acciò non si guastino sempre tener dentro uino ò aceto, perche altrimenti lasciandole senza cosa ueruna di humido le botti prendono del secco, & si guastano. Inoltre si puo far aceto forte in questo modo, prendansi Cerese saluatiche quando cominciano à maturare, & meglio anco son corgniali, & more, quando son rosse, & agresto grosso ben forte, & ghiande saluatiche prima che maturino, & pistate tutte queste cose insieme, pigliſi poi del miglior aceto che sia possibile, & incorpori tutto insieme, & facciasi piccioli pani di essi, & si metta à seccare al Sole, & quando si uorra far aceto, meschiuisi stemprati quei pani con un poco di uino in tanta quantità quanto si puo considerare, che sia per infortirlo. Questo modo che ho detto di far aceto, & il seguente è molto buono per uiandanti, & gente marinaresca che si possin portar l'aceto in un sacchetto, & di improuiso si puo fare, & se per sorte non hauesse aceto per mescolarlo con quelle cose acetose si puo far con sugo di Naranci ben forti. Pigliſi agresti di uue molto acetose, & dopo l'esser ben maneggiate facciasi di esse pasta, & pani, & pongasi doue si habbino da asciugare, & nel far questi pani, meschiuisi aceto forte, & di questi pani poi mettansi quei che si considerera bastare in una scudella di uino, & subito sarà aceto. Si fa aceto rosato molto cordiale in odore, pigliando buono aceto bianco mettendoui dentro rose rosse, ò sien uerdi ò secche, che sono assai migliori che le bianche, perche con le bianche diuenta l'aceto rosso, bisogna poi che sia tenuto in un uase inuitriato quaranta giorni, poi gli sien leuate le rose, & dopo si metta in un'altro uaso, & poi si conserui in luogo freddo. Se si uuol far di grana, pigliſi un'oncia di poluere di grana di quella

con che si tingono i panni fini, & tenganſi al Sole qualche dì, & ben coperto come quello che ſi è detto delle roſe, & conſeruiſi tutto inſieme, cioè che non ſi ſepari la grana dallo aceto, & è queſto aceto di grana il piu eccellente di tutto, imperoche la grana è molto aromatica, odorifera, cordiale, & calda, che uiene à temperar alquanto la gran frigidità dell'aceto. Queſto di grana è molto buono da odorare in tempo di peſte, & quando è l'acre corrotto. Altri fanno aceto di fior di ſaluia, come io uidi in Roma, & è molto gentile, & molto odorifero, & ſi fa anco mettendoui le roſe ò la grana, & in queſto modo ſeguita che ſi puo far di qualunche ſorte odrifero, & cordiale. Si fa l'aceto eſquilitico che è di cipolle eſquilitiche ò di fichi, & quando parlerò di queſte cipolle, & di fichi dirò nel modo che deue farſi, & della proprietà loro.

Della proprietà dell'aceto. Cap. XXXIIII.

Plin.li.23. cap.12. Tito Liui. lib. 2. ter. decade. Philon. lib. 7. de cura tertianæ. Magrin. partic. pri. cap.2.

L'Aceto è freddo, & ſecco, il bianco è molto migliore, & di maggior eccellentia, che il negro, ha proprietà di penetrare, & di tagliare, è pungitiuo, ſtringe, & poſto ſopra le infiagioni ripercuote ò reſtringe à dietro le materie, riſolue, & diſenfia, poſto al naſo empediſce il uomito, & per queſto è bene, per coloro che nauigano, & per coloro che non poſſono ritener il cibo nello ſtomaco, dà appetito, & ſe con eſſo ſi laua la carne che gia cominci un poco à putire, la riduce quaſi nella ſua perfettione, & ſe lo ſtomaco è ripieno, beuendoſene un poco l'aiuta molto alla digeſtione, & ſe lo truoua uacuo la impediſce. Le ſalze che ſon con l'aceto dan grande appetito, & rifreſca il fegato, fregandoſi con eſſo i polſi lieua uia molto il caldo, & mitiga l'ardore della febre terzana. Beuuto caldo è buono beuerlo ſubito che alcuna perſona haueſſe mangiato qualche coſa uelenoſa, & lauandoſi con eſſo la bocca riſtringe i denti che ſi moueſſero. E' buono di far con eſſo gargariſmi, per il mal della gola, che procede da flemma, & anco in quelle che procedono dal ſangue, come ſon le ſchirantie che ſogliono naſcer nella gola, beuuto ammazza i uermi, ò mangiando ſuppa in eſſo, ma non ſi dia alle creature picciole, & che allattano. Lieua ſimilmente il ſanghiozzo tenendoſi in bocca, toglie l'anguſtie del caldo à quei che ſtan ne i bagni. E buono contra il caldo del Sole lauandoſi con eſſo, beuuto ò mangiato toglie la ſete, & nelle uiuande ſalate lieua il ſapore del troppo ſale, & ſoppliſcono al diffetto di quelle che han poco ſale. E buono di lauarſe con eſſo il capo, perche non cadano i capegli, & è utile contra la tegna. E' medicinale, che poſto ſopra le morſicature de i cani, de

gli ſcorpioni, delle aragne, de i centopiedi, & di altri ſimili animali uelenoſi, lauandoſi minutamente con eſſo le guariſce. Lieua ſimilmente lauandoſene la dentigione. Contra le lentigini beuuto, & poſto ſopra è ſalutifero, & non laſcia quagliar il ſangue, & per queſto è buono per il tempo delle ghianduſſe, che quelle che ſon gia unite, & col ueleno ſparge, & diſcioglie. E buono contra la morſicatura di un ſerpente molto uelenoſo che ſi chiama l'aſpide, ſi come racconta Plinio di un fanciullo che portaua una bottiglia di corame di aceto, & gli morſicò un'Aſpide, & ogni uolta, che per ripoſarſi poneua in terra quella bottiglia ſentiua piu il dolore che quando la portaua in mano, & eſſendoſi poſto à mente di queſto fu conoſciuto, che l'aceto era buono contra quel ueleno, & gli fu dato à beuere, & con eſſo gli fu lauata la ferita piu uolte. Et anco dicono eſſer buono contra il dolor de i piedi (che io penſo che ſia la gotta) lauandoſegli con eſſo quando è caldo, come ſi racconta di Agrippa. Poſti panni bagnati in eſſo ſopra il granchio è molto ſingolar rimedio, ma per far empiaſtri è bene di meſcolarlo con altri ſughi ò acque, perche egli ſolo raffredda troppo forte, & potrebbe nuocere. perde molto la forza col pane duro ò con uino ò con ſale, con l'acqua ogn'uno lo ſa, ſi rinforza la ſua uirtù, con qualunche ſorte di ſpeciaria, ſolamente puo hauere un male che è riſcaldarſi ma queſto ſi perde col tempo. E di tanta forza lo aceto che con eſſo ſi ſpezzano i ſaſſi come fece Annibale andando à far guerra à Romani per farſi ſtrada, onde poteſſe paſſar con l'eſſercito, & le bagaglie, & per queſto biſogna che prima ſi faccia far gran foco ſopra i ſaſſi, & dopo che ſian ben caldi gittiſi ſopra l'aceto, & ſi apriranno, & diſfaranno come terra. Ha da eſſer l'aceto molto forte per queſto, perche con piu efficacia cauera ne i ſaſſi, & ſubito poi con picconi, & zappe caueranſi, che ſi troueran teneri. L'aceto fa gran danno alla ueſſica, & i nerui, ſi guardin da eſſo i paralitici, & gottoſi, & tutti quei che han dolore di coſta. L'aceto è morte della colera, uita della melanconia, uo dir che il colerico lo deue uſare, & il melanconico ſe ne deue guardare, & coloro che ſono grauati dalla granella fuganlo, come anco i melanconici. L'aceto à colui che l'uſa fa inuecchiar preſto. Alle donne è molto dannoſo di uſarlo per riſpetto del mal della madre, ma è ben buono alloro per annaſarlo quando la madre lor fa in quel punto diſpiacere che la fa rifuggir dentro. La pietra pretioſa Margarita, & Balaſcio, ò Smeraldo, & Perla ſe ſi mettono in aceto forte perdon la lor uirtù, & ui muore dentro come ſi nota del conuito di Cleopatra, che fece à Marc'Antonio Capitano Romano per fargli maggior feſta, che ſi leuò di petto un Balaſcio (ſecondo alcuni) che uale-

ua una gran città, & messolo in un uaso di aceto molto forte che haueua fatto portar quiui, spogliò in questo modo la pietra di tutta la sua uirtù, & della sua anima che chiamano i naturali la quinta Essentia, & fatta questa generosità (laquale io chiamerò piu tosto gran pazzia) mise mano à molte altre pietre simili di gran uirtù per farne il medesimo in seruigio di Marco Antonio, ma egli non uolle, & le lo sturbò. Ha similmente l'aceto uirtù di conseruar carne ò pesce, che non si guasti, & è ragione che se ha uirtù di ritenere la carne corrotta dalla sua corrottione gia principiata, quanto maggiormente haurà uirtù di preseruarla che non si corrompa. Dice similmente Plinio, che se auuien che i marinari si sentano in mare nascer tempesta, & che gitterà una botte di aceto in mare, cessera la tempesta, & si quietaran l'onde.

Fine del secondo libro.

INCOMINCIA IL TERZO LIBRO, CHE TRATTA DE GLI ALBERI,

doue prima si uiene ad alcune generalità di quelli che son comuni à tutti, ò alla maggior parte de gli Alberi, & dopo si trattera piu particolarmente di alcuni di essi.

Di alcune generalità de gli alberi. Cap. Primo.

Colu. lib. 2. cap. 18. lib. 2. c 20. Cres. cap. 3. Tullio de Senect. Plutar. in uita Anto. 53. Veget. 1. gē. Varr. Senec. li. 1. epist. Incipit epistola quocunque.



IA ueniamo hora (per gratia di Dio) al terzo libro, che è trattato de gli alberi, nelquale noi tardaremo piu che in niuno de gli altri due, perche è necessario di farlo, essendo tanta la uarietà de gli alberi che per poco che si dicesse di ciascun di essi sarebbe un non finir mai. Ma non intendo io di parlare se non di alcuni alberi che noi in queste parti nostre conoscemo, ma per quel che noi diremo potran chi legeranno giudicar la regola, appropriandola ne gli altri, che non è possibile, ò almeno sarebbe cosa molto faticosa, & lunga, uolerle porre, & recitar tutte. Et perche uo dar principio alle regole generale à tutti,

ò almeno alla maggior parte de gli alberi. E la prima dire, che ne gli alberi non è tanta fatica come nelle uiti, & ui è maggior utile, & dilettatione in ueder la freschura delle frondi, i colori, & odori di diuerse sorti di fiori, la uarietà de i sapori nella moltitudine de i frutti, ombria nella State, musiche soauissime di diuersi uccelletti che gorzeggiano sopra gli alberi, mille sorti di frutti che succedono l'un dopo l'altro, altri freschi, altri freschi, & secchi. Non mi uo mettere à referir per intiero la politezza, & la utilità de gli alberi, & giardini da frutti. Ma chi uorrà goder essi nella uecchiezza se Dio dara gratia di arriuarci, (che nō è persona che non pensi di uenirui) procuri di piantargli nella sua giouentù, che una delle cose nellequali i uecchi si pigliano piacer grande, come dice Marco Tullio, è de gli alberi che piantarono quando eran giouani. Non si deue l'huomo ritenere di non piantargli anco in uecchiezza, che quei che alhora pongono alberi son come quei che si maritano nella uecchiaia, che lascian poi i figliuoli piccioli, & orfani, non perciò si deue lasciar di piantargli, che ancora che essi proprij non gli hauessero da goder mai, piu uale lasciare à nimici nella morte, che di comandare à gli amici in uita, quanto piu, che non è huomo per uecchiarello che se sia, che non habbia speranza di uiuere un par d'anni. Deuesi però sempre l'huomo in questo essercitare, essendo uno essercitio santo, tanto piaceuole, & dilettoso, che quasi non puo esserne un'altro maggiore, che una buona opra di piantar un'albero gioua à presenti, & à posteri che uerranno, & quanto uiue l'albero tanto aiuta quella buon'opra, che il seminare i campi di grano solamente gioua à quei che lo seminano ò à pochi dopo loro, ma piantar alberi è per figliuoli, & nepoti, & molte generationi, & come altri gli piantaron per noi, & godemo della lor fatica, giusta cosa è che noi ancora faticamo in piantar per noi, et per quei che ci succederanno, che posto ben mente, niuno è nato per se istesso solamente, che à simili poco si deue hauer obligo. Hora che è dimostrato che ciascuno deue procurar di piantar alberi, diremo che la età piu conueniente (secondo gli Agricoltori) è di uenti, à trentacinque anni. Ma il parer mio è, che quel che in ogni dì puo farsi, & gioua, che in ogni tempo si faccia, & dopo che un'huomo sa far qualche cosa, fin che è uecchiarello, non si puo tenere, è bene che ponga, & pianti alberi senza aspettare età determinata. Quanti in uecchiezza han piantati alberi, che non ne sperauan di hauere, & uederne mai frutto? & hannoli poi goduto molti anni, & quanti à i uenti anni han goduto de gli alberi che piantarono quando eran fanciulli? Si dice che l'huomo deue prima piantar gli alberi che edificar case, perche gli arboleti lo aiutera à far la casa, & non la casa

gli arboleti, ma ben mi pare che ciascun debba procurare di hauere casa doue si habbia da mettere, & quando gli alberi lo faran ricco, allhora potra inalzarla, & meglio edificarla, & questo è quel che al parer mio uuol dire quel prouerbio. Hor chi uuol piantar alberi è necessario che si ricordi di quel detto di Virgilio, Quid quæque ferat regio, & quid quæque recusset, che uuol dire, che ciascun deue por mente qual pianta si puo meglio alleuare in ciascun paese, che poco giouarebbe di piantar Naranci, & oliue in Inghilterra, ò in Fiandra, ne ceresе ò castagne, ne le secche di Barberia, in un paese si allieua un frutto, & in un'altro un'altro, ma pochi son gli alberi (fruttiferi dico) che si crieno ne gli estremi ò di molto freddo, ò di molto caldo. La maggior parte delle cose si quietan & stan bene col mezzo. Et il medesimo adiuiene nelle terre humide, ò secche, che in paese doue mai ò rade uolte si parte la nieue, qual albero puo nascere? ò se nascera, come potra alleuarsi? come dice Marco Varrone. Hor doue è estremo caldo è cosa chiara, che se non ui è abbondanza di acqua, non si alleuera pianta alcuna, perche la medesima ragione basta per questi duo estremi, che nell'uno manca il calore per lo smisurato freddo, & nell'altro l'humore per il grandissimo caldo, & senza queste due cose insieme, mal puo crescere albero alcuno. però à ciascuna pianta, perche habbia il mezzo è il temperato, & il piantarsi doue piu gli conuiene, è necessario di saper prima la sua natura, ò dargli doue sara piantato quel che naturalmente ricerca inquanto si potra con l'arte, & facendo questo imitaremo la natura che comunalmente produce le piante in quei luoghi, che gli conuengono (come dice Teofrasto) che à quelle che fa male il freddo ha posto in terre calde, & quelle che impedisce il caldo ha posto in terre fredde. Hor chi saprà ben conformarsi con la natura? (dico in questo delle piante) ò à chi la imita, & aiuta ella risponde, & aiuta bene, che molto aiuta l'arte la natura, & la natura l'arte. Ne i paesi temperati son migliori gli alberi, & i frutti, che in quei che sono nelle estreme parti caldi, ò freddi, eccetto alcuni alberi, la natura de' quali è di alleuarsi in simili luoghi, si come si dice della Salamandra che uiue nel fuogo.

In quai terre ò siti si alleuano bene gli alberi. Cap. II.

Cres. lib. 2. cap. 1. lib. 5. ca. 2. lib. 6. ca. 2. Col. lib. 13. cap. 18.

PRincipalmente si ha da sapere ellegere il terreno per ciascuna maniera, & sorte di albero, & questa è regola comune, che la terra che si apre per il gran caldo nella State è cattiua, percioche per quelle aperture penetra il caldo alle radici, & le secca, come si è detto nel libro secondo

delle uigne. E' parimente cattiua qualunche terra salata ò amara, & doue nascono acque salate ò amare, ò di altro cattiuo sapore, perche qualunche pianta ha in se, & nel suo frutto alquanto della qualità del paese, & terreno in che si allieua, che se è salata ò amara la terra, per forza ha da partecipar di esso ancora il frutto, oltre che ne i tali gli alberi per la malignità della sustanza che pigliano da si cattiui terreni, sempre son sparsi, rari, insecchiti, rognosi, di poca uirtù, & sustanza. Terreni duri, aspri, forti, & arenosi, deboli, son parimente cattiui, che ne gli uni non possono calare l'acque alle radici per la lor gran durezza, & ne gli altri per esser deboli, se ne ua l'acqua troppo presto al basso, & in questi tali terreni con poca pigritia del padrone si perdono, & seccano gli alberi. I terreni molto humidi son per pochi alberi buoni. Se non son di quelle piante che si chiamano acquatice, come son salci, ò uimeni, però ne i tali è bene che corra l'humore, che se ui resta è molto dannoso. La maggior parte de gli alberi uuol terreni leggieri, & asciutti nella superficie, ma bisogna che da basso habbia corpo, & humore. Comunalmente i terreni molto grassi, & buoni da frumento, & quelli che son untosi, non son per alberi, & piante, perche le piante per la maggior parte uogliono terreni grassi, & leggieri, & uoglion similmente per la maggior parte, aere, & uenti freschi, perche con questi stanno piu sani, la fronde è piu uerde, & i frutti piu salutiferi, & saporiti. Quei terreni son buoni per gli alberi, che oltre l'esser di lor natura buoni, hanno tanta frescura, & humidità che senza adacquarsi crescono le piante bene, & portan il lor frutto, l'uno perche son di manco fatica, & manco spesa, & il frutto è piu sano, & piu saporito. I secondi terreni perciò son buoni doue son acque da pōter adacquarli da piedi. I terzi quelli che hanno acque nel fondo, & si ha da cauar con ingegno. I terreni che io dissi esser buon per le uigne, son buoni per gli alberi, ma questo auiso do io generalmente, che non se intende che per tal sorte di terreno buono per alberi, si crieran ben gli alberi nelle regioni contrarie à tale albero, uengo all'essempio, la palma ricerca terreno arenoso, & molto leggiero, & ancora che in simil terra si pianti nella Fiandra non nascera ò almeno non ui si alleuerà, perche è necessario che aere, & terra concordino insieme per la produttione, & conseruation delle piante, & se un osso di Dattilo cadera in terreni molto caldi, ancora che non sia curato, si allieuera, & uenera grande. Parimenti gli alberi ò uogliono molta sustantia ò non se uoglion gran sustantia, piantensi in terreni sustantiosi, & si poca, in terreni deboli, perche l'albero che ricerca molto humore, & sustanza, piantarli in terreni deboli è un non dargli il nodri-

mento, & i fiacchi in terreni graßi, è un porgli doue ſi affuoghino, & non fruttifichino. Parimente doue ſi uoglia che ſi alleuino copia di alberi ſaluatici, è ſegno che quiui ſarebbe buon terreno per gli alberi domeſtici della ſua ſorte, come uerbi gratia, doue ſon ſambuci è buono per oliue, doue ſon peraccie, è buono per pere, doue nocchie ſaluatiche per auellane, & coſi diſcorrendo. Qualunche che uorra piantar qualche albero ponga ben mente ſe li uicino ue ne è qualche uno di quella ſorte che uuol piantare, ò ſia ſaluatico ò domeſtico, ponga ben mente, ſe è freſco, uerde, & di belle rame, ſe porta frutto, ò ſe è ſecco, rognoſo, & di brutto corpo, & ſe è ſterile, ponga ben mente ſe procede per eſſer mal trattato, che tal ſperanza deue poi hauere di quello che egli pianta, quale è la preſenza, & l'eſſere di quel che uede, & queſto auiſo mi ricordo ſoler dar ſpeſſo Lope Alfonſo di Ferrera. Similmente è buon terreno per arboleti doue ſi alleuano alberi ſaluatici, che ſono grandi, & belli, & nel ſuo eſſere, & grado fruttifero, & percioche molte uolte ponerò comparatione ò differenza da un'albero all'altro, intendaſi ſempre eſſere una ſorte ò ſaluatico ò domeſtico. Ne i terreni cretoſi ò geſſoſi, ſe non ſono in fondo per le radici, ſono cattiui, & pochi alberi ui ſi alleuano. Similmente non ſi han da piantare alberi di ſorte alcuna doue danno canali d'acqua, percioche le goccie ſtruggono molto tutte le piante, & maßimamente quando ſon giouane. Parimente non ſi deue mai piantar alberi appoggiati à muri, ſe non inquanto eßi l'habbino à diffender dal freddo ò Sole ſecondo la natura dell'albero, ne pianti ſpinoſe da fratte, perche l'uno, & l'altro mangiano, & deſtrugono molto queſti alberi, eccetto ſe non foſſero tali che di lor natura lo ricercaſſero, & ne habbia biſogno, come edera, ò gelſomini.

De i ſiti de gli arboreti. Cap. III.

Theo. lib. 3. de hiſtor. Varr. li. 1. cap. 4. Colu lib. 3. cap. 18. Creſ. lib. 2. cap. 13. Palad. lib. 1. cap. 6. Plin. li. 17. cap. 3. Sapi. 4.

SI come io diſſi trattando delle uigne, che quelle che erano ne i piani cauricauan piu di frutto, che quelle che erano ne i colli, ſimilmente dico de gli alberi che ſono nelle ualli producono piu frutti, che quei de i piani, & quei de i piani piu che gli altri. Gli alberi che ſono ne i colli, & luoghi freſchi, danno i frutti, migliori & con la miglioria uengono à pagare la moltitudine. E il frutto piu ſano in ſe, & anco per chi lo mangia piu ſaporito, di miglior odore, ſi guarda piu tempo, & non è meno ne gli alberi che nelle genti, che coloro che uiuono in luoghi alti, & aſciutti uiuono piu ſani con miglior colore, & doppia forza, & ſimilmente quei che uiuono uerſo tramontana, piu che coloro che ſtanno uerſo gli altri uenti.

Il mede-

Il medeſimo adiuiene ne gli alberi, che à i tali non ſi cadono coſi preſto le foglie, uiuono piu tempo, ne ſi criano tanti animaletti ne i frutti per amore del freddo, & dell'aere, che gli ſcuote, & netta. Hanno il legno piu polito, & piu forte, & anco per eſſer habituati ne i freddi non ſi gelan tanto, che ſe ſon molto col freddo induriti, lo ſopportano piu, che quei che che habitano ne i luoghi battuti dal Sole, & poco aeroſi, & caldi. Sono ne gli alberi alcuni che gittan la radice in fondo à guiſa di rapa, come ſono i naranci, & pini, & queſti tali alberi, & quei che ſon come eßi, uogliono la terra profonda. Sono altri che gittan la radice in maniera di capelli in alto, & queſti tali ſopportano meglio terreni leggieri, è il medeſimo nelle herbe, che alcune hanno le radici ſotto, & altri l'hanno capillare & in alto. In queſto de i ſiti cape aſſai meglio quel che hora uo dire, che colui che uorrà far qualche gentile arboreto ò giardino procuri le coſe ſeguenti che han debiſogno. Il primo & principale la terra qual ſi conuenga alla natura de gli alberi, ha da eſſer per maggior parte leggiera & dolce di lauoro, & di ſapore, & come ho detto, che habbia abbondanza d'acqua, percioche con eſſa anco in luoghi ſterili ſi alleuano bene gli arboreti, & ſe ui è fonte è molto migliore per eſſer con minor ſpeſa, & ſe non l'ha, ſia di fiume, che ancora che ſia di maggior ſpeſa, è nondimeno di maggior uirtù, & ſuſtantia, l'ultima acqua è di pozzo, che coloro che uſano acque de lagumi è per non poter far di meno che ſon cattiue, & aſſai corrotte, ne puo dar buono ſuſtentamento all'albero. procuri parimente di far buona ſerratura all'arboreto, acciò che le beſtie non rodano le piante, che non è nel mondo coſa coſi uelenoſa per qualunche albero come è il dente dell'animale, & anco ſi ha da far acciò che niuno habbia da entrarui ſenza la uolontà del patrone, che non indarno dice la Sapienza, ancora che ad altro propoſito Hortus concluſus. Del modo di queſte ſerrature parlerò piu inanzi. Sia uicino alla caſa, perche il padrone lo uiſitera piu ſpeſſo, & ſia meglio trattato, & ſia lunge da Cloaca, perche il fiume che eſſala da ſimili ſporcitie, che ui ſi gittano fan gran danno à gli alberi quando ſono in fiore, & quanta utilità fa il letame poſto alle radici nel tempo, & modo che ſi deue tanto maggior danno fa il fiume di eſſo appannando l'albero quando ſta in fiore. Sian parimente gli arboleti luntani dalle are, doue ſi trita il frumento, percioche uola la paglia, & ſi pone ſopra le frondi de gli alberi, & ortaglie, & le fan ſeccare. Procurinſi per piantare le migliori piante, che ſi potranno hauere, che dian molto frutto, buono & continouo, che non occupa piu terra la buona, che la cattiua, ne ricerca piu lauoro, & quella che ſi troverà eſſer cattiua, ò ſia da tagliare, & ſpian-

tare, ouero ui si inserisca il frutto buono, che cosi si uiene à perder molto tempo, & gli insiti non riescono molte uolte, & ancora che riescano, tanto son migliori, quanto è migliore il tronco. Gli alberi il cui frutto guasta la rosciada, come son le cerese, deono esser piantati all'Oriente, & à chi giona piantinsi all'Occidente, ò Tramontana, & similmente è necessario che niuno lasci perder i siti, che son proprij per ciascuna cosa, come doue è acqua piantar alami, salci, & quelli che con l'humor uiuono, & crescono, che è gran uiltà lasciar l'huom perdere quello di che si puo preualere con buona conscienza. E' da por mente che ne gli alberi fruttiferi, non dorman galline, perche empion con i lor pedocchi gli alberi, & guastano i frutti.

De i modi da piantar gli alberi. Cap. IIII.

Theo. lib. 2. hist. lib. 1. de causis. Cres. li. 12. cap. 2. lib. 2. ca. 2. Gen. cap. 2.

SCriue Teofrasto di molti modi di seminare, & piantar alberi, ma di tutti, tre soli ne sceglio io per i lauoratori, che l'altri di nascer da sua posta per inanti, è come nascon l'herbe ne i campi di una occulta semenza della terra ò commistion de gli elementi ò il nascer di una di un ramo, che cada in terra, come è accaduto ne i sambuchi, oliue, & altri alberi, che han molto uiua la forza di pigliare, & di produrre, ma io le lascio piu presto per la contemplatione de i Filosofi, che disputano, & scutiniano i secreti della natura che per l'essercitio de i lauoratori, che continouamente han da ellegere il piu sicuro. Dico, che ogni albero si puo piantare ò seminare, & di questa sono i barbati che nascono lunge da l'albero doue non aggiungono le radici, ò di barbato di quei che nascono dalla radice strappandole, ò di ramo. Piantar di ramo è in tre modi, ò tronco tagliato, ò ramo schiantato, ò punta da inserire, & di questi diremo di ciascun da per se, piu inanzi. Sappia qualunche Agricoltore (& chiamò Agricoltore ciascuno che si diletta di lauorar terra ò sia Re, ò chi si uoglia) che ciascuna pianta (secondo che testifica la sacra scrittura) ha forza da nascer da se istessa, alcune solamente della semenza, altre di piantone ò ramo, altre di ramo, & semenza, & ogni pianta che habbia semenze ha forza in essa da nascere, ma molte ue ne sono che l'hanno cosi fiacche, & di si poca forza, & uirtù, che gli alberi che di essa nascono son tardi in alleuarsi. Escono suaniti, portano il frutto tardo, & suanito, & anco la maggior parte di essi riescono sterili, & che per esser buoni è necessario che si insitino, & traspiantino, & la pianta che non porta semenza nasce ne i suoi rami ò radici, che la natura in cosa ueruna ordinaria non è difettosa, & ogni pianta

ha in se medesima la sua semenza, dallaquale si multiplica ò di semenza, ò di ramo ò di radice, & anco alle uolte in tutto.

Molti de gli alberi che portano semenza, & anco la maggior parte han forza ne i rami, & piantoni per nascer di essi, & farsi buoni alberi, altri non han uirtù ne i rami, che è molto falso quel che disse il Crescentio, che ogni albero pigliaria di ramo, ilche è impossibile nel Pino, nel Cipresso, Ginebri, & molti altri, a' quali ha anco dato Dio uirtù nel ramo, per alleuarsi, ad altri solamente nella semenza, & ad altri nell'uno, & nell'altro. Ciascuno albero che non habbia semenza è necessario che nasca ò di alcun barbato di radice, ò da alcuno ramo ò piantone, come i salci. Altri han piu forza ne i rami, & maggior uirtù per nascere, ma nascono similmente dalla semenza. Vero è (come ho detto) che per la magggior parte quei che nascon dalle semenze, non riescono, & non rispondon tali come i padri; & anco non pare à me, che lo indouinasse Teofrasto dicendo, che niuno albero di semenza era buono, forse che nella Grecia non riusciuano, ma presso noi uediamo pur talhora riuscir bene di semenza come sono auellane, & amandole, & molti altri. Dice che, perche sien buoni è necessario di inserirsi, se hauesse detto migliori, io gli lo haurei concesso, che ogni albero che è inserito da assai miglior frutto, ma non perciò resta che non sien buoni ancora che non sieno insitati, quanto piu, che secondo l'opinione di alcuni, ui sono di molti alberi fruttiferi che non si possono insitare, con tutto ciò son di buoni frutti, & anco questi tali non possono nascer di ramo, ma di sola semenza. Ne gli alberi che han la semenza minuta è sempre piu uiua la uirtù, & forza per nascer ne i rami che non nella semenza, come si uede ne i fichi, oliue, uite, è ben uero che ogni pianta, che nasce di semenze è di piu lunga uita che quei che si alleuano di barbati ò di ramo, come uedemo ne i fichi saluatichi, sambuchi, & in tutti i saluatici, iquali si alleuano dalla semenza, che mangiano gli uccelli, & cadono nel campo. Ogni albero che nasce dalle semenze, & anco quei che nascono di loro istessi fan le radici alla superficie della terra, perche habbino da riuscir buoni si han da traspiantare. Ogni albero che ò di ramo, ò barbato, ò di puca si cria, nasce piu presto, & è di molto miglior frutto, & molte uolte seminando semenze di buoni alberi nascono sterili, & saluatici, & ponendosi rami di alberi saluatici riescono alberi fruttiferi, tanta è la differenza de i rami alle semenze. Quei che meglio prendono di ramo son quei che hanno i rami uerdi, belli, di lista scorza, piena di sugo, & di sustantia, non dico i rami uerdi nell'esser in che sono per forza, & naturalmente, ma nello aspetto ò uista, come l'oliue, noci, fichi, & alamo bianco, che (come dissi) hanno la scorza

fresca, & lisia non rognosa, ma i tali piu pigliano di rami uecchi, che habbin molti modi, perche per li gittano, & bisogna che sien sani, & uerdi. Di questi pigliano meglio i flessibili, che gli altri, chiamati uitici. Et questi si deon calcar molto; quei che non pigliano di ramo, son quei che han la scorza molto brozzolosa, & che i rami paion secchi, come il pino, ginebro, cipresso, che alla uista paion secchi, & senza uirtù. Vero è che ne i tali alcuni piglian di ramo come il Morò, & han da esser nuoui di cinque in sei anni, ilche in quei che hò detto non faran nuoue ne uecchie.

Qualunche albero che non si può insitar di puca ò di escudetto non pigliera di ramo, & percioche per por gli alberi bisogna prima la semenza, prima dirò di quei che si han da por col seminargli in che modo, & in che tempi, ma questo auiso do io prima, che doue si ha da porre alberi o qualunche altra cosa di semenza, & anco di qualunche sorte si sia (se non è pertica molto alta) non entrino Galline che nel mondo non è cosa tanto dannosa, & contraria qualunche picciola pianta cosi con lo scauar che fan con piedi come col becco. Le semenze son di due sorti, una con l'ossa, & l'altra nò, & con l'osso comprendo le noci, & ogni semenza, che ha osso duro, altre non l'hanno, che son semenze minute come di melao pera, ò daltra sorte come son lauri, & cipresi. Quelle che son dure, come la prima è buono che si seminino nel fin d'Ottobre ò fine à mezzo Nouembre, percioche la durezza della scorza ò dell'osso si spezzi, & apra con l'humor dell'Inuerno. Et quando uengono i caldi della Primauera uengono poi ad hauer fatto qualche poco di radice, & con la uirtù del Sole uien poi crescendo, eccetto che non fossero in terreni estremamente freddi, & humidi che ne i tali si possin ben seminare le simile semenze passato il mese di Decembre fin per tutto il mese di Genaio, & parte di Febraio; tutta uia ha sempre qualche uantaggio quella semenza che è seminata ò posta à buon'hora, pur che non sia fuor di tempo. Ma se son semenze minute, (& minute chiamo io quelle di melapera, & ogni altra semenza debole, & di poca forza) si deue seminar la Primauera, che faccia già caldo, ilquale aiuta molto à far uiuaci, & suegliar le semenze, che se si seminassero inanzi l'Inuerno, la moltitudine dell'acque, & gran freddi l'affogarebbono, & stingerebbono à fatto. Con tutto ciò se è terreno ò molto caldo ò asciutto si potran metter in terra inanzi l'Inuerno, ma ha da esser presto, acciò che se si potesse fossero nate prima che sopragiungessero i geli, ò che almeno habbin fondate le radici. Circa prima si de fargli, & usargli gran studio, ma le tale che non ricercano che se gli faccia tante carezze, meglio è che sien poste appartate ciascuna da per se, & se si porranno insieme, facciasi in modo che sempre ci sia lo spatio di un palmo dall'una all'altra, & quanto una mano sia sotto la terra. Ma quelle che son minute, & debbole, che son quelle della seconda sorte che habbiamo detto, per far bene deono andare in ara come quelle del caulo ò del porro, & altre ortaglie pur che sieno seminate molto rare. In ciascuna sorte di semenza ò sian con osso ò nò, ò noci sia di albero sano ne nuouo ne uecchio ma sia di buona, & forte età. Similmente sia di molto frutto, & molto buono, & la semenza sia scelta la migliore fra la buone, pesante, sana, lisia non sproportionata di corpo, ne rancida ò acetosa ò brusca, ma ben matura, & colta in buona stagione. Molti sono che usano di seminar il frutto cosi intiero con la sua semenza, dico ò un pero, ò un pomo, ò simile altro frutto, & io non crederò che faccino errore, ma questo è essendo il frutto di buon sapore odorifero, dolce come è pera, & mela cotogne, che la semenza prende anco qui della bontà del frutto piu perfettione che in quelle che son semenze brusche, come son di naranci ò limoni, usciranno assai piu bruschi i frutti, che se fosse solo da per se senza il suo frutto seminata la semenza, perche è cosa chiara che piu si conseruera nell'esser suo ciascuna cosa stando con chi le conserua, che in quel modo che la coccia delle noce conserua dentro la propria noce, cosi conserua quella polpa delle mela cotogne. Questo modo di seminar cosi non dico io per i frutti che han polpa, & ossa sotto, come uisciole, ceresе, bericoche, & mela cottogne anchora, & altre simili penso che acquistera bontà seminandosi l'osso con la sua polpa. Hora hauuta la semenza (se si ha da seminar da per se separata come si è detto) spianesi bene una ara ò due secondo che sia la quantita spezzando, & tritando ben la terra, & ben nettandola, & purgandola de tutte le pietre, herbe, & bruttezze, & meglio che sia in terreni che non sien lauorati ancora acciò sia piu sustantioso che in questi ciascuna semenza piglia meglio, & cresce piu tosto, & non se ne potendo hauer di simile, sia terra molto fresca & reposata, sia similmente leggiera, & ben stabbiata con letame uecchio, & marcio, & quanto piu sia possibile mescolato, & incorporato con la terra, sia l'ara lunga, & stretta, perche dalla banda di fuore possa porsi la semenza, coprirla, & scaldarla, & nettar gli arborcelli. Altri pongono queste semenze in uasi di terra, & quel che dico nell'uno intendasi nell'altro, che non ui è altra differenza se non esser l'are ò grande ò picciole. Vero è che quei che si pongono nel suolo, oltre il uantaggio che ha di hauer piu terra nascono, & crescon meglio, perciò che è maggior caldo nel suolo della terra nell'Inuerno, che nella State. Hor ordinata, & tritata ben la terra, pongansi la semenza molto per ordine, & con un

criuello cernasegli ben la terra sopra molto delicatamente quanto sarebbe alta due ò tre dita. E' meglio di seminar questa semenza nel crescer della Luna che nello sminuire, si come ho detto nell'altre parte, & dirò anco piu oltre, che per esser precetto di si grande utilita, io lo repetero piu uolte. Sia in giorno caldo che non faccia freddo, & se fosse tempo che minacciasse pioggia, non si adacqui prima che pioua, che assai piu aiuta ad aprire la pioggia che l'acqua delle fontane ò de i pozzi; ne essendoui pioggia, per tale effetto, l'acqua del fiume è migliore, & se bisognasse che fosse di pozzo, sia di fresco cauata, perche alhora è calda. Ad'acquisi l'ara con gran diligenza, non uada l'acqua in fretta, & con furia, perche ammontona la terra, & uiene a scoprir la semenza, gittiuisi sopra una rete per i passari che la scauano. Se questi tali arborscelli nasceranno spessi, lieuinsi alcuni, & facciansi piu rari con spatio dall'uno all'altro, accio che meglio crescano, & se fa gran Sole cuoprasi dal gran caldo con qualche frascato ò altra cosa ombrosa, & la mattina, & la sera con la notte restano scoperti, & nell'Inuerno cuopransi la notte, & stan scoperti di giorno, eccetto però, che non fosse il giorno aspro di freddo, & di uenti. Son molti che seminano queste tali semenze su la State, dicendo che l'inaquar spesso la terra, (& bene), la fan piu presto nascere. E uero che io non nego che alhora non possa similmente nascere, ma ha gran uantaggio quello che è stato seminato nella Primauera, che oltre l'aiutargli piu il tempo per esser il Sol piu gagliardo, sarà piu gagliarda come piu cresciuto à sopportare i freddi dell'Inuerno, quanto piu che quel gran caldo della State piu aiuta à recocere & scaldare, abbrusciar le tai semenze, quando uoglion dar fuore, che quando se gli uuol cader la foglia, che il medesimo che opra il temo nell'albero, opra nelle semenze. Diuise Dio i tempi, alcuno per piantare, & seminare, & altri per raccogliere, altri per lauorarre, & tutti per ben fare. La Primauera, come dice Teofrasto, è un tempo buono, non sterile, molto opportuno, & apparecchiato per produrre ciascun albero, perciò che è caldo, & humido, & il suolo della terra ha da star spognoso, & tale bisogna che sia per seminar qualunche semenze. La State è calda, & secca, & l'Inuerno freddo, & humido, & perciò questi tre altri tempi non sono cosi al proposito come è la Primauera per produr le piante, se non sono aitate con qualche cosa di quel che ha la Primauera che sono calore, & humore, che ne l'Inuerno la refocille col caldo, & nella State gli dia assai aqua. Con tutto ciò il suo naturale preuale assai, & con ragione, che l'uno lo fa Iddio, & l'altro ua per l'industria de gli huomini. Dopò che gli arborcelli nati di semenza saranno alquanto cresciuti ponganségli i suoi

pali per appoggiarli picciolini, acciò uadano dritti, & leuesegli uia quel che nasce da basso, acciò la uirtù, & sustanza attenda à tirar in alto, & à crescere, perche ogni pianta che è nuoua ha bisogno dell'augumento, & crescer in alto, fin che sta in tal essere che bestie non lo possan rodere, & quel che si uuole che cresca in alto, se gli ha da troncare le rame basse pur che gli resti sempre duo ò tre ordini di frondi, perche se l'uno gelasse ouero fosse roso, & guasto non si habbia à perder totalmente; quelle piante che si uorrà che crescā in trauerso, & non in alto, si ha da troncargli la cima che uerra à far rami, & corpo. Similmente si alleuano gli alberi molto alti se son posti, & piantati ò seminati bene appresso l'un l'altro ma stando separati si empion piu nel corpo, & crescono per trauerso, & per questo potra il padron della possessione ueder qual piu gli piacera di hauere ò alti ò grossi, massimamente quei che si tengono per l'ombria, & non per frutti. Similmente qualunche piantanuoua si sia ha bisogno che le sia piu uolte zappata, & minutata la terra al piede acciò stia solleuata, & tenera. Et perciòche dissi di sopra che l'ara, che era per seminarui le semenze de gli alberi bisognaua che fosse bene stabbiata, & ui sono di certi à quali lo stabbio nuoce, trattando de ciascun separatamente, & da per se, dirò à quale è utile, & à qual contrario. Matorno à dire nel por di queste semenze picciole, che le grandi si pongono meglio inanzi i gran freddi dell'Inuerno, eccetto se non fossero i terreni smisuratamente freddi, & humidi. Ma cerca le minute semenze, è il parer mio che sien poste dopo i gran freddi dell'Inuerno che di Febraio, & di Marzo, se non fossero però luoghi molto caldi & ancora che nel fare il contrario talhora succeda bene, nella maggior parto delle cose si ha sempre da metter in opra il piu sicuro, se non uogliamo poi pentircene molte uolte. Et questo quanto al por de gli alberi in generale della sua semenza, del trasp iantargli poi si parlerà piu oltre, ma questo è quanto al seminargli. Gli alberi che nascon di semenze acciò producan piu presto, ò si han da inserir in altri, ò altri in essi, & adiuiene molte uolte che si criano alberi in uasi come son Naranci, & di molte altre sorti, & alcuni altri son di tal natura che per non poter estender le radici se le riuoltano à torno del uaso, & in processo di tempo infermano, & si perdono, però à questi bisogna euacuargli la terra, & tagliarli le radici ritorte, & ancora se si trasp iantano nel suolo spezzando il uaso se gli taglino le radici ritorte sene faranno, che in altro modo non bisogna, & anco si perdono.

Del tempo di piantar alberi. Cap. V.

Theo. lib. 1. lib. 3. causarum. lib. 2. histo. Palad. Hebrer. Varr. li. 1. cap. 14. Cres. lib. 2. cap. 12. lib. 2. c. 17. lib. 6 ca. 3.

NELL'anno son dui ò tre tempi da porre ogni pianta, ò sia barbato ò rama, ò piantone nel fin dell'Autunno, che è di Ottobre ò Nouembre, ò di Febraio ò Marzo, & ne i luoghi molto freddi anco per mezzo Aprile. Et si intende ne gli alberi che alhora non hauran dato fuori, che niuna pianta si dè porre dopo l'hauer dato fuori, che nella furia dell'Inuerno (che è Genaio & Febraio) pochi dicono esser ben porre ne traspiantar alberi, ne anco niuna altra sorte di albero, per il molto estremo freddo. Et quando fan gran freddi, & geli ogni persona si guardi di piantare perche si come è male di piantar nel tempo della State per cagione de i gran secchi, & caldi, parimente è molto gran male ne i tempi freddi, che ancora che alcuni piglino son molto cattiui, & suaniti, & se i tali fossero posti, & piantati nel tempo debito sarebbon riusciti molto singolari. Et in questo ben son concordi gli Agricoltori che in tal tempo (se non son terreni fuor di misura caldi) non si de por pianta alcuna, ma ne gli altri dui ui è qualche differenza. Alcuni laudano per tempo conueniente il mese di Ottobre, & di Nouembre, perche dicono che le piante che alhora si piantano, si occupan solamente in produr radici, & perche secondo che dice Teofrasto, ogni albero nel Inuerno gitta, ò se gli accresc̃on le radici, & nella State i rami, & per questa cagione stando ben radicate, mandan fuori, & spuntano singolari germogli nella Primauera, & mai per maraviglia si seccano, il che auuene à quelli che si pongono nella Primauera, perche non possan ben sopplire à dar fuori radici, & rame insieme in un medesimo tempo. Et uediamo che molte piante di quelle che si pongono, & traspiantan nella Primauera gittan fuori fiori, fronde, & alcun ramo ò germoglio, ma dopò quando arriua il caldo gagliardo, non hauendo fondamento di radici, la maggior parte ne perisce. Gli altri dicono che l'Inuerno è un tempo come morto, & che quando gela non si deue ne seminar ne piantare, & che la Primauera è molto uiuo, perciò che in esso risuscitan tutte le piante, fioriscono gli alberi, si mostran uerdi, & floridi i campi, tutte le cose si uedono nette, polite, allegre, & belle. Ben concedon che le piante che si pongono d'Inuerno ò prima, se arriuano alla Primauera, son migliori, & piu sicure, ma dicono che son poche quelle che possón passare gli smisurati freddi, & humidità dell'Inuerno, che come à quelle della Primauera è molto inimico il gran Sole, & caldo della State, & cosi à quelle che si pongono nel fin dello Autunno è molto dannoso, & contrario l'Inuerno

uerno con i suoi molti asperi freddi, & acque abbrusciando gli occhi per doue hauean da gittar, & dar fuori nuouo ramo, ò soffocando con le molte acque quei pori à luoghi per doue hauea da produr le radici. Et che tanto miglior è il piantar nella Primauera che inanzi l'Inuerno, perciò che in piu maniere si possono porre, & moltiplicar gli alberi in essa piu che in niuno altro tempo, si possón porre con di semenza, & di ramo, & barbato, porre, trasporre inserir di puca ò di escudetto, ò di semenza, ò ne gli altri modi. Et certa cosa è che in tutte queste maniere non si criano cosi ben gli alberi inanzi l'Inuerno come dopò, & ancora che in alcune si possa ben fare, però non in tutte come nella Primauera. Queste due opinioni son uere, perciò deue ben por mente colui che uorrà porre alberi alla qualità del terreno doue gli uorra porre, se è molto freddo ò humido, ò se si può ben adacquar nella State, & in questi simili si deon por le piante nella Primauera. Ma se è terreno caldo, & secco ponganſi inanzi dell'Inuerno, & dice Crescentio che se la terra è calda, & si uorra in essa piantar inanzi dello Inuerno, che il piantar sia tardo, & uicino à Decembre, & se sia dopò l'Inuerno, sia presto, & à buon'hora nel fin di Gennaio, & anco à qualche di di Febraio. Questo dico nelle terre calde, & se saran terre fredde, & si uoglia piantarui inanzi dell'Inuerno, sia à buon'hora, perche prima che entrino, & soprauenghino i gran freddi sia rinforzata la pianta, & se sia dopò l'Inuerno sian passati i gran freddi di Gennaio, & di Febraio. Le piante che si tagliano di ramo se son per la Primauera, taglinsi quando si cominciano à purgare un pochetto gli occhi ò molto poco prima, & se si han da porre inanzi l'Inuerno, taglinsi nel finir di dispogliarsi della fronde ò poco tempo dopo, con cõditione che sien curati i rami, perche nel tempo han ricouerato alquanto di uirtù, & di sostantia, & nell'altro non l'ha perduta del tutto, perche nell'Inuerno per i gran freddi giamai la uirtù dell'albero si riduce alle radici. Ma questo auiso do io in generale che ogni puca per inserire, ogni ramo da piantare, & ogni albero per traspiantarsi si taglia nel sminuire, & mancar del giorno, & se fosse posibile, nel crescente della Luna, & si traspiantino, piantino, & inseriscano nel crescer parimenti di essa. Taglinsi i rami da piantar dall'albero che sia sano, & non infermo, ne di cattiuo frutto raro, & uano. Sien i rami di albero ne molto uecchio, ne molto nuouo, che sia ben fatto alto, & proportionato, & sia albero che habbia fama di far buoni frutti, molti, & che ne faccia di continouo. Sia il ramo bello di honesta grossezza, non rognoso, habbia occhi assai per doue habbia à dar fuori buoni germogli. Della grossezza non si puo dar regola certa, perciò che di alcuni

alberi si ricerca piu grosso che di altri, ma il mediocre è come di una hasta di zappa poco piu ò meno, & auuertasi che sia della miglior parte dell'albero. Alcuni lodano la metà, dico del mezzo dell'albero, non del mezzo fra le rame, ma del mezzo dell'altezza. Teofrasto dice che son molto migliori (cioè piu sicuri da pigliare) quei che son del piede dell'albero, per hauer come una propinquità di parentela ò simiglianza con le radici, & che quei che saran tolti per li, piglieranno piu presto. Sian dalle parte Oriental dell'albero, che son molto migliori tagliarli nello sminuir del giorno, & nel cresçer della Luna per il gran uantaggio che hanno quei che si pongon nel cresçere à quei che si pongono nello sminuire, & mancar di essa, essendo che la Luna come appare per Tolomeo è di sua natura molto humida, & quando ella cresçe cresçon tutte le humidità, & quando è nello sminuire manca, & discresçe parimente ogni humore, cosi il sangue, pioggia delle donne come l'unghie, & capelli, & il mare secondo il corso della Luna cresçe, & manca, & le ciglia de gli occhi di certi gatti. Ben l'han prouato, per esperienza coloro, che tagliano i legnami, che sempre aspettano nello sminuire maßimamente del giorno, & per conseguente è da considerarlo nel caso nostro. Ma quantunche sia bene di piantar nel cresçere, guardisi di piantar ogn'uno nel plenilunio, che è quando la Luna è piena, perche gli alberi che si piantano alhora criano molti uermi, & formiche, & si tarman, & immarciscon fra il tronco, & la scorza, & questo è cosi general ne gli alberi che alhora si piantano come in quei che si taglian per legname, come dice il libro chiamato Hortus sanitatis nel terzo capitolo. Fra il tagliare, & il piantare sia il meno spatio di tempo che sia poßibile, & quando si taglieranno non faccia freddo, ne uento, ne gran caldo, & il medesimo si oßerui nel piantargli, & maßimamente auuertasi che nel piantargli non faccia troppo gran Sole. Et prima che si taglino facciasigli un segnale di pietra rossa ò di qualche altra cosa, accio si sappia in qual aere, & sotto qual uento era, perche quello che era posto uerso Tramontana si pianti parimente uerso Tramontana, & quel che era uerso mezzo di sia piantato uerso la medesima regione. Questa regola si osserui in qualunche pianta che ò si piantara ò trasplanterà, perche facendosi altrimenti se gli fa gran male, ponendo uerso il Sole quello che era solito di stare uerso il freddo, & quel che era usato nel freddo porlo uerso il Sole. Questo è nelle piante che restan sopra la terra, che quelle che del tutto restan coperte, non riceuon danno.

Se sarà pianta molto delicata, i geli son contrarij molto, basta che sia

alquanto cresciuta, pongasegli nelle cime certi cannelli di canna lunghi chiusi da un capo come ditali di donne, cosi si uerranno à diffendere da i geli, che quasi tutti questi piantoni, & arborcelli teneri, ò per li bottoni, ò cime seccano, & essendo esse coperte il tronco sta sicuro tutto. Il porre i barbati è di poco sapore, perche uan posti quasi da se medesimi, & perciò di eßi al presente non dico cosa alcuna, se non che sien cauati nel sminuir del giorno, & cresçer della Luna, & con quante piu radici sia poßibile, & che uadano sane, non ritorte, ne spezzate, & se ue ne fossero di tale, taglinsi che gli fan maggior danno che utile; portisi sempre la terra inuolta in quelle barbe di radici, & sia fra lo istirpar di eßi, & il piantargli il meno spatio di tempo che sia poßibile, & se han da esser questi barbati portati in paesi, & luoghi lontani inuoltinsi le radici in qualche panno alquanto humido, cosi non gli cadera la terra, ne perderà l'humido. Al tempo del piantargli ponganSi ne piu ne meno, che come stauano, & eran posti prima, & piantinsi quanto piu sotto della terra si puo, & auuertasi bene come si è detto che in un pezzo di quelle barbaccie sia piantato inuolto, & inuiluppato, ma ben agiata tutta, & ben distesa ponendosi con diligenza à una à una con la mano, & calchisi, poste che sono, ben la terra uicina al tronco, & le radici, & quel che resta disotto, & disopra, resti il terreno leggiero, & tenero.

Se ui sarà qualche albero di molta stima, & che di esso non si possa hauer barbato, si puo in qualunche ramo di esso far nascer barbe, & radici dall'alto che stia di questa sorte. Prendasi un canestrello, & apraSi dalla parte di sotto, & per esso si metta quel ramo che uuol farsi barbare, & leghisi bene in quel luogo doue si uuol fargli nascer le radici, & uada il ramo ben per mezzo, & empiasi poi di terra, & inacquisi di continouo in modo che sempre tenga humore, & de li à uno ò dui anni, che haurà già radici alquanto buone tagliSi con una seghetta con gran diligenza uicino à quel canestrello per la parte disotto, & portisi insieme con la sua terra, & pongasi doue haurà da stare, che prenderà al certo se non fosse per mala diligenza che se gli hauesse. Altri in cambio del canestrello ui mettono un uaso di terra, ma non è cosi buono come è il canestrello, perche il canestrello si puo sotterrare unitamente col barbato, & marcira, & il uaso bisogna che gli sia leuato nel piantarsi, & questo non è cosi al proposito, oltra che se con esso uaso si ponesse, non ui potrebbe entrar l'humore al piede, ò poter uscirne fuori il troppo che hauesse, ne cresçer le radici. Il tempo del piantar i barbati è migliore inanzi l'Inuerno, che è di Ottobre, & Nouembre, eccetto se non fosse terreno fuor di modo freddo ò humido, &

in questo seguasi la regola che si è detto ne gli altri.

Quei che pigliano di ramo ò piantone son di due sorti, & anco di tre, io parlo de rami ò piantoni, che qui non dico delle puche da insitare che parimente si potrebbe dir questa esser ramo, ancora che sia picciolo, di che si parlera piu innanzi, ma dico che i rami per piantare son di questa sorte. Alcune che si tagliano, & aguzzano, per hauersi à piantar con il mazzo, & queste han da hauer buona grossezza, & esser dritte acciò che entrino dritte, ne se gli faccian gran male nel dargli quei colpi con il mazzo. Et accio che uadan bene se gli deue far prima un bugio con un grosso palo che piu facilmente possa entrare, ne patirà tanto, & dopò mettasi il piantone ò ramo che ui ha da stare, ma è il parer mio che acciò che ogni albero sia ben posto, & piantato, & sia piu sicuro, & non habbia à riceuer tanto danno col batterlo di sopra, che se gli faccia una fossa, & piantarlo comodamente stringendogli poi molto la terra à dosso per di sotto. Dice Teofrasto che i sarmenti pigliano (come disse di sopra) mettendoli sotto senza fosso, & batterli col mazzo, ma ancora che piglino son però di poco ualore, & poco frutto, & se gli è cosi, qui non si ha da por mente solamente che habbia da pigli ma come sia migliore. Ben piglia quel che è posto col mazzo, & cacciato ualentemente in terra, ma è grandissima differenza da questi à quelli che son piantati agiatamente con fargli un fosso, & posto senza faruisi entrar per forza di mazzo. Non parlo io hora qui di alcuni alberi che son di cosi poco prezzo ò son si uiui di sua natura che piantinsi come si uoglia prendono molto bene, che si puo far come alhora piace, benche potiam dire che se queste fossero messi con fargli prima i fossi piu comodamente pigliarebbono, & farebbon meglio, ma forsi sarebbe maggior la spesa che il ritratto. Et in ciascuna cosa di Agricoltura si ha da auuertire che non si debba far cosa che la spesa sia piu che l'entrata, & quella possessione che cosi mal rende la deue il patrone lasciare sgrauandosene col tempo. Ciò dico per coloro che uogliono cauar profitto dall'Agricoltura, che coloro che solamente l'essercitan per piacere, & diletto, spendan quanto lor piace. Gli alberi adunque che son di poco profitto, se pigliano molto ben piantati col mazzo come son salci, alami, saria fuor di proposito uolergli far fosse se non fossero barbati. Hor questi poi che si han da piantar cosi con fosse fatte è bene che per di sotto habbia qual che buon fondo doue possa posarsi, perche riescono poi con migliori radici, & se fosse legno debole addoppisi alquanto, che se gli faccia far piede & se sia legno forte ò piantone grosso, perche il doppiarla gli farebbe pregiudicio, dice Crescentio che si dè fender alquanto di sotto che per quel

la fenditura tirarà à se molta sustantia che non farebbe cosi essendo intiera, ma questo io non l'ho per ben fatto, che mi piacerebbe piu che il piantone fosse bene aguzzato, & sottigliato di sotto che cosi fesso che ui habbia à entrar picciole pietre dentro. Alcuni rimorchiano quella parte donde han da uscir le radici, ma al parer mio, (come ho detto di sopra de i sarmenti) si ingannano, perche gia quello ua corrotto, & lisiato, & piu uicino al marcirsi che non à gittar nuoue radici. Altri fanno alquanto meglio che gli pongon con un coltello la scorza diece ò dodici uolte cosi leggiermente che non pasin la scorza, perche si come nella uite da fuori qual che sarmento per quel luogo che è stata alquanto ferita, in questo modo uien l'arborcello à gittar alcune barbaccie, ma questo dico che debba essere in quella parte che ha da star sotto terra, & nel piu profondo; & anco dice Crescentio, che ancora che non si habbia da pigliare, ma porlo comodamente con mano nella fossa, ha da esser piantata, & posta con la punta alquanto aguzza senza che arriui però al cuore, & alla medolla. L'altro modo di porre, & piantar di ramo ò piantone, si diuide in dui, l'uno è strappandolo dall'albero tirando à se forte in modo, che tiri con se un pezzo del medesimo tronco con la sua scorza, come pie con che si posi nella fossa, & queste son migliori, che l'altro piantone. L'altre si chiaman di unghia, il quale è come nell'oliue, che insieme col pie ò col medesimo pie gli nascon certi germoglietti, che fan certi pezicos rotondi come nodi, ò propriamente come pie ò base di pilastro ò colonna, & se questi tali in qualun che albero che sia se gli puo metter la terra, perche in quel posamento habbia da far barbe è eccellentissima cosa da piantare, ma non si potendo fare, oue drizzisi tuttauia fin tanto che habbia fatta buona grossezza, & al tempo del piantare taglilo con tutto il suo piede, & alquanto piu, & ponganfi doue ha da stare, & se non è per negligenza piglieran bene, & si faran molto buoni.

Dell'altezza de i piantoni, & di quanto han da star sotto, è che se sia in luoghi doue si possa rodere, sien posti tanto alti doue niuna sorte di bestiame ui possa giongere à i cogollos, ma se è in luogo sicuro il meglio è che non esca un palmo di sopra la terra, perche ciascuna pianta quanto piu nasce unita con la terra si fa migliore, & piu gentile, quella parte poi che ha da star sotterra deue esser il piu che sia possibile, eccetto se il terreno non fosse molto humido. Qualunche di questi modi di porre, & piantare lieui una ò due horquillas, & se han cogollos ò yemas facciasi che restin molto sani, & senza lesion alcuna.

Vi è anco un'altro modo di piantare, che si chiama di gamba, & questa

non conuiene à tutti gli alberi, e quando in uno albero son dui, ò tre, ò piu piedi, & se ne uuol leuar qualche uno, acciò sieno intreseriti in questi tali si deuon potar le rame, & lasciargli le piu horquillas, che sia possibile, & strapparlo con piu radici, che si potrà, & al porle poi osseruisi tutte le regole, che si son dette, & diranno, secondo che piu à ciascuno rispetto la sua qualità si conuiene, & compete; & in questo modo si possono trasspiantar grandi alberi, ma come ho detto non di tutte le sorti, eccetto quelli che son di lor natura humidi come oliue, & naranci, che ogni albero che è secco non si uuol porre se non di pianta picciola ò ramo uecchio, che sia piantone. Questi tali ricercan le frondi molto grandi, & esser sotto terra piu profondi, che non stauan prima. In questi si ha da por mente similmente al tempo da piantare come ne gli altri, che sia alquanto caldo, ma non secco, & se fia fresco, non sia però freddo ne molto humido, è buono l'aprico, & tempo dolce per porre alberi, & guardisi dalla tramontana, come dice Teofrasto. Di quattro uenti principali, che sono il mezzodi è caldo & secco, della proprietà del fuogo, l'aprico, ò marino è caldo, & humido come è l'elemento dell'aere l'australe freddo, & humido, risponde all'acqua. la tramontana fredda, & secca della proprietà della terra. Ogni pianta che nasce ò da se istessa ò semenza sia in qualunche modo si uoglia, è certo che non puo fonder le radici molto profonde, & per questo noi uediamo che la maggior parte delle saluatiche, perche son di semenze, & non trasspiantate non portano il suo frutto à perfetta maturatione, per hauer le radici alte alla superficie della terra, & non hauer in se humore col qual nella State possan sostenere, & gouernare il suo frutto, eccetto alcune, la cui natura è di hauere, & tenere le lor radici sopra la superficie della terra come le ghiande, & per questo ciò noi uediamo che in questi un picciol uento gitta à terra piu che non farebbe in altri alberi ben fondati un grandissimo, & impetuoso. Vero è che aiuta molto à coglier uento l'hauer questi alberi sempre foglie. Hor tornando al proposito, dico, che ogni albero che nasce di semenza, & anco quei che nascon da se, per esser con le radici alte han bisogno di esser trasspiantati, & anco alla maggior parte di quei che son posti con mano gli si fa gran prò, & pare che si consolino con simile mutatione, & con ragione, che lascian la terra scalmada, & stanca, & ua à un'altra fresca & nuoua, & riposata, che in ogni trasspiantatione sempre si ha da far mutatione con auantaggio di cattiua terra in buona, & di buona in migliore, & non al contrario, ma l'albero che molte uolte si trasspianta cresce poco, ma mentre piu uolte si trasspone piu uiene à migliorare il frutto. Il tempo che signalai per piantare, il medesimo è per trasspiantare. Et prima dirò delle fosse per gli alberi.

Come si habbin da fare le fosse per porre, & trasspiantar gli alberi, & in che tempi. Cap. VI.

IN questo de i fossi (dico del tempo nel quale si deon fare) son concordi, & discordi gli Agricoltori. Concordan tutti in dir che se è terra forte, & aspera, secca, ò humida, si faccino le fosse molti dì inanzi; & Columella uuole che sia un'anno prima. Son poi discordi ne i terreni che son deboli, & fiacchi inquanto tempo si habbia da far prima. Alcuni uoglion che si debban far di piu dì inanzi, & altri in contrario dicon di nò, ma che si deon far nel medesimo tempo che si han da piantare. Ma la uerità (secondo che già si è ueduto per esperienza) è che è meglio che stian qualche giorno fatte prima, perciò che nella maggior parte de i terreni il migliore è quel della superficie, ha miglior copertura, è scaldata, & uisitata dal Sole, & purgata da i uenti. Et anco quei che sanno assai nel piantar ciascuna sorte di albero, nel coprire, presso le radici non gli gittan della terra del fosso ma si ben di quella che è di fuori. Hor se ha questo uantaggio quella della superficie, il medesimo haurà il fosso fatto di molti di prima, perche se il terreno sia humido il Sole l'asciugherà, se secco, beuerà acqua, se è debbole, farà di sopra cotica buona, come si è detto, & nelle terre che son cosi fiacche, maggiormente se è terreno freddo sarà bene di gittarle un poco di stabbio, perche quiui si putrefaccia, & dia sustanza alla terra ò empiasi di paglia ò di altra cosa simile, & diasegli fuogo acciò che l'acqua incorpori la cenere ò letame con la terra, se non si è potuto far la fossa uno anno prima, sia almeno duo mesi inanzi che si pianti l'albero, & abbruscisi in dette fosse quel che ho detto. Et se la terra sarà secca, cinque ò sei di prima che si habbia da piantar l'albero empiasi ben la fossa di acqua, & dopò che se l'haurà il terreno ben beuuto, tornisi bene à rimuouere, & tritar la terra acciò che miglior posamento possa far l'albero; & dice Columella (& al parer mio con ragione) che la pianta che sia posta in questo modo in simili fossi, prendera meglio, & crescera piu presto, uero è che ancora che i fossi sien in un subito fatti, non lascieran di pigliare, ma chi fia quello che non saprà uedere il uantaggio di bontà che sia fra l'uno, & l'altro? Oltre che in un dì si potran piantar piu alberi che in uinti altri, non occupandosi in altro che in solamente piantare, & coprire. Deono esser le fosse molto sotto cauate, & ben larghe. Dice Columella che i simili fossi son buoni essen-

Colu lib. 3. cap. 28.
Col. lib. 6. cap. 4.
Teo. lib. 4. causarum.
Palad.
Cres. lib. 2. cap. 9.
lib. 2. c. 22.
lib 3. c. 1 7.
lib. 8. ca. 8.
Varr. li. 1. cap. 4.
Plin. li. 17. cap. 12.
Apoc. 10ũ. 10.

Universidad de Deusto
Biblioteca

do stretti di bocca, & molto larghi di suolo, ma io son di parere che sia bene che sien le bocche larghe, & se sarà la terra secca ò in colline, sieno le fosse piu profonde che ne i piani ò terra humida. Tutto quel che si disse in far le fosse per piantar uigne, giouerà anco per gli alberi, & quel che ho hora qui detto giouerà per le uigne, eccetto che per le piante, per esser maggior, è necessario che sia la fossa piu larga, & piu profonda. Et ponga ben mente ciascuno qual sorte di albero, & di qual grandezza ha da piantar, & secondo la sua proportione respettiuamente gli faccia le fosse, & se sia terreno fiacco, & arenoso gittisigli sparso all'intorno una gran sporta di terra grassa ò fango di fiume, & è buono di metteruelo, perche si in corpori tutto quel tempo che starà la fossa cosi fatta, l'un con l'altro, & darà gran sostanza alla terra, & se è cretosa ò gessosa, gittisigli una sporta di rena, & d'altre buone terre, & sempre rifreschinsi i fossi nel tempo di por le piante col tornar di nuouo à cauarlo, & tritar la terra.

Del modo con che si han da piantar gli alberi. Cap. VII.

Cres. li. 2. cap. 12.

PRima che io cominciasse à parlar delle fosse, haueuo cominciato à dire in qual modo si hauesse à traspiantar gli alberi grandi. Et poi che son già fatte le fosse, uengo hora al piantare. Questi per hauer bisogno di molto humore, uogliono esser piantati nel fin dell'Autunno, spuntinsi nel sminuir della Luna, & lasciasi star quiui per qualche dì, perche saldino, & fatichino alquanto le tagliature, & lasciglinsi quante piu forcelle si potran lasciargli, perche frà esse dan meglio fuori, & ben che alcuni di essi, (quantunche non portino forcelle) dien ben fuori, come sono i cedri, gli alami bianchi, & l'oliue, però dan meglio fuori con le forcelle, & son piu sicuri, habbin piu radici che potran hauere, & piantinsi in fosse ben profonde, & accio sien piu sicuri, & piu perfetti si han da suellere nello sminuir del giorno che è uerso il tardi, & han da trasplantare nel crescer del dì, che è nella mattina, & nel crescer della Luna. Et se gli ha da gittare stabbio ò letame ben marcito, & ben mescolato con la terra alle radici, & adacquarsi quanto sia giudicato esser il bisogno, & quando sia posto qualche albero di questa sorte, ò dell'altre che si son dette di piantoni ò di gamba, bisogna che ne sien sotterate delle tre parti le due, & l'altre restin di sopra, & mai si cuopra men della mita, che sia al men tanto quel di sotto della terra quanto quelle che stara di sopra, perche ciascuna pianta quanto piu forza ha sotto, gitta fuori miglior ramo, & si conserua

si conserua piu lungo tempo, uiue piu, & da miglior frutto, & quel che douea dir prima, piglia meglio, & fa miglior fondamento. Già dissi che se non è in luogo doue non sia pericolo di esser roso da bestie, che ciascun'albero quanto men resta sopra la terra nel piantarlo tanto piglia meglio, cresce piu presto, & si fa piu perfetto. Se è picciola pianta quella che si trasplanta ò pur pianta di nuouo, lieuisigli tutto il secco, & rognoso, & se lasci sino tre ò quattro germogli, perche come si disse se uno si gelasse, & perdesse non uenga à perdersi tutto, restandogline piu doue possa dar fuori. Et anco di quello che gli nascera ne i duo primi anni, non se li deue leuar cosa ueruna, perciò che molte uolte i cattiui germogli rimettono, & crescono piu che quei che son buoni, & si ingannan le genti leuandogli i migliori, & lasciandogli i cattiui. Dissi nel primo libro, parlando della semenza de i frumenti, che sempre che fosse possibile hauea da esser nel crescere della Luna, il medesimo dico nel seminarsi la semenza de gli alberi, anco nel porgli in qualunche altra sorte, & quanto è piu prossimo al crescere tanto è meglio, massimamente in quegli alberi che si pongono ò con semenza ò con piantone, & ramo, pur che il detto piantone, & ramo sia tagliato nel mancare, & sminuir del giorno, che ancora che ne i barbati sia parimente questo utile molto, non è però cosi necessario, & dico del crescimento della Luna, perche quando la Luna cresce aiuta à empir di sustantia, & uirtù tutte le piante, & quando sminuisce le cuacua, & asciuga; & perciò quei che sono esperti in tagliar legnami osseruano (come dissi) il sminuir della Luna, & del giorno, perche alhora gli alberi non han tanto humore nel crescer suo, & perciò han da piantarsi nel crescere, massimamente del dì, hauendo tagliati i piantoni ò rami nel sminuire di esso: son piu sane quelle che son tagliati nel sminuir del dì. Ogni albero che si pianti sia barbato ò nò, se son piantati in tempo asciutto, & di dì Sole, & caldo, sia uerso il tardi, perche il fresco della notte gli aiutera molto, & tenganssi in oltre coperti per qualche dì, fin tanto che pigli, & faccia radice, ilche gli aiutera non solamente contra i caldi, & il gran Sole, ma ancora contra i geli se soprauenissero. Ma se fia tempo humido, & giornata nuuolosa, si puo porre in qualunche hora del giorno senza diffensiuo di ombria, & quando si taglieranno i piantoni per porgli, ò si suelleranno i barbati ne stieno gelati, ne con rosciada. Nel poner di ciascuna pianta sia sempre ben coricata, & posta con la mano diligentemente, con le radici bene sparse, & ciascuna in suo luogo che non sieno ritorte ne inuolte l'una con l'altra, & uicino al pie del cespuglio delle radici ponganssi quattro ò cinque pietre di tre, quattro, ò cinque libre l'una, & alcune breccie minute, perche

nella State tengono con la lor frigidità freſche le radici, & anco oprano che gli alberi non dian fuori coſi presto, & coſi non ſi gelan tanto, come dice Paladio, parlando delle amandole. Et percioche ho detto che ſi deb-ban porre una preſſo dell'altra, non ſia però tanto che non laſcin lo ſpatio di poter gittar fuori, & ſparger le radici, & ſien poſte non piu preſſo l'una all'altra che è lo ſpatio di una mano, & non piu luntani di un palmo. La maggior parte de gli alberi han queſta natura, che procurano di inal-zare le radici nella ſuperficie della terra, ilche è molto dannoſo in eßi maſ-ſimamente ne i tempi ſecchi, & caldi, & anco ne' molto freddi, ſi perche ſtando coſi di ſopra gli uiene à mancar l'humore, & coſi ſi uiene à ſeccar il frutto, & anco gli alberi molte uolte, & ſi anco perche nell'Inuerno per i gran geli, ſe uengono, ſimilmente ſi ſeccano le radici coſi ſcoperte, & anco è uero che ogni albero mentre manco humore hà piu preſto da fuori, & piu preſto gli ſecca il freddo. Queſto ſi puo rimediare ſe quando ſi pian-tano nel ricoprir le foſſe non ſi riempiranno totalmente, ma ſolo fino alla metà, perche gittino le radici di ſotto, & à poco à poco ſi uengon poi co-prendo, ciò in capo di dui ò tre anni, & ogni anno ſi ſcauino le radici, & ſe gli toglino quelle barbe che fan nella ſuperficie della terra, & queſto ſta in tempo non freddo, & in queſto ſi ponga ben mente in oſſeruare quel che io diſſi dello ſcauare, & di sbarbar le uiti. Et replico di nuouo che à niu-na pianta nuoua ſe gli ammontoni la terra al piede, perche le fa gran dan no, perche con queſto effetto ſi uiene à chiamar le radici di ſopra non ſi la-ſciando ben piana la terra. Loſcauar ò uangar al piede è bene, perche le radici uengano à beuer acqua, & ſi aſciughino le barbette fondate nell'al-to, & non piu ammontonarui, & alzarui il terreno, di quanto ſi uguaglia con l'altro, eccetto in alcuni alberi, che ſi ſoglion gelar dal piede; onde è bene che con il moltiplicargli la terra ſi diffendano, come ſono i naranci, & tutti gli altri alberi della ſua ſpecie. Diſſi ancora, che qualunche pian-ta tanto piu preſto da fuori quanto ha manco humore. Diranno alcuni uederſi per eſperienza il contrario, che gli alberi, & uiti, che ſono nelle caſe, piu toſto dan fuori, che quei che ſono in uilla, & queſti ſon piu ac-carezzati, che quei che ſon nel campo. Inoltre aſſai piu preſto gittan fuo ri gli alberi che ſono nelle ualli, che quei che ſon piantati ne i piani, ò colli, & è chiara coſa, che le ualli abbondan piu di humore, che i luoghi alti, che con queſta regola douria gittar piu tardi, & quanto à queſto potrebbon dir il. ero, ma quanto à gli alberi delle caſe ſi niega, che abbondano piu di hu-more (ſecondo il parer mio) ma gli è il dar coſi presto fuori, percioche ſon piu diffeſi da i uenti, & dall'aere, & maggiormente dalla Tramontana, che

queſto è quello che riſtringe gli occhi, & bottoni de gli alberi, ne gli laſcian coſi presto dar fuori. Altre ragioni io ui potrei dare, ma per non eſſer lungo le taccio hora. In quanto ſi puo fin da piccolino guidiſi l'albero che uada dritto di piè, perche ſia piu ſano, piu bello, non meno fruttifero, ne occupara tanto campo, & nel porre di ciaſcuna pianta, ricordiſi chi ne ha cura che ſi piſti ben la terra, che ſi mettera ſopra le radici, perche ſi uni-ſca molto con eſſe, & con il tronco, & che nella cima della foſſa ſia ben tri-ta, & ſmoſſa la terra, acciò l'acqua poſſa ben penetrare ſotto, & dar hu-more alle radici.

Ordine de gli Alberi.

IN ciaſcuna ſorte di alberi deue eſſer piantata ogni ſpecie ſeparata, & da per ſe, & per ordine, percioche oltre l'eſſer coſa piu bella da uede-re, & gentile, (perche ogni coſa ben ordinata ſempre piu aggrada, che quella che è poſta confuſamente) ſaranno di piu profitto, che ſe una ſorte di frutti ſia diſtinta dalle altre, & poſte da per ſe, ſi potran lauorare, & coltiuar meglio ne i ſuoi tempi, ſi potran parimente inacquare quando ne hauran biſogno, ſenza che ſi habbia à inacquar quelle ancora, che non ne hauran biſogno, & che l'acqua in quel tempo ſia per nuocere, oltre che eſ-ſendo coſi uniti queſti alberi ſi potran meglio cuſtodire al tempo de i ſuoi frutti ſenza hauer à por mente in uarij luoghi, & ſenza queſto, natural-mente ciaſcuno albero è danno di ſtar congionto, & uicino à un'albero di un'altra ſorte di frutti, maßimamente ſe auuien che ſien contrarij, & di male odore. Alla uite è nemico il lauro, & anco è nemica l'auellana, à tutti gli alberi, & piante è nemica la noce, maggiormente à quelli che ſon aggionti dall'ombra ſua. Per queſto conuiene che come ne i popoli ben gouernati ſon diuiſi gli eſſercitij, che da una banda ſtanno i mercanti dal-l'altra gli orefici, i librari da una banda, & da per ſe i ferrari, & i cal-zolari, & poi nel piu bello ſon poſti gli eſſercitij netti, & piu gentili, che quei che ſon brutti ſporchi, & di cattiuo odore han da ſtar da gli altri molto appartati, acciò con la loro ſporcitia non habbino à dar noia à gli altri, hor quanto, piu ſi ha da hauer cura di far queſte diſtintioni ne gli alberi che ſi piantano? Dopo ſi han da ſeparare gli alberi minuti da i gran di, che gli adombrano, & ſoffocano, & ſe ſon paeſi & terreni che ſi ſoglio-no gelare, ponganſi gli alberi grandi uerſo quel uento che gli ſuol far ge-lare, perche à piccioli habbino à far baſtione, & diffeſa, maßimamente contra la Tramontana, che queſto è quello che gli ſecca, & gela, & per

questo effetto son buoni gli alberi che non faccino frutti, come sono alami bianchi, & neri, lauri, cipressi, che crescono in alto, & fan buona muraglia, & diffendon dal uento, & questi tali alberi uadano spessi, son buoni anco le noci, ò mori, che il moro non si gela tanto per esser tardio, & migliore di ogni spalliere, & muraglia fatta di cipressi. Ogni albero si gela piu ne i piani, che ne i colli, secondo che dice Teofrasto, & la principal cagione è perche non è cosa che tanto danno faccia alle radici quanto l'acqua in tempo che gela molto, & ne i colli non resta acqua, ò non tanta quanta ne i piani. Ogni arboreto ò uigna lauorata non si gela tanto quanto la non lauorata ò mal lauorata, perche ne l'herba si ferma la rosciada, laquale aiuta molto à gelare come hora si è detto dell'acqua. Parimente ne i luoghi, che si abbrusciano dal gielo deono esser posti gli alberi piu spessi, acciò il uento non gli penetri tanto. Et perciò che mi pare che un Capitolo di Crescentio è generale per gli arboreti breue, & utile molto lo uoglio inserir qui, ponendo con esso altre generalità che conuengono alla maggior parte de gli alberi.

Pietro Crescentio nel libro Vndecimo, Cap. XVI.

Cres. lib. 9. cap. 16.

NE gli alberi, & in tutte l'altre piante son tre sorti di nascere, che una nasce di semenza, & l'altra di una mischia di elementi, & uirtù ò influentia celestiale, & di questo non si ha da parlare al presente, & un'altra ui è di piantoni ò barbati. Questi piantoni che si pongono senza radici se son di un legno forte, duro, tosto, brozzoloso che non ha uene come la pianta del moro, & oliua, fendasi alquanto da quel capo che ha da ir sotto terra, & sia nel mezzo, & per quella fessura, mettasi una picciola pietra, perche non lascia serrar le due parti insieme, che per quel luogo attrara, & tirerà à se piu uirtù, & sostantia che per niun'altra parte. Ma questa regola di Crescentio si intenderà se il piantone ò ramo sarà alquanto duro, & uecchio, ma io per meglio haurei che fosse intiero, & non fesso, pur me ne rimetto alla esperienza.

Qualunche albero che portera la semenza molto minuta, & debole si pone meglio con piantoni, & rami, che di semenza, cresce piu presto, dà miglior frutto, & il medesimo fa di barbato, eccetto alcuni che ancora che portino semenza minuta non posson nascere di ramo, come i cipressi, & alcuni altri.

Tutte le piante humide, & quelle che si chiamano acquatice, perche se alleuan ben nella acqua, & ne i fiumi, & ruscelli, in qualunche sorte che

sien poste ò si mettano in terra pigliano molto bene, & gittano buone radici, & si fan grande, & in questo modo sono le mela cotogne, auellane, salci, alami bianchi, & simili.

Tutti gli alberi che son di lor natura caldi, come son quei di mori, ancora che sien posti per piantoni, & rami duri, pigliano molto bene, perche col suo caldo tiran molta uirtù, & sustantia, & humore, & producono presto radici. I rami de gli alberi forti, che hanno il legno molto duro è buono, che per doue ha da buttar radici se gli dieno alcuni piccioli tagli, che non habbino à tagliar piu che la scorza, perche per quei tagli attraheranno à se humore, & sustantia, & produrranno radici, & questo reputo io meglio che il fenderlo da basso come ho detto.

Ogni pianta che da frutto odorifero, caldo, asciutto, & secco, è meglio che sia piantata in luoghi alti, & non humidi, come son peri, & simili, pur che sien luoghi sustantiosi, percioche questi frutti, massimamente quei che arriuano ad inuernare, diuentaran migliori con l'aere, ma quei che danno il frutto molto humido, come son uisciole, cerase, more, mela cotogne son molto migliori ne i piani, & nelle ualli come dice Crescentio.

Ogni albero, & anco tutte le piante son piu preste al nascere ne i luoghi temperati, & non freddi.

Gli alberi che producono la semenza molto picciola, & debole si deon porre di piantoni ò di barbati, & ancora che col seminarsi piglino bene, non si deon seminare, perche in essi ui sono questi inconuenienti. L'uno è che di molta semenza nascon pochi, perche si perde molta semenza, & dan molto tardo il frutto, & si uengano à far sterili, & saluatichi; quei che si piantano di ramo si alleuano piu presto, & l'albero si fa domestico molte uolte ancora, che l'albero donde fu tagliato, fosse rozzo; & pongasi mente che non è piantare simile ne di tanta eccellenza quanto è questo del piantone ò ramo, se si sa ben fare, dico quando sia però l'albero della natura di quei che pigliano col piantar di ramo, che ue ne sono alcuni, come sono i Cipressi, che ancora che babbia la semenza molto minuta, non pigliano col piantarsi in questo modo di ramo. Quei che fan la semenza grande come son le amandole, piglian meglio di semenza che di ramo. Quei che non portan semenza nascon solamente di barbati ò di ramo, ò di alcun tronco, ò insiti. Se doue si han da piantar arboleti di frutti non è luogo serrato ne sicuri da animali ne di bestiame, si deono le piante alleuare per dui ò tre anni in altro luogo che sia serrato, & dopò che sien cresciuti tanto alti che le bestie non possano aggiungere alla cima alhora si possan trapiantare, & doue si alleuera, sia terra dolce, leggiera, & stabbiata con leta-

ne molto marcito. Ogni arborcello nuouo sia continouamente zappato, & tritatagli la terra al piede, & se fan gran secchi si deono irrigare, & in'acquar qualche uolta. Tanto spatio si ha da lasciare tra albero ad albero, & fra uite & uite quanto conuenga alla grandezza di essi, con la uirtù forza, sito, aere, & qualità della terra, & con la esperienza di quella regione. Se la terra è secca ò colli ò coste han da esser le fosse piu cupe per gli alberi, che nelle ualli, & piani ò terreni humidi, se gessosa ò cretosa, è ben di far la fossa larga, & ben profonda, & mescolar quiui terra arenosa, & buona, perche nella creta pura poche piante piglian bene, & in questo uedasi quel che io dissi di sopra nel capitolo quando trattai delle fosse delle uigne. Quando si pone, & traspone alcuna pianta (se non è molto picciola) pongasi uerso i medesimi uenti doue era prima, come si è detto, & non al contrario. Quando si pianta qualche barbato lieue scgli tutto quel che nelle radice fosse guasto rotto ò maculato tagliandosi con un coltello. In ciascuna pianta che si haurà da porre pongasi ben cura che la terra al'hora non sia secca ne molto molle, & meglio è che sia asciutta, che molto acquosa, perche uien poi à farsi creta, & quella che sia asciutta dopò che sia messa la pianta se gli puo poi gittar sopra qualche brocca d'acqua. Ne i luoghi secchi coste, ò colli, è bene di piantare innanzi l'Inuerno, & nelle ualli, & terreni humidi, & che dopò si in acquano, & quei che tengono il mezzo, inanzi, & dopò. In qualunche sorte di piantar alberi si ha da hauer grandissima diligenza in ellegere il migliore da piantare, che se è semenza non sia arrugata uecchia, & tarmata, ma la piu netta & piu polita, ne di frutto infermo, ne di albero guasto, & sia messa in terra nel mese di Genaio ò Febraio, non piu di quattro dita sotto terra, intendendo che sia in terre fredde, & humide, che se saranno in terreni caldi, & asciutti si puo porre di Ottobre ò Nouembre. I piantoni che si piantano senza radice, se è in terra fredda, si ha da piantar per Marzo, che in quel tempo sono i rami pieni di uirtù uitale, & son pregni, & se è in terreno temperato, piantisi di Febraio, & anco di Gennaio, & se in terreni caldi, di Ottobre ò Nouembre, che anco in quei tempi la uirtù non si è ristretta alle radice, ma sempre sia tagliato nel sminuir del giorno, & nel cresccr della Luna, se sarà possibile, perche fia piu sana, & porla nel cresccr della Luna; il che tutto si può fare in un medesimo di che nel cresccr di essa si possón tagliare ò suellere le piante al tardi, che è nel sminuir del giorno. Il ramo ò piantone che si haurà da porre non si deue ritorcere ne fargli simile altro pregiudicio, saluo se fosse bugio, tagliarlo, & se è di legno duro ò uecchio, già dissi quel che douea farsi. Ogni

ramo ò piantone che si ha da pantare se fosse molto lungo, habbiasi di esso questo auuertimento, che se fia possibile, esca molto poco fuor della terra, ò facendo la fossa piu profonda ò accortandosi. Et se haurà germogli di sotto tagliasigli l'alto, perche ciascuna pianta quanto piu basso uiene à dar fuori, tanto è migliore, & cosi quei che sono esperti tagliano i salci, oliue, uiti, alami bianchi, naranci, cedri, limoni, lauri, & simili altri, & se ne trouan bene, & se è in luogo secco doue si han da piantare non se gli tagli niente, ma si deon piantar tanto sotto, che possan hauer doue hauran le radici humore, & sostantia bastante, & dopò che hauran ben preso, che passino dui ò tre anni, si possón tagliare uicini alla terra. Questo è il capitolo di Crescentio, & ui uanno aggiunte alcune cose per la dechiaration di esso, & dietro di esso continouarò altre regole generali nel modo che uan queste, ancora che uadano senza ordini. In molte sorti di alberi son maschi, & femine, si conosce il maschio in hauer le frondi minori, piu strette, piu dure, & piu acute, & il frutto minore l'osso, ò semenze maggiori, men carne ò polpa nel frutto, & dan fuori ò crescono piu presto, per hauer piu calore, & son nodosi ne i rami, & nel tronco, han men sugo nel frutto, & il frutto de i maschi non è cosi saporoso, ne cosi sano come quello delle femine. Di questi tali ui è una utilità oltre il frutto, che ancora che sia uguale nell'altre piante, è piu euidente, piu chiaro, si conosce meglio, nelle palme, & frondi, che se non è fra molte femine un maschio ò sopra della femina non si metton una uerga ò due, del maschio, non dan fuori ne producono il lor frutto cosi bene, & poi che questo è nelle palmi, è da credere che non sia nuouo ne gli altri alberi, che la natura in queste cose che sono ordinarie non cria cosa superflua. Sarà bene adunque che fra molti alberi che si han di una sorte maschi, & femine, si ponga fra molte femine un maschio perche essi son di lor natura piu caldi, & secchi che le femine, & con questo attraeno piu nodrimento alle radici, & hauran sustanza, di che possano i tronchi, & rami fruttificar meglio, ma uorrei che fosse l'insito sotto terra, & sempre si procuri in quanto sia possibile piantar alberi femine, piu tosto che maschi, perche dan piu frutto, & migliore, & son nel produrre piu continoui.

Cresc. lib. 2. cap. 1. & 10. Theo. lib. 2. causarum. Arist. lib. 3. anim. c. 1. Pl. li. 16. c. 18. psal. 1.

De gli alberi domestici, & saluatici.

PArimente negli alberi ui sono di domestici, & saluatici massimamente in quelli de i frutti di quali possono mangiar gli uccelli intieri con il suo seme, come sono cerase, uisciole, uue, & simili frutti, che nascono

Universidad de Deusto
Biblioteca

gli alberi della semenza che cade. Tutti gli alberi saluatici caricano de i suoi frutti assai piu che non fanno i domestici. Ma quando son nel tempo del maturare (che è la State) lor uiene à mancar l'humore, giamai, ò radeuolte lo maturan perfettamente, & resta raro, languido, secco rognoso, & incotto, senza sugo, senza sapore, & senza gratia, perciò che ogni pianta che nasce cosi di semenza caduta, & anco quelle che nascono da loro come di radice, per hauer le radice alla superficie della terra il suo frutto non matura. Ma quei che maturano inanzi che entrino i caldi, & i secchi grandi, come son le Cerase saluatiche, ò come quelle che nascon nel fin dell'Autunno, per hauer già sofficiente nutrimento possон maturare perfettamente il suo frutto, però qualunche pianta ò sia domestica ò saluatica, che nasce de se istessa, & della sua propria semenza, & quelle che nascon da loro istesse, per hauer le radici nella superficie, han bisogno di esser trasplantate, come le saluatice si fanno domestice, & è di questa sorte prima tagliandosegli tutto il uecchio, il uano, il rognoso, le spine, il secco, & lasciargli dui ò tre bottoni di germogli nuoui. Il secondo scauandola, & alletamandola molto bene, & irrigarla d'acque se ne haura bisogno, & se è uecchia scauisi molto à basso, & se è nouitia, il meglio è di transplantarla. Quella che è uecchia, oltre il cauarla molto sotto, se gli ha da fendere due ò tre radici delle piu principali, & per quella apertura, & fessura mettasi una pietra aguzza che passi da un capo all'altro, accio che per quel luogo cosi fesso tiri à se nuouo, & sofficiente nodrimento, per le radici al tronco. Et anco questo si fa ne gli alberi domestici quando son uecchi, & che han dure le radici, & per la sua durezza non può tirare à se, & insupparsi tanta sustanza di quanto ha bisogno, ma il meglio è per far buoni i saluatichi, inserirgli, & trasplantargli dopò tanto sotto che il nodo dell'insito resti coperto di terra. Parimente si emenda molto la saluatichezza loro con fargli un bugio nel tronco che arriui fino al cuore, & per quel pertugio mettere una zeppa ò bastone di legno, ma questo è meglio quando pecca di molto humore. Il medesimo si fa anco à i domestici che per il troppo humore si suauiscono, & portano il frutto brutto, & guasto, ma bisogna che il pertugio non uada dritto, ma in sbiego uerso l'altro acciò che l'humore possa piu commodamente colare. Et questo rimedio è come il salasso ne gli huomini, & negli altri animali. Ogni albero fruttifero è di manco uita che non è lo sterile nel gener suo, perciochè il frutto toglie uia molta parte della sostanza, & della forza. Questo è cosi negli alberi come negli animali che le femine, caualle, uacche, capre, pecore, & ogni animal sterile che non genera, uiue piu, & piu fresco, che quelleche partoriscono, & quelle che

che partoriscon poco son piu forti, piu fresche, & piu gagliarde di quelle che partoriscono assai, ancora che in ciò non si possa assignar general regola; percioche uedemo talhora il contrario, & cosi è negli alberi molto fruttiferi che uiuon manco tempo di quei che poco frutto portano, & adiuiene ancora che quando un'albero in un'anno porta molto frutto, subito si infirma, & si secca massimamente essendo uecchio, & come gli alberi forestici se si coltiuano, & lauoran bene, si fanno domestici, & fruttiferi cosi i domestici, & fruttiferi si uengono à far saluatici, che una medesima regola è de i contrarij, & ogni cosa si conserua nello stato suo hauendo quello con che si crio, & quel mancandogli conuien per forza che ò si guasti ò faccia qual che altra mutatione. Tutte le piante ò almen per la maggior parte che stan uicine ad acqua corrente, & quelle che abbondantemente si adacquano, son piu fresche, producono piu frutto, & gli dura piu la fronde, & è piu sana, come si legge nel primo salmo.

De gli alberi sterili non per natura.

Son molti alberi sterili, & uani, ma non di lor natura, anzi piu tosto, ò perche non gli basta la uirtù, & la sustantia della terra in che stana à dargli tanto nodrimento, che unitamente in un'anno dar à fuori rami, ma non han uirtù ne portan frutto. Di questo ue ne è la sperienza, che trasponendosi questi tali in miglior terreni, portano ogni anno piu frutto che prima, perche son sterili ancora che stano in buon terreno. Se son molto alti di corpo, & molto grandi, ancora che sia molta la bontà della terra non puo bastare à dar nodrimento insieme, & disfruttare, è la sperienza di questo che sfrondandosi, & leuandosegli di superfluo i ramicelli uani, uengono à sallir, & farsi grandi, & magiormente i rami, che salliscono molto, a' quali con maggior difficultà salisce il notrimento, & la uirtù. Falsissima è l'opinione di alcuni che dicono, che gli alberi dell'oliua, sono sterili di lor qualità, & natura, che se fosse cosi in ogni luogo sarebbono, & in tutto il suo essere, gli uedemo in una regione esser sterili, & in altre ogni anno produr frutto, & in grande abbondanza. Ma diranno che questo lo faccia la differenza del terreno, adunque non è la natura dell'albero. Ma che dico io? in un medesimo terreno, & in una medesima possessione alcuni son sterili, & altri fruttiferi, è la cagione la fattura, & la dispositiõ di essa. I molti grandi, alti, & suariati, son quelli che ad anni portan frutto, ma li nani, & li rotondi ogni anno disfruttano un bene, & l'altro meglio, se non è per colpa del tempo, che gli pioue sopra, quando

Cresti. li. 12. ca. 11. Theofti. li. 1. & li. 3. ca. sarum.

stanno su'l fiorire ouero gli percuote il uento, che non è cosa che faccia tanto danno à gli alberi quando fioriscono, massimamente alle oliue, & uiti quando spuntano il fiore, & anco à grani. Tornando al proposito, ogni albero di qualunche sorte si sia, è piu fruttifero essendo nano, & raccolto di corpo, che quello che è alto, & suanito, & anco si maneggia molto, & si coglie di esso il frutto senza pericolo di colui, che lo coglie, & dell'albero, che non uiene à patire ne à spezzarsegli i rami, ilche è molto dannoso alla uita dell'albero, oltre che l'albero quanto piu è riguardato sempre dà piu frutto, & migliore. Son da esser molto ripresi coloro che uanno à coglier l'oliua, che senza un rispetto al mondo si attaccano à i rami de' quali son piu quelli che cadono in terra, che non son l'oliue, che son colte. Questi tali non posso dir io se non che sieno nemici della lor robba. Ma tornando al proposito, dico, che quello albero si conoscera esser sterile, che essendo in tal terreno, che secondo la sua natura, & qualità gli conuenga, & essendo ben lauorato, ben netto, & ben trattato non porta il frutto se non ad anni. Hora uengo à dire tutto quel che se gli ha da leuare, & come, & quando.

Plin.li.16. cap.28. li 13.c.28. li 18.c.32. Theo.lib 2. cap.3.hist. lib.2. causarum. Varr. li.1. cap.27. Colu lib.6. cap.4. Cres. lib.2. cap. 4. lib.5.ca.1.

Quanto al primo, qualunche albero è meglio potarlo nello sminuir della Luna, non perche lagrimino gli alberi, come le uiti, ma percioche han ritirato gran parte della uirtù alle radici, cosi non perdon tanta forza. Se gli ha da leuar uia tutto il secco, il uecchio, rognoso, & torto, perche in questi luoghi si uengono à far di uermi, & di formiche, che anco questi tali difetti non lascian crescere, ne far bene all'albero, non lasciando per quelle parti passar bene il nodrimento per la loro durezza alla parte superiore, ne lascian dar tanto frutto, ne cosi buono, che gli alberi che son col potargli rinouati, oltre l'esser piu belli son piu fruttiferi, & di assai miglior frutto, piu sano, & piu saporito. Tolganglisi anco uia tutti i rami suariati, & uani, & inserischinosi gli spessi, che serrano l'albero, & procurisi di formar l'albero dritto, rotondo, & ristretto, che darà sempre piu frutto, & migliore, oltre che l'albero uenera à occupar manco terreno. Et perciò che ogni albero per la maggior parte sempre produce il suo frutto nel nuouo, lasciglinsi i rami nuoui, & buoni, & tolgaglinsi quelli che son troppo alti. Nel potar de gli alberi non ua tanta arte ne maestria quanto nel potar delle uigne, perche ogni albero mostra chiaramente qual sia il buon ramo, & quale il cattiuo, & qual fa bene, & qual male, & si puo conformar la grandezza dell'albero con la forza, & la bontà del terreno, che son maggiore ne i buoni terreni, che ne i deboli, & fiacchi, & maggiore ne i terreni humidi, & che si adacquano che ne i secchi, & togliendogli, & potandogli il troppo, uiuerà piu tempo, renderà miglior frutto, & assai. si ha da potare, per poter ben conoscere il secco, & anco perche è men danno de l'albero, dopo che si è raccolto il frutto di esso, fin tanto che cominci à uoler dar fuori, & se non si sarà fatto alhora, facciasi poi quando il frutto sarà alquanto cresciuto, & duretto, acciò che non cada, ma ha gran uantaggio la prima potatura che ho detto, subito che se gli è leuato il frutto.

In niun modo si tocchi l'albero quando sta in fiore, perche uiene col esser toccato à riceuer grandissimo danno, ne alhora se gli tagli cosa alcuna, ne si scaui, & quando se gli taglierà ramo alcuno, habbiasi auuertenza che non faccia gran freddo, ne pioggia, ne uento, ne anco gran Sole, ma che sia tempo dolce, gentile, & ben temperato; & quando si potarà empiastrisi la tagliatura con creta mescolata con sterco di uacca, ò di capra, & se è ramo sottile che di un solo colpo si possa tagliar bene è che sia potato con un coltello, ma se è ramo ò uecchio, ò grosso, massimamente in tempo di frutto, tagliasi con un una sega sottile, & resti il taglio lisio, uguale, & ben rotondo, ò alquanto in sbiego, & saldara piu presto, & coprira meglio la scorza, & spiani uerso l'alto, acciò che l'acqua non ui si fermi, & lo uenga à marcire. In tutti gli alberi se si consentono figliuoli, & germogli bassi, come si uedon nascere ne i fichi, oliue, & granati, si uenera à perder la parte di essi alberi alta, percioche non ha uirtù per poter notrire, & mantener l'uno, & l'altro; & chi uorrà che i germogli crescano bene taglili il tronco, & chi uorrà ben conseruare il tronco nel suo essere nettilo bene di simili germogli, perche essendo la uirtù diuisa, & spartita haurà poca forza per tutte due le parti, & essendo unita, & intiera aiutera molto bene l'una di esse. Et se l'albero sia uecchio, & si uorrà restaurare, lasciglinsi uno ò duo germogli nel miglior luogo, & piu basso, parimente se sia cattiuo ò sterile, acciò che nel nuouo si uenga à farui qualche insito, ma se è buono, & di poca età, il parer mio è che se gli lieui tutto il superfluo, che gli nuoce à produr frutto; & ancora gli alberi che hanno questi germogli quando essendo piccioli tardan molto à crescere, & non son tanto fruttiferi ne riescono ben compiti, & di buona taglia.

A gli arborcelli che si pongono di nuouo non si deue leuare ne potar cosa ueruna ne'l primo, ne secondo anno, percioche molte uolte adiuiene gittar da i lati migliori bottoni, che per il fusto principale, & si uien per errore à leuarsegli il meglio, lasciasigli far ben la radice; & passato qualche tempo si netti, & gouerni, perche alhora per hauer piu forza, gitterà meglio i bottoni che lo guideranno, & anco in quelli che han la scorza grossa,

uerde, & uiua, come naranci, lauri, oliue, fichi, alami bianchi, & altri simili, è bene che ne i tre ò quattro anni sieno sgarrettati di sotto, dico dopo l'esser si trasp iantati, & sia il taglio per disotto, che piu cresce in un'anno cosi sgarrettati, & potati di sotto che in quattro altri. Adiuiene molte uolte che in alcuni alberi, maßimamente nelle oliue già uecchie nasce alcun germoglio piu uerde, lisio, alto, polito; & questi molte uolte, come i figliuoli tralignano, & son uitiosi, nascono per male di suo padre, consumando quel che hanno, & lasciando il padre pouero, & dopo ne eßi son per se medesimi utili, cosi adiuiene molte uolte nelle piante, che nascono quei germogli, & tolgan la uirtù di tutto l'albero diseccandolo, & eßi restano cosi grandoni, & non son per portar frutto. Hor ponga mente il padron dell'albero che se quel germoglio è tal che in esso resti la uirtù, & forza dell'albero, che habbia i rami ben fatti molte cime, & buone qualità, & rami, & l'albero sia ò cosi uecchio, ò cosi mal fatto che habbia bisogno di esser riparato, lasci il ramo, perche si tagli l'albero, ma se è ramo suanito, & inutile, lungo, & senza bottoni, di mala taglia, senza mostra di hauer à esser buono, maßimamente ne l'albero che ha bisogno di esser conseruato nello stato in che egli è, tagliſi il germoglio come nemico di tutto l'albero. Nella maggior parte de gli alberi, se son uecchi ò infermi, tagliati per di sotto, gittan di nuouo, & si rinuouano, ne solamente ne i rami, ma anco morendo le radici uecchie ne nascono dell'altre nuoue, & rimane l'albero tutto nuouo, che il secco non lascia crescer ben l'albero, con la sua durezza, ne passar il nodrimento al ramo (come dißi di sopra) ma questo rimedio di tagliarlo è molto buono, eccetto se l'albero non fosse in tanto grado uecchio che sia nell'ultimo della sua uita, che gia non ha ne calore, ne humore; & si secco, & marcito che sia priuo d'ogni uirtù, che à questi tali meglio è suellergli dalle radici, che porre altri in suo luogo. La maggior parte de gli alberi uecchi gitta al pie germogli, se alcun di eßi è buono, è segno che uiue l'albero, & che ha in se uirtù, & alhora come ho detto, si puo tagliar l'albero, lasciandosi il germoglio, ma se i germogli che gitterà saran piccioli, uani, & mal fatti, strappiſi l'albero totalmente, & consideriſi quello dell'Euangelio, che dice, che si tagli, & si gitti nel fuogo, & lasci il luogo per l'altro buono. Vi sono alberi che per esser molto piani, & molto profondi nelle forcature, quando pioue raccoglie l'acqua, & la ritengon quiui, laquale per esser cosi ritenuta uiene à putrefarlo, & bugiare, & euacuar l'albero, però si ha da uedere se il uacuo è dalla parte di sopra, & apraſi di sopra à sotto fino arriuar al sano, leuandosi tutto il uecchio fino al uiuo, & empiaſtriſi poi il taglio con cre-

ta, et con sterco di Capra tutto mescolato, cosi quiui non si fermerà l'acqua ne si farà piu uoto, anzi serrera quel che era di uoto, ma se si fa uoto, pche pigli piu sostanza con le radici che nõ puo diggerire, diesegli un foro sotto il tronco uicino alle radici, et uada il foro in sbiego fino all'alto, et arriui al mezzo tronco, & per quel luogo gitterà gran parte de l'humor eccesiuo. Questo è come quãdo si salassa qualche huom goloso che di satollo molto si è oppilato, et infermato ne puo digerire. Altri sono che per esser gia molto uecchi, & hauer molto dure le radici nõ possono attraere sofficiente nodrimẽto, et uirtù all'albero, et per questa cagione dan poco frutto, & quel poco suanito, et raro. Questi tali deono eßer scauati ben sotto, & fendansigli le migliori due ò tre radici, & per quella fessura attrauersi una picciola pietra che pigli da una bãda all'altra, che per quella fessura attraerà et tirerà à se nodrimento all'albero, & tornisi di nuouo à coprire la fossa di buon terreno. Per la maggior parte tutti gli alberi ò piante che fioriscono, & broccan fuori del suo tempo naturale, dopò, alla stagione, & tempo debito non fioriscono, ò almeno non cosi bene, se non è per una estrauagante buona stagione conforme alla pianta, perciò che parte di quello che deuea fare quella pianta al suo tempo naturale lo uiene ad hauer fatto nello estraordinario, & non naturale. Tutti gli alberi che criano gomma nelle lor scorze, ciò fanno perche tirano à se piu nodrimento di quel che possano diggerire, & lo mandan fuori come sudore, & si congela, onde uiene à criarsi quella gomma che noi uedemo. Questi tali alberi non si han da piantare ne inserire quando la mandon fuori, ma ò inanzi ò dopò. Quando gli alberi tirano à se piu humore di quel che possono digerire se non lo gittano, ò mandon fuori per gomma, generano, & producono il frutto cattiuo, & uanno perche tanto fa à gli alberi male quel che è superchio quanto quel che manca. Vi è un'altro segno di superfluo humore, che dan fuori gli alberi molti germogli per la parte dura, & molto cattiui. Il Rimedio è quel che io dißi del forar le radice, & che sia il foro non men grande di quanto capi il dito grosso, & anco in questo modo molti alberi che producono il frutto amaro per careſtia di lauorarsi uengono à darlo dolce, come son le amandole. Se alcuno albero di frutto riesce molto alto di pie tanto che paia esser superfluo, tagliſi in quel luogo doue si può considerare che habbia da broccar fuori migliori germogli, ò che gli ha, percioche niuno albero che sia molto alto è buono se non per far legna. Et anco se da i lati manda fuori rami lunghi, & suariati, bisogna che gli sieno tagliati, & si uenga à far rotondo, & darà piu frutto, & migliore, & sia piu bello. Quanto al tempo del suo potar già l'ho detto. Gli alberi che non han da es

Universidad de Deusto
Biblioteca

ser molto alti, è bene che dopò l'esser cresciuti quel che può parer che gli basti, leuargli la cima alta così si stenderanno ne i rami, & quei che gli uorran tener alti, frondisi, & potinsi dalla cima al basso; per la maggior parte gli alberi che molte uolte si traspiantano non sallisconmolto, perciò che nel gittar le radici hanno assai che fare, come dice Seneca. Qualunche albero che è diuiso in tre forcelle stà meglio, & comparisce piu bello che se piu ne hauesse ò meno, perche riesce meglio la sua cima, & copre meglio il suo piede. Per la maggior parte de gli alberi caricano piu di frutto nella uecchiezza, che quando son nuoui, & giouani, si come son le amandole, & i mori, & io mi penso che sia come adiuiene de i uecchi che si dice che diuentano di nuouo fanciulli, è ben uero che il frutto de gli alberi giouani è poi migliore, piu sano, maggiore, piu saporito, di piu sostanza, & uirtù, & ne gli alberi che han del secco non sono i frutti tali, perciò che il secco impedisce, ne lascia passar la uirtù al frutto, così nel tempo che ha piu bisogno del humore, mancandogli rimane suanito, & languido, & da se istesso si cade, & anco l'albero non può far bene, & però è bene che ogni albero si fondi su il nuouo. Molte uolte adiuene che si ingrossa la scorza nell'albero, & indurisce in modo che non lascia ingrassare il tronco, & questo si uede molto apertamente, perche se si fendano da alto à basso senza toccar il legno del tronco ma la sola scorza, subito si apron per il taglio, & fanno grande apertura. Questo appare molto manifestamente ne gli alami bianchi, noci, fichi, oliue, naranci, & ogni albero che habbia la scorza grossa, & rugosa, & il medesimo si uede nel corgniale. Si ha da fender la scorza allungo da alto à basso, che se si fendesse, & tagliasse altrauerso, nocerebbe senza profittar cosa alcuna, & bisogna che sia poco il taglio, percioche in quel modo che gioua il poco, nuoce anco il troppo. Sempre in qualunche albero che si habbia à potar, si ha da porre mente che i rami che si han da tagliare, sien tagliati uicino al tronco donde quel ramo nasce, acciò la scorza che cresce copra piu presto il taglio, il che è meglio che lasciare alquanto del ramo che si taglia, per molti rispetti che io non mi curo di dir al presente poi che son facili da sapere. Ogni albero alquale sia leuata la scorza perisce, perche con essa si cuopre, & diffende come gli animali con la pelle, & per poco che se gli lieui resta l'albero per quella parte scoperto à i freddi, & al Sole, & salda tardi, onde si uiene à far rognoso, & formicoso, & muore à fatto scorzandosi tutto al intorno.

Theo. lib 4. dell'histo. lib. 2. lib.

Quantunche in altro luogo si sia detto piu al proposito, non si potrà hora dir che sia fuor di proposito, quel che doue sia che si dica gioua. E

che colui che fa alcuna esperienza (massimamente non l'hauendo ueduto far mai) ò in piantare ò nello insitare, dice che la debba far piu che in uno, perciò che ancora nel piu sicuro, molte uolte si guasta, & perde la pianta, quanto piu in quello nel che la pianta ò molto delicata ò molto ferita. Le sane si guastano quanto piu le tormentate, & molte uolte non piglian quelle di che si danno regole, & precetti, & si pensa poi l'huomo che ciò proceda dalle regole, & precetti, & è, ò perche non lo sanno intendere ò perche ancora che l'intendan non lo san mettere in opera, & chi in molte fa la esperienza ancora che in alcune erri, affrontera in altre, & così in questo come negli altri essercitij, errando, si uenera à far maestro. Tutti gli alberi crescono in rami nella Primauera, & principio di State, & perciò alhora bisogna di in acquarli, & dargli humidità acciò che con essa crescano massimamente i giouanetti. Tutti gli alberi che son uicini, & congionti all'acqua, ò quei che non possion uiuer se non con l'humido son di corta uita piu assai che quei che stanno in luogo asciutto secondo che dice Theofrasto, & Plinio, ma à me non par così, perche prima hauemo in contrario la sacra scrittura, oltre che ancora che dia molto frutto, l'humidità, & la grasezza gli lo danno, anzi si haurebbe da dire che qualunche albero cauato ben sotto darà piu frutto, & fia piu sano, & almeno fa grande utile che sia scauato tutto l'Inuerno se non son alberi molto delicati, come i naranci, & suoi simili, à quali il freddo è molto inimico, ò alberi che habbino abbondanza d'acqua la State, che ancora che à questi gli sia utile, non gli è però tanto necessario come à quei che non si in acquano, ma guardisi che al tempo che gelano non resti acqua nelle caue fatte che saria cagione di far che l'albero si secchi per il gelo, & però è bene di coprirgli in modo che stian sicuri dal gielo, & possan beuer l'acqua co'l coprirsi con terra alla leggiera al pie dell'albero. Il uangar dice Plinio esser meglio nel cresçer della Luna che nello sminuire, & quando si coprirà la terra copraſi con la terra, che è riposata, & fresca, & che era luntane dall'albero, & se l'albero fosse infermo scauisi ben sotto, & gittiuisi dell'altra terra nuoua uergine ò riposata di altra sorte, & qualità diuersa da quella che ui era. Et in questo si han da gouernare secondo le regole date nel capitolo di scauare, & uangar le uigne, che il medesimo modo si deue tenere con gli alberi.

4. causar. Plu. lib. 16. cap. 55. lib. 17. cap. 2. lib. 18. cap. 32. Cres. lib 2. cap. 14. lib. 11. ca. 44. Palad. in Hebrer.

Similmente si dè por mente che molti alberi, & piante ancora che secondo l'esser, & postura loro sien ben posti, & piglino, per esser mal custoditi, & mal trattati si seccano, & si perdono, & perciò mirisi bene ogni albero secondo che è posto, & è trattato, & guardisi, & gouernisi

bene, perciò che molte uolte ancora che non sien ben piantati ne à buona stagione, per esser ben trattati si fan buoni, & uiuono, & la medesima ragione, & regola è del contrario. Per la maggior parte de gli alberi, & delle uigne non è così utile l'Inuerno caldo come il freddoso, & pioueggioso che faccia geli, & tramontane, che con l'acqua prendon forza, & con i geli ritiran la uirtù di dentro, & piglian molto uigore, che se l'Inuerno è secco, & caldo, si aprono, suegliano, & fan gittar fuori ò molto piu presto del douere, ò molto fuori del suo tempo. Et un picciol gielo che soprauenga gli abbrugia, & destrugge, & non solamente toglie il frutto, ma anco il nuouo ramo, & il rampollo, & per non hauere hauuto sofficientemente acqua l'Inuerno non han uirtù ne forza per la State, & gli si cadono i frutti, massimamente quei che maturano nella State, & Autunno, & portan i frutti rari, pochi, & insipidi, & per questa cagione per gli alberi son migliori gli Inuerni freddi, & piouosi, eccetto quei che di sua natura abboriscono il freddo, che quello che disse Virgilio, Humida solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ, che uuol dire che il lauoratore debba disiderare, & pregar Dio per l'Inuerno sereno, & asciutto, & per l'Inuerno piouoso, lo disse per il formento, & non per gli alberi. Et per quel che ho detto gli è piu sano quando l'Inuerno gli pioue, & han la Tramontana che è uento freddoso, che quando è con uento caldo, perciò che il freddo restringe, & fa prender forza, & il caldo apre. Et ancora che nell'altre cose gioui in questo dăneggia et nuoce il tal tempo, perche ogni albero l'Inuerno ritira la uirtù alle radici, & la Primauera poi le sparge per i rami. Et perciò se alcuno uolesse inserire nell'Inuerno sia ò nelle radici ò sotto terra, & nelle Primauera sia sopra la terra, ancora che in qualunche tempo ha sempre uantaggio l'insito sotto terra. Dice Crescentio che ogni albero produrrà sempre il frutto piu saporito, & meglior se si tende il ramo per il mezzo, & si torna à congiongere, & colligar bene insieme che sian le parti partite tanto ligate, & strette come se fosse insitato ma questo ha da farsi essendo l'albero giouenetto, & nouello ò insito in ramo nuouo, & fin del principio di Febraio fine à mezzo Marzo, perche alhora salderà meglio. Hanno alcune infirmità gli alberi piu di quelle che ho detto di sopra, & molte uolte son di fuori, & molte uolte nascono in essi istessi, quando infermano ò per humor eccessiuo, (sopra che già dissi il rimedio), ò per siccità, & quando è per formiche che ui si crieno, & uengan di fuori à mangiare le cime tenere de gli alberi teneri, & piccioli, non ui è rimedio alcuno altro, se non che se l'arborcello è nuouo si faccia una ghirlaada di creta che cinga tutto il piè uota, & aperta di sopra, & piena di acqua, & pongasi

gasi al pie dell'albero, così non ui potranno arriuare. Altri pongono all'intorno dell'albero un cerchio di calce uiua che non tocchi ne arriui all'albero ouero di cenere, così non potranno entrare, altri fanno un bitume ò uischio con che si piglian gli ucelli, & con esso empiastrano molto bene una corda grossa, & la ligano al tronco dell'albero così non salliranno in alto, parimente dice Crescentio, che è ben di bagnar bene una corda grossa di lana in olio, & ligarla nel modo che si è detto al tronco, ne ui salliranno, ma si auuerta che l'olio non uada alle radici, perche se ui arriuasse, si ha da sapere che è uno ueleno per tutte le pianti, & perciò io non reputò che sia rimedio buono. Se il nido di esse è in terra è ben di buttar nella bocca di esso Solfo, & Origano pisto, & per miglior rimedio reputò, quando il nido ò coua di esse sia separato dall'albero gittarui acqua bollita che le abbrusci, & se hanno il nido nel uacuo dell'albero bugiato quello si può tagliare, & abbrusciare. Questo è il miglior rimedio, ma se non si può tagliare è bene di dar un colpo all'albero, & usciran tutte, così si potranno ammazzare, & perciò che sempre dentro di quel uacuo restano uoue che fanno, è similmente bene di prender sugo di porcellane con altre tanto di aceto, & gittisigli dentro con un cannello per quei bugi, & periran tutte, oltre molti rimedij che si son detti, & che si potrian dire, che per esser notorij si taciono, è da procurare per ogni modo con qualch'uno di essi istirparle, che sono estremamente dannose à gli alberi, & auuertasi che questi tali rimedij si han da far nell'Inuerno prima che comincino à spargersi per gli alberi, ilche sogliono elle fare nella Primauera. Quelle che nascono in terra son consumate molto con il lauorarla, & ararla. Vi sono d'altri animalucci così fatti (che molti chiamano tagliacozze, & altri ruche) che rodon molto le cime tenere de gli alberi quando son tenerelli, massimamente quelle de i cedri, contra lequali bisogna anco di oprar i rimedij per estinguerle. Si genera questo animale in tempo che è humido, & caldo, & piu in ualle, & in piani, che in colli, & luoghi alti, & uentosi, hora ammazzinsi, perche son fuogo de gli alberi che ogni cosa abbrusciano. Vi nasce anco una tela di aragni che si imiluppa fra le frondi, & danneggia gli alberi, & i frutti in gran maniera, si deuon leuar uia come le rughe. Contra altre infermità, uedasi quel che io dissi delle infermità delle uigne. Nasce parimente gran male, & gran danno à gli alberi per cagion della nieue, & anco per rimediarui si ha da ueder in questo che si è detto del nocumento che fa alle uigne, & quello si faccia, ma il meglio è di sbatter la uite, perche cada la nieue à terra. E' anco grande utilità di gittare al pie dell'albero infermo (& ancora che sia sano) orina molto marcita meschiata con altra tanta

acqua, che con essa gli alberi si rinfrescano, piglian forza, & dan maggior frutto, & migliore. Questo si faccia di Gennaio, & Febraio, & fino per mezzo Marzo, & è singolarmente buon rimedio per pomi, pere, & simili frutti. Molte uolte per sopra abbondanza di humore criano gli alberi alcuni uermi nel tronco, che subito se ne auuedono gli esperti, & alzata la scorza dell'albero alquanto pigliano un chiodo di rame, & con esso gli uccidono se non gli possono cauar fuori. L'hedera è generalmente dannosa molto à gli alberi, ma particolarmente è à gli alberi di frutti, perciochè non gli lascia crescere ne ingrossare, anzi gli stringe, & soffoca. Ogni pianta che sin da picciola, ò dopo che è piantata si adacqua, togliendosele quello con che è cosi alleuatasi, & cresciuta, ò perisce, ò deteriora, & peggiora molto. Et molte ue ne sono che son poste, & piantate in luoghi cosi secchi, & tanto caldi, che se quando son picciole non sono aitate con qualche poco d'acqua, se se gli toglie, fin tanto che non habbia almeno dui ò tre anni, & che habbin fondate buone radici, è cosa certa che ò si seccheranno, oueramente si alleuaranno con frutti molto rari, & suaniti. Vi è regola, se si irrigano gli alberi quando son piccioli, che se poi se gli lieua non gli farà tanto danno, & è che ò quando si piantano son piccioli, ò sien grandi si habbia da fare un condotto di terra, & metterlo nel fosso che uada presso le radici, & resti un capo di esso di fuori, & per quiui si potranno irrigare. Altri sono che in cambio di condotto ui mettono un corno spuntato, & altri usano altri artificij, che tutti tendono ad uno; ma niuno è meglio di questi dui, che son detti. Altri poi, perche son luntani dall'acqua, & non uogliono pigliarsi tanta fatica (ben che per la maggior parte chi non fatica non gode) quando piantan qualche albero metton sotterra uicino al piede una brocca ò uaso pieno d'acqua, acciò che nella State mantenga ben fresca quella parte, ma bisogna che questo uaso sia nuouo acciò che sudi. Coloro che ui mettono ò condotti di terra, ò canne, conuiene che gli cuopra ben con qualche cosa, acciò che ne Sole, ne uento, ne freddo troppo scenda al basso alle radici, perche gli farebbe gran danno. Ma coloro che non usan niuno di questi arteficij da inacquare aspettino la notte, & che gia sia sotto il Sole, & habbia fatta una fossa cauata à torno all'albero, & gli gittin dell'acqua la notte, & la mattina la tornino à serrare, & quando lo irrigano, satienlo d'acqua, perche dalla poca riceue piu danno l'albero cosi inacquato che non hauerne hauuto goccia, che con la poca si uiene à riscaldar se non è in luogo, che di continouo si adacqui, che per questi tali non damo noi niuna da queste regole, che del modo, & del tempo dello irrigare parlerò piu à basso, piacendo à Dio, quando arriuaremo alle

ortaglie. Ma è da notare, che ogni albero che si adacqua non dà il frutto cosi saporoso ne di tanto odore, come dan quei che non sono irrigati, & la siccità; & l'albero che si adacqua produce miglior ramo, & quel del secco, il frutto, se non pecca per lo estremo, dico per molta humidità ò eccessiua siccità. Molte uolte si schiantano gli alberi, ò alcuni rami di essi con i suoi frutti, ò per uenti, ò per esser molto caricati di frutti, ma i frutti di questi tali, ancora che paiono maturi, son nondimeno senza sapore, & senza gratia, che non hauendo quel ramo hauuta intiera sustantia ne uirtù, non la potemen dare al frutto.

De i tempi, & modo da insitar gli alberi. Cap. VIII.

QVesta arte, & essercitio dell'inserire è un'opra tanto singolare, & necessaria quanto è sottile, & piaceuole. Et in tutta la agricoltura non è al parer mio essercitio nel qual ciascun nobile huomo, & d'ogni sorte possa ricrearsi, & empiegar il suo tempo (per non hauer da star otioso) perche con questa gli alberi saluatici si uengono à far domestici, gli sterili fruttiferi, i buoni, molto migliori, & questo lo causa il trouarsi ogni dì nuoua sorte di frutti, che non si hebbe dalla antiquità, ne furon creati nel principio del mondo, in tanto che quasi pochi manco alberi son i ritrouati che i naturali, dico de i fruttiferi; che si come di duo sorti ò specie di animali se ingenera un'altra terza molto differente da i padri, come son uerbi gratia le mule, cosi parimente gli alberi si possono insitar ne gli altri che facciano il medesimo, & questo auuien di continouo ne gli alberi che son molto dissimili, & si insitano. Maggiormente passando l'uno per l'altro, & in questo modo si fanno le mele cottogni passando in mela cottogne, & si insitano in amandole dolci, ò in auellane ogni altro albero che habbia osso, & il difuora sarà qual era innanzi ò persico ò pruna, ò bericocolo, & simili, & la semenza minuta sarà amandola, ò auellana, & questa è la piu singolar maniera di insitar doue in un frutto son duo frutti. E' cosa marauigliosa l'inserire, che par che con esso ci uogliamo uguagliare, & contender con la natura, & che la uogliamo uincere molte uolte. che quel che ella fa di male con l'inserire si emenda, & il bene migliora, & è tanta la mutatione che fa nell'insito, che fa che la punta di un'albero inserta nel medesimo faccia migliorar molto il frutto, si come dice Plinio della castagna, che egli chiama Coreliano, perche la insitò uno chiamato Corelio. Et quanto piu si insita piu uien migliorando il frutto. Et dice Crescentio, che il tale albero porterà il frutto molto differente da quello che

Cic. de Senect. Palad. ne gli insiti. Pa. Hebr. cap. 17. Cres. li. 2. cap. 13. ca. 23. li. 7. cap. 8. Plin. li. 17. cap. 18. & cap. 24. lib. 28. cap. 34 lib. 8. cap. 8. Col. lib. 3. cap. 26. Cres. lib. 2. cap. 6. & cap. 7.

soleua produr prima, non pur nel miglioramento del sapore, & della grandezza, ma anco della fattura. Et egli dice, che di qui uennero tante differentie quante sono in ciascuna sorte di frutti, & quanto piu basso fia l'insito maggior sarà la mutatione, & alteratione, & se fia sotterra molto maggiore, migliore, & piu durabile. Far poi di frutti che uengono à buon hora, tardi, & di tardi, presti, è già molto notorio à tutti, che ciascuno insito dà il frutto al tempo che lo produceua il frutto, nelquale sta insitato, ò è poca la distantia di innanzi ò dopo, pur che non sieno i tempi molto estremati, alcuni molto presti della Primauera, altri tardij dell'Autunno, & de l'Inuerno, ma che sia la distantia ragioneuole, & giusta, che non sia troppa ne poca.

Piu sottilità, & ammiratione da quel modo di insitare, che ogni frutto che ha osso inserto in un'albero, non l'habbia dapoi, perche si come insegnano Paladio, & Pietro Crescentio de i persichi, essendo quel certo, cosi si fara nelle uiti, & ne gli altri alberi, come si dirà di sotto. Di tutte le sorti di insitare è il piu sicuro, prende meglio, cresce piu presto, uiue piu tempo, produce piu frutto sendo di simili in simili, come di pere in tutte le sorti di pere, & di mela in tutte le sorti di mele, pera, & peraccio, di persichi amandole, & bericocoli, ben che ogni albero di picciola semenza, & minuta, pigli bene in ciascuno albero che produca detta semenza minuta senza osso nel suo frutto, come pere in melacottogne, & in mela, & per il contrario, & quel frutto che ha l'osso piglia bene in quello che ha l'osso, come il persico in amandole, la pruna in amandola, & il persico in pruna, cosi discorrendo di tutti gli altri, ma è da notare che non hauendosi da insitar albero di gran corpo in albero di corpo picciolo, se non fosse però sotto terra (come si dirà piu inanzi) cosi parimente non si ha da insitar albero di lunga uita in un'altro albero che sia di corta uita, ma per il contrario, acciò sempre il fondamento sia fermo. Dice Columella, che ogni albero la cui scorza è grossa, rugosa, come quelli che han da esser per insitar di escudetto, & cannello, piglian l'uno in altro, ancora che sien di contraria natura, & anco quei che dan fuori in un tempo sia di escudetto ò nò.

Ma prima che io parli del modo dello insitare, è necessario di dire de i tempi conuenienti à questo essercitio, & per piu attraergli, che si affettionino, uedasi che cosa è alterar frutti, mutar tempi, moltiplicar specie, & che un medesimo tronco si marauigli se medesimo, uedendo ne i suoi rami diuerse sorti di frutti contra la natura delle sue radici, & che un'albero porti tante sorte diuerse de frutti quanti rami ha. Parimente ogni frutto inserto ha miglior sapore, & odore, & se ha osso si spicca meglio dalla polpa, & l'osso ò semenza minuta è migliore. Quanto à prima, l'insitare per esser migliore ha da esser nel crescer della Luna, & coloro che insitano nel principio del crescer fan che pigli meglio, & quei che nel fin del crescere, dico nell'ultimo quarto (pur che non sia nel plenilunio) fan che producan piu presto il frutto, & anco il medesimo anno, & è bene di insitar nella Primauera quando gli alberi cominciano à dar fuori bottoni, & prima che apran gli occhi, & allhora è il piu certo, & il migliore, & percio che in quel tempo gli alberi sudano, & piegano, che l'insitar la State non è cosi sicuro ne cosi buono, & il pigliare allhora de gli insiti è in douinamento, & del tale non si deue dar regola, eccetto ne gli insiti di scudetto, & cannello, & quei che si fan nella scorza, che si come dice Columella quello è il suo proprio tempo come si dira piu oltre. similmente non si deue insitar nel fin dell'Autunno che è poco innanzi l'Inuerno, percio che in quel tempo pochi insiti pigliano, & ancora che piglino i freddi dell'Inuerno che soprauengono gli destrugono, & anco lo fan perdere, & se nella State uogliono insitare sia in terreni freddi, & freschi, doue faccia il tempo alquanto simile alla Primauera, & l'insitare dell'Autunno ò per l'Inuerno insitisi in luoghi caldi, aprici, & esposti al Sole', & uenti calidi; & percio che come dissi di sopra ogni albero ritira la uirtu alle radici, & nella Primauera l'estende per il tronco, & per i rami, colui che uuole insitar nell'Inuerno, insiti nelle radici, ò sotto terra ò in luogo doue possa ben giunger la terra, perche gli scalderà molto, & diffendera dal freddo, uenti, & geli, & nella Primauera sia ne i rami, & nel tronco, ancora che secondo la ragione in ogni tempo è migliore l'insito quanto piu sotto sarà, & meglio è insitar sopra tardi che la mattina, & che quando insitano non sia freddo, ghiaccio ne uento, eccetto però uento caldo; & questo non sia anco troppo; con uento marino, & Tramontane è mal di insitare, & parimente non faccia molto gran Sole, & se facesse gran Sole cuoprasi l'Insito con rami ò altre cose che gli faccia ombria, ne anco pioua, percio che l'acqua è capital nemica de gli insiti. Ma per insitare ha essere un tempo dolce piacevole temperato, & temperatamente caldo, & in questo essercitio bisogna che si habbia grande esperienza, accio sia ben fatto, & che si affronti, & uedasi che l'albero ò tronco nel quale si ha da far l'insito sia nuouo, fresco, & che habbia buona stagione, perche in questi tali, oltre il pigliare gli insiti si fanno molto mesurati, & fruttiferi. Et percioche ui sono molte maniere di insitare, dirò prima di quella che porta puca, & quali han de esser le puche; prima han da esser d'albero molto singolare, molto fruttifero, di molto buon frutto, & molto continouo, nuouo, ò di rami nuoui dalla parte di

oriente doue nasce il Sole nel mese di Giugno, & prima che si tagli la puca facciasegli un segnale con un poco di terra rossa, & aceto, ò con qualche altra cosa pur che la puca non riceua danno alcuno, & si ponga uerso quel uento nel quale staua nell'albero, tagliſi quattro ò cinque dita piu lunga di quel che ha da esser, accio che nel tempo dell'insitarle sieno freschi i tagli, sia la puca al quanto grossa, sustantiosa, non resti nello insito molto lunga, habbia molti occhi grossi, & spessi, habbia due ò tre forcelle, non sia rognosa ne diseccata, ne torta, ne nodosa, & se si ha da metter in albero ò ramo giouane, & nuouo, non sia di piu di un'anno, & se si ha inserir in albero ò ramo uecchio ò duro uada messa nel uecchio dell'altro anno, accio concerti meglio l'uno con l'altro, ma gran uantaggio han le puche giouenette, & il tempo fresco, & se non ui è ramo nuouo pungasi l'albero, acciò dia fuori nuoui germogli, & l'anno seguente faccian sigli insiti in quei nuoui germogli, & douendosi portar le puche luntano si possono portare con i tagli messi in una rapa grossa ò in creta, ò in un panno bagnato in modo che sien fresche, & senza lesione, cosi si conserueranno molti giorni mantenendosi assai uerdi. Et perche dicono questi dottori che debba la puca esser conforme all'albero nell'età, à me non par ben detto, & dico il parer mio parlandone per esperienza, che debba procurarsi che sempre sia la puca nuoua di non piu d'un'anno (& questo dico io per gli alberi, non per le uiti) perche queste son piu certe per far pigliare, & poche se ne perdono, & quelle che uan poste su il uecchio non pigliano sempre, ne riescano buone ancora che piglino; & per apparecchiare puche nuoue, procurisi sempre di hauer ramo nuouo. Et molte uolte adiuiene di uoler l'huomo insitar alcune puche di buon'hora in alberi tardi, & accio uengano in un tempo che elle non habbin dato fuori eccessiuamente, prima che l'albero nel quale si ha da insitare, tagliſi nel sminuire del giorno, & della Luna, perche si conseruan piu, & sia quando appaian segnali di uoler ingrossar i bottoni, ò che han gittato poco, & sotterisi in luogo che sia uicino all'acqua corrente, ò in luogo humido, pur che non entri in essa l'humore, & nel tempo che l'albero nel qual si ha da insitare da fuori, saran cosi fresche come se alhora fossero state tagliate, & cosi si uiene à conseruar assai meglio che messe in creta ò in rapa ò in panno bagnato. Et è da sapere che assai meglio si concertano, & congiungono puche colte per tempo, & albero tardio, che pe'l contrario, non dico per tempo in maturare il frutto, ma in fiorire, & dar fuori; ma perche pare che la puca colta per tempo habbia da aspettar l'albero tardio, si ha da conseruar nel modo che io ho detto, che non conseruandosi, per piu sicuro tengo io puca tardia insitata

in albero per tempo, percio che l'albero continouamente cresce, il che non fa la puca, & douendo esser la puca molto ben scelta, & capata, cosi deue esser il tronco potendo essere, perche quanto sia migliore il tronco doue si insita, migliore riuscira l'insito, & il frutto, & per questa cagione è meglio insitare in alberi domestici che saluatici, & meglio in fruttiferi che in sterili, che quanto è meglio il fondamento, meglio riesce lo edificio che sopra di esso si fonda. Et perciò che molte uolte coloro che inseriscono per non lo saper fare, errano, & per non gli succedere in buoni tempi che gli sarebbon bisognato, si uengono à perdere gli insiti, perciò non si deue lasciare di prouare, che errando si impara, & si affronta, & massimamente in questo essercitio di insitare, & deon prima mostrarsi, & imparar si in alberi saluatici, & di poco prezzo, ancora che sien cosi grandi che non si possan trasporre, percio che si imparara in quel modo che se insegna la scrima accio che addestrandosi nell'arme si uenga à far similmente destro nel combattere, oltre che quiui insitando, & restando lo insito in quel luogo alpestro, si uerrà à far bene à pastori che ui conuersano, & uiandanti che ui passano. Et essendosi essercitato, & imparato ne i saluatici, puo poi l'huomo andar sicuramente à insitare nel suo giardino in alberi di pregio, & sempre presuppongano che la natura aiuta molto à coloro che si mettono à far le esperientie in cose nuoue, & molto gioua per trare à fine una cosa hauer la esperienza che gli riesca.

Vno de i modi dell'insitare è chiamato da molti coronettta, & questo non si puo fare se non in alberi che habbino la scorza grossa, rugosa, & brozzolosa si come è il fico, l'oliua, il narancio, la noce l'alamo bianco, il però, il pomo, l'auellana, & simili, che quei che hanno ò sottile ò lisia la scorza, non si possono insitare ne di coronetta, ne di cannello, ne di escudetto. L'insitar di coronetta si fa in questo modo (si dice Coronetta perche si fa nella corona de gli alberi) tagliſi l'albero molto sottilmente con una picciola sega, ò con altro instrumento, & ferramento tagliente in tal modo che ne si uenga à fendere ò spaccar l'albero, ne la scorza riceua danno, & questo ha da esser per quel luogo doue il ramo ò tronco sia sano, nuouo, uerde, fresco non tarmato, & senza nodo, ne torto; & dopo spianisi, & facciasi lisio il taglio con un cortello in modo che restin uguale la scorza, & il legno, & sia alquanto il taglio accostato uerso quelle parte doue si ha da metter la puca, & accio che ne la scorza ne il legno, non si habbia da spaccare ò fendere, lighisi ben prima con una correggia larga, & forte; & habbiasi in ordine una zeppa sottile, & aguzza con la quale si apparti la scorza dal tronco, & saria bona di osso. Et dicon Vincentio, & Pa-

Ca. cap. 40. Colum. lib. 3. cap. 26. Pala. lib. 1. cap. 6. Hebr. c. 17. Plin. li. 17. cap. 14.

ladio che sarebbe meglio di osso di Leone che di altro animale, io non so per che, eccetto se non per esser piu forte, & mettasi sottilmente fra il tronco, & la scorza, profonda, & sotto quanto sarebbon duo dita, usandosi molta destrezza perche non si rompa la scorza, poi si pigli la puca aguzzata tanto quanto ha da entrare, & sia da ambe le parti aguzza, & dall'altre due sana con la sua scorza che nada piana, & mettasi dolcemente, & senza zepparla, per doue staua la zeppa, accio non arrughi, & scortichi la scorza della puca. Altri sono che non l'assottigliano da tutte due le parti ma solo per quella parte che tocca il tronco, & per quella parte che tocca la scorza, radono la scorza delle puche alquanto, perche incorpori meglio. Non radono piu di quanto ha da entrar dentro, & per insitar in questo modo non ha è da esser messa la puca dentro il uecchio, ne importa molto che si rada la puca, ma io reputo che sia meglio che si, & che essendo entrata tanto quanto è stata assottigliata, & alquanto piu, si ha da empiastrare di sopra con creta, & porui il suo panno, & le sue legature sopra per rispetto dell'acqua, Sole, & uento, & se sia sotterra è assai meglio, & se gli deue metter ben appresso la terra smossa, & minutata, & se il tronco sia si grosso che possa portar piu di una puca, ponganuesene piu con patto che non sia meno di quattro dita di distantia da l'una all'altra. Et puo esser ciascuna puca della sua medesima sorte, perche sia in un tronco differente sorte di frutti. Questa è una maniera molto gentile da insitare, ma non si puo fare se non quando l'albero suda, perche allhora si apparta molto bene la scorza dall'albero, & quel sudare aiuta à pigliare, & à saldare, & cio si fa bene se si fa sotto terre molto fredde di Marzo, & di parte d'Aprile, & nelle terre molto calde di Febraio, & di Marzo, & sempre inanzi che le puche gittin fuori, però colui che uuole insitar che ponga benmente alla qualità della terra, & de i siti, & de i tempi, che nelle terre ò tempi freddi ha da esser piu tardo, se è nella Primauera che nelle terre, ò tempi caldi, perche non è certo che il caldo sia piu per tempo che il freddo, percio che il caldo apre, & sueglia, & prouoca, il freddo serra, stringe, & addormenta. Et per questa cagione non è bene di inserire innanzi che arrui l'Inuerno se non in siti, & terre calde, ma in luoghi freddi ò in alberi che di lor natura sien freddi, ò che si soglian brusciare, ò in luoghi humidi, giamai si pianti ne insiti l'inuerno, & se sarà sia à buon hora, perche habbia pigliato innanzi che il rigor del freddo arriui, & copras bene l'insito, & questo si osserui in tutte le sorti di insitare, & di piantare. Et questo modo di insitare, & quella del cannello, & scudetto son molto buone per quegli alberi che hanno il legno diseccato, & che da se istessi si spaccano, & di-

& diuentano uoti, come son le oliue, & i fichi, & le noci, & questo si intende hauendo la scorza qual dissi disopra, che douea hauere.

Vi è anco un'altro modo di insitare chiamato cannello, & questo è per gli alberi, che han la scorza come quei che si insitano di scudetto ò coronetta, & parimente ha da esser in tempo che suda l'albero, & si separi da esso la scorza, che è quasi sul mezzo mese di Giugno, ò di San Giouanni, & nelle terre che son molto calde alquanto prima, & sia in questo modo: Tagliasi la puca che habbia due ò tre bottoni ò occhi, accortesegli la cima, & molto sottilmente se gli ritorcia la scorza di tal maniera che senza lesione si cauidal corpo in quel modo che si scalza una calza ò borzachino dalla gamba, & se il cannello non si apparta ben dal legno mettasi fra la scorza, & il legno una canna molto sottile, & tritisi all'intorno sottilmente, & se gli piace habbiano apparecchiata una scudella d'acqua che non sia molto fredda ma alquanto tocca dal Sole, & quiui gittisi quella scorza fin tanto che si lieui altra tanta scorza à un ramucello cosi grosso come essa nell'albero, & sia di una medesima grossezza perche uenga giusta, & uguale, & mettasi senza fatica ò zepparla per forza, & pongasegli della creta di sopra che gli occhi non restino scoperti, & è bene di cibar prima il cannello ò scudetto per la parte di dentro, se è di fico con latte di fichi, accio che si inceri, & stringa meglio, & se è di altro albero con un poco d'acqua nella quale sia stato à molle quella gomma che gli Speciari chiamano gomma adraganti, et al metter del cannello è bene che si tiri la scorza della puca nella quale si inserisce, & tanto che arriui fino al basso, come chi scortica il ramo, & tanto se ne scortichi fin che il cannello che si mette resti giusto, & in questo modo non fia bisogno di serrare il canestrello con gomma. Questo modo di insitare per esser molto buono è quando gli alberi sudan molto & appartan ben la scorza dal tronco, il che si fa ben per il mese d'Aprile Maggio, & Giugno, secondo la qualità di ciascun terreno, & deue farsi prima che si apran i bottoni, & sudi l'albero.

Vi è un'altro modo di insitare chiamato scudetto, & questo non puo farsi se non in alberi che sien della qualità che io dissi che haueandaesserper l'insito di coronetta ò di cannello, che habbin la scorza grande, & sugosa & bruzzolosa. Questa maniera di insitare si fa in duo modi, dico quanto al acconciare l'occhio che pare che uoglia spuntar fuori, & cauarle con alquanto di scorza all'intorno, & nell'albero doue si ha da far l'insito si ha da capare un ramo uerde di buona taglia, & sustantioso, & in esso tagliasi altretanta scorza in modo che aggiusti, & questo è migliore doue appunta un'altra occhio nel ramo, che ancora che si possa fare in qualunche par-

Cres. lib. 9. cap. 17. Colu lib. 3. cap. 31. Palad. in Febraio & Giugno. Ca. ca. 40. Pli. lib. 17. cap. 10.

te del ramo, è non dimeno meglio doue appunta bottone per sotto il ramo, percioche quiui si raduna piu sostantia che lo fa pigliare, & perche il rametto che si ha da insitare non si conserua tanto quanto le puche massimamente douendo tirare dall'altro capo alquanto luntano, & non tutte le uolte si cauan giuste tanto che uguaglino con il luogo doue si han da porre è bene che porti seco il ramo di donde si han da cauare, & non uenendone una se ne potra cauar altre, & in questo modo staran freschе, quando si uorranno insitare, & alcuni acciò che si unisean meglio gli mettono una gocciola di mele. Ilche io non reputo che sia bene, imperoche il miele è caldo, & corrosiuo, & fa alquanto danno col caldo che ha in se. Et se niuna cosa uisi douesse porre io stimarei esser piu al proposito quella gomma Adraganti che io dissi di sopra, con conditione che sia tanto poca quanto niente. L'altro modo di por rametti è assai migliore, piu certo, & anco piu saldo, che è aprir la scorza con un taglio à trauerso che tagli tutta la scorza, & non piu, & dal mezzo di quel taglio fargline un'altro che scenda al basso, & appartare un poco le due gionture basse, & per quiui metter i rametti con i loro pezzi di scorza tagliata à maniera di uno scudo, fin che aggiusti per l'alto una faccia con l'altra, & la scorza dell'albero pigli, & abbracci sotto di se tutto lo scudetto, & resti fuori il bastone ò rametto solamente. Cio fatto ligbinsi, & stringansi ben con la sua corda acciò si congiongan bene, & resti giusto lo scudetto col tronco che non resti borsa ne uesica, & increteſi bene senza coprir il rametto, & è buona creta ammassata, & impastata con sterco di capra, & sempre si habbia questo auiso che al cauar de gli scudetti, un maschio che è dentro il rametto insitato che è la anima del rametto, sempre uada in esso, che andando senza esso non ual cosa alcuna ne puo pigliare. Questo insitar di scudetto ha da esser in ramo nuouo assai uerde in terre calde nel mese di Marzo, Aprile, ò Maggio, seguendosi però meglio il tempo secondo le regioni nel quale ogni albero suda, che questa è la regola piu certa conueniente à tutte le regioni, & in tutti gli alberi che si haura da insitar di scudetto, ò cannello procurisi sempre, come si è detto, che sia in ramo nuouo, & che parimente i rametti da insitare sieno in ramo nuouo, ò della medesima Primauera, ouero dell'anno passato, & ne gli alberi che han la scorza sottile come le mandole, bericocole, & simili, ha da esser il rametto del germoglio che ha dato fuori quella Primauera. Ne gli altri che hanno la scorza grossa, & sostantiosa, come il fico, narancio, cedro, oliua, salce, alamo bianco, noce, & simili, ha da esser il rametto di uno anno, & in ramo di uno anno; & se i tali alberi non si hanno nuoui, taglinsi da basso, percio che

per quella parte gittano nuoui germogli ne quali si possон far gli insiti, & taglinsi nel principio della Primauera, perche quei che si hauran da inserire in quello anno saranno stagionati per il Maggio, & Giugno, & gli altri per l'anno seguente, & dopo che gli insiti saranno alquanto cresciuti, & che si ueda che habbino pigliato, taglinsigli le ligature, & cresceran meglio, & piu liberamente, & ponganſegli i suoi diffensiui, cioè i pali, accio non cadano ò pieghino, ilche deue farsi in qualunche sorte che sia di insiti, & massimamente in quelli dello scudetto, perche calano con piu facilità.

Vn'altra sorte ui è di scudetto che son di rametti che gittano gli alberi per il corpo nel tronco dico nel uecchio di piu di dui ò tre anni, & questi son buoni da insitar nel uecchio di altra tanta etade nel modo che io dissi che fosse fatto lo scudetto, & molte uolte non ui sono di questi rametti, che gli alberi, non li gittano, & per questo è bene da disseccar un ramo che sia tale, quale è quello che si ha da insitare, & in quello se si stacchera, gittara nuoui rametti per il corpo, & tolgaſegli quindeci ò uinti di innanzi il tempo dell'insitare, perche al'hora hauran buttati fuori i rametti, ma se l'albero che ha da esser insitato sarà ò pruna, ò amandola ò persico, ò altro simile, gitterà certi germoglietti insieme con la foglia, bisogna che se gli lieui tutto quando nascono accio il ramo sia lisio, & netto per riceuer meglio l'insito.

Cres. lib. 2. c. 16. & 7. Palad. Febr. cap. 17. Col. lib. 3. cap. 26.

Vn'altro modo di insitar ui è chiamato insitar di tauola che si fa nel tronco si come io dissi delle uiti che cosi si de far ne gli alberi, eccetto che non accade tagliar l'albero di qualche di prima, si come è necessario di fare in alcune uiti che son molto grosse, & oltre di ciò se il tronco sia tanto sottile doue si ha da insitare come la puca, uguagliſi molto bene di tal maniera che le scorze di amendua le parti del tronco, & puca, uengano uguali l'una, & l'altra, & in questo modo si saldaran meglio, & se il tronco fosse cosi grosso che sopporti piu puche, mettansegli in quel modo che io dissi nel capitolo delle uiti, & se fosse molto grosso si puo diuiderlo in croce, & da ciascuna parte per la sua, ma meglio è in tronco nuouo fresco, & lisio, che in tronco grosso, & uecchio, & è bene di ligarle, & di stringerle, & porui la sua creta, & diffensiui, & coprirla di sopra per rispetto dell'acque, & del Sole, & de i uenti, & è bene che se uan due puche inserte nel tronco, che sian messe sottili, & ugualmente, dico che ogni puca da ciascuna banda habbia la scorza quel che ha da entrar nell'insito, ò quasi tanto nella parte di dentro come di fuori, & cosi le stringera meglio il tronco, ma non portando piu de una puca, uada piu grossa dalla banda di fuori che

dentro nel tronco, & lighisi, come ho detto. Il modo di insitar di forare, così come ho detto nelle uiti così si ha da far ne gli alberi per esso, non lo repeto in questo luogo bastando di hauerlo detto altroue, ma sempre il foro ha da andare molto in sbiego uerso il basso fino à giongere nella medolla, & nel cuore, dico nel mezzo del tronco, nelquale si fa l'insito. Queste sorti di insitare di coronetta, di mensa, & di forare sono di puca, & se colui che insita uorra che l'albero che insita riesca nano, puo inserir la puca di capo assotigliando quel che ha da entrare come si haueße da insitare in altro modo, & increti la tagliatura della puca che rimane di fuori, & lighila con qualche cosa, accio per quel luogo non uenga à penetrarla il Sole ne i uenti, il che facciasi senza lesione de i nodi di essa ò porle un cannello; & anco le puche si possono insitare in cauli di quelli che hanno il tronco grosso, & humido, & sia in questo modo, Disfrondisi il caulo, & con un bastone così grosso come ha da esser la puca facciasi un buco da basso al tronco quanto tre dita, & per quel luogo mettasi la puca, hauendole bene aguzzatagli prima quasi tutta quella parte che ha da entrare, & poi se gli metta la creta di sopra come si è detto in ciascuno de gli altri insiti, & adacquisi il caulo molte uolte dal piede, & percioche il tronco perisce presto, & non dura, perche si marcisce, cuoprasi tutto di terra, ò suellasi di quel luogo, & trasponga si in luogo doue resti coperto, tutto di terra, che non appaia se non parte della puca, così la puca dopo c'haura pigliato forza fara le radici nella terra, come se fosse barbato, dopo l'esserst marcito il tronco del caulo. Ma questa sorte di insitare è meglio per proarlo che per utile che ne auuenga. Vi è un'altra maniera di far insiti che è di semenza minuta, & questo si fa meglio in albero che habbiano la scorza grossa, come quei che sono per insiti di coronetta, & scudetto, & si puo far fra scorza, & similmente in tutti gli alberi di forare, & questo si truouò à caso che gli ucelli mangiaron frutti con semenze minuta ò ossa, & si posero sopra gli alberi, & gittaron la semenze in certe fessure de gli alberi, & quiui nacquero, & crebbero. Et in questo modo come dice Plinio nacquero cerase ne i salci, lauri in cerese, platano in lauri, & si come queste nacquero à caso, così nasceran tutti quegli che con l'arte si insiteranno, ma si deono dare quelle semenze ò pepite à i palombi, & indi à due hore si ammazzino, & cauisengli la semenza dallo stomaco, & si insitano subitamente ouero tener la semenza a molle, & si fa in questo modo, Pigliſi semenze di mela cottogne ò peri ò pomi, ò d'altri simili frutti che si sieno, & nell'albero che si han da insitare apra si la scorza con una punta di un coltello, & quiui mettasi semenza, & uada la punta di essa uerso

Plin.li.17. cap.14. li.19.c.18.

l'alto, & lighisi sottilmente, & se gli ponga un poco di creta di tal sorte che non disturbi nel gittar fuori, & l'uscir della semenza, & si puo porre parimente nel medesimo modo, che io dißi nell'insitar di cornetta, tagliato molto bene il tronco, & ponendosi all'intorno tra la scorza, & il legno come puca, & dopo se gli ponga la creta all'intorno, & si ha da auuertire, che in questo modo di insitare si ha da andare alquanto piu sotto, che ne gli altri insiti. Questo insitare di questa sorte si puo fare di semenza minuta di ogni sorte, che sia in ciascuno albero, che habbia la scorza qual dißi, & ha da esser in tempo, che l'albero sudi, & perciò dico, che debba hauer la scorza grossa, & sugosa, & anco puo farsi per una parte della State, & similmente si puo insitar nel tronco facendouisi un buco, & per esso mettendo la semenza ò grano di narancio, ò di suoi simili, & queste semenze si possono insitare in tronchi di cauli.

Vi è un'altra sorte che si chiamano Oßi, ma se gli ha prima da leuar uia il legno, come quei di albericocole, di prune, & persiche, & quei di questa sorte, & i naranci, & suoi consorti si inseriscon ben così, & tutti questi sogliono pigliare nascendo nelle fissure, & spaccature, & uacuo de gli alberi, & doue sia stato dato un foro.

Vi è un'altra sorte di insitar alberi, che si chiama congiongere, & faßi in questo modo, Quando son duo alberi uniti, & uicini l'un l'altro che si possono congionger duo rami di essi insieme, come si congiongono due dita di una mano insieme, piglinsi quei duo rami, che sian freschi, uerdi, & giouani, sustantiosi, lisii, & ben politi, & ciascuno sia raso dentro la medolla, & il cuore in modo che si possano unire molto bene, & stringersi ò incastrarsi, che paion un ramo fesso, & poi ristretto, & fatti così giusti, & uguali, lighinsi, & empiastrinsi ben di sopra di creta, & dopo l'esser passato che sian ben congionti, taglinsigli le ligature, & l'anno seguente se gli tagli un ramo di sotto uicino alla giontura, & se gli deue torre quello che si uedra esser piu debole, & empiastrare i tagli di creta. Questo frutto che nascera del tale insito uerra ad hauer in se alquanto di sapore, & odore dell'uno, & l'altro frutto di questi duo alberi congionti, però è bene che si faccia ne gli alberi che hanno simiglianza, & conuenienza insieme, & son per bastardare pera, & mela piu che niun'altro frutto.

Parimente si puo insitar un'albero in l'altro di puca come dißi delle uiti, & è modo, & uia da far che non si perda niuno insito, che di questa maniera piglian tutte le piante l'une in altre senza perdersene niuna, già io lo dißi nello insitar delle uigne, che è passar l'un per l'altro, imperò perche di questa sorte dicono Paladio, & Pietro Crescentio, che si insitano, i per-

Universidad de Deusto
Biblioteca

ſichi in ſalci, & che il frutto non porterà oſſo, intendo di ripeter qualche coſa di ciò. Quanto al paſſar l'uno per l'altro gia ſi è detto, & in quel modo ſi uengono à imbaſtardar molto le ſorti de i frutti meſchiandoſi il ſapore loro con l'odore, mutanſi i tempi del maturare, che in quel tempo ſi matura il frutto inſitato, nelquale ſi maturaua gia quello del tronco nelquale ſi inſitò, ò è poca la differẽza della diſtanza pur che non ſien tempi molto eſtremi ne molto luntani l'un dall'altro, come gia diſſi di ſopra, coſi inſitandoſi alberi tardij in quei che producono à buon'hora, diuenteranno i frutti di à buon'hora, & per il contrario. Queſto è il frutto che piu utile da al ſuo patrone, & che ha piu gratia, ò che ſia ſi per tempo che antecipi tutti gli altri frutti della ſua ſorte, ò tanto tardio, che quando quello ſi maturerà non ſia memoria de li altri di quella ſemenza, coſi hauendo poco ò niente di quella ſorte di frutti, ſarà piu ſtimato, & piu grato il ſuo, & per mutar piu i tempi del maturare è bene di tornare à inſerire le puche che ha gittate l'albero coſi inſitato, ò ſian di quei che uengono per tempo, ò tardi, ſecondo quelle che ſi uorrà fare.

Creſ. lib. 2. cap. 20. & cap. 23 li. 8. cap. 8. li. 9. cap. 17. Colu. lib. 3. cap. 26. Plin. li. 17. cap. 14.

Accioche i perſichi non habbin da produrre oſſo, pigliſi un ramo di ſalce coſi groſſo quanto ſarebbe un'haſta di zappa, ſia ben uerde, & coſi lungo quanto ſei, ò ſette palmi, & piantiſi in arco che pieghi tutte due le punte in terra, & adacquiſi prima che pigli, & ſotto di eſſo piantiſi un perſico, & dopo che l'un l'altro hauran ben preſo, diaſi al ſalce un foro per mezzo, & per quel luogo mettaſi il ramo del perſico, & pare à me che ſi ſaldi meglio feſſo, & ſpaccato, che forato, & quel che rimarra del perſico meſſo in ſalce, ſta del uecchio di uno anno, & uada raſo un poco, lighiſi, & ſtringaſi, & ſe gli metta della creta ſopra, & ſe gli taglino tutti i rami baſſi, acciò che gitti la uirtù nell'inſito, pur che non ſe gli tocchi ne il piè, ne il tronco, & adacquiſi molte uolte, & indi à un'anno ſi ſcioglia, & dopo che ſi uedrà ſtar coſi giuſti, & coſi affratellati che il perſico ſi puo mantener nel ſalce, tagliſigli il perſico molto ſottilmente di ſotto inſieme col ſalcie, & ſuellaſi il ſalcie, & torniſi à coprire molto di terra che rimanga coperto l'inſito, & il nodo, & adacquiſi ſpeſſe uolte, percioche il ſalcie etiam ſenza fruttificare uuol molta acqua, tanto piu poi portando, & producendo coſi gran frutto quale è il perſico, ma io reputerei meglio, che ſi copriſſe il ſalcie con la terra dopo di eſſerſegli ferito il pie del perſico, che non che ſia iſtirpato, & dopo ſi torni à traſporre; & percioche i perſichi, albericocoli, & ſimili hanno debole il legno giouane, il paſſato doue è la congiontura ſia per piu dell'anno, che ſarà piu forte, & piu fondato, che altrimente ſtringera troppo il nuouo d'uno anno, & perciò ſi ſuol ſpeſſo guaſtare,

& il nouello non patira di deſſer raſo per quella parte che ha da incorporare, come l'altro che è piu gagliardo.

Altri in luogo di ſalci piantano uimene ò uinci, io non ho prouato ne l'uno ne l'altro qual ſia migliore, credo che haurà il uantaggio di queſti dui quel che ſarà piu uoto, & meno amaro. In queſto modo inſitati i perſichi non produrranno l'oſſa, ſecondo che dicono i ſopradetti auttori, & io mi imagino, che quel che auuenera in queſti debba auuenire parimente ne gli altri frutti tutti, che haurà oſſo ò ſemenza minuta di grani, percioche ſe è uero che ſi conſumi un oſſo coſi grande, & coſi duro come è quello del perſico, è da credere, che piu facilmente ſi conſumeranno, & annichileranno l'oſſa delle oliue, i granelli dell'uua, le ſemenze di mela cottogne, & peri, & pomi, l'oſſa delle uiſciole, & ceraſe, & di tutti gli altri frutti, & ſempre la puca che ſia paſſata uada quanto piu ſi puo in ſbiego fino all'alto, che non trauerſi dritta, come diſſi nel paſſar dell'inſiti delle uigne.

Creſcentio mette due altre ſorti al parer mio non tanto ſicure, uuol che ſi pigli un ramo di ſalcie molto uerde tre palmi lungo, & della groſſezza che diſſi di ſopra, & uuol che ſe gli dia un foro fino al uano, & ſia meglio col triuellino, & pigliſi la puca, & ſi aſſottigli à torno à torno tutto quel che ha da entrar nel forame fatto ò poco meno, & mettaſi quiui giuſto, & ſopra ſe gli metta la ſua creta, & ſi irrighi d'acqua piu uolte. Et per meglio giudicherei, che ſenza tagliare il ramo, ſi faceſſe in eſſo l'inſito, & guardiſi che non ſi bagni il luogo inſitato, & quelle congionture, che ſarebbe molto dannoſo, & dopo che ſi uedra queſti inſiti hauer ben pigliato taglinſi ò ſuellaſi quei doue ſtanno, & traſpiantiſi in altro luogo.

L'altro modo è molto ſicuro, che paſſar la puca per il ſalcie, eſſendo l'albero preſſo al ſalce, & dopo l'hauer ben pigliati tagliar il ſalce, & traſpiantarlo in altra parte, ò laſciarlo quiui come parera meglio allo inſitatore, & ſe inſerira uiti in ſalci, biſogna che ſia fatto nel uecchio dell'anno prima. altri dicono, che è meglio di far queſto modo di inſiti, perche non habbin oſſo ò pepita in una ſpina groſſa in luogo di ſalce ò uimine.

Qui ſeguitano alcune regole generali proprie per inſiti.

QValunche albero che piantato di piantone ò ramo piglia, ancora che ſia poche uolte, pigliera inſerto, & quel che ſi uedra non pigliar di piantone niuno ſi curi di inſitarlo, che la fatica ſia uana, eccetto ſe non foſſe inſitato ò di puca, ò paſſato. In ciaſcuno albero è piu fermo, piu certo, & piu durabile il naturale, che lo arteficiale, dico che

dura piu, & è di men fatica, & il medesimo è ne gli insiti, & per questo uedemo che per la maggior parte de gli insiti si perdono, & guastano per il tempo, & tornano gli alberi al suo naturale, eccetto in quelli insiti fatti sotto terra.

Ogni insito ha da esser per luogo, & capo piano lisio, & doue non sia nodo, percioche in nodi pochi insiti pigliano, & ancora che piglino non son cosi buoni, & similmente replico, & dico che sia in albero nuouo.

In ogni lauoro di alberi, ò potare, ò sfrondare, ò insitare è molto necessario hauer i ferri, & gli instrumenti molto bene taglienti, & acuti. Questi instrumenti di che ha bisogno colui che insita, son di diuerse sorti come son diuersi modi di insitare, & se è in luogo doue si possa insitar di sega per tagliare, è buona, perche con essa si uerra à tagliar con manco fatica il tronco, & farà uguale il taglio, piu che con altro instrumento, un coltellaccio per fender il tronco, un coltello, ò triuellino molto tagliente, & un puntarolo per alisiare, & formar la tauola, una zeppa, & se si troua di alcuno osso forte ò di castagna, & un ferro lungo, & sottile, ancora che il ferro molte uolte lasci del ferrume, & è cagione, che non pigli l'insito, & se si insita di barreno è meglio, un triuellino, che una seghetta. Gli insiti che si fan di scudetto ò cannello, non han bisogno di molti ferramenti, in qualunche maniera di insiti si han sempre da leuar uia tutti i rami che gli son presso, perche toglion la sustanza à gli insiti, & se gli han anco da sfrondar i rami che gli fanno troppo ombra, che fan morire gli insiti nouelli, & tutti i germogli che nascono di nuouo nel ramo insitato, & habbiano auuertenza di non tor con essi uia i rametti, che sono insitati.

Gli alberi che producon gomma, come sono pruni si han da insitare ò inanzi che comincino à mandar fuori la gomma, ò dopo che han finito di mandarla, & sudarla. Et questo si intende se è fra scorza, & gli alberi ne' quali sono insitati molte sorti di frutti, benche essi sien molto gentili, ma son di poca uita, & se doue si insita è pericolo che gli insiti sieno rostcati, sien fatti alti, accioche le bestie non ui possano arriuare, & si inuolti i tronchi con spine, & roghi, ò altre cose che pungono in modo, che gli animali non ui possan metter i denti, & se è luogo serrato doue si fanno, sien gli insiti bassi, come si è detto altre uolte, & sappiasi, che i migliori, & piu sicuri insiti son quei che son fatti sotto terra. Se il tronco è uecchio, e grosso, & è albero di grossa scorza, & si uuol in esso insitare, insitiuisi di cornetta, perche è piu sicuro modo che uoler fendere, & spaccar il tronco, & per meglio, & piu espediente ò reputo io che si faccia, che gittino nuoui germogli, perche si habbia da insitar in essi per empiastrar gli insiti è buona

è buona terra, ò creta che sia ben impastata con arena, perche fa che non spacchi, & con sterco di uacca, & è anco meglio quel di capra impastato, & incorporato ben insieme, per ligare gli insiti son buone certe uimini sottili tagliati per mezzo, che dura molto tempo senza gastarsi, ò corda di caneuo, ma se è albero grosso ò uite di buon corpo, doue si fan gli insiti, & è l'insito fesso, non ha bisogno di molte ligature, perche il medesimo albero stringe molto da se istesso, questo dico se l'insito è di tauola, & il panno che si mette sopra la creta cosi impastata sia ammollato nell'acqua ben espressa, & se ui aggiungera la terra cuoprasi con essa, acciò che quiui non si habbia à firmar acqua, & guardisi da' uenti, dal gran Sole, & dall'acqua, che questa è quella che gli nuoce piu che niuna altra cosa. Nel piantare, & insitare molte piante, & insiti prendono, & si fan buoni, anco a che si piantino, & insitino fuora de i suoi tempi naturali, & questo è per un grande affrontare ò perche forse accidentalmente à quei tali insiti debbe, sopragiongerli qualche tempo molto conforme, & simile à quello nel qual propriamente si hauea da fare, che se si piantò una pianta ò insitò nella State soprauenne all'insito un tempo simile à quel della Primauera piu temperato, che quel della State, ò humido, ò fresco, ò alquanto pioggioso, ò qualche nuuolo, onde il Sole non hauesse forza di abbrusciarlo, ò seccarlo, ò se si piantò ò insitò in tempo molto freddo, & ne i ghiacci dell'Inuerno, che alhora soprauenne forse un tempo dolce, & caldo. Ma chi in tempi cosi estraordinarij uolesse piantar ò inserire, procuri tai rimedij, & cerchi tai luoghi, che soppliscano al mancamento del tempo, ma stando su la ragione, & il uero, quello ha stagione, & uantaggio, che si fa quando il tempo, & la stagione lo dimanda. Et sempre nell'insitar habbiasi cura, che giamai si insiti albero di maggior corpo in altro di minor corpo, come ceresa in uisciola, percioche dopo che l'insito ua crescendo, pesa molto, & il tronco nelquale è non ha forza di sopportarlo, & perciò si deue far pe'l contrario, albero di picciol corpo in altro di maggiore, il minore nel maggiore, & quando si uoglia insitare grande in picciolo sia sotto terra, acciò nella puca insitata nascan dopo radici, & di qui piglino forza, & fondamento, per portare il carico, & peso del corpo, parimente non si ha da insitare albero di gran frutto in albero che produca frutto piu minuto, come albero di pera grosse, in albero che produca pere minute, perche in quel modo il frutto non piglia uantaggio nella grandezza, ma sempre insitisi minore in maggiore, & crescera il frutto piu grosso che non era, ma chi pur uuol farlo, faccia lo insito come ho detto sotto terra, questo è per far il frutto piu grosso, ma se non si fa per altro, che per migliorare il sa-

pore, quello migliora per doue si uoglia, che sia fatto l'insito. Circa l'insitar gli odori, non è necessario di ripeterlo qui hauendolo già detto nell'insitar delle uigne.

Delle piante in particolare, & prima delle Amandole. Cap. IX.



Pal. genn. cap. 3. & cap. 15. Cres. li. 2. cap. 3. & 9. & 22 li. 5. cap. 4. Plin. li. 16. cap. 24. & cap. 26. li. 17. c. 10. & 18. & 26. lib. 23. cap. 5. & cap. 9. Teof. lib. 2. & li. 3. causarum, & lib. 2. histo. Auer. Auic. lib. 2. cap. 58.

Le Amandole sono dell'una delle due sorti, ò dolce ò amare. Vogliono, & ricercan tutte terreni asciutti, & secchi, & soli, duri, & anco si alleuano in terra gessosa. Voglion questi alberi terreni tali, che quasi per altre sorti di alberi non son buoni, che in terre grasse, & humide, ò non portan frutto ò molto poco, che tutta la sua uirtù, gitta in grassezza senza utilità & suanisce, uoglion siti uerso il mezzodì, parimenti uogliono luoghi alti, & terre calde, perche nel freddo si seccano per il freddo, per le Amandole son molto buone le parti esposte al Sole, che la Tramontana gli è molto contraria. Nel caldo stan molto bene, & producono molto frutto, nel temperato non tanto, nel freddo si alleuano molto male, & dan poco frutto, & se qualche uolta si uorran piantare in luoghi freddi, non sia per niun modo la semenza delle Amandole, di quelle terre che son uane per piantare, ò almeno non son molto buone, ma conducauisi di paesi caldi, perche quelle son migliori, & ogni semenza si ha da portar da quei siti doue è migliore, & ha piu forza. Si alleuan bene doue sono nate Amandole saluatiche. Questo albero uien piu à buon hora à dar il frutto, che niuno altro, che di Gennaio gitta fuori, & di Marzo si matura il frutto, & per questa cagione ogni lauoro che si ha da fargli come piantare, lauorargli sotto, potare, ò insitare ha da esser molto per tempo, inanzi che dia fuori, eccetto l'insitar del cannello, ò dello scudetto di esso in altro, ò di altro in esso, ilche si ha da fare di Maggio, ò di Giugno, quando l'albero suda, & si distacca ben la scorza. I modi del piantare le Amandole son tre, non parlo hora dell'insito, piglia piantandosi ramo, & piantone, secondo che dice Teofrasto, & questo affronta poche uolte, & in buono. Et in ciò si ha da gouernar l'huomo secondo quel che io dissi sopra di ciò nel capitolo terzo di questo libro. Vn'altro ui è de i barbati, che nascono al piè dell'albero, & delle radici, & questo è il piu sicuro, & ò sia di ramo ò di barbato sia presto il piantare, percioche gitta presto, & sia nel fin di Decembre, ò nel

principio di Gennaio, & il medesimo dico dell'insitare, & con questo albero si ha da star sopra auiso, che se un poco si dimentica l'huomo di essa gia haurà dato fuori che l'huomo non se ne auuedera, ma percioche questo albero, ha la semenza molto granita è meglio di porlo di semenza, & questo si fa nel modo seguente. Sieno le Amandole di albero nuouo, & esse nuoue, pesanti, & ben stagionate, colte in terreni caldi, perche quiui son piu naturali, & per conseguente migliori. Sieno larghe, lunghe, non habbin l'osso duro, acciò che apran presto sotto terra, che quelle che han duro osso, prima si putrefa, & marciscon sotto terra, che si aprano. Et si han da porre ne i tempi seguenti. Ne i luoghi caldi si metton sotto terra di Ottobre, & Nouembre, ne i freddi di Gennaio, & Febraio, ne i temperati prima, & dopo l'Inuerno. Queste si han da porre in arola, come si è detto di sopra, acciò meglio si allieui. Et questa arola si ha da fare in terreno non humido, leggiero, & senza pietre, sia alquanto alletamato, & per questo albero è meglio lo sterco, & letame di porco, che niuno altro, & in modo che ha esso forza tanta, che fa fare à un'albero di amandole amare, dolci, stabbiandosi con esso, come si dirà piu à basso. Et perciò dopo che sia fatto l'arola bisogna che sia inacquata per alcun dì con acqua nel laquale sia stato disfatto sterco di porco, & dopo che sia asciutta si torni à bagnare, acciò si incorpori ben l'un con l'altro; ricercano la terra molto ben trita, & inanzi che sta la amandola piantata, sia tenuta per tre ò quattro dì in esso sterco di porco, ò di capre disfatto in acqua, & altre tanti giorni in acqua melata, che habbia però poco sapor di mele, perche il mele abbruscia molto, ò in latte di pecore. Nell'arola sia alquanto di arena mescolata, percioche la arena ha alquanto della proprietà dell'acuto, & ne i paesi arenosi, l'amandole fan molto bene. Si ha da piantare in questo modo. Dopo che l'arola sia ben zappata, sotterrisi non men sotto di quattro ò cinque dita con la punta à basso, & dice Magone, secondo che riferisce Plinio, che la congiontura dell'osso bisogna che uada uerso Tramontana, & l'altra uerso Mezzodì, io non so per qual cagione, poi che ua messa sotto terra, & percioche è necessario, che quando comincia à nascere, & germogliare la cima fuori, sia sarchiata, & istirpatagli l'herba d'intorno per che non si uenga à pigliare error dall'herba all'amandola, è bene che se gli faccia un segno per non pigliare l'una per l'altra, & deuesi inacquare di diece in diece dì, fin tanto che sia cresciuta grandicella. Si fa che habbia l'amandola l'osso tanto sottile, & tenero, che si rompa fra le dita, laquale gli Agricoltori chiamano Tarentina, & per questo, leggasi il seguente capitolo doue si tratterà dell'auellane, che quiui si parlerà similmente delle

amandole, & anco nel capitolo delle noci. Bisogna di auuertir molto, che questo albero dell'amandola non sia roso, essendo picciolo da alcuno animale, che oltre che non cresce, diuenta amaro. Il trasp iantarlo non ha da essere prima, che non habbi duo anni, & anco se gli fa grande utile trasp iantarlo due ò tre uolte, secondo che dicono, ma al parer mio è opra gittata uia, & anco dannosa, & si ha da usar ancora diligenza, che quando se ne porranno piu insieme, non debba esser piu di uenti piedi da un'albero di amandole all'altro, & non meno di quindeci, che per il gelo se gli fa danno. Vogliono star spessi, & farsegli la fossa molto sotto, perciochè sparge molto larga la radice, & abbraccia molto. Il tempo che io dissi da piantare il medesimo deue essere per trasp iantarlo. Et se si à da piantare, perche resti sempre li, & senza che si habbia à trasp iantare, facciasi la fossa piu profonda, & almeno fino al ginocchio, & piu, & che il terreno sia ben zappato, & tritato, & quiui nel fondo mettasi l'amandola, & cuoprasi non piu, che quanto è alta una mano, & dopo che sia nata, & uenuto al par della terra, si puo dopo empir tutta la fossa, cosi non haurà bisogno di trasp iantarsi, per esser ben le radici di essa fondate sotterra. Et anco questa diligenza uiene à operare, che nasca piu presto. Dice Paladio, che se quando si semina se gli apre l'osso molto sottilmente, & nell'amandola si scriuera qualche lettera, ò se gli farà qualche segno, & dopo si torni à ricongionger l'osso, & si empiastrera con sterco di porco bene, & si pianterà poi ben sotto come l'altre, che l'amandola che di essa nascera, sara col medesimo segno. Questo puo similmente farsi, quando dopo l'esser stata l'amandola per molti di sotterra si aprirà l'osso cauandosene l'amandola, & dopo si torni à congiongerla, & ad impiastrare come prima.

Le amandole dolci si fanno amare quando son lasciate inculte, & senza esser lauorate molto tempo, ò essendo stato roficate massimamente quando son picciole, & le amare si fanno dolci in qualunche modo di questi seguenti, che con lauorar si fan buoni. Il primo è dell'insito, & si puo insitar nella maniera che io dissi dell'inserire, & il miglior modo di insitargli è di cornetta ò cannello ò scudetto, & ancora piglia ben di tauola, ma per tauola si richiede ramo molto giouane.

Vi è un'altro modo che è, scauandosegli il pie, & facendosegli nel tronco un buco che uada alquanto in sbiego uerso l'alto, & che arriui fino al cuore, perche de li habbia à purgar una acquaccia, & se gli netti molte uolte, ouero si empia quel buco di mele, & se gli metta poi sopra una zeppa molto giusta, & questo facciasi nel crescer della Luna, acciò che la sustanza, che ascende porti con seco di quella dolcezza, & sta poco inanzi

che habbia da dar fuori l'albero. Similmente si fa, con scauarsegli la terra molto bene mettendosi nella fossa sterco di porcello unito con le radici, ma bisogna che ciò si faccia d'Inuerno, perche questo sterco abbrucia molto, & ciò si ha da far tante uolte fin che diuenterà dolce, che dice Teofrasto, che si addolcira l'amandola in tre anni, & auuertasi, che lo sterco che habbiamo detto sia disfatto in acqua. Se adiuien che produca poco frutto scauesegli la terra dal pie, & nella radice facciasi un buco ò doi, & mettasi in ciascuno di essi buchi una pietra di tal sorte, che quando si soprasanera gli cuopra la scorza almeno che rimanga dentro, ò in quel buco mettasi una zeppetta di legno. Teofrasto dice, che ha da esser di Corgniale, & Crescentio dice, che sia di lentisco, ma non importa che sia piu di un legname, che di un'altro, pur che sia legno che non marcisca presto, & per questa cagione è molto bene che la zeppa sia uerde, perche piu si uerrà à conseruar sotto terra, che essendo secca. Questo albero è tanto presto nel dar fuori, & nel fiorire, che la maggior parte delle uolte si ritruoua il padrone ingannato, perciochè soprauengono i ghiacci, & lo seccano, & perche non si secchi cosi, ui sono i rimedij seguenti. Il primo, che tutto l'Inuerno si tengano scauate le radici, & uerranno à beuer dell'acqua, & quanto piu humore haurà, piu tardi dara fuori, & similmente stringeran le radici con i freddi; onde le amandole non daran fuori cosi presto. Un'altro, scauisi l'albero molto sotto, & nelle radici gittisi una sporta di breccia minuta, & se sia bianca sia molto migliore, che è piu fredda, & con questo tardera à gittare.

Un'altro, che è porre l'amandola tardi che sara di Febraio, & al tempo che ella nascera gitterà fuori l'albero che di essa nasce, che si come le bestie che nascan tardi, tardi dan fuori il pelo, & non comincia à mutarlo fin che non arriui il tempo nel quale son nati, cosi auuenerà delle piante, che non dara fuori fino à quel tempo che son nate di semenza, che se fia tardio nascera tardi. Questo albero è meglio di un pie che di molti, & uuole esser scauato molte uolte, ma bisogna che cio sia d'Inuerno, che in niuno modo si deue scauare quando è in fiore, che uenerebbe a perder il fiore, Ne meno si adacqui ne stabbi al'hora, perche gli caderebbe ò tutti ò la maggior parte de i fiori. Ha questo albero cosi tenero il picciuolo del fiore che ancora che non tiri uento ne pioua con solo l'esser tempo nuuoloso gli casca il fiore per la maggior parte, maggiormente se è il uento marino ò borea. Questo albero produce piu frutto quando è uecchio che quando è giouane, ma è migliore il frutto del nuouo. Dice Alberto Magno, secondo che referisce Pietro Crescentio, che se nel tronco dell'amandola si fa un bugietto con

un triuellino molto sottile, & in essa si metta una puca d'oro che darà piu frutto, & migliore. Ma chi questo fara bisogna che ò sia secreto, ò che ui tenga buona custodia che non sia robbato. Si fan le amandole molto tenere, & molto saporite se innanzi che comincino à dar fuori se gli metta nella fossa acqua tepida. Ha da potarsi questo albero, & leuargli tutto il uecchio, & il uerde che gli faccia danno secondo che di sopra si è detto, & questo gli giouerà molto, massimamente se è infermo; son molto migliori gli insitati che niuno altro. Gia dissi che dauano, & riceueuano in essi qualunche sorte di insiti, & di quali si faceua migliore. Riceuono in se ogni sorte di pruni, albericocoli, persichi, ghiande, guisole, cerase, & molti frutti, & anco in esse si uengono à fare piu primaticcie. Ha l'amandola questa eccellenza che in essa si raddoppia il frutto. Che in un corpo stan duo frutti intieri si fa in questo modo, che qualunche frutto che habbia l'osso come persico, albericocolo, & simili inserti in amandole produrra duo frutti intieri, che la pepita sarà amandola, & quel di fuori quel che era prima ò sia persico ò pruna ò qualunche de gli altri. Ma questo insitare perche sieno duo frutti bisogna che sia di tauola, ò passato, secondo che io dissi nel capitolo de gli insiti, & diro de i persichi, & ha da esser l'amandola dolce. Le puche delle amandole, per essere frutto primaticcio, si conseruan bene per insitarle ne gli altri alberi piu tardiui, & auuertasi che si conseruino, nel modo che io dissi del conseruar delle puche nel capitolo de gli insiti. Dice Paladio che si insitan bene nelle castagne, ma quantunche piglino non penso io che debban riuscir bene, percioche la castagna richiede terreni, & uenti freddosi, & l'amandola al contrario caldi, eccetto però se non si pigliasse un castagno che fosse esposto al mezzo di, & al Sole, ne gli nocesse, & lo battesse molto Tramontana. Questo insito sia nel fin di Decembre, & cuoprasi molto, & se è in terra molto fredda facciasi à mezzo Gennaio, eccetto l'insito di scudetto, & cannello che han da essere nelle terre calde, di Maggio, & nelle temperate di Giugno, & al parer mio sempre in crescimento della Luna. Le amandole son di poca sostantia, & se non gli son sfrondati, & leuati i germogli che gittano sotto, subito si uiene l'albero à seccare, che molto men uirtu ha questo che altro albero che sia perche possa mantenersi un'anno, & l'altro. Non si han da cogliere le amandole fin tanto che esse non si spicchino dall'osso che è di Luglio, & di Agosto, & se si cogliesse innanzi, & che non fosse bene spiccata, mettasi nella paglia, & si dispiccherà. Si conserua gran tempo, & molto bene con il suo osso massimamente lauandosi di sopra con acqua salata ò marina, & si tornano ad asciugare al Sole, & diuenteran bianche.

Fin che son piu fresche son migliori da mangiare, & piu saporite, & anco piu sane, & quanto son piu uecchie tanto son peggiori per diuentar molto acetose. Ma è ben uero che riceueran molto della sua prima bonta se duo giorni prima che si habbin ha mangiare si mettono à molle in acqua fredda che tornan come latte, in questo modo, & quando son uerdi danno un buono, & gentil nodrimento al corpo piu che quando son secche, & quando son cosi fresche rifrescano, & applaca molto il calor dello stomaco, & ingrassan molto quei che l'usan di mangiare, & se si mangiano inanzi il mangiare impediscon molto l'embriacarsi massimamente le amare se si danno molte amandole da mangiare alle rapose che le mangiano le ammazzano, come dice Auicenna, Crescentio, & Plinio con patto che non beano subito. Son migliori le amandole che le noce, perche non son tanto ontuose, confortan molto la uista, netta il petto, risoluono, & estingano la uescosita delle membra interiori, son buone mangiate nel principio della cena ò pranzo, ma mangiandosi uerdi con il suo osso cosi tenero generano un dolore, & peso di capo. Il latto di esse (& massimamente delle amare) posto ne i rignoni toglie uia il dolor di essi, l'olio delle amandole lieua le rughe delle pelle, & la mollifica, & da gentil lustro. Beuuto rompe la pietra, & mescolato con mele lieua i segni della faccia, gittato nell'orecchia guarisce la sordia nel principio di essa, ammazza i uermi nell'orecchie, & leua, & guarisce il rumor di esse, & piu quelle delle amare, mangiandosi le amare fa generar sonno, & appetito di mangiar; prouocano, & destano l'orina, & è buono l'olio di quelle amare per il mal della madre. Piste, & poste nella testa lieua il dolore, l'olio di esse guarisce le lentigini del uiso. Del legno dell'amandole si fanno bonissime haste da arme, & da zappe, & del tronco si fan mazze dure, & gagliarde. Son molto buoni i giardini d'amandole doue sieno bozzi di pecchie per esse pecchie percio che fioriscon presto, & per esser cosi de i primi fiori soccorron molto alla fame di esse, & lauoran molto per detti fiori, & il mele di questi fiori è molto singolare. Le amare ò il suo olio posto sopra i segni delle ferite gli sana, & da buon colore, si come dice il medesimo Auicenna.

Vi è una infermita che si chiama formica, & per queste son molto buone le amandole amare piste con l'aceto, & poste sopra, ò l'olio di esse. Et lauandosi la testa con esse, & col uino lieua la rappa.

Delle Auellane. Cap. X.



Cres. lib. 2. cap. 8. lib. 5. ca. 4. lib. 7. ca. 6. Plin. li. 16. cap. 9. li. 22. ca. 9. Theof. li. 1. & libr. 3. histor. Colu. lib. 3. cap. 22. lib. 6. ca. 8. Auic. lib. 2. cap. 44.

LE Auellane son di due sorti, l'una è saluatica, & queste producono auellane picciole, et molto dure di coccia ma dolce, et di buon sapore. Le domestice son di due sorti, che alcune son lunghe, & queste son di miglior sapore, & anco maturan piu presto che le rotõde. Han piu bianco il frutto di dentro, & tutte queste sorte sopportano aere, & uenti caldi ma nascon migliore in aere temperato, & assai meglio nel freddo, & secondo che dice Teofrasto sopportano le auellane l'Inuerno per aspero che sia senza danno alcuno de i geli, & perciò si deon piantare per riparo de gli alberi che si soglion gelare, da quella parte donde lor suol uenir il danno del gielo. Dicolo douendosi piantar nelle possessione, ma son essi alberi al fin piccioli, & mal possono diffender egli alberi che son grandi. Son migliori ne i luoghi alti che ne i piani, & dan piu frutto, & ancora che si allieuino in terreni grassi portan gran uantaggio ne i leggieri, & arenosi. Ricercan lo stare presso dell'acque, ò doue si irrighi. E' buon terreno per le auellane domestice doue nascon le saluatiche, percioche naturalmente ogni cosa produce la natura nelle terre ò aere che piu le conuiene, & anco doue nascon tutti gli alberi che si criano presso all'acqua. Le Auellane nascono in una delle tre maniere, ò delle medesime Auellane, ò de i barbati che gittano al pie, ò di ramo, & piantoni, & questa ultima terza radeuolte piglia, ma quando affronta riesce molto buona (percioche ogni piantar di piantone ò ramo da molto meglior frutto). E' molto al proposito gittar rampolli de i germogli delle Auellane, & dopo che han fatto radice, & son barbati, taglinsigli dalle madri, & dopo che sian cresciuti alquanto, traspiantensi in altre parti. Il piantar di ramo ò piantone sta cosi. Sieno le fosse ben cupe, & ben tritata la terra di sotto & perche ciascuno albero che produce noci (& chiaman col uocabolo, & appellation di noci gli Agricoltori Auellane amandole, pignuoli, noci, castagne, & tutti frutti di questa sorte) gitta le radice molto profonde, & accio che possa ben profondarsi facciasi la fossa ben sotto, & ben zappata, & tritatagli la terra, dopo tolgasi un piantone ò ramo che non sia ne molto giouane ne molto uecchio, & se ha alquanto di duro per di sotto

gitterà

gitterà per li piu presto barbaccie pur che non sia secco, & distendasi nella fossa qualche duo palmi, & prima diansegli due piccate con un coltello in quella parte che ha da star coricato che non tagli però piu oltre che la scorza, perche per quel luogo gittera piu presto la radice, & questo fatto distendasi molto bene, & cuoprasi la metà della fossa, se è in terreno asciutto i barbati han da andare assentati, & la radice molto distesa ugualmente acciò che quando nascono non uengan torti ne aggroppati, & stringan molto la terra. Ne gli fara danno che al piantargli ui si gitti qualche grano di orzo, & il medesimo facciasi à quel che sara piantato di ramo, & in ogni sorte di piantar sempre auuertendosi che i bottoni restino senza le stone alcuna, ne si pongan presso le uiti, che l'una per l'altra riceuon gran danno. Le Auellane si han da porre in arole perche de li à dui ò tre anni si traspiantino, & sia l'arola ben zappata, & la terra mollificata, & cuopransi di terra quanto sien duo dita, & non piu, & se aduien che non piona, irrighinsi talhora uerso il tardi, accio che le auellane nascano tali che habbin la coccia cosi tenera, & sottile che si possa romper con le dita. Si possson porre in ciascuno di questi modi, l'una è che si rompa la coccia molto destramente che non si nuoccia alla auellana dentro, cosi si ponga sotto terra senza essa coccia ò guscio. Et se ui fosse paura di formiche, si puo inuoltare in un poco di lana, come insegna Columella delle noci, ma quando non ui sia sospetto di formiche non ui si inuolti lana, perche nascera meglio senza essa, & se ui è humidita non ui è pericolo di formiche, però in quanto sia possibile non ui si adopri lana. Il secondo modo è di seminare nell'arola semenza di canneggia, & dopo che sia nata, & sia alquanto cresciuta, fendasi il tronco, & in esso si metta la auellana senza coccia, & dopo cuoprasi ben con la terra, & questo si puo ben fare similmente in luogo doue da se nascano canneggie, & dopo che sia l'auellana ben cresciuta, traspiantisi, & pongasi in altra parte.

Qualunche di queste sorti di piantare si puo far nel mese di Ottobre, & Nouembre se è luogo caldo, ma se è freddo, sia di Febraio, le auellane, & di Marzo i rami ò barbati. Ma le auellane che si mettono in terra senza coccia sian sempre poste ò di Febraio, ò fino per tutto mezzo Marzo, & non mai inanzi l'Inuerno. Sia differenza da una pianta di auellana all'altra da dodici in uinti piedi. Inserisconsi similmente di scudetto, cornetta, ò cannello, ma il miglior insito è di tauola, & ha da andar l'insito molto basso sotterra, acciò i germogli che nascono al pie dell'auellana sien di sopra dell'insito, & saran migliori. Si insitano in pochi alberi, & similmente pochi alberi in esse. Et se in auellane si insitano persichi, ò albericocoli, ò

simili frutti si raddoppia in esse il frutto (come dissi delle amandole) si han da insitare la Primauera prima di tauola in auellana, ò amandola, & dopo de li si puo prendere puche ò scudetti, & insitargli in altri alberi de gli altri come essi, & i primi, & gli ultimi produrran duplicati i frutti.

Dice Teofrasto, che le auellane daran sempre piu frutto, & migliore se se gli lascian tutti i suoi germogli, che gittano alla radice, ma questo è falso, che ogni albero quanto è piu netto, & disbrattato piu frutto dà, & migliore, che tutto quel che hauea da portar di uirtù, & sostanza in quei germogli, & rami superflui tutto lo conuerte in frutto, oltre che il medesimo Auttore si contradice da se istesso, nel terzo libro dell'historia delle piante, dicendo in questo modo, L'auellana si fa maggiore, piu fruttifera, & migliore potandosegli minutamente quei piccioli rami, & germogli. In modo che acciò riesca buona questa pianta è necessario, che sempre sia mantenuta netta, & in dui ò tre piedi, & non piu, & tutto il rimanente se gli tagli. I saluatichi si fanno domestici traspiantandosi ò insitandosi, & i domestici, & fruttiferi si seccano non ui si hauendo cura. Son alberi che uiuon lungo tempo, & che ritornan nell'esser loro, ritornandosi à lauorare, & fruttifican piu se si lauorano, & coltiuano bene. Le auellane son calide, & secche, ma non son calide tanto, ne tanto ogliose, & grasse, come le noci, & son di piu tarda digestione, & dan miglior nodrimento, che non dan le noci; empiono il uentre, & son di forte digestione maggiormente se si mangiano con quella camisciola, che han dentro, ma se son mondate son migliori, & molto piu se son dure. Son migliori le nuoue, che le uecchie per non esser cosi ogliose, & ontose; colte, è bene che sien poste al Sole, che si asciughino, che si conseruan bene, & tenganst in luogo che non sia humido. Se se ne mangia molte ingeneran colera, dan sonno, & anco dolore, & grauezza di capo. Son buone dure, contra certe distillationi che cadon nel petto scendendo dalla testa, piste, & beuute con acqua melata son buone contra la tosse uecchia. Per le morsicature uelenose, per altri molti ueleni, punture di scorpioni gioua molto il mangiarle à digiuno, mangiandouisi massimamente certe foglie di ruta, & fichi passi, & questo è molto buono per il tempo della peste, & quando uanno in uolta aeri corrotti. Dice Crescentio, che de' rami delle auellane, si fan buoni archi, & botte, ancora che io mi penso, che sian deboli, & di poca forza per archi da tirare.

Cres. lib. 5. cap. 16. Colu. lib. 5. cap. 8. Plin. li. 16. cap. 26. Pala d. No umb. c. 7.

De gli Albericocoli. Cap. XI.

GLi Albericocoli son certi alberi che nel ramo, & nella foglia, ha al-

quanto di simiglianza alle prune, ma non son cosi nodosi, & il frutto di esso si assimiglia alquanto à i persichi. Di questi ui sono alcuni che son lisii, senza pelo, che alcuni li chiamano Moniaci, & questi sopportano terreni, & aeri alquanto piu freddi, che gli altri che hanno il pelo. Ma è ben uero che caricano piu di frutti ne i terreni, & siti caldi. Vogliono terre leggiere, & alquanto arenose, & abbondanza d'acqua. Alcune uolte pigliano con piantoni, & rami, ma percioche queste rade uolte affrontano, & similmente gittano barbati alle radici, il meglio è di piantarle, & metterli per semenze, & si deue seminare in terre calde di Ottobre, & di Nouembre, & in quelle che fossero piu fredde di Gennaio, et Febraio, & sia in are si come io dissi delle amandole, eccetto che non se gli gitti sopra sterco di porco, ma d'altra sorte ben marcito, & uecchio, & ben mescolato, & sia tanto da un'osso all'altro di distantia quanto io dissi delle amandole, & irrighinsi molte uolte, & dopo che siano cresciuti alquanto, traspiantinsi inanzi che gittin fuori i fiori, & questi alberi fioriscono subito dopo le amandole, come dice Plinio, & per questa cagione ricerca ogni lauoro per tempo. Si inserisce questo frutto di cornetta, & scudetto, & di cannello assai meglio che di niuno de gli altri, perche han la scorza sugosa, & il legno alquanto secco, se si inseriscono in amandole, ò in auellane, di tauola raddoppiano il frutto. Non si piantino in luoghi uentosi, che i uenti li spezzano, percioche hanno il legno alquanto fragile. Vogliono esser inacquati molte uolte. Son alberi che dan presto il frutto, & presto periscono. Se gli han da mondare, & tor uia dall'albero i rami secchi, & rami che ui son uani, & fuor di proposito sparsi. Accioche facciano l'osso sottile, pongasi à mente quel che ho detto in questo capitolo di sopra delle auellane, & perche non habbino da hauer l'osso dentro, quel che io dissi de' persichi nel capitolo de gli insiti di questo terzo libro. Il suo naturale insitare è ne i persichi, & prune, & meglio in amandole, che in niuno altro, come dice Paladio, & nell'auellana, & di passare in tutti come ho detto, & come dice Columella nel libro sesto, & capitolo ottauo. Si insita in ciascuno albero che habbia la scorza simile à esso, ò in quei che producono il frutto che gli assimigli, & nel tempo medesimo che essi. Soglion generar molte formiche, & per esse, & per l'altre infirmitadi, si puo uedere doue io trattai di alcune infirmità de alberi in generale. Il frutto di questi alberi, non è tanto humido, come il persico, & son piu caldi, & piu odoriferi, & perciò confortano piu la testa, & lo stomaco, & per un poco di agrume che han in se son piu dilettenoli, che i persichi, ma al parer mio non ha comparatione con i persichi. Chi di essi hauesse mangiato molto se

Universidad de Deusto
Biblioteca

si sente fastidio mangin sopra essi la propria amandola, che è dentro, che così si usa ordinariamente in Italia dopo l'hauer l'huom mangiato albericocoli ò persichi. Il legno di questo albero è quasi come quel delle amandole, insitati di passare ò di tauola in amandole dolce hauran l'amandola dolce.

Delle Giuggiole. Cap. XII.

Pal. cap. 4. Ab. Mag. cap. 6. Plin. li. 18. cap. 10.

LE Giuggiole ricercano acre, & terre calde, & luoghi aprici. Et in essi luoghi dan gran frutto, uoglion terreni leggieri, & debboli, & quasi men che sterili, che nelle terre grasse, & molto fertile non si fan molto buone. Il suo ponere di quattro sorte, ò di barbato, ò di piantone, ò ramo, & queste tre si deon far di Marzo prima che dian fuori, come ho detto di sopra, cerca il metter de gli alberi, & se son terreni freddi si possin porre anco del mese d'Aprile. L'altro quarto modo è di semenza, che son certe ossa, che han dentro il suo frutto, ò seminare il frutto intiero. Si han da porre in arola sotto quanto è un palmo. Dice Paladio, che si dee mettere di tre in tre, non so per qual cagione, poi che al tempo del trasplantare, ha da andar ciascuno separato, & da per se. Et quando si pianterà l'osso, bisogna che sia messo con le punte uerso il basso. Ha da star l'arola ben zappata, & tritata, & stabbiata con sterco ò cenere, & quando sien nati è necessario che gli sia leuata, & tolta diligentemente l'herba da torno. Il piantar dell'ossa ha da esser del mese di Aprile (come dice Plinio, & anco Marco, & Seuerino) non si han da trasplantare fin tanto, che non sieno così grossi, come il dito grosso, & sia la fossa ben larga, & non molto profonda. Gittan questi alberi molti barbati all'intorno, & son buoni da piantare. Si inseriscono di scudetto, ò cornetta, ò cannella, & parimente di tauola, & si possono insitare di Aprile, ò di Maggio, & perche ha il ramo sottile, & fiacco, sian gli insiti rami grossi, & de i migliori. Se sono infermi, & alquanto tristi, dice Paladio, che se gli farà gran bene fregargli alquanto i rami, perche così tornan freschi, & allegri, ò gittandosegli alle radici uentri di buoi, che sia in poca quantità alla uolta, ma molto spesso. Similmente è bene che nel tempo dell'Inuerno se gli faccian certi montoni di pietre all'intorno del tronco, & poi se gli lieui quando farà gran caldo, che sarà da Maggio in poi. le Giuggiole non è mai ben di cogliere, fin che non sien rosse, & se nel coglierli si bagnerà con buon uino uecchio, dice Paladio, che non si arrugheranno. Si conseruan bene in uasi impecciati, che habbin serrata la bocca, & posti in luogo asciutto, ò appicati ne i suoi rami, & inuoltate nella sua foglia, ma questo è cosa lunga. Son calde, & alquanto humide, son buone contra la tosse, & l'acqua nella quale son cotte, perche son amene, & pettorali, & allargan molto il petto, & fan diggerir quelle materie mandandole fuori, & il medesimo effetto farà il siroppo che si farà della decottione di esse.

Del Carobbio, ò Guainella. Cap. XIII.

Palad. Feb. cap. 30. Nouembr. cap. 7. Plin. li. 17. cap. 18. li. 23. ca. 9.

SOno i Carobbij certi alberi che portan per frutto certe guainelle della sorte, & similitudine di un bacello ò scorza di faua, con certi granelli dentro. Di questi si mangia la scorza, & non i grani, perche son troppo duri ne son buoni per altro, che io sappia se non per seminare. Questi alberi nascono in terre, & paesi caldi, & riuiere di mare pur che sien calde, & esposte al mezzo dì. Son parimente buone per questi alberi le terre, & paesi doue nascono le palme. Vogliono parimenti terre secche, si alleuano assai bene in colli, & piani, ma uoglion siti uerso il mezzo dì, & anco se si possono adacquare diuentan buoni. Ne i paesi, & contrade che son temperate ancora che si faccino grandi, & gittino molti fiori, al fine non si maturano ne uengono in perfettione, & ne i freddi non possin uiuere, si possin piantare in ciascuna delle tre prime sorti barbati, rami, & semenza di Nouembre, & di Febraio, & in terreno ben arato, & arole come ho detto, & quando sono alquanto grossi si possin trasplantare. Vogliono le fosse ben profonde, & larghe. Questi alberi gittan fiori molto belli, & per hauerne i fanciulli gli tagliano molti rami però in quel tempo deono esser molto custoditi. Han la scorza grossa, si insitan bene di coronetta cannello, & scudetto in amandole, prune, & persichi, percioche il carobbio uuole l'aere dell'amandole ancora che non sopportin tanto freddo, & se insitano carobbij in amandole, & amandole in carobbi. Delle infermità di questi alberi, uedasi di sopra, massimamente doue si tratta delle formiche, non si han da stabbiare percioche non ricerca letame il carrobbio, oltre che non lo sopporta eccetto se non si inacquuasse. Si ha da cogliere il suo frutto quando sia ben maturo, & dolce, & di color lionato, & si conserua in luoghi asciutti, & disteso. Chi mangia guainelle di carobbio inanzi che si secchi gli fa generar flusso, & guasta lo stomacho, & dopo l'esser secca stringe il uentre. Queste si conseruan molto tempo, & anco è buono il carrobio per carestia di pane mangiarne, & quando di essi è grande abbondanza è gran nodrimento per buoi, & altre bestie.

Del Mirto. Cap. XIIII.



Plin. li.15. cap 19. ca.29.li.7. cap.19.& 12. cap. 13.& 17, li.32.ca.5. Cref. lib.5. cap 18. Theofr.li.1 cap.2. & libr. 4. hiſtor. li.2.et li.3. de cauſis. Auic.lib.2. cap.457.

I Mirti ſon certe piante che hanno il mezzo fra piante,& macchie,ancora che non ſi poſſon chiamar alberi, perche non creſcono in alto, ma poco importa come ſien chiamati. Baſti che ſon di due ſorti bianchi, & neri, ancora che ſecondo Plinio, ui ſieno molte differentie di eßi, ma principalmente ſi diuidono in queſti dui. Tutti dui uogliono aere caldo ancora che ſi crieno anco nel temperato, & nel freddo, ma rieſcono per far bella uiſta che non producono ne fior ne frutto alcuno. Ricercano terreni leggieri, & arenoſi ancora che ſimilmente ingraßi ſi poſſon piantare in quanti modi ſi poſſa piantar ogni ſorte di albero ò di barbati che naſcono al piede, ò di ramo ſtrappato pur che ſia di cinque in ſei anni ò di piantone, ò di ſemenza, & anco ſi poſſono metter col capo in giu alcuni rami ſotto terra, & dopo che ſien uenuti barbati, taglinſi dalla madre, & all'hora ſi traſpongano ò adunargli la terra al piede accio che faccin barba. Si piantano di piccioli rami ancora di quei che ſon di tre ò quattro anni, & ſe gli han da leuar prima le fronde con forbici, & porgli nel ſuolo ò in uaſi,& ſtringergli ben addoſſo la terra. Il metter di queſti è meglio di Nouembre ò Gennaio, ma io reputo che ſia meglio di arborcello di ſei anni, & non ſe gli lieui la cima. Delle ſorti & modi del piantarlo pongaſi ben mente in quel che ho detto di ſopra nella generalita de gli altri alberi è bene che ſia ſtabbiata la terra ben zappata, & l'albero piantato bene inacquato molte uolte, che il mirto ricerca molta acqua,& maßimamente che ſi inacqui fra giorno,& ſe quando ſon grandi ſi adacqueran con acqua calda non genereran granelli nel frutto ſecondo che dice Teofraſto. E' neceſſario ancora che ſia ſarchiato molte uolte ò ſcauatagli la terra. Il poner delle piante puo eſſer inanzi l'Inuerno, & nella Primauera, & que' di ſemenze da mezzo Febraio fino al fin di Marzo, & ſe la terra è fredda per tutto il meſe d'Aprile. Et ſe eſcano troppo ſpeßi, tolgaſene uia qualche uno di mezzo accio reſtino quei che ui ſaranno piu larghi, ma non prima che non habbian dui ò tre anni ancora che queſti alberi per hauer poche radici ſi deono ſeminar molto ſpeßi, & riceuon eßi molte utile con l'oliue, & le oliue con eßi, & per queſto

ne i giardini doue ſieno oliuari piantino, & deon piantarſi mirti à torno. ui ſono de i bianchi, & de i neri, i neri han la fronde molto minuta a modo di buſſo,& ſon molto migliori che non ſono i bianchi, & di piu uirtu nelle ſue proprietà di medicina. Vi ſono ſimilmente di ſaluatici, & domeſtici, & i ſaluatici diuentano anco domeſtici ò traſponendoſi à miglior terra ò lauorandoſi, & i domeſtici ſi ſeccano, & guaſtano laſciandoſi di lauorargli, & han grandemente biſogno che à minuto ſian nettati, & mondati delli rami uecchi, & ſecchi, che ſi come le oliue han biſogno di eſſer potate, ancora che naturalmente naſcano nelle terre che io diſſi. Fan bene in buona terra con tal che non ſia ſegoſa ma groſſa, & leggiere, & bene ſtabbiata, inacquandoſi molto. Gli mirti han continouamente frondi, & ancora uerdura molto allegra,& perciò ſon buoni per claußri di monaſterij, & giardini di diletto,& ſi poſſono tondere di ſopra, accomodarſi per ſpalliere,tirarli come l'huom uuole. Quanto all'inſito puo ſolamente riceuere in ſe inſito ò di tauola ò di ſega ò di paſſare, & nel narancio ſi inſita di coronetta, & tauola, ma queſto tale inſito biſogna che ſi ſotterri accioche non ſi ſecchi l'Inuerno per i gieli. Son alberi che uiuon mediocre tempo che non ſon di coſi lunga uita come le oliue ne i cipreßi. L'ombra di eßi è molto ſana. Le foglie del mirto cotte in uino bianco, & con eßo lauandoſi poi i capegli gli ſtringe, & non gli laſcia cadere, & conforta la teſta, & anco lieua la rappa, & poſto l'empiaſtro di eßo ſopra lo ſtomaco impediſce il uomito, & ſopra il uentre, & rignoni reſtringe il fluſſo del ſangue nelle donne, & quel del uentre quando proceda da debolezza cocendoſi le foglie in aqua,& con eßa lauandoſi le gambe,& corpo,aſciuga molto le carni, & gli da buono odore. Seccandoſi le foglie,& piſtandoſi, & ſi uenga à por la poluere di eßo ſopra alcune piaghe che habbian carne ſuperchia ò cattiua, la mangia,& cocendoſi le foglie con acqua pioueticcia, & riceuan quel fume caldo di ſotto che non uapori in altra parte gioua molto contra il fluſſo del ſangue, & contra quei che gli eſce fuori gl'interiori del ſeſſo. Parimẽti lauandoſi con queſta acqua coſi calda la fronte ò pigliando quel uapor da ſonno, & cotti i mazzi di eßo in aceto ò in acqua piouiggiana ritiene il uomito poſto ſopra lo ſtomaco.

Ve ne è una ſorte che ha fiori bianchi, altri berettini,ma è meglio quel del bianco. Il fiore mangiato conforta molto il cuore, lieua il fetor della bocca,& il medeſimo fanno le ſuoe uache,lieua,& rimedia il tremore uſandoſi à mangiare à diggiuno. L'olio di quelle uache ſi caua di queſte ſorte. Si han da cogliere quando ſon ben nere che è di Settembre,ò di Ottobre,& Nouembre, & cuocanſi in una caldaia d'aqua, & l'olio ſalterà di ſopra

ilquale si puo dopo raccogliere con un cocchiaro, ò con lana in zuppandouelo, & poi sprimendolo. Altri lo cauano pistandole prima, & in un caldaio le tengon sopra il lume maniggiandosi alquanto con un cocchiaro, & dopo gittano acqua calda di sopra, & lo coce, & quel che uiene in cima si raccoglie nel modo che ho detto, & è olio.

Altri lo fanno in questo modo, piglian due libre di grana, & la pistano, & tre libre di buon uino uecchio odorifero, & è migliore il rosso, due libre di olio di oliue, & è meglio di oliue uerdi, & mettono à cuocer ogni cosa insieme fin tanto che si uenga à consumar il uino, dopo tornan di nuouo à gittarui piu grana, & uino con quello medesimo olio di prima, & lo mettono à cuocere, & consumato di nuouo quel uino, lo rifanno di nuouo che son tre uolte. Dopo lo colano, & conseruan quello olio al Sole quaranta dì, poi lo ripongono, & si come ho detto di due libre, si possan fare di maggior quantita, & meno. Ha questo olio queste uirtu, che se con esso si unge la testa stringe le radici de i capegli, & non uengono à cadere anzi gli fa piu lunghi, & negri, & ritiene il sangue del naso, se con esso si ungono le posteme che nascono di caldo, & un altro male io dissi di sopra chiamato il mal della formica, & altri mali che nascono da calore, gli sana, ritiene il flusso del sangue che esce dal naso, è buono per le piaghe uecchie che gittano quagliandosi con cera, & ungendosi con esso lieua il mal odor del corpo, & anco pistate le foglie, & poste di sotto gioua molto contra le Moroide. L'olio gioua molto contra le morsicature de gli animali uelenosi beuendolo, & ungendosi con esso, & massimamente de gli scorpioni. Le frondi di esso da gentilissimo sapore, & odore à ciascuna carne che si ha da arrostire, riuoltandola in esse. Dice Plinio che se uno ha il uino torbido uolendolo far chiaro insuppi bene un colatoio in olio di mirto, & per esso colisi il uino, che colarà chiaro, & la fecce resterà nel colatoio, & il uino non pigliera cattiuo sapore. Le uache di esso medican la tosse per esser amene, mangiandosi la mattina, & la notte quando l'huomo si ua à dormire, & per esser uerdi, & secche restringon il flusso, come si è detto, & gioua molto à quei che sputan sangue, & per questi medesimi che ha flusso è molto buono il uaco di esse gittate in mosto, & si fa in questo modo. Deuon coglier l'uue del mirto quando son mature pur che non sieno bagnate ne habbino acqua sopra, & ponganfi a sciugare al Sole, & è meglio se son senza granelli, & pigliſi del mosto, & à ciascuna secchia gittisi una libra di quelle picciole uue, & dopo che habbia ben bollito naturalmente, appartisi l'uno dall'altro, & conseruisi il uino in un uase ben impeciato, & ben coperto, & di esso beua quando fia necessario. Il

rio. Il sciroppo delle granate del mirto, è restrittiuo, & per restringer il flusso è molto operatiuo. Similmente si conserua il sugo di esse espremutosi bene da per se, & colarlo, & cuocerlo fin che si conserui la terza parte come siroppo, & conseruisi della medesima sorte, & ancora che non si cuoca, si conserua, però non tanto tempo, ne è di tanta uirtù, ne ristringe tanto. La principal uirtù di questo albero, & di questo frutto è di restringere, leuar il male odore, & darlo buono, & confortare. L'olio di esso impedisce il sudore se l'huomo se n'unge, & la poluere del Mirto (che è il suo frutto) consolida molto le sgraffiature, & rotture, & di esso si fa molto gentil conserua per la State, & se con l'olio di mirto si ungono le mascelle, fa addolcire il dolore de i denti. Molte altre buone proprietà ha il mirto, che saria lungo di raccontarle, ma tutte tendono à stringere, & à confortare. I grani di esso mangian molto uolentieri gli uccelli tutti che praticano le fratte.

De gli Alami bianchi, & sue proprietà. Cap. XV.

GLi Alami son di due sorti ò bianchi, ò neri, & prima si dirà de i bianchi. Si alleuano bene questi in qualunche aere, ò freddo ò temperato ò caldo, che se sia, ancora che molto migliori si fan nel freddo, uoglion terre grasse, ancora che mediocremente si alleuano in terre arenose, & fiacche, fuggono terreni cretosi, & gessosi, & ancora che nascano in simili terreni uengono però languidi, secchi, & di brutto colore, oltre che uiuono poco tempo. Parimente non diuengono buoni fra le pietre, perciò che uoglion molto il riposo della terra, son piu naturali in ualli, & in piani, che in poggi, & colli, ne luoghi alti. Vogliono stare presso l'acque, come sarebbe su le riue de i fiumi, & quiui si alleuan meglio, che in niuna altra parte, & uengono essi à fortificar le riui operando, che l'acque non cauino sotto, ne uenga à mangiar la possessione, & maggiormente nelle riue, rampolli d'acqua, & luoghi humidi, & sustantiosi, che nel secco non ualglion nulla. Diuentano buoni, & stan bene ancora doue è terreno fangoso, & percioche gitta radice profondamente ricerca profonda fossa, è buono piantarlo, perche le uiti ui salliscano à produr uue, come si usa in parte d'Italia. Si pianta in qualunche modo, & sorte di piantare, che si faccia qualunche altro albero, & han cosi uiua la uirtù, che anco d'un picciol bastoncello, che habbia un poco di scorza, piglia, nascon di semenza, ma in questo modo riescon piu tardiui, ancora che questi alberi in poco tempo crescono, & diuengono molto grandi. Di seme si pianta in questo modo,

Cres. lib. 1. cap. 5. Cres. lib. 2. cap. 48. Plin. li. 17. cap. 11. & cap. 12. li. 17. c. 41. li. 24. ca. 8. Ca. ca. 6. Col. lib. 6. cap. 4. lib. 12. c. 2. Varr. li. 1. cap. 56. Palad. Noëb ca. 15. Palad. nel trattato de gli Insiti in uerso.

quando gli Alami fioriſcono (ancora che per la uirtù quel non ſia proprio fiorire) ſi mette in terra quella ſua ſemenza quando ſono ſtagionati, & che ſi uedon di color berrettino, & prima che l'albero gitti fuori la fronde, ſemininſi in luogo alquanto humido, & fangoſo, & facciaſi nel medeſimo modo che io dirò qui ſotto trattando del ſeminar la ſemenza dell'alamo nero, & quando ſaran creſciuti alquanto, traſpiantinſi. Piantiſi ſimilmente di piantone alle riui del fiume, & queſta è la migliore, perche in breue tempo pigliano, & uengono à perfettione, & ſimilmente di ramo, & auuertaſi che ſia il ramo da un'anno inanzi, & anco i cogollos di eſsi piantati pigliano, & ſia il legno baſſo, eccetto che non ſi habbia da dubitare, che le beſtie le rodano, & doue auenga che ſi pongano, auuertaſi ſempre, che ſian poſti ſpeſsi, accioche uadano piu ſpeſsi, alti, & piu dritti. Son gli alami bianchi di due ſorti l'una è di natura di aſcendere in alto, & molto dritto, l'altro è di natura piu baſſo, & gitta piu rami da i lati, & ſon queſti chiamati da Creſcentio Albares. Queſti ſecondi ſon piu uiui in pigliare, che non ſon gli altri, & di piu bel legno, & piu liſio. Il tempo del piantargli è la Primauera, prima che dian fuori, & dal metter de i barbati impoi tutte l'altre ſi poſſono piantare in un buco fatto con una ſtanga, & un mazzo, maſsimamente per quei che ſi piantano di piantone groſſo, ancora che tutti queſti gitteranno aſſai meglio in foſſe, & anco ficcati i palì di alamo bianco in terra come perticoni, pigliano, & ſe queſti alberi ſi tagliano la State, ò ſi ſeccano, ò riceuon gran danno, & per queſto il potare, & tagliar di eſsi ſia ò nella Primauera, ò inanzi che uengano i gran Soli, & gran caldi; & ancora che queſti alberi ſi poſſano inſitare nondimeno è coſa ſuperflua, poi che l'inſitare è per migliorar il frutto, & queſto albero non lo produce; & ancora, che ſecondo che io credo ui ſi poſſono inſitar noci, poi che amendue queſte ſorti d'alberi richiedono uno aere, & ſito medeſimo, & ſon ſimili di ſcorza. Et ſi come ſi poſſono queſto inſitare poſſono inſitaruiſi ancora altri della medeſima qualità, & anco le ceraſe. Queſti alberi fanno la loro ombra molto ſana, leggiera, & freſca, & induce ſonno, & ancora che nella State non ſia freſco in altra parte, ſempre ſotto di eſsi uiſi truoua qualche uenticello, & uoltan la foglia il dì maggior dell'anno, che è il dì di San Barnaba, che quella che l'han tenuta da una banda la tengon da quel dì impoi dall'altra contraria, & perciò paion quel le foglie hauer mutato colore. Et con queſto ſegnale poſſono i lauoratori, & genti di campo ben conoſcere, quando cominciano à ſminuirſi i giorni. Le frondi di eſsi ſon ſimilmente di un buono, & gentil nodrimento per le uacche, & pecore nel tempo dell'Inuerno, maſsimamente in quelle regioni

che nieua molto, doue non ſi truoua da paſcerle; & per farlo, biſogna di tagliarli le rame picciole quando è la foglia uerde, & quaſi matura, prima che cominci ad apparire berrettina, & conſeruiſi, dopo che è ſtata all'ombra un pezzo, in luogo aſciutto, & nel tempo della neceſsità ſi potrà con eſſa alquanto ſoſtentar il beſtiame che non periſca. ſi ha da coglierla nel ſminuir della Luna, acciò meglio ſi guardi ne ſi putrefaccia, come dice Plinio, il quale auertimento deue eſſer notato per qualunche ſorte di fronde, che ſi habbia coſi à cogliere. Il legno dell'alamo bianco è molto dolce da tagliare, & da lauorare, & perciò è molto al propoſito per quei che intagliano, & è molto buono per far paueſi, & ſcudi, che per eſſer leggiero ſerra preſto il colpo riceuutoui ò di ferro, ò di ſaetta, & cauato il ſugo delle foglie di eſſo è molto utile per il dolor delle orecchie gittandouiſi, & quei che hanno Calambre nelle mani non gli uerra portando in eſſe un bordone di alamo bianco. Et anco ſecondo che referiſce Plinio, hanno una roſciada nelle foglie, nellaquale lauoran le pecchie, & fan ſingolariſsimo miele. Si fan del ſuo legno boniſsime lettiere molto liſie, & molto belle, ne in eſſe ſi criano cimici, come nel Pino.

De gli Alami neri. Cap. XVI.

SOn gli Alami neri di diuerſe ſorti, l'una che monta alto, & dritta, & l'altra che è baſſa, & ſi eſtende in rami quali ſon quelli, che ſogliono eſſer ſu le piazze delle chieſe delle uille, doue ſi riducono i contadini i giorni delle feſte à dir baie. Tutti gli alami neri ſien di qualunche ſorte ſi ſieno, ſi fanno in qualunche ſorte di alberi ò caldo, ò freddo, uero è bene, che ne i temperati, & freſchi diuengono migliori, & ancora che nell'aere humido ſi crieno coſi ſopportan anco aere, & paeſi ſecchi, & forti, & colli, & piani, ma ne i luoghi alti ricercano humidità. Queſti non naſcon ben ſe non di duo ſorti, & delle ſemenze che fanno ò di barbati da quei che naſcon delle radici, migliori che di altra ſorte, che di ramo ò piantone, rade uolte affrontano à pigliare. Di ſemenza ſi pongono in queſta maniera, nel tempo che gli alami cominciano à dar fuori gittan certi germogli molto ſpeſsi, & pieni di uue, & quelle han dentro le ſemenze. Plinio la chiama Samara. ſi han da coglierle quando cominciano à farſi berettini, & ſi han da aſciugare per dui ò tre dì al Sole, pur che non ui ſi ſecchino. Plinio dice, che ſimilmente ſi poſſono aſciugar all'ombra, & biſogna farſegli un'ara lunga, & ſtretta, accioche dalla banda di fuori ſe gli poſſa nettare, & leuar uia l'herba ſenza sfrondare gli arborcelli, che naſceranno, & ſia molto

Creſ. lib. 5. cap. 62. Colu. lib. 6. cap. 4. Cat. cap. 5. & 6. Varr. li. 1. cap. 1 5. Plin. li. 17. ca. 9. et 27. Pal. Feb. cap. 17.

ben zappata, & trifata la terra, & alquanto irrigata prima, acciochè ſia humida, & cuopreſi l'ara, di quella ſemenza, cernendoſele con un criuello buona terra, & ſtabbiata ſopra non piu alta di duo dita, & indi à duo giorni quando non pioua adacquiſi molto ſottilmente, che non ſi bagni molto la terra, & ſi ſarchi con la mano molte uolte, & perche i paſſeri ſi mangiano le cime che naſcono, biſogna di coprirli con paglia, ò con una rete che ſtia ſuſpeſa in alto, ò farui, perche non ui arriuino altri ſpauentacchi. Et dopo che ſaranno alquanto creſciuti, lieueſegli la paglia ſe ui ſarà ſtata poſta, & adacquiſi con una ſcopa molto bene, & à minuto, prima che il Sole eſca fuori, & dopo che ſia tramontato, & dopo che ſieno alti tre palmi traſpiantinſi in altra parte, & ſe ſon per farui aſcender le uiti ſopra eßi, come diſſi nel libro ſecondo, doue ſaran traſpiantati non ſi uada molto ſotto, non ſia difficile di ſuellerlo, & alhora ſieno ſolamente ſei piedi di diſtantia dall'uno all'altro, & perche quiui non gittin molto lunghe le radici, dice Columella, che debba eſſer riuoltate all'intorno della foſſa, & ſe gli metta ſterco di buoi ſopra, & dopo della terra che ſia ben piſtata, & calcata, & queſto è per quei che ſi han da tornar à traſpiantare, dopo per le uiti, che quei che ſi piantan la prima uolta doue ha da ſtare, ponganſi, come io diſſi nel libro terzo (che è queſto medeſimo) circa le regole generali. Quei che portan poca ſemenza, ò niuna, ſi han da piantare di barbati, & molto peggio di Ottobre, & Nouembre, che alla Primauera, & non ſi potino ne mondino, fin che non habbino dui ò tre anni, & alhora mondinſi con ferramenti che taglin bene, non gli laſciando ſe non la cima d'alto, & ſimilmente ſi mondino quando creſce fin à quanto potra giongere un'huomo, acciò che portin la uirtù, & la forza in alto, & ſi uien mondando molto bene ſalendoſi in eſſo, & uenendo mondando fino à baſſo, & tutto quel che naſcera nel medeſimo piede tagliaſegli con un coltello, & ſe non ha fuſto, ma è ſola foglia, ſfrondiſi, & ſtrappiſegli con la mano, & tutto quel che ſi tagliera uada preſſo il tronco quanto piu ſi potrà. Han da eſſer le amandole molto ſpeſſe, acciò che rieſcan dritti gli alami ancora, che ſi poſſon piantare rari, ò ſpeßi. I barbati han da eſſer parimenti di quel che gittano dalle radici, queſti ſon facili à porre quando ſon uecchi, maſſimamente in quelli doue ſon poſte le uiti per eſſer piani nelle forcature, accolgono acqua, & ſi fan uoti. Hor per queſto dice Columella, che di ſotto il braccio doue fa la forcatura ſe gli dia un foro, che arriui fino alla metà, perche per quiui eſca fuori quell'acqua che ſe gli è accolta di ſopra ò per il pie, & ſia il foro in ſguincio uerſo l'alto, come dice Plinio. Queſti alberi moltiplican molto in barbati, & è bene, che perche rieſcono ſpeſſi,

ſi, ſi ſceglian quelli che uan piu dritto, & quelli ſi mondino, acciò che creſcano in alto, & lieuinſi gli altri, che rieſcono molto ſpeßi, & non ſon tali. Di queſti per eſſer coſi ſpeßi ſi fan boniſſime ferrature per giardini à guiſa di raſtelli dal mezzo in giù. Le frondi de gli alami neri ſon molto migliori per i beſtiami, che quella de i bianchi, che è piu ſaporoſa, & di ſuſtantia, oltre che producon piu fronde, & di queſti quei che producon molta ſemenza non portano barbati al piede, ò ne portan pochi; & anco dicono, che la foglia di eßi è buona cotta in orina, & piſta con un poco di porco, ò butiro di uacca, & poſto ſopra lo ſtomaco, & il uentre delle creature che han faſtidio, & piſta da per ſe, & poſta ne i polſi rifreſcano molto l'ardor delle febri. Il legno di eßi è molto forte da lauorare, & di molto durare, ſi inſitano in eſſe uiti di ſega, come diſſi di ſopra nel libro ſecondo. Et del ſuo legname ſi fan boniſſime, & forti ſelle da cauallo, & mula, & da ſedere, & mazze molto forti, che non ſi ſpezzano. De i ſambuchi parleremo piu oltre, quando ſi tratterà dell'oliue, poi che ſon della ſua ſpecie.

Del Buſſo, & ſua proprietà. Cap. XVII.

NOn mi ricordo di hauer ne letto ne ueduto altra ſorte d'albero che comincì per B. che il buſſo, & accioche queſta lettra non reſti coſi adietro, trattaro di eſſo piu per queſto, che perche faccia molto al propoſito dell'Agricoltura. E' della natura del mirto, & anco par che ſi aßimigli molto alli arrayani negri, ma uole aere freddo. Si fan del legname di eſſo gentiliſſime opere di torno, & caſſe picciole, buſſole, & pettini, cucchiari, & imagini picciole, & tauole da ſcriuere molto liſie. E' il legno di queſto albero di gran durare che è molto duro, & mai ſi ſpacca, molto bello di colore di zafframe, & anco è di natura che non ſi tarma come gli altri legni, & ha in ſe tanto peſo che ancora che ſia ſecco ſi affonda nell'acqua. Queſto albero per hauer di continouo foglia, & anco molto bella, è molto buona, & dilettеuole per claustri di monaſterij, & di giardini, naſcon come dico in terre molto fredde come ſon ne i monti Pirinei, & richiedono luoghi alti piu preſto che piani ò ualli. Non ſtan bene nelle terre calde, & ſe ſon traſpiantati ſi fan domeſtici. Si poſſon ſeminare di ſemenza ſi come diſſi de i mirti. Ma ſi fan molto migliori ponendoſi di barbati ò di rami ò pezzi di ſue radici, che la natura di queſto albero è molto uiuo, & in qualunche modo che ſia poſto ò piantato, piglia, & ancora che eßi di ſua natura naſcano in terreni duri, & aſperi, ſopportan buone terre.

Teo. lib. 3. 4. & 5. dell'hiſt. Plin. li. 16. cap. 17. cap. 41. Creſ. lib. 2. cap. 3. lib. 15. cap. 37.

Il legno di esso secondo Plinio, è crespo, & aspero nella radice, & molto lisio ne i rami, è malissima legna da abbrusciare che fa un fuogo morto. La lessatura del bosso cotto in acqua di pozzo ò di fonte, è buona per lauarsiui il capo, che stringe la testa, & ritiene il flusso de i capelli & gli fa stretti. Si possion far di essi spalliere, & tauole secondo che io dissi de gli mirti, & se à questa pianta uenisse qualche infermita, curisegli come quelli, & secondo che delle cure di essi si è detto, & si de hauer cura di nettargli, & trapor l'uno con l'altro. Si possono inserire i bussi in altri alberi, & massimamente in mirti ò di foro ò di qualunche altra sorte di insitare.

Delle Cerese, & uisiole. Cap. XVIII.

Plin.li.15. cap.26. lib. 9. cap. 33.lib.17. c.31.et 27. li.23.ca.8. Cres. lib.5. cap. 11. lib.8. ca.8. Pal.Octob. c.12.et 15. Theo.lib.3. hist. Var. lib.1. cap.39. Col. li. 12. cap.2. Platina de honest. uoluptate.

SOn le cerese di molte sorti, & le migliori di tutte son quelle che si chiamano in Italia corgne perche son piu grosse, piu colorite, & saporite, & piu dure, che con esse si puo andar piu luntano che con altre. Tutte le cerese richiedono aere freddo, & terreni humidi, & leggieri. Ne i paesi temperati si alleuano mediocremente, & ne i caldi molto male, & se ne i tali non è abbondanza d'acqua continoua, gli alberi restano poueri, & i frutti di essi molto piccioli, & cattiui, & in questi paesi di questa ultima sorte è meglio di piantargli presso le riui di qualche fiume, ò altri luoghi uicini all'acque, & in ogni luogo uuol molt'acqua se non sono in terre molto fresche, & stan meglio ne i colli, & luoghi alti, & massimamente se son humidi, che in altro qual si uoglia sito, ancora che ne i piani, & nelle ualli si crieno delle buone, ma come ho detto con le condition sopradette. Si possion piantar de suoi barbati di rami tagliati, & anco dice Paladio che posti i rami di essi per perticoni ò pali nelle uigne diuentano buoni alberi, onde si conosce che si possono piantare ò stan di piantoni ò di rami. Possonsi similmente piantare ò seminare con le medesime ossa di essi che nascon molto facilmente. Ma perche questi di semenza habbino da riuscir buoni bisogna di insitargli, perche come ho detto rare piante riescon buone che stan solo della sua semenza. Ogni piantare ò trasplantar di essi sia nel mezzo dell'Inuerno, & se sia in terre, & paesi molto freddi si puo differire di farlo fine à mezzo Gennaio. Et questo è nelle piante, che nel piantar ò seminar dell'ossa, in qualunche modo se sia si han da metter in terra di Nouembre ò Decembre, & anco prima. Gia ho detto come si ha da porre in arola cosi de farsi nel seminar questo, ma questa arola non ha da hauer letame. Il trasplantare, & porre di essi ha da essere

da mezzo Ottobre fin per tutto il mese di Decembre, & se son terreni fred di come ho detto di Gennaio. Richiedono fosse molto sotto, & appartate l'una dall'altra de trenta ò quaranta piedi. Si trasplantan bene le cerese à barbati saluatici di Ottobre, & Nouembre, & di Gennaio deono essere insitati dopo che si aueda, che habbin pigliato bene. Essi si insitan bene in qualunche albero che habbia la scorza dura, come sono alami, salci, prune, plani, castagne, & lauri. Queste si insitano di coronetta meglio che di altra sorte, & di scudetto, & quei che si insitano in lauri hanno un sapore gratioso, & gentile ancora che alquanto amaro. Si possion parimente insitar di scudetto, & si come ho dettto se per le cerese passano sarmenti produrranno uue piu per tempo, & il medesimo si potra fare in qualunche altro frutto piu tardio, massimamente in uisiole per assimigliarsegli. Si insitano similmente di tauola, & se gli ha da leuar tutto il pelo ò scorza che ha all'intorno dell'insito, & perche questi alberi sudano gomma, ò si insitano inanzi che comincino à sudare ò dopo che han sudato del tutto, perche facendosi altrimenti la gomma affuoga gli insiti se son fatti nel medesimo tempo che sudan gomma. Si insitano similmente di osso in qualunche altro albero come dice Plinio di quel che à caso si insito in un salce. Si han da insitar nel Inuerno come dicono questi auttori, & è bene per Decembre. Si potrebbono alleuar molto bene questi alberi in paesi caldi, hauendo molta acqua al piede, perche le cerese sono in questo contrarie alle uisiole, che la uisiola richiede acqua dal cielo dico pioueggiana, & il cereso di esser adacquato, & satiato d'acqua di continouo, & sia terreno humido, & sustantioso, & che se ne i cerese pioue quando si maturano, tutti si aprono, & marciscono. Et se le uisiole sono inacquate si fan rosse, & molto agreste, & le è piu profetteuole l'acqua dal cielo che dalla terra. Si insitano similmente di queste sorte accioche nascano senza osso. Piglinsi gli alberi di cerese quando son giouenetti, & taglinsigli quanto un palmo sopra di terra, e spacchisi per mezzo fine à terra ugualmente da tutte le parti, & lieuesegli la medolla molto bene con un coltello tutta fine à terra, & dopo si riunischino le parti molto ugualmente, & lighisi, & empiastrensegli di creta molto bene quelle aperture, & dopo un anno che sia ben sano, & ben saldato tagliasi alquanto piu basso di doue fu il primo taglio, & quiui si insitino puche che non habbin mai produtto frutto, cosi nasceranno cerese senza osso secondo che dice Paladio, & Crescentio. Penso io bene che accio habbia à nascer senza osso sia ben far quel che si dice de i persichi in salci, & accio che habbia la scorza sottile, quel che io dissi delle auellane. Si possono in esso parimente insitar medicine, che se si spacca un ramo di

ceresо, & se gli caui la medolla, & in suo luogo si metta scamonea, haueran le ceresе che di esso nasceranno uirtu di rilassare, & mollificare il uentre, & se quiui si mettera anco azzurro ò qualunche altro colore, uscira del colore che ui sara messo, si come dice Crescentio; & si come si dice di questi alberi, et suoi frutti, cosi penso che si potra fare in altri alberi, & frutti, almeno si fan ponendoui qualunche cosa di buono odore ò di sapore, come dissi nel libro secondo dello insitar delle uigne, che quel dello insitar colori io per me non lo reputo certo. Et Crescentio dice ancora che si puo insitar di Marzo, ma questo ha da esser ne i paesi molto freddi, & in qualunche sorte di insitare si deue usar diligenza che l'insito sia quanto piu basso sia possibile. Si insitano bene di scudetto, di coronetta, & cannello al tempo, & come gli altri alberi. Vogliono esser molto scauati, & molte uolte, se ha di rami uecchi ò rami troppo spessi, i uecchi si taglino, & gli spessi si faccian piu rari. Et se hanno troppo humore, diasegli un foro presso terra in sguincio che tiri in alto fino al cuore. Se han formiche che facciasi sugo di uerdolaga, & con altro tanto aceto gittisegli con una siringa ò sguizzatoio doue esse saranno, ò pigliси feccia di uino uecchio, & con esso si bagni ben doue stan le formiche, & questo si ha da far quando l'albero è in fiore, ò gittisegli acqua di Toruisca, se lor fa male il gran Sole adacquisi di notte molto bene con acqua di pozzo ò di fontana. Per l'altre infermità che à questo albero auuenisse, oprinsi i remedij che io dissi nella generalità del male de gli alberi. Questi alberi non uogliono stereo anzi che con esso patiscon gran danno, cosi essi alberi come i lor frutti. Dice Plinio che se se gli gitta calce al piede maturaranno piu presto, ma non sia calce uiua acciò non l'abbruci. Dice similmente Auicenna che accio che maturi presto, si de fargli nella radice un buco non piu largo che quanto in esso capa un osso di cerase, & che lo mettan quiui, & che è prouato. Similmente se si adacquano gli alberi con acqua calda uiene à maturare piu presto il suo frutto, bene è uero che gli alberi duran poi poco tempo. Si ha da far tanto alto di piè quanto è la statura di un comune huomo perche son alberi pericolosi quando son tanto alti nel coglierси de i frutti, & si deuon coglier le ceresе quando son mature con una scala alta di tre piedi acciò non si uenga nel montarui suso à spezzar le rame ne sia pericolo nelle persone che lo coglie. Han questi alberi, massimamente quando son uecchi la scorza del tronco si grossa che di esse puo farsi una cuna per una criatura come dice Teofrasto, & anco un buzzo da pecchie. Le ceresе uerdi mollificano il uentre, dico uerdi quando son mature, & non secche, & se si mangia la ceresa col suo osso fa generar flusso; la mattina sec-

che ri-

che ristringono il uentre. L'ombra dell'albero della ceresa è molto cattiua. Dice Plinio che nel suo tempo si faceан molto male le ceresе in Roma, & stando io in quella città uiddi continouamente ualer sempre piu le ceresе Romanesche che le forestiere. Da che potiamo conoscere che con i tempi si mutan le nature de i paesi, & terre, & anco de gli alberi, che quel che anticamente non nasceua in un paese, se l'huom si ostina, & usa diligenza in fargli pigliare, & ben coltiuare ui si fanno, pur che il paese, & l'aere non gli sien molto in contrario, ne passino gli alberi da estremo ad estremo senza passar prima per il mezzo, acciò meglio si ueda conformando, dico che da tal terra si trasпianti in altra che sia quasi come ella, & cosi à poco à poco, & ne i ceresi trasпiantisi similmente in terreni caldi, & ancora che essi non sien buoni piantisi de i suo medesimi rami, & saranno assuefatti à sentir caldo, & insitinsi di essi istessi, & si acconcieramo. Et con questo modo molti alberi potran passare i paesi contrarij alla natura loro. La gomma delle piante di ceresе disfatta in uino bianco, & acqua mollifica la tosse uecchia, schiara la uista, da appetito, & col solo uin bianco giоua contra la pietra. Le ceresе generano mali humori nello stomaco, & uermi nel corpo.

Delle Visiole, & sue proprietà. Cap. XIX.



Platina de honesta uoluptate.

E' La Visiola una sorte di ceresе agreste, & anco i latini cosi le chiamano ceresi agre. Et hauendo noi trattato dell'altre, diremo hora di queste. Le Visiole sopportan qualunche aere ò sia caldo, ò sia freddo, ò temperato, & nelle terre asciutte son migliori, che ne l'humide, & nelle arenose, & leggiere, son molto buone, ancora che parimenti faccian molto bene nelle terre grasse, pur che sieno leggiere. In modo che in qualunche paese, & in qualunche aere si alleuan bene, eccetto ne l'humido, perche in esso diuentano troppo agre. Questi alberi son molto uiui di sua natura, & pigliano, & multiplicano molto. Si piantano di osso, & di ramo, maassai meglio di barbati, che di niun'altra sorte; ma dicono coloro che n'hanno esperienza, che son meglio le uisiole. Quei che nascono di osso, che quei che si alleuano di barbati, che nascon da se istessi, ma non si fan cosi presto, sono migliori, i piccioli, & nani, & che han le uisiole grosse, & tanto colorite, che diuengon nere, & hanno il picciuolo corto. Di questi si ha da sceglier

la semenza per porgli, ò per uia di semenza, ò per uia di piantone. Vem è di una sorte chiamata da alcuni Greche, che le producono molto grosse. Et queste tali si assimigliano molto alle ceresе, & uogliono terre, & paesi simili alle ceresе, che ancora che si faccian buone in ciascun terreno, che si irriga, molto migliore però nascono in terreni freddi non gli mancando acqua, & si insitano molto bene in essi, & similmente tutte l'altre uisiole, & anco si matura il frutto piu presto così insitate, come ho detto di sopra. Son le uisiole tanto uiue, che anco le punte di esse sotterrate pigliano, & questi alberi fuggono molto le terre dure, & si insitano di tutte le sorti di insiti, che ho detto. In questi alberi cadono poche infirmità, perche non son di sua natura delicati, & se alcune ne hauessero ricorrasi à i rimedij, & alle cure che io ho dato in generale di sopra à tutti gli alberi. Le uisiole alhora son tanto migliori, quanto son piu mature, ilche non adiuiene così nelle ceresе, che se passan molto quando son maturate à esser colte si guastano, & si putrefanno. Son le uisiole anco piu sane, che le ceresе, son molto contrarie alla flemma, & alla colera, perche le tagliano, & disfanno, & si han da mangiar la mattina inanzi pasto, & in questo modo danno appetito. Di esse son le migliori, le manco agre. Son buone rifrescate in acqua fredda, percioche oltre l'esser molto nette, si uengono in questo modo à rifrescar piu, & piu estinguon la sete, & il caldo, & si conseruan molto bene appassite al Sole; & così secche, son molto buone per quei che han la terzana, perche tolgon molto la sete, & contra la colera son come ho detto, molto buone. Questi alberi si fan buoni nelle uigne, & uogliono esser lauorati, & escauati, toltigli tutti quei germogli che gittan sotto ò all'intorno. Vogliono esser seminate ò piantate spesso. Et l'acqua delle uisiole distillata per campana, è cosa molto salutifera per gli occhi, lauandosi con quell'acqua che schiara la uista, & disfa certe tele, che ui nascono, & lieua la flemma di essi, & il dolore, & è meglio quellache si fa delle uisiole, che non sien molto mature. E' la uisiola un frutto sano (oltre il suo buon sapore) che pare à me che mille uisiole non bastarebbono per una casa, & che una ceresa sia troppo, & auanza per una città essendo cattiua & dannosa.



De gli alberi di Castagne. Cap. XX.

Cre. lib. 2. cap. 22. lib. 5. ca. 7. lib. 4. ca. 6.

SI ha da sapere, che sono gli alberi di Castagne di molte sorti nell'essere, & miglioria de

i frutti, ma tutti in questo si assimigliano, che ricercano terre fredde, ancora che nelle calde similmente si crieno, pur che sieno terreni humidi, ancora che non si irrighino quando sia lor necessario, perche con l'acqua che habbia continoua si genera molto fango, che fa marcir l'albero; nelle ualli, ò ne i colli diuengano buoni, & in luoghi aerosi piu che ne i piani, massimamente se questi colli, & luoghi alti son uerso Tramontana, perche questi alberi ricercan piu tosto ombra che Sole, eccetto però, se non son, come dico, paesi freddi, richiedono terreni deboli, & leggieri, che si assimigliano alla arena, ma non uogliono arena, & si alleuano similmente in paese, & terreno humido. Non possono sopportar ne terreno cretoso, ne grasso, duro, ne segoso, ne secco fuor di modo, che ancora che nascano in terre dure, non faran mai ben se il suolo non è humido. Questi alberi si possono piantar di ramo, & di barbati che nascono al pie dell'albero, ma questi non riescon così buoni, ne così fruttiferi, come quei che si piantano di semenza, & per questo, secondo quel che dicono questi auttori, è meglio piantar le castagne, l'uno perche prima riescon migliori alberi, & anco perche piu leggiermente si empirà un monte di quei che si pianteran di semenza, che de i barbati, che usciranno dalle radici, & per diuentar poi buoni è necessario di esser insitati, iquali non hanno quei che son posti di castagne. Non dico io, che questi similmente insitate non sien migliori, poi che ogni albero insitato migliora molto il frutto (come si è detto di sopra) & si possono trasspiantar le piante di Nouembre. Hor per piantar la castagna, bisogna che si faccia come si dirà. Si han da scegliere le castagne delle piu grosse, & piu saporite, & di certe che di sua natura si mondano da se istesse, & restan nette della scorza interiore, siano ben grosse, percioche delle picciole, ò non nascono, ò uengono le piante molto suanite, & son migliori le rotonde, che le lunghe, & perche molte si guastano, che non nascono, è bene che si apparti buona quantità di esse, & sia come ho detto, di albero che carichi molto di frutto, ancora che ciascun riccio porti molte castagne, & buone, & queste tali ponganſi à sciugar all'ombra in qualche parte asciutta, & dopo che sieno bene asciutte, si ammontonino da qualche banda apartata, & asciutta, & cuoprasi ben con arena di fiume, & indi à trenta giorni lieuisegli la arena, & gittinsi in una caldara d'acqua fredda, & quelle che notaranno, & staranno à galla saran le uane, & si potran gittar uia, & le buone, & sane, che son massiccie, se ne uanno al fondo, hor subito queste sieno cauate, & si tornino ad asciugare, & coprire di arena, come prima, & indi ad altro tanto tempo pruouinsi di nuouo, nel modo che si è detto, leuando uia le cattiue, & ritenendosi le buone. Et dice Crescen-

li. 12. c. 12. Teo. lib. 3. histor. Plin. li. 16. cap. 19. li. 17. c. 18. & cap. 20. Colu. lib. 3. cap. 20. lib. 5. c. 33. Aben. Palad. Feb. cap. 25. Nouembr. cap. 15. ne è uersi de proprietatibus rerum. Plat. lib. 3. de sua Cozina.

tio, che questo si debba fare due ò tre uolte, fin tanto che arriui il tempo nelqual si han da porre. Altri le conseruano in cantari ò brocche con la sua arena senza bagnarle, io tengo anco che sia meglio porle di nuouo fra l'arena in luogo asciutto. Il tempo del piantarle è per tutto il mese di Nouembre, & di Decembre, & anco per Gennaio, & se son terreni freddi è bene da mezzo Febraio, fino à mezzo Marzo, & per questo ha da esser la terra molto zappata, & cauata, ben pronfondo il fosso, & fatto à guisa di solchi, che è meglio che l'ara, come gli alberi, che ho detto di sopra, & sia in terreno alquanto ritirato, acciochè quiui non si fermi l'acqua, che le immarcisca. Dice Plinio, che si han da porre da quattro ò cinque insieme, con la punta di sopra, & cuopransi alquanto di terra, & pongasegli alquante canne all'intorno, & se si pone ogni castagna separata, & da per se, insieme con qualunche castagna, pongasi una bacchetta ò canna, perche si sappia doue è, che si uoglion molto purgare, & nettar d'herbe. La terra doue si han da fare i simili solchi per porre le castagne, sia molto simile à quella nellaquale si han da trasplantar, & sia alquanto humida, & asciutta, & non se gli gitti stabbio ò letame, che questo albero non ne ha bisogno, & se pur alcuno ui se ne gitterà sia ben marcito, & uecchio, & molto meschiato con terra in tanto che non si conosca quasi, che ui sia letame, & sia di uacca, & il trasplantare non sia fin che non sien passati duo anni, & sien ben sotto le fosse, perche gittan molto profonde radici, & accade, come dice Crescentio, uolergli piantare in terreni doue si seminan grani, ancora che ui fan molto male, eccetto che non sieno terre leggiere, & deboli. In queste terre si han da trasplantar rari, & mondarsegli i rami bassi, che uadano alti, & non faccian ombra alla terra, & uada per suoi lignos, come dissi de gli alberi, ne' quali si pongono le uiti, nel secondo libro doue io trattai delle uigne. Si han da trasplantare nella Primauera. Ma se sono per porle ne i monti doue habbia solo à dar utile in produr castagne, sieno piu spessi, perche similmente oltre l'hauer piu alboreto, per star cosi diuentano piu dritti, & piu alti, & di miglior legname, ma non han da esser meno uicino l'uno all'altro, che quaranta piedi. Et indi à uno anno, che saran trasplantati sien mondati molto bene, & licuinsi tutti i rami bassi, acciò si faccian migliori, & piu alti. Gittan questi alberi molti germogli al piede, & alle radici, & si trasspongono in altra parte. Il potare, & nettar de gli arborcelli, & anco de i grandi è ben che sia nella Primauera. Questi alberi si possono insitar di coronetta, ò scudetto, ò cannello, meglio che di altra sorte. Dice Paladio, che si possono insitare amandole in castagne. Et questo sarà in qualunche sorte di queste tre, che ho detto, meglio che di niun'al-

tra, ma sarebbe necessario, che la tal pianta di castagna, fosse esposta al Sole, perche l'amandola ricerca il Sole, & terreni caldi. E meglio insitar ceresc in castagne, perche ciascuna di queste piante ricercano terreno, & paese freddo. Et acciochè ogni insito duri molto, & produca molto frutto han da esser gli alberi in alcune cose molto simiglianti. Questi dui almeno si assimigliano nel nascere meglio in terre fredde che calde, & anco nelle simili le ceresc saranno alquãto piu tardiue insitate in castagni, che ne i suoi proprij alberi, ò sera ben di insitar frutti tardiui in essi, come pera in uermezze, & peraccie, & camuesas che parimente richiedono terre fredde, & fresche, & nell'insitar di essi sia tardio quando suda la scorza che si espedisce ben dal riccio. Se si pigliano le puche del medesimo, albero, & si insitino nel medesimo castagno saran le castagne migliori. Et quanto piu uolte si insitaranno tanto saran migliori, si come racconta Plinio di quell'albero di castagna che insito del medesimo (dico delle sue puche) un gentil'huomo chiamato Correlio, & riuscì assai meglio che il primo, & dopo che egli morì un suo criato torno à insitar quel che era insitato con la sua istessa puca, & riuscì assai miglior frutto di esso che del primo, ancora che non caricasse tanto come prima. Si insitan bene in salce fra la scorza, & quei che inesso si insitano uengono alquanto tardi, & in questo modo si insitaranno in alami bianchi, & in altri alberi delle sue sorti, & similmente in noci. Se haura infermità alcuna, guardasi per il rimedio in quel che dissi di sopra nelle regole generali de gli alberi. Quando son grandi non han bisogno di esser scauati, ancora che scauandosi non segli farà danno. Ma quando son piccioli, si uogliono scauare molte uolte, & mollificargli la terra, se si scortano ò potano, gittan molto, & si ringioueniscono, & anco in molte parti doue si sogliono tirare le uite in alto piu si preualgion le genti de i castagni per far dei suoi germogli, perticoni, & legni per porui, & sostenerui le uite che i per frutti, percioche il legno di essa dura molto sotto terra, & in acqua, & questo si fa doue è molto cara l'altra legna, et non se ne puo hauere. Nõ si han da cogliere le castagne fin tanto che esse non sien per cader da se medesime dai loro ricci, che allhora si sbattono con stanghe, & quelle che cadono con i suoi ricci, è bene di ammontarle da per se seperatamente, & tenendosi cosi alquanti di, si aprono da se istesse. Et anco dice Crescentio che quelle di questa sorte si conseruan piu tempo uerdi, ma se fosse luogo serrato doue ne porci ne cinghiali potessero entrare saria meglio per l'albero, & anco le castagne sarebbon piu stagionate, che niun albero matura insiememente il suo frutto, & anco sarebbe senza spesa, & senza pericolo di coloro che

le colgono con le pertiche, lasciarle cader da loro istesse, & allhora son di stagione quando il riccio si apre da se medesimo. Le castagne son di gran nodrimento, & sustantia, & dan forza grande, & anco in molte parti come è nel Delfinato si fa pane di esse cauandosi, & macinandosi come grano, & è la sua farina molto saporita, & anco mangiata la mattina restringe il flusso del uentre. Si conserua molto bene al fume in sacchi, & mangiandosene molte generan molti humori, & melanconici, nello stomaco, & oppilano le uene. Allessate si mollifican molto, & perdon quella malignità che hanno, & son buone dopo pasto che quieta il uomito, & riposa lo stomaco, & aiutano à diggerire, & à orinare, & confortano il uentre. Elle son forte da diggerire, & maggiormente à coloro che son di complessione flemmatica saluo mangiate con mele, ò zuccaro inanzi pasto; quanto crude son dannose à coloro che patiscono tosse, tanto piu son utile oppilate, & ben cotte, & cosi calde mangiate di mattina con mele, & arrostite son di buona digestione. Chi ne mangia molte maßimamente cotte se gli inacetisce lo stomaco; se della farina di esse, ò biaua ò melega impastata con aceto si fara poltiglia posta sopra qualche infiagione delle tette fara gran giouamento. Son tali, & di tanto gran nodrimento le castagne che dice Galeno che dopo del frumento dan piu sustanza al corpo che niuno altro pane, & i porci che con esse si notriscono son di molto saporita carne, & piu assai che quelli di ghianda. Se si abbruscian le scorze delle castagne, & se ne fa poluere, & si pone con spetie alla creatura nella testa moltiplicano il capello, & il medesimo effetto fan le sue frondi, & ricci. Si conseruan bene le castagne uerdi coperte di arena, & in luogo asciutto. La scorza di dentro che sta unita con la castagna cotta in acqua pioueggiana ò di fonte, & che rientri la terza parte, & beuuta restringe il flusso del uentre. L'ombra delle piante delle castagne è cosi cattiua, & graue che consuma anco gli altri alberi che gli sono appresso, & piu sotto. Il legno della castagna è di gran durare cosi sotterra come di sopra ne mai si tarma ne produce uermi, purche sia tagliato alla sua stagione, & è molto singolare per legnami di edifficio, & bisogni di una casa, & per acqua è ancora buono assai perche dura molto, & perciò di castagna si fan buoni canali da Molino, & buone botti da uino. Dice Paladio che non ha in se altro di male se non che è molto graue. L'acqua che passa per le radici delle castagne è molto cattiua, & molto cruda, & anco i castagni doue non tocca acqua, producon piu sane le castagne, piu saporite, & si conseruan piu tempo uerdi, & senza uermi, che se la terra doue è piantato questo albero non è molto secca, gli fa gran danno l'acqua. Questi alberi si seccano rare uolte per gelo, & perciò son buoni per riparo di quegli altri alberi che son soliti à gelarsi, piantandosi da quella banda doue si soglion gelare.

Delle Prune, & delle sue qualità. Cap. XXI.



Le Prune son alberi ben conosciuti, di questi ui sono di domestici, & saluatici, & de domestici son molte differentie, & molte sorti, ma tutti si generano, & alleuan meglio in aeri freschi, & temperati che in terre molto fredde, ò molto calde, & se nelle terre calde è abbondanza d'acqua si fanno anco buoni, & ancora che ne i colli, & luoghi alti si faccian buoni son con tutto ciò assai migliori ne i piani, & nelle ualli. Ricercano terre grasse, & molto humide, & nelle tali producono il frutto assai piu grosso che nelle terre fiacche, & leggiere. Vogliono guida nel fondo, & nell'alto terra netta di pietre. Si piantano questi alberi bene di barbati di quei che nascono al piè dell'albero, ma molto meglio di sue ossa. Questi alberi non si piantan ben di ramo che di molti pigliano poco, ne si fan buoni, ne anco di piantoni, i barbati di essi sien ben capati gentili, & dritti, & se doue si han da porre è terra calda, & paese caldo, ponganssi di Ottobre, Nouembre, & Decembre, & se terra fredda sia poco inanzi che dian fuori, & sieno de i barbati che saran nati piu luntani da l'albero, & questo è il metter megliore. Dice Auicenna che è il suo proprio piantare nelle tai terre di Febraio, & di Marzo. Facciansegli le fosse se è in terra humida cupe non piu di tre palmi, ma se è terra secca, uada alquanto piu sotto come sarebbe à dire un palmo piu. Ancora che secondo che dice Crescentio non gitta molto profonda la radice, & il medesimo dice Plinio, & ciò si uede per esperienza, perche per i uenti si sogliono suellere, ancora che Teofrasto dice che si debban piantar ben separati l'un dall'altro, à me non pare, perche questi alberi si sogliono gelare, & quanto piu staranno l'uno appresso all'altro men danno lor fara il gielo. Et anco Crescentio dice che non debban star molto appartati percioche non si occupa l'uno l'altro ne si fan danno. Quanto al piantare, & por dell'osso si fa nel modo seguente. Douendosi seminar l'ossa per transpiantar poi l'albero mettasi non piu sotto di un palmo

Cres. lib. 5. cap. 21. & 26. lib. 8. ca. 7. Plin li. 16. cap. 13. lib. 15. c. 8. 9. & 13. lib. 17. cap. 11. lib. 22. c. 8. Theof. li. 2. & libr. 3. histor. C lum. lib. 3. cap. 25. Palad. Nouemb. cap. 9. ne i uersi. Magnin. parte. 3. Anic. lib. 2. cap. 41. Bart. Angelicus de proprietatibus rerum lib. 27. ca. 25.

in terreno molto zappato, & mollificato, & si possion queste ossa porre ò di Inuerno se è terreno caldo, & asciutto ò nella Primauera se è terreno freddo & humido, che è di Febraio, & alquanto di Marzo, & quei che si pianteranno in questo modo la Primauera tenganſi tre di amolle in lessia che ne sia aspra ne forte, & in questo modo nasceran piu presto, & indi à duo anni traspiantinsi, & dice Crescentio che al traspiantargli ò sieno barbati, di radice, ò di osso, che se gli ungano le radici con sterco di uacca, & se si piantan ossa, per non si hauer da traspiantare, uadan posti ben sotto quanto arriui al ginocchio, & cuopransi poco, & l'anno seguente che saran cresciuti uguagliſegli il terreno, & in questo facciasi secondo la regola che si disse dell'amandole, ma queste tale ossa si han da porre nella Primauera ò che faccia tempo asciutto, perche se fosse tempo molto humido ò come nel mezzo dell'Inuerno, accoglierebbe acqua la fossa, & con la molta acqua si affocarebbon l'ossa ò si marcirebbono. Seminandosi certe prune grosse, & rosse che si chiamano porcale nascono molto bene, & anco l'altre d'altra sorte, & dice Crescentio che di prune si possion far buone fratte ò serrature di campi quasi come di macchie, & spine, che anco ra che non sieno pungenti se si piantano molte ossa di esse fan la macchia spessa, & non lascian passare, & per questo effetto son migliori le prune che fan piu germogli. Et in questo modo faran fratte da serrare, & frutti da mangiare, & anco per pascerne i porci, & questi si han da fare in questo modo. Traspiantinsi le prune spesse, ne se gli lieuino i figliuoli che gittano che son maschi, ma come ho detto in altro luogo presto periscono gli alberi à quali non sono istirpati i germogli che gittan di sotto. Le prune uogliono esser di un piede, & non alto, & tagliato di rama acciò con l'ombra sua uenga à coprire il pie, & lo mantenga fresco, & questi alberi ancora che maturino piu presto il frutto che è uerso il mezzo di, è non dimeno assai migliore quel che matura alla sua ombra, & di miglior sapore, & piu durare, ne si corrompe cosi presto, ne genera uermi, come quelle che è uerso il Sole, ne si annebbia, & percio è bene che stieno spessi, perche manco Sole dia sopra il frutto. Io non dico che questi alberi ricerchino ombra, & meriggio, ma dico che il gran Sole gli fa peggio. Se questi alberi sono in terra dura, & fredda, & se gli da letame non gli caderà il frutto, con conditione che sia in terre fredde, & non calde, che nelle calde non sopportan letame ne gli fa profitto alcuno, anzi che in terreni caldi con esso producon frutti di cattiuo sapore. Questo dico intendendo che sia letame di bestiame, che cenere ò qualunche altro fango gli fa grande utilità, ma se è terra che si irrighi ricercano letame purche sia ben marcito. Si

insitan

insitan bene in qualunche sorte, & si han da insitare, ò inanzi che sudano gomma che è di Gennaio ò quando han gia lasciato di sudare che è di Maggio, & di Giugno, & si insitan meglio di mensa, & di scudetto che d'altra sorte. Si insitan bene in persichi, & saranno in essi maggior i frutti insitati, & piu saporiti, & similmente in amandole, benche in esse non cresçon molto, & riceuon in se similmente amandole, duraznos, albercocoli, mela, & pera. Insitati in amandole produrran il seme dentro di amandola purche sieno insitati ò di mensa, ò passare, & il medesimo è nelle auellane. Si insitan parimente in rouere ò in castagne. Quei che si insitano in moniaci, o albericocoli produrranno il frutto molto simile à i medesimi albercocoli insitati in naranci matureranno i fruti à buon'hora. Gli duraci ricercan terreni piu freddosi che niuno de gli altri pruni, & anco piu humida, & questi si fanno meglio insitati in Seruali che gli altri, & tutti gli altri in essi come ho detto di sopra nel capitolo generale de gli insiti, & assai meglio in prune saluatici che in altri alberi traspiantandosi dopo i Cerueli. Questi alberi son migliori piantati se il terreno gli è accomodato uerso il uento di Mezzodi, piu che uerso niuno altro aere come dice Auicenna; onde potremo ben uedere essergli in qualche cosa contrario il Sole come ho detto di sopra. Se è terreno caldo doue sta, & ha terreno casalengo alle radici, & gli fa danno dico nelle superficie, lieuisegli tutto, & in suo luogo gittisegli terreno netto di pietra. Gittandosegli alle radici fecce di uino ò di aceto produrran piu tosto i frutti, & piu saporiti. Hanno le prune alcune infirmità, se stanno come suaniti, & marciti, gittisegli al piede alpechino che non sia salato, con altre tanta acqua ò cenere, & questa è meglio di sarmenti, & sia questo in tempo freddo, perche se fosse in tempo caldo, & secco con questo riceuerebbe danno, ò orina di huomini ben marcita con altre tanta acqua, & se gli cadessero i frutti, facciasi in una delle radici prencipali un buco, & mettasi in esso una zeppetta ò bastone di un legno uerde, & questi alberi sogliono hauer molte uolte uermi ò formiche, & perciò è buono di hauer una mescolanza di almagra, & aceto, & con esso si impiastri doue ne saranno, purche non se gli ne metta in troppo grande abbondanza, perciò che in quel modo che uccide i uermi nuoce all'albero, & quel che per medicina si mette essendo troppo torna dannoso. Per l'altre infirmita uedasi quel che ho detto di sopra ne i rimedij generali de gli alberi. Si sogliono in questi alberi molte uolte arrugar le frondi in alcuni rami, & quiui si sogliono generar uermicelli, & aragne, & di una frasca si guasta un ramo, & di un ramo tutto uno albero, & anco i uicini che gli sono al lato. Onde da quella parte che diuen-

teranno queste frondi cosi arrugate, taglinsi prima che il male uada piu oltre, abbruscinsi alhora, perche ancora che si lascino i rami ne' quali sono, restano però cosi infermi di quel male, che in gran tempo non tornan poi in se istessi, ne dan frutto, & contaminano l'albero. Le prune sono alberi che non uiuono lungo tempo, ma per quel tempo che durano son di maggior utilita che gli altri, percio che uengono i frutti presto, & ne portano assai, & se ritruouan terreni, & siti secondo che si conformano alla natura loro, sono ostinati in non morire che per infirmità che gli arriuino mai periscono si come dice Teofrasto. Io uiddi certi alberi di questi posti lontano da terre habitate, à quali i pastori leuauano la scorza da ogni banda, & ui metteuano dentro chiodi, che attrauersauano da una banda all'altra, & ui gli lasciauano, & sempre quegli alberi uiueano; & anco uiuono senza esser mai coltiuati, & producono de' frutti. Questi alberi ò han da stare in terreni alquanto humidi, ò esser irrigati molte uolte, & scauarseli di continuo la terra al lato. Di tutte le prune son le migliori alcune chiamate Damascene, perche uennero primeramente da Damasco, sono lunghe sottili da tutte le bande, & grosse in mezzo, & son anco del medesimo sapore, & dolce alquanto. Vi son le Verdegne, che dall'esser uerdi pigliano quel nome. Sopportano piu tosto terre calde, che altre, son molto saporite, ha un poco dell'agro, ma son di forte digestione, & non se ne deono mangiar molte. Ma percioche secondo i paesi sono i nomi di diuerse sorti di questi frutti di prune bianche, uerdi, & rosse, lunghe, grosse, rotonde, & piccioli, non accade trattar di esse particolarmaente se non dire, che tutte ricercano un medesimo terreno, che è quel che si è detto di sopra. Tutte queste sorti di prune si potran cogliere, & mangiar con il suo fiore, perche dilettano, ilche non si ricerca ne gli altri frutti, eccetto nelle uue; per conseruarsi son buone le Damascene, & le fratesche, & queste si riseruano in questo modo, Empiesi una cesta di esse quando son ben mature, & si ha una caldara piena di lescia di cener di sarmenti, piena d'acqua che bolla, doue si mettono, & subito si cauino, & se in essa acqua si uolesse metter un pochetto d'olio non è se non bene, dopo si mettono al Sole sopra tauole. Altri sono che le passano in cambio di acqua calda in acqua marina, ò un poco salata pur messa al fuoco, & bollendo. Altri le mettono senza altro cosi ad asciugare al Sole, & tutte queste sorti son buone per coloro che han sete nelle febri ò senza, messe in acqua, & mangiate mollifican il uentre, cotte in acqua gioua alla tosse, & fan diggerire le materie che la causano beuuta quella acqua, & son buone per quei c'hanno doglia di costa. Similmente son buone le duraci per conseruar secche, ma molti le passiscono con l'ossa,

ma ogni frutto che è tolto dall'osso per conseruare, & appassire è miglior dell'altri, & non si ha cosi senza osso da passar per acqua cotta, ma cosi come sono porle al Sole, riescon dopo alquanto agrette, & leuan la sete, & uerdi, & secche son molto buone, & salutifere contra la colera. Altri l'infilano; & cosi infilati le mettono al Sole, & altri sono che le asciugano in forni, & altri tagliano i rami che sono pieni delle endrine, & li appicano doue sia aere, & quiui si appassiscono. In questo ogn'uno faccia secondo gli parerà piu al proposito. Le prune mangiate à degiuno mollificano il uentre, ò secche, ò uerdi, ne si intenda uerdi per maturare. Et per questo son migliori le Damascene, & suoi simili, & se inanzi che si mangino si tengono alquanto in acqua fredda fan purgar la colera per le parti di sotto, & rifrescano lo stomaco, ma se se ne mangian molti, ancora che sien delle migliori, che ui sieno faran nocumento. Le Duraci secche ristringono il uentre, & danno appetito, & le saluatiche lo restringono oltre modo. & per questo si danno da' medici à quei che han flusso di uentre, & anco se si cuocono gran quantità di prune saluatiche in uino dolce tanto che rientri per la metà beuendosene un gran becchiero restringe molto le cancere, & anco il medesimo effetto farà la scorza della sua radice cosi cotta, & beuuta. La gomma delle prune ha molte uirtù, massimamente quella delle Damascene, che mangiata à degiuno spezza la pietra della uescica, che assottiglia le materie grosse, & le taglia, ammollisce il petto, & ristringe il uentre, perciò la deon mangiare coloro che ha il flusso del uentre, & consolida, & salda le piaghe, & disfacendosi con aceto lieua uia le lentigini del uiso, & maggiormente nelle creature picciole, & fa maggiore, & ò piu possente operatione se se gli mette all'intorno un poco di mele ò di Zuccaro, & conforta la uista questa gomma quando si fregan con essa gli occhi, & mettendosi nell'inchiostro da scriuere si affina molto con essa, & fa che la lettra duri piu senza spingersi, & se del sugo delle fronde si faran gargarißimi non lasciera correr materie flemmatiee alla gola. Se si uogliono hauere di questi alberi, barbati da piantare lasciti à ciascuno un paio di essi, & non piu, & questi saranno i piu dritti, & indi à duo anni si traspiantino come ho detto. De i Cedri parleremo piu inanzi nel capitolo de i Naranci.

De i Cipressi. Cap. XXII.

Cipressi son certi alberi che nella foglia si assimiglia molto à ginepri, & ha il piede alto & dritto, naturalmente son migliori ne i paesi cal Teo. lib. 1. 2. & 4. de l'histor.

Universidad de Sevilla Biblioteca

li. 1. & 12. de caussi. Ca. ca. 48. Plin. li. 16. c. 34. c. 41. et 42. li 17. ca. 10. cap. 28. lib. 23. cap. 5. Varr. li. 1. cap. 40. Bartol. Angli. lib. 17. cap. 24 de proprietatibus rerum. Anic. li. 2. cap. 40.



di, & nelli temperati si alleuano mediocremente, ma nelli freddi non si alleuano, ò riescono molto suaniti, & essi tardan assai piu tempo in crescer che nelle terre calde, ne si fan cosi grandi ne di tal legno. Son migliori in luoghi alti, & in coste massimamente uerso il Sole che nelle ualli, & luoghi ombrosi, dico di miglior legno. Questo albero solamente nasce di semenza, che non gitta barbato al piede, ne altri germogli de quali si possa piantare, ne similmente si possion metter con piantone ò ramo. Di semenza si mette in questo modo in luogo che sia bene asciutto, & che sia stabbiato di molti giorni, & lo stabbio sia diuentato gia terra, & molto mescolato con la terra, facciasi una fossa cauata ben sotto con una zappa, & molto ben trita, & ugualata, & netta di tutte le pietre, & sia lunga, & stretta, accio che di fuore si possa fare quel che gli sarà necessario senza entrar dentro di essa, & si han da cogliere le noci del cipresso ò di Gennaio ò di Maggio ò di Settembre, perche alhora son le sue stagioni, che questo albero fa tre uolte l'anno le noci, & ne i tre tempi sopradetti se han da cogliere, & si han da seccare al sole, & romperle, & di esse si trarà fuori una semenze molto minuta dellaquale si puo porre da per se qualunche particella di esse. Cauisene buona quantità perche bisogna di seminar le spese, & asciughisi ben questa semenza al Sole, & nel mese di Aprile quando sia la terra molto calda, & se temperata seminisi di Maggio, & in giorno sereno, & senza uento, che se pur fosse quel giorno rusciada reca molto danno, & con un criuello spesso se gli cerna la terra di sopra molto sottilmente, & molto uguale, & non piu alta di un dito ò dui al piu, perche se se gli gitta la terra molto alta per esser la semenza minuta molto & fiacca non ha forza da uscire, & si uiene à marcire, & perdersi. Et in questo tempo fin tanto che sia nata guardisi molto dalle formiche che lo mangian uolentieri, & se ue ne pratica niuna ammazzisi, & uedasi quello che io ho scritto nelle regole generali di questo terzo libro, & fin tanto che nasca si ha da inacquare molto leggiermente ogni tre dì una uolta inanzi che nasca il Sole, ò su uer la sera, & questo è il meglio, & è bene di adacquarlo con una scopa accio che l'acqua uada ugualmente. Dopo che è nata non uuole acqua se non poche uolte, perche se si irriga molto periscono ò nõ escono al proposito et come douerebbono riuscire, & ancora che

quando son grandi riceuan l'acqua, la troppa non gli è sana. Si han da scauar senza toccar le radici ne entrar nell'ara perche quello che sara pisto subitamente perira, & in nascergli l'herba à torno presto se gli lieui inanzi che pigli forza, perche dopo che è grande se ne portarebbe seco il cipresso. Et percio che quando nascono, & son picciolini gli secca, & abrusciа il Sole pongasi fuor dell'ara una forca per porui, & estenderui sopra un panno che gli faccia ombra, & sia tanto alto posto che possa per di sotto passare una persona per quando fia bisogno di scauarli, & zapargli, & di questa ombra non ha bisogno piu che il primo anno, & il secondo per esser riparati dal Sole, & dal freddo, & dai geli di notte. Quando son piccolini si uogliono cibare, & cultiuar molto, che quando son poi grandi non han necessità ne di questo, ne d'altra cosa. Anzi secondo che dice Plinio ogni lauoro gli è dannoso, ma io mi penso che non se gli possa mai far danno con lauorargli, & trattargli bene. Si traspongono quando han cinque ò sei anni, & quanto piu giouani si traspongono tanto piu uengono migliori, & se si trasplantano grandi non pigliano. Et dice Teofrasto che gittano le radici nella superficie della terra, & picciole, & perciò si deue far la foßa larga acciò piu larghe, & piu forti le possan distender sotto. Ma se è terreno humido non sia molto sotto ne molto cupo, & se secco profondo quanto quattro palmi. Sono in questa sorte d'alberi maschio, & femina, il maschio cresce piu alto, & ua le sue rami piu raccolte, & piu strette, & per questa cagione son piu belli per claustri, & per giardini. Si possion piantar l'un con l'altro, & tondargli come l'huom uuole, ma molto meglio è la sua altezza che quel che ha di buono il cipresso è l'altezza ben raccolta come si nota in molte parti della sacra scrittura ne stan bene col tondergli tenergli baßi, oltre che non uiuon poi tanto, l'uno perche si spoglia delle frondi, & anco perche si secca subito. Il trasplantar di essi è di Marzo, & di Aprile, & non tardan molto in crescere. In molte parti si fan ricche selue, & arboleti di essi per uender dopo il legno per esser de i piu pretiosi legnami che si truouino, & il luogo per far simili arboleti sia di terra dura non humida, & se si ha luogo in costa, & esposto al Sole quiui si piantino ancora che faccia similmente bene in piani che non sieno eccessiuamente humidi. Non uogliono letame anzi gli fa danno. Il legno del cipresso da singolarißimo odore, & è per casse molto pretioso, giamai si tarma ne cria uermi, ne si fende ò spacca se non gli è fatta forza, & anco doue sono le sue noci ò foglie non sara mai ne tarme neuermi che guasti panni, però per conseruargli questo legno è molto singolare oltre che gli da buono odore, & sempre par che questo legno sia

nuouo ancora che sia molto uecchio. Dura gran tempo tanto che par quasi che sia eterno, & che non manchi mai, ma è ben uero che il suo odore fa molte uolte doler la testa quando è troppo, & molte uolte suda questo legno secondo che dice Teofrasto; & anco nel libro de Proprietatibus rerum, dice che se si tagliono questi alberi tornano à rigittar nuoui rami, ma non è così anzi si secca, & Plinio che meglio l'intese dice, che se è tagliato mai torna à gittare, & per questo i Gentili gli appropriauano à i morti. Nell'Isola di Creta che hore si chiama Candia, doue di essi son grandissime montagne che ui nascono naturalmente, ancora che si taglino tornano à rigittare secondo che racconta Pietro Martire nella ambasciata che andò à fare in Babilonia al gran Soldano. Questo albero non si puo insitar ne in esso, ne in altro, se non fosse passato, & anco à questa guisa non crederò che pigli. Non patisce infermità, solamente si ha da usar diligenza con essi che uadano drtti fin da piccioli. L'olio del Cipresso restringe, & indurisce, stringe le gengiue, lieua il dolore de i denti, restringe il flusso, & sana le piaghe della matrice, & ristringe anco le piaghe che gittano; è buono anco per le abbrusciature, & finalmente tutte le cose del Cipresso ristringono, le sue frondi piste, & poste sopra le morsicature uelenose giouano, & se alcuno sputerà sangue faccia poluere delle noci ò galla di esso, & beuala, che consolida molto, & beuendosi in uino la mattina allunga l'alito à chi l'ha corto (secondo che dicono) & le foglie uerde piste saldan le piaghe. Le noci di esso macinate con farina di orzo ammassata, sana postagli sopra, & stringe la tigna, & fortificano i capegli, & ristringe il catarro. Piste ben queste noci, & mescolate con fichi secchi, mangiano, & consumano la carne superflua, che nasce nel naso. Cotte in aceto leua il dolore de i denti, & la poluere di esse beuuta in uino sana il flusso del corpo, & aiutano à ritener l'orina à quei che hanno una infermità chiamata strangolaria, & piste le sue foglie, & poste nel uentre ristringono il flusso. Il fumo di questo legno è molto sano contra tutti i mali odori, & uelenosi, massimamente in tempo che sia l'aere corrotto, & pestilentiale.

De i Persichi, & Melacotogne. Cap. XXIII.

Cres. lib. 5. cap. 23. lib. 17 cap. 226. lib. 8. ca. 8. Pal. Genn. cap. 20.

I Persichi son alberi che uogliono piu tosto terreni caldi, pur che habbino humore, & uoglion parimente terreni arenosi, & leggieri, & humidi, & se tale aere, & terre affrontano come ho detto uiuon piu tempo, & dan maggior frutto, che nel freddo ne uentoso, & con i uenti riceuon gran danno, si perche gli gittan à terra molto i fiori, come anco perche gli



schiantano i rami, massimamente quando hanno il frutto, & per questo si han da piantare per Sermeiores in ualli ò luoghi aprici, & di Sole ò luoghi guardati da uenti. Son alberi che uengon su presto, & presto si inuecchiano, & ancora che si possan piantar di ramo ò di alcuni germogli di quei che sogliono gittare al piede, rade uolte affrontano, ne anco quei che affrontano riescon molto buoni, & per questo è meglio, poi che ha semenza buona nell'ossa, por gli con essi, & ponendosi, perche habbiano da rimanere doue si metton la prima uolta, uadan messi ben sotto quanto arriuino al ginocchio, gittandosegli poca terra sopra, & dopo che fian nati uadasegli gittando terra, & cresciuto l'anno seguente uguagliasi alhora la fossa con la terra al par del terreno ordinario, & in questo modo gitterà le radici di sotto, & non fia mestiero di traspiantarli. Fracciasi una ara grande, & ben lunga, & cauata ben sotto, & se se gli gitterà stabbio, sia poco, per che con lo stabbio si cria il frutto molto insipido, & se la terra è temperata ò calda, ò secca seminsi per il mese di Ottobre, & di Nouembre, & se è terra fredda di Gennaio, & Febraio, & alcuni sono che li seminano di Settembre in paesi caldi, ma ancora che essi piglino doue siano seminati ò posti, ò doue sien traspiantati, con tutto ciò son migliori assai quei che son messi in tempi conuenienti. Tutto l'Inuerno inanzi Natale è buon tempo per seminare ò piantar l'ossa in qualunche paese si sia. Sia un osso separato dall'altro quanto un piede & mezzo, ò dui, & uadan profondi quanto un palmo con le punte poste uerso il basso, & quanto piu à minuto saranno inacquati tanto piu presto nasceranno, ma sia il tale adacquare à prima sera. Quando son piccioli si han da cauare, & sarchiare molte uolte, & quei che gli uoglion porre doue non si han da irrigare, pongali in fos-

ca. 25. Feb. cap. 17. cap. 20. Innoc. c. 5. Nouemb. cap. 7. Abecon. Platin. li. 2 Magn. par. 3. Auic. li. 2. cap. 21.

sa come ho detto di sopra. Questi altri trasponganſi quando hauran duo anni, & facciaſi la foſſa cupa, & ſtretta, & ponganſi ſpeſſi, perche in queſto modo ſi ueneranno à guardar meglio dal uento l'un l'altro, & dallo eceſſiuo caldo. Se quando ſi ſeminano ſon tenuti qualche dì inanzi à molle in acqua azzaffaramata, & dopo ſaranno irrigati con acqua di zaffarame fin che naſcano, uſciranno i frutti gialli, & molto belli, & il medeſimo credo che ſara di qualunche altro colore, & per queſto è bene che ſi ſemini ò pianti il ſeme di dentro ſenza l'oſſo. Altri accioche naſcano roſſi pigliano certe carote molto uermiglie, & grandi, & in una di eſſe mettono quel ſeme, & amandole, coſi ſi ſotterrano, & ſi caua ſugo di altre di piu, & con eſſo adacquano la ſemenza prima che naſca, & in queſto modo rieſce il frutto in modo che par ſangue, di queſti colori ue ne ſon molti in Italia. Perche naſcano ſcritti, ſecondo che dice Paladio, biſogna che ſi ſeminino l'oſſa, & dopo che cominciaranno ad aprire cauiſi fuori la amandola che è dentro, & in eſſa ſi ſcriua quel che à l'huom piace con terra roſſa & dopo torniſi à metter dentro, & riunir l'oſſo, & ben ſerrarlo, rimettendolo ſotto terra come era prima, & è coſa marauigliosa ſe gli è coſi. Et ſe ſi inſitano in platani diuengon roſſi come dice il medeſimo Paladio nel capitolo ſopradetto. Riceuono anco in ſe odori, & ſapori ſi come ho detto delle uiti, & de gli altri alberi. Si inſitano perſichi di ſcudetto ò coronetta ò cannutillo molto meglio che in altre ſorti, & percioche hanno la ſcorza groſſa, & buona, & il ſuo legno è brozzoloſo, & ſecco, & perciò non rieſce molto per inſitarſi nel tronco. Dice Creſcentio, che nelle terre frigide ſi inſitano di Gennaio, & nelle calde di Nouembre, ma è molto meglio, piu ſicuro, & piu tardi per Maggio, ò Giugno eſſendo paeſe freddo, & ſe è caldo nel principio d'Aprile che fa caldo, & ſudano gli alberi ſaluo ſe non foſſe di puca in tauola, che in queſto modo ha da eſſer prima che dia fuori, & nel medeſimo nel ſegato ò nel forato. Se ſi inſitano in melacottogni, & ciò ſi ha da fare paſſandogli per il melocottogno, ſi come diſſi di ſopra nel capitolo de gli inſiti danno melacottogne di piu eccellente ſapore che non è il perſico, & ſon dure, & buone per traſpiantarle, ſi han da ſeminare in terre come ſono con la ſua polpa, perche naſcono meglio che ſeminandoſi l'oſſa ſolo che alhora uiene ad hauer l'oſſo non perfetto. I perſichi ſi inſitano bene in prune, & quiui piglian meglio, & i perſichi in amandole, & in queſto modo inſitati l'amandola che è dentro l'oſſo ſara amandola, & fa il medeſimo inſitati in auellane, ma acciò l'amandola di dentro ſia, & dicuenti la uera amandola ha da eſſer fatto l'inſito in eſſa ò di menſa ò di paſſato, & affirmano coloro che ne hanno eſperienza che ſe ſi torna di nuouo

à ſemina-

ſeminare l'oſſo del tale durazno di eſſa naſcera poi amandola, & non durazno, & al parer mio ha con ſe la ragione, & il medeſimo ſarà de gli altri alberi che ſaranno inſitati in queſto modo, dico prune, moniachi, albericocoli, & ſimili altri che habbino oſſa. Inſitati in lauri uiuono piu tempo, & in eſſe ſi poſſono inſitar d'ogni ſorte, però aſſai meglio nella ſcorza che nel tronco, & accio che il frutto non habbia oſſo inſitinſi nel ſalcie, & di ciò pongaſi mente à quel che diſſi di douer farſi nelle regole generali de gli inſiti, & ſimilmente dice Abencemf, che ſe ſi fa nella radice un buco, & dentro ſi metta un baſtone di uimine, che produrra il frutto con l'oſſo molto picciolo. Se quando ſono in fiore ſi adacqueranno tre ò quattro di uerſo il tardi ogni uolta con una buona coppa di latte di beſtiame minuto, & è meglio di capre, portaranno i frutti maggiori, & piu ſaporiti, & molto ſingulari per farne preſenti à gran ſignori. Queſti alberi han da eſſer di un piede, & copado, perche ſi poſſa diffender dal Sole, & ſon piu ſicuri da uenti ſe ſono in paeſe freddo, han biſogno di eſſer inacquati, ma ſe è humido nò. Ma ne i paeſi ſecchi uogliono molta acqua, & eſſer irrigati di notte. Han parimente gran biſogno di eſſer mondati, & nettati da i rami ſecchi nel meſe di Nouembre; & dice Paladio, che ſe ſe gli taglia qualche ramo uerde, che ſe gli fa gran danno, eſſendo ramo groſſo, & in paeſi caldi, ma eſſendo in paeſi freddi ò temperati, piu toſto gli ſarà utile, eſſendo però ramo uano di fuori, & non de principali, & non buono. Se queſti alberi ſi infermano, pigliſi fecce di buon uino uecchio con altre tant'acqua, & gittiſegli alle radici. Se han formiche ò altri uermi, che gli tormentino, pigliſi cenere, & Alpechino non ſalato, & con eſſo ſi empiaſtrino ò doue ſono orina di buoi con un poco di aceto, & con eſſo ſi bagni bene il luogo doue ſtanno, ouero acqua di Toruiſca. Perche non gli poſſa far danno la gelata, dicon che ſe gli habbia da gittare letame al piede, ſe il frutto ſe gli ſuol cadere, gittiſegli una zeppa di Lentiſco alla radice inanzi che fioriſca, ò diaſegli un foro nel tronco, & in eſſo mettaſi un baſtone uerde di ſalce. Se producono il frutto arrugato, & cattiuo, fendaſegli nel mezzo la ſcorza per il lungo alquanto da alto à baſſo per due ò tre parti, & dopo che habbia ſudato alquanto per quel luogo empiaſtriſi con creta, & con paglia. Gli è molto utile contra molte infermità. Queſti alberi per la maggior parte, perche il gelo fa lor gran danno, & ſimilmente i uenti, richiedono luoghi aſciutti per il gelo, & aprici per i uenti, & piu di Tramontana che d'altro. Et ſogliono ſimilmente caricar molto, & perciò periſcono piu preſto, & non producono ſimil frutto, ſe gli ha da potar di eſſo quella parte piu ſuanita, & men raccolta, & infruttifera, & doue ſon piu

spessi i durazni & i persichi, si perche quei che resteranno non uerranno à adere, comeanco perche saran piu perfetti, & piu grossi, piu saporosi, & piu sustantiosi. Han da esser scauati sotto quando gli uoglion cader le fron di, perche cadono, & che cadano dentro quella fossa, et scauatura fatta, per cioche gli è di grande utile, & è di piu eccellenza, & profitto per essi, che niuna altra sorte di letame, che se gli potesse dare; & percioche quando caricano di frutti, se gli spezzano, & schiantano molti rami, bisogna che se gli mettan sotto forche, che gli sustentino. Passati pigliano in tutte le sorti di alberi, & di questa sorte si possion fare ò che uengano di buon hora, ò tardiui insitandosi in alberi che sieno piu primaticci, che essi ò piu tardi ui. I durazni, & persichi si possono conseruare aperti, & secchi al Sole come fichi, & perche il durazno non si apre à quel modo che non si stacca dall'osso, pigliſi, & con un coltello taglinsi all'intorno per doue ua un ca nale ò attrauersati, & ritorcansi, & cosi distaccara l'osso come i persichi; si possono far passi al Sole, & dopo l'esserſi appassiti al Sole, mettansi al l'ombra, acciò non si disecchin molto, & se si mondano per passar son piu teneri, & di miglior digestione. Altri gli metton nel mele come conserua ò in zuccaro. Per conseruargli qualche di uerdi, piglinsi quando sono al quanto duri, & gittisegli nella fossa del picciuolo pece calda, & riponganſi in qualche uaso ben coperto. altri gli fanno una camiscia di cera, & gli ri pongono in luogo riparata dall'aere, & questa io reputo miglior ricetta di tutte l'altre. Son di piu eccellente sapore i Durazni, che i persichi, & anco piu sani, & di miglior digestione, & sapore. Si han da mangiare à digiuno, ò inanzi ciascun'altra uiuanda, & sopra esso beuere alquanto di uino, perche il uino gli lieua alquanto di quella malitia che ha da se, & molti sono che gli gittano in uino à molle, & non beono quel uino, perche in esso lasciano il male che hanno. Altri sono che gli pongono mondati al sereno la notte in uino bianco, & la mattina gli mangiano, & beono altro uino, & in questo modo muouono il uentre. Dopo pasto mangiati son dan nosi mangiati freschi, & non secchi, & inanzi mangiare danno appetito, fanno orinare, & aiutano la digestione, & lieuano il dolore della bocca, & dello stomaco, dopo pasto son buoni quei che sono appassiti, che parimente fan diggerire. Il suo odore conforta molto il cuore, & son buoni contra il dolor del cuore, ma mangiandosene molti ingenerano flemma, & son gra ui. Si conseruano uerdi secondo il Platina gittandosi in sale disfatto, & ridotto in acqua che si chiama Salamora, & fra giorno si cauino, & si net tino molto bene mettendosi in un cantaro con sale, & con aceto con un'her ba chiamata Assedra. Il sugo delle feondi de i persichi beuuto ammazza i

uermi, & gittato nell'orecchie uccide anco i uermicelli che ui nascono; & la conserua che si fa del fior di esso fa purgare, perche è di sua natura pur gatiua, piste le foglie, & poste nel uentre, & stomaco ammazza i uermi, l'olio fatto delle sue amandole giona contra l'enfiagion delle gote, & con tra il dolor dell'orecchie, & le amandole di essi macinate con un poco di aceto, & olio leua il dolore, & ardor della testa, essendo secco questo frut to dà molto nutrimento al corpo, però genera mali humori, se se ne man gian molti, ma mangiandosegli dietro le sue amandole, non fa tanto danno, & questo si usa molto in Italia. Il sugo delle foglie beuuto con uino ò con aceto è buono contra il ueleno, & ammazza similmente i uermi. I fiori de i persichi mangiati fan purgar il uentre, & il medesimo effetto fa be uutosi il sugo di essi, & se è in gran quantità lo corrompe. Questi alberi son cattiui doue son pecore, che essi mangiando delle foglie riceuono di esse gran danno. Viuono i persichi, & Durazni lungo tempo, se sono insitati in amandole, dico piu tempo di quei che son posti da se non insitati; iquali son di sua natura di corta uita.

Delle Quercie & ghiande, & sue proprietà. Cap. XXIIII.



Plin. li. 16. cap. 7. & 19. & 41. Cres. lib. 5. cap. 22. Virg. lib. 1. Georg.

BReuemente uo dire delle quercie, perche non son alberi delicati, che habbian bisogno di molta diligenza ne lauoro, & anco perche essi per la maggior parte nascono da per loro. Ma in Spa gna è la gente tanto trascurrata, che non si sa pre ualere se non di quello, che naturalmente nasce, & se comincia à tagliare uno bosco di querci per far legna, non sanno ne si curano di inserirnene, & piantaruene de gli altri, perche crescano mentre si uengono tagliando i uecchi, che quando hauesse consumati i uecchi gli altri fariano nella sua sta gione, non so se procede da cattiua costellatione, che Spagnuoli di lor natura habbino cosi poca cura del futuro. Le quercie ricercano piu tosto aere caldoche altramente, & ne i temperati fan bene, ancora che non escano cosi grandi. Ne i paesi freddi non si alleuano bene, che si fan tanto uani, & suariati, che non è cosa buona, & cosi parimenti riescono i suoi frutti. Ricercano qual si uoglia sorte di terreno ancora che migliori nascano, & migliori in terreni leg gieri ò arenosi, che ne i grassi, & grassi. In ciascun sito si alleuano, ò alti

ò baßi, & terre aſciutte ſon le migliori. Si poſſono poner di due ſorti, ò di barbati, ò di ſuoi frutti, che per uia di piantar rami, ò piantoni rade uolte affrontano. I barbati ſi han da porre quando hauran dui ò tre anni, & la foſſa non ha da eſſer molto cupa, & ſia larga, & ſi han da porre del meſe di Gennaio, & Febraio. Et per queſto biſogna, che ſieno de i barbati che naſceranno alquanto lunge dall'enzine, che ſon migliori, & cauinſi con le maggiori radici, che poſſono cauarſi. Le ghiande per porre, & ſeminare han da eſſer colte in ſtagione ben curate, & groſſe, di buon ſapore dolci, & tenganſi che ſi aſciughino all'ombra, & dopo che ſi uedano alquanto aſciutte ſi poſſono ſeminare in una delle due ſorti, ò in luogo per far barbare, per traſpiantarle, & di queſta ſorte uadaſi à palmo, ò nel terreno che han da ſtare, & in queſto modo non han da ſtar molto ſpeſſe. Ponganſi non piu ſotto di un palmo, & dico che ſieno ſpeſſe, perche quando ſon picciole ſon molto deboli, & eſſendo unite meglio ſi diffende l'una per l'altra. Molti le ſeminano in terre bene arate, come chi ſemina frumento, & le tornano ad arare di ſopra, ma in qualunche modo che ſieno, guardinſi bene, & uſiſi diligenza che non ſien roſe, perche tardan poi molto à creſcere, & mondinſi di ſotto, perche ſalliſcano in alto, & eſcon preſto di queſto pericolo. Et ſe rieſcono molto ſpeſſe dopo che ſon alquanto grandi ſi poſſono tagliare alcune, & farle piu rare, ancora che queſti alberi ſopportino bene di ſtar alquanto ſpeſſi. Vero è che non rieſcono poi coſi grandi. Si uoglion potare da giouani, che rinuouano piu, & ſe ſi taglian dal piede periſcono. Non gli ſogliono uenire infermità, eccetto ſe gli pioue quando è il fruto in fiore, che alhora generano una infermità, che guaſta tutta la ghianda, & la gitta à terra, ma à queſto non è rimedio per mano di huomini, ma da ſolo Iddio, ſimilmente ui naſcono in eſſe le rughe, & è una cattiua ſorte di male che ui reſta per molti anni. La ghianda è molto gagliardo nodrimento, & di molta ſuſtantia, & ingraſſa molto, & in alcune parti prima che ſi ſapeſſero ſeminare ne raccoglier frumento ſe ne paſſauan la uita con eſſe ſi come dice Virgilio, & il beſtiame con eſſo ingraſſa molto, & fa carne toſta, ſaporita, & da buon peſo che ſoccorre molto à gli anni ſterili di grano, & ſi guarda bene in luoghi aſciutti, & dopo che ſon ſecche ſi macinano, & ſi fa pane di eſſe in molte parti, & ſon buone dopo paſto, ſon piu dolce aſſai in cenere calda che in altro modo. Di ghiande ſi caua acqua per lambicco, uerdi alquanto ammaccate con la ſua ſcorza inuolti in cime tenere del medeſimo albero, & di quella acqua beuano coloro che patiſcono fluſſo di corpo, che le reſtringe marauigliоſamente, & per queſto è bene di cocer le cime tenere di eſſo albero in uino roſſo, & di eſſo far empiaſtro, & riceuere il uapore per da baſſo, & per quei che non poſſono ritener l'orina è buono di porgli di queſto empiaſtro nelle uerghe. Le goccie che cadono dall'albero della ghianda ſon molto graui, & dannoſe à ciaſcuna pianta che ſia ſotto eſſe. Il legno di eſſe è molto forte da far archi da carretta, & per far zeppe, & mazze quando ſon uecchie, che queſto albero uiue lungo tempo, ha il legno molto bello che par dipinto di uermicelli, ne ha altro difetto ſe non che è molto peſante. Si fan di eſſe opere molto gentile. Il carbone ò braſa di eſſo dura piu che ni uno altro. Delle ſorte che ſi pongono queſti alberi ſi poſſono piantar ciaſcuni altri che ſi piantino di ghiande, & ſimili, conſiderati i terreni, & ſiti che gli appartengono come ſon roueri, & corgnali.

De i Fraßini. Cap. XXV.



Bartol. Angli. lib. 17. cap. 62. de propriet. rerum. Plin. li. 16. c. 14. c. 17. li. 17. c. 11. lib. 24. c. 8. Creſ. lib. 5. cap. 42.

I Fraßini ſon alberi che in ciaſcuno aere ſi alleuano bene che fan bene ne i caldi, & ne i freddi, ma aſſai meglio ne i temperati, parimente ſi allieua in ciaſcun paeſe, ancora che ſia ſecco, & duro, come terreno breccioſo, & geſſoſo, ma migliori diuentano nelle terre graſſe, & alquanto humide, & ancora che nelle montagne ſi faccino buoni, migliori & piu alti ſi fan nelle ualli, & ne i piani. Vero è che il legno di quei che naſcono in terre aſciutte, & alte è piu gagliardo che quel di quei che naſcono nelle ualli, & luoghi humidi. In modo che in ciaſcun ſito, & in ciaſcun terreno ſi alleuano bene ancora che in uno meglio che in altri, come ho detto. Il piantare ò porre di eßi è di tre ſorti, una de i barbati che gittano al piede, ò di ramo come ho detto de gli altri alberi. Et queſti tali rami habbino, & portin con ſeco alquanto del uecchio, perche da quel uecchio eſcono migliori le barbe, & di queſte due ſorti ſi pongano inanzi che cominciano à dar fuori che ſarà di Febraio, & in queſto ſeguitiſi la conditione, & qualità di quel paeſe ò terra ò piu per tempo ò piu tardi. Di ſemenza ſi pone in queſto modo, ſi ha da coglier la ſemenza di eßi che ſon certe teghe ò guainette della ſorte che io diſſi che ſi haura da cogliere quelle de gli alami neri, & in quel modo medeſimo ſi pongan nelle ſue are, & ſi cuoprano, come li diſſi, & ſia in luogo ben ſerrato, doue le beſtie non le poſſan rodere, & dopo che hauran dui ò tre anni traſpiantinſi, & ſe uogliono

che del suo legno si habbino da far lancie uadano alquanto spessi, & procurino di mondargli da basso acciò la uirtu uada all'alto, & tagliseghi i ramicelli molto giusti, & uicini al tronco principale, & così non uengono à far nodo, & similmente si ha da procurare che uadan dritti, & le lancie che si fan di esso legno son assai migliori che di niun'altra sorte di legname, & per questo ponganſi in luogo doue sia alquanto di humore, & sieno tanto alti da piede che l'altezza sia piu che la lunghezza di una lancia ben lunga, ma se son per uolerne far alberi per porui sopra le uiti non deue essere piu l'altezza della statura di un'huomo, se si han da trasportare in luogo alto ò secco, sia fattagli la fossa piu larga, & piu cupa, che nel humido, & nel piano. La principal uirtù che habbia questo albero è di adoperarsi per legname, & per questo si ha da tagliare nel sminuir della Luna di Gennaio. Le lancie si han da far da quella parte doue non habbin nodo, perciò che per il nodo si rompono, è buona questa sorte di legno per qualunche altro ministerio di legname pur che non si metta sottera ne tocchi terra perche è di tal natura che l'humore lo corrompe, & marcisce presto. Si insitano bene ne i fraßini tutte le sorti di pera, & pomi, & di scudetto meglio che in niuno altro modo, cannello, & coronetta, le cime, & uerghe di esso albero si possono potare, & tagliare ogni capo di tre anni, & son buone per impalar le uigne, & dicono che di essi si fanno ancora cerchi buonißimi per botti da uino. Il sugo delle foglie del fraßino è buono beuuto contra il ueleno delle serpi, & in tanto grado è contrario il fraßino alle serpi che non si accostano all'ombra di esso, si come dicono Plinio, Crescentio, & Bartolomeo d'Inghilterra nel suo libro de proprietatibus rerum, & in oltre dice Plinio nel medesimo capitolo, che se delle frondi del frascino l'huomo fara una ghirlanda ò circuito, & se gli lasci à una apertura, & in quella apertura si metta brascia di fuogo, & un serpe dentro, che il serpe piu tosto uscira di sopra del fuogo che per le frondi del frascino, & dice che egli lo prouò, ma non dice che sorte di serpe si sia quella che ha tanta inimicitia col frascino, che egli dice serpenti, & so che almeno non deue esser lucerti che una uolta una mi morsicò in un dito, & pur fuggendo si ridusse à un frascino. Colui che translatò di latino in uolgare quel libro de proprietatibus rerum di quello Inglese dice che son serpi. Poste le frondi del frascino piste sopra lo stomaco ritiene il uomito massimamente cotte in aceto, & poste sopra il uentre restringe il flusso che nasce per mancamento di uirtu ò debollezza. Ha il frascino una certa semenza che beuuta nel uino aiuta molto contra il dolore del fecato, & milza, fa sudar l'acqua che è tra pelle & carne, usandosi questo molte uolte assottiglia, & consuma la grassezza del huomo facendo smagrire secondo che dice Plinio. Sono i frascini di due sorti, una corti, & hanno questi il legno nodoso, & gli altri sono alti, & listi, & di molto buono legname.

Delle Mela Granate, & le sue qualità. Cap. XXVI.



Ricercano le melagranate aere caldo, ò temperato che ne i luoghi freddi non si possono alleuare, & ancora che si alleuassero non porterebbono il frutto. Il frutto che ne nasce è di tre sorti di sapore, ò dolci ò forti ò di mezzo sapore, ma ancora che nel frutto sia questa differentia non è nell'albero nel lauorarlo che tutti ricercano una sorte di aere ò terreni, sopportano qualunche sorte di terreno ò grassi ò forti, & anco si alleuano nelle arenosi si alleuano bene purche l'arena sia grassa, & sostantiosa, & se è terra tal qual gli conuenga, sopportano qualunche sito ò alti, ò ualli, ò piani, & son di tal qualità che anco ne i luoghi asperi, & sassosi non stan male, perche con poca sustanza che habbia la terra basta per ben fruttificare, & non uogliono luoghi molto humidi, perche ancora con l'humore i granati si faccian belli grandi, & uerdi, portano i granati piu forti, & acetosi, & di poco durare, ancora che habbian uantaggio i granati che sono in buona terra, & sustantiosa, ma per conseruarsi questo frutto è meglio terreno asciutto, & arenoso che si conseruan piu tempo senza marcire. I tempi del suo porre ò piantare son dui, che ne i caldi, & secchi si pongono di Nouembre, & ne i temperati, & freddi di Marzo, & porre d'Aprile. I modi del piantargli son tre, l'uno di ramo, & questa è la peggiore, & la seconda di barbato, & questa è alquanto megliore, la terza di piantone, & questa è la principale, che seminargli di grani non è cosa che uaglia, si perche pochißimi pigliano, & tardan molto à nascere, & crescere, et mai producon frutti, & quei che producono sono insipidi, onde perche habbino à ualer qualche cosa è necessario che sieno insitati. Hor il piantone che si ha da porre bisogna che sia capato di buono albero fruttifero, & di buoni frutti, & molto continoui, sia della grossezza di un'hasta di una zappa, & almeno lunga quanto duo palmi, & mezzo, & anco tre. Questa si puo piantare in duo modi ò metterle in terra battendola di sopra con un mazzo aguzzata ben da basso per doue ha da entrare ac-

Cresc lib. 1. cap. 5. lib. 5. ca. 6. & 24. Pal. Marzo, cap. 19. & ne' uersi. Plin li. 13. cap. 19. li. 15 c. 17. lib. 16. cap. 9. lib. 17. cap. 12. lib. 12. c. 3. li. 16 c. 16. Colu. lib. 3. c. 23. et 24. li 13. c. 44. Te. lib 1. 2. & 7. histo. lib. 1. & 2. de causis. Auic. 2. ca. 130. Bartol. Angli. lib. 17. de proprietatibus rerum.

ciò che non riceua tanta botta in cacciarlo sotto, & che il capo che resta fuori sia ben lisio, & rotondo, & in nodo, perche per li da fuori meglio, & questo auuertimento si habbia anco in tutte le sorti di piantoni che si mettono, & uada empiastrato con sterco di porci tutto quel che ha da entrar sotterra, & anco il taglio di sopra, & non resti di sopra la terra piu lungo di una mano, ma è molto meglio di far una fossa, & metteruelo agiatamente, & sia in questo modo; habbia il piantone se è possibile alcuna fermezza ò piedi che si posi nelle fosse, perche per quel luogo piu presto usciran le radici, & sia alquanto piccato, & adacquato, & percioche il legno di questo albero è alquanto duro sara molto bene che sia spaccata alquanto da basso nella punta che ha da entrar sotterra lasciandosi nell'apertura una pietra, perche non habbin da serrare, che in questo modo uengono à pigliar meglio si come io dissi nelle regole generali del piantare de gli alberi, io dico quel che ne dicono gli Auttori, ma io reputo che sia meglio metterlo sano, & intiero, & non spaccato, & fesso, & sia posta come ho detto empiastrata con sterco di porco, perche questo è molto singolare per questo albero, come dirò hora in questo medesimo capitolo; & pongasi mente che il piantone non sia messo al rouerscio perche nõ darebbe tanto frutto, ma secondo che referisce Auicenna ha questa proprietà il piantone che fara piantandosi cosi che i granati che nasceranno non si uerranno ad aprire & saran gli alberi bassi, & raccolti, ma ancora che gli auttori di Agricoltura dicono che i piantoni de i pomi granati ò d'altri alberi si han da mettere sotterra spaccati, & con la pietra secondo che ho detto, io come ho detto uorrei che fosse piu tosto intiero, & aguzzato di sotto. Dicono ancora questi Auttori (si come ho in altro luogo riferito) che a torno à questi piantoni messi si debban porre tre ò quattro pietre che faran che i granati non si apriranno, & questo è quando son picciuoli inanzi che arriuino alla maturatione. E' tempo molto congruo, & al proposito piantargli nella Primauera, & che sia quando l'albero uorra brozzar fuori. Si han da piantar spessi che non sia meno di diece piedi la distantia dall'uno all'altro che han le radici corte ne si impediscono. Si fan buoni fra le oliue, & anco fra mirti, & essi anco fan grande utilita alle oliue che l'odore de i fiori de i granati fan molto fruttar all'oliua per la conuenientia che hanno insieme, & tutti dui fioriscono in un medesimo tempo, & deue far quello effetto che fa la palma maschio alla femina che col suo odore l'impregna. La profondità della fossa doue si ha da metter il piantone di questo albero ò barbato sia in terreno humido, & piano duo palmi & mezzo, & nel secco, & colli tre palmi crescono presto i granati. Ha questo albero le radici

radici nella superficie della terra, & per questo quando si piantino resti alquanto di fossa acciò che gittino, & spandano le radici al fondo, & quando uenera crescendo uadasi empiendo, & sia allargato di rami di sopra acciò con l'ombra uenga à coprire il suo proprio piede ò tronco, & similmente sia di uno ò di dui, & giamai di piu di tre piedi. Tutti i germogli & barbati che gittano al piede, & al tronco bisogna tagliargli, in modo che sempre i granati sieno molto netti, & purgati di simili germogli, & è bene che i rami sien fatti rari togliendone qualche uno col potargli, perche mentre men rami se gli lasciano maggior frutto danno, & migliore. Lieuesegli tutto quel che si uede esser rami sparsi, & di uantaggio, & in questo modo uiueranno piu tempo, che questi alberi son di pochissima uita, & non essendo in questo modo curati, & cultiuati uiuon assai manco. Quei che sono in luoghi humidi, ò che si inacquano molte uolte per la grande abbondanza di acqua fanno i granati molto acetosi, & bruschi, & non di molto buon sapore, però son migliori in luoghi asciutti, & che non sieno mai adacquati se non quando ha necessità d'acqua. Se producono pomi granati suariati, uani, & insipidi, & di cattiuo sapore, piccioli grani, & molte rami ò molto agri, pigliasi sterco di porco, & di persone, & di orine di huomini ben marcite, & gittisegli nelle fosse che se gli facciano scauandogli però alquanto nel tempo dell'Inuerno, cosi di cattiui si uerranno à far buoni, & di buoni far molto migliori, & hauranno i grani grossi, & molto saporiti con pochi rami, perche la sustantia se ne girà nel frutto, & non nelle frondi. Se son molto agri i granati, scauisi l'albero, & nella fossa gittisi sterco di porco, & indi à duo anni gli produrra piu dolci; & è di tanta uirtu lo sterco de i porci (secondo che dicono gli Agricoltori per acconciare i granati, & il suo frutto, che non se gli puo appropriare cosa migliore, & se con esso si usa di stabbiargli spesso (pur che sia di Inuerno che ogni letame che si dia deue esser d'Inuerno) non portera ogli ne i grani. Gli è parimente molto utile gittargli spesso al piè l'orina. Se si fara sugo di procacchie, & con esso inanzi che cominci à dar fuori se gli ungera il tronco dice Paladio, & lo conferma Crescentio produrra molti granati, & dicono parimente che essendo troppo agri che si debba metter nella radice dell'albero una zeppa, & nelle fosse similmente sterco di porco mischiato con sterco di asini ò uero uoua del mare doue si possono hauere messe nella medesima fossa cauata à questo effetto. Se gli sole cadere il fiore, pigliasi orina marcia con altra tanta acqua, & se gli gitti nella detta fossa tre uolte l'anno, & facciasi in tempo freddo fino à una brocca alla uolta ò in cambio di orina mettasi alpechino non salato, & di-

con Paladio, Crescentio, & Auicenna che se uiene in questa infermita di caderseli i fiori si debba fargli un cerchio di piombo al tronco che sarà cagione de fargli ritener i fiori. Se ha questo albero il diffetto di produrre i granati aperti, scauisi alle radici, & aprasi la principal di esse, & dentro si metta un saßo, ò uero alle radici si debba metter arena aspra minuta, ò ueramente semininsi delle cipolle appresso di detto albero, & radici che sieno cipolle squillitice, che tutti dicono hauer questa proprietà di non lasciare aprire i granati, & questo credo io che si debba intender di fare quando son piccioli inanzi che maturino, & dice ancora Teofrasto che aiutano à far che i granati dien fuori, & maturino piu presto. Non produrranno i granati ruche dentro di esse, se quando si piantano i piantoni di essi saran feßi, & spaccati quanto sarebbon quattro ò cinque dita, & se gli caui la medolla, & dopo si torni bene à congionger empiastrandosi con un poco di sterco di porco, & che tutti i germogli che nasceranno al basso se gli tronchino lasciandosegli solamente quei che nasceranno in luogo fin che dura il uano; se saran bene scauati sotto, & se gli gittera cenere, & poi si adacquaranno trenta ò quaranta dì continoui si faranno marauiglioßi granati. Se se gli gittera cenere, & leßia debole al piede gli alberi si faran molto freschi, produrran granati assai, & molto eccellenti. Molte uolte adiuiene che quando sono i granati in fiore, pioue, & i fiori che han la bocca uerso il cielo si empion d'acqua, & soprauendo poi uento freddo che asciughi quella acqua non gli fa danno alcuno, ma se incontanente dopo l'acqua uiene il Sole ò caldo scalda quella acqua, & si uengono à scaldare i fiori, & cadono, & per questo è bene quando pioue piegar i rami à baßo accio che l'acqua non resti nel uaso di eßi, & dice Teofrasto che accioche naturalmente si pieghino i rami à basso è bene di piantar i piantoni al rouerscio, così si fuggira questo pericolo. Se presso l'albero del granato si sotterrera una pignatta nuoua, & si pieghi in essa un ramo di esso albero quando sono in fiore ò quando sono in granati piccioli, & sia di tal sorte che entri dentro la pignatta il ramo col granato non piu che quanto entri il granato, & si lighi il ramo in modo che non possa riuscirne, serrisi la pignatta in guisa che non gli possa entrar acqua nel tempo che stan per coglierssi gli altri granati, saran quelli della grandezza della pignatta secondo quel che dicono gli Agricoltori. Ma Teofrasto dice che la scorza è quella che cresce, & ingrossa piu, che i grani saran bianchi se si piglia arzilla & creta, & gesso, & mescolata insieme tutto si gitti nella fossa che se gli scauera, & questo si faccia per spatio di tre anni. si insita questo albero come dice Plinio di tutte le sorti che albero alcuno possa insitarsi, ma dice

Paladio, che non si puo insitare in altri alberi, ma perciochè ha questo albero il legno molto secco, si han da insitare in rami nuoui, & molto freschi, & che sieno le puche molto fresche, & nuouamente tagliate, perche elle hanno poco humore, et se dopo di essersi tagliate tardan alquanto ad insitar si si guastano. La sua propria stagione dell'insitar è quando comincia à dar fuori, nell'insito di mensa di Marzo, & nel principio d'Aprile, di scudetto ha da essere quando l'albero piu sudera. Voglion questi alberi esser mondati almeno ogni dui anni una uolta. Vogliono esser scauati nel coglierssi de i frutti, acciò la foglia habbia à cadere nella fossa, & alhora gittisegli sterco di porci, acciò con l'acqua dell'Inuerno si disfaccia, & incorpori ben con la terra, & alhora se gli han da tagliare i germogli baßi, & si conoscera ben quali son i rami che si ha da tagliargli inanzi che li cada la foglia, & del mese di Maggio. Nel uangarli al piede non si ha da ributtargli sopra la terra ammontonata (eccetto che non sia accostumato di hauercela) ma piana: se ha formiche ò uermi, ungasengli le radici con fele di buoi, & subito moriranno, & guardisi i rimedij contra le formiche nelle regole generali; & per i uermi, se doue sono si cauano con un chiodo di rame moriranno quelli, & non ue ne nasceranno altri così presto, & se le formiche ò uermi stanno al piede mettasiui sterco di porci meschiato con orina d'asini, & subito moriranno. Accioche non si spacchino, & aprano questi frutti dopo che son maturi, è bene quando son gia maturi ritorcegli i picciuoli, pur che non si spezzino, & anco in molte parti si lascian cosi ne i granati, & si conseruan tutto l'anno, ma i granati riceuono gran pregiudicio; & accioche non cadano i grani del granato, ne finisca di romperssi il picciuolo che è ritorto, ligano i granati à i rami con alcuni spaghi ò simile altra cosa, & accioche non gli mangino i passari, & corui, gittisi sopra i granati una rete di spago, ma meglio si conseruano in casa, & piu sicuri, con tutto ciò perche habbin da star tutto l'anno freschi conseruinsi su l'albero in questo modo. Non si lieuino dall'albero, & inuoltinsi bene in paglia di Centeno, & lighisi ben la paglia à torno di eßi, che non gli cada, & di sopra empiastrisi bene con creta di pentolai inuolta con paglia, & lascisi star cosi fin tanto che se ne habbia bisogno, ma ciò ha da farsi in tempo sereno, & senza rosciada, & colti, & empiastrati molto bene dopo che sia asciutto la creta, torniſi ad empiastrare un'altra uolta, acciò non si spacchino, & dopo che sia di nuouo asciutto appichisi in luogo freddo, & quando sia bisogno, tenganssi nell'acqua, accioche in questo modo se gli lieui la creta, & cosi staran similmente freschi; si conseruan molto tempo se toccano acqua di marina, ne si potendo hauere facciasegli una salamora, & tenganssi in una

caldara sopra il fuogo che bolla molto bene, & mettansi quiui i granati, & non sien tenuti piu dentro se non quanto la scorza muti colore, & appichisi tre giorni soli al Sole, doue non possa dargli acqua se piouesse ne ruściada, & passati questi tre giorni appendansi in luogo freddo, & quando si uorran mangiare tenganśi una notte inanzi in acqua dolce à molle; & dice Apitio, che si conseruano mettendosi in acqua che bolla, & subito si cauino, & si appendano, & conseruansi similmente mettendosi i picciuoli di essi in pece bollente, poi appendergli al fume fra la paglia ò fra orzo in una tina, pur che un granato non si tocchi con l'altro, & la tina sia incretata similmente in arena della medesima maniera, & si conserua molto meglio colti nel sminuir della Luna, piu che nel crescere, & colti con i suoi picciuoli ò rami assai meglio che senza. I granati dolci uiuon manco tempo che gli agri, & anco i meligranati colti non si conseruan tanto tempo quanto gli agri, si fanno de gli agri che sian di mezzo sapore tra l'agro, & il dolce, & si insitano gli agri similmente ne i dolci. Dice Columella, che si conseruano posti à giacere in un uaso pur che non si tocchino insieme con foglie intramezzati di alami ò ghiande, & che la brocca, ò altro uaso doue giaccia, sia bene serrato. I granati saluatici si fanno domestici, & fruttiferi, mondandogli & curandogli bene, & i domestici, & fruttiferi si guastano, & diuengono sterili non si coltiuando, & mettendosi in obliuione. De i granati si fan buone serrature per le possessioni, perche di essi si fan le fratte, & macchie molto spesse, & con le sue spine si serra in modo, che non si da luogo à niuno di poter passare. Oltre di questo son gentili, uaghi à uedergli per la sua uerdura, & è anco di utilità il suo frutto. Il fiore del granato ha tra l'altre le seguenti proprietà. Prima è restrittiuo, però cotto in uino si fa lauanda per i denti, & gli ristringe assottigliando le gengiue carnose, & enfiate, ritiene il uomito pisto, & cotto in aceto pigliandosi una spongia bagnata in esso, & posta calda sopra lo stomaco contra il flusso del sangue delle donne ò contra le camare, cuocasi in acqua pioueggiana, & riceuano quel uigore da basso. Se si macinano questi fiori, & si beono in uino restringono il sangue, che esce dal petto, & uccidono i uermi nel uentre, han uirtù di saldare le piaghe uecchie seccandosi, & facendosene poluere, & postosi sopra. Si conseruano secchi in un uaso di uetro per spatio di duo anni. Le scorze de i granati han la medesima proprietà che i fiori, ancora che non sien di tanta perfettione. I granati piu si appartengono per medicina che per cibo, & ancora che per mangiare dieno buona sustantia, gli agri son buoni contra l'infermità colerice, come son terzane. Inoltre per alcune infermità che procedono da

flemma come sono le schirantie ancora che prouengano da sangue, mangiato & facendosene gargarismi col sugo di essi, & son buoni per le creature che hanno il Scrampion, ò uiruole mangiandosi ò facendosene gargarismi, come ho detto riposano il uomito, & danno appetito, son buoni per il tempo delle pestilentie, ammazza, & soffoga il caldo del fegato, & confortano le membra. Son buoni per quei che hanno la iteritia, che gli toglie quel color uerde mangiato, & gittato il sugo di essi ne gli occhi; & se si caua il sugo delli agri, & si cuoce con mele fin che si faccia come unguento schiara molto gli occhi ungendosegli con esso. Tutti i granati prouocano l'orina, ma piu gli agri. I dolci son buoni per quei che han la quartana, perche genera colera. I grani de i pomi granati con mele son buoni per leuar il dolore delle panariccie. Gli dolci son migliori da mangiare, che gli agri, che gli acerbi fan male allo stomaco se se ne mangiano assai. I grani delle melagranate con mele poste all'orecchie guariscono il dolore di esse. Et se si cuocono con uino, & si macinano, & fanno empiastro nell'orecchie giouera contra le posteme che ui nascono, mangiate curan molto la embriachezza. De i granati agri pisti si fa singolare empiastro per metter sopra i carboni, ò cancari ò simili altre ghiandusse pestilentiali. Gli dolci enfian piu che li agri, & addolciscon la tosse. Molte altre proprietà hanno i pomi granati, che per non esser lungo io le taccio, & anco perche si possón ridurre à quelle che io ho detto. Il legno de i granati è di bello, & gentil colore, & dura molto. I granati duran molti anni, perciochè quantunche si secchi il tronco sempre rigittan di radice. Le scorze de i granati han uirtù, & proprietà di restringere, & per questa cagione se si tocca l'huomo gli occhi con le mani che habbino maneggiate queste scorze fan cecagione.

De i Fichi, & Fichi saluatici. Cap. XXVII



Cres. lib. 2. cap. 2. lib. 5. c. 11. Varr. li. 1. c. 39. et 41. Colu. li. 2. c. 21. et 26. lib. 8. ca. 8. lib. 12. c. 2. li. 13. c. 17. Pal. Feb. cap. 25. Nouemb. cap. 7. Marzo, cap. 1. & 10. Teo. lib. 1. 2. et 6. hist.

GLi alberi di Fichi ricercano aere caldo, ò temperato che ne i freddi ò non si alleuano bene, ò non producon frutto, maggiormente per quei che uoglion piantar molti alberi di essi per farne guadagno, che per un piede ò dui ò altri pochi, l'industria,

lib.1.c.2. de causis. Plin.li.15. c.18 et 19. lib.16.cap. 16.lib.17. c.14.et 33. lib.1.ca.3. & 8. Ca. ca.93. Abenc. Auic. li.2. cap.200. & 83. Aristot. de an.ma lib. lib.3.c.20. probl. par. 3. Maguin. par.3. Plat. li.2. Senec.in epist. Hier. c.24.

& il culto buono ne fara pur nascer qualch'uno. Et ne i terreni molto caldi, se son terreni all'incontro molto secchi non uagliono niente, perche col molto caldo, & gran siccità si seccano questi alberi, & cadono i fichi che nascono inanzi che arriuino à perfetta maturatione; & per questo, nelle terre cosi eccessiuamente calde bisogna che il suolo sia alquanto humido, & nelle terre ò temperate, ò fredde, sia il suolo asciutto, perche nelle terre fredde se il sito doue son questi alberi di fichi, ha in se molta humidità, si uiene à far molto grassi, & lussurioси, & hanno i rami, & le cime molto tenere, & subito nell'Inuerno gli abbruscia il freddo. Et per questa cagione ne i terreni freddi, han da stare asciutte le ficare, & se ne i terreni freddi, pur si han da piantare piantinsi uerso Oriente, ouero uerso Mezzodì, perche le diffenda dalla Tramontana quanto piu si puo ò dal uento che le suole abbrusciare. In ciascun terreno si criano, & fan bene. Vero è che ne i terreni mediocremente petrosi, & casalenghi, & molto asciutti i fichi diuentan molto dolci, & saporosi, & nelli freddi, & humidi, uengono acquosi, & di non cosi buon sapore, ma pongasi à mente, che le ficare che producono il frutto asciutto che ha i fichi molto rossi dentro uogliono alquanto di humore, & quei che gli producono insipidi similmente della medesima sorte, ma quei che fanno il frutto molto melosо, & humido ponganси in terreno asciutto. I terreni casalenghi, & calcinosi son molto al popolito per questi frutti. Le ficare che portano i fichi piccioli han da esser piantati in luoghi asciutti, ma quei che gli portano grussi, & con picciuoli lunghi uogliono terreni grassi, & sustantiosi & han bisogno parimente di essergli dato letame. Le ficare che prima si spoglian della foglia che finiscono di maturare tutto il suo frutto, similmente si han da porre ò in terreni grassi ò humidi, perche per mancamento di humore ò sustantia gli cade la foglia. Questo dico io delle ficare che di sua natura son cosi, & non di quelle che gli cade per accidente ò infermità, & i fichi primiticci uoglion terreni caldi per poter ben maturare i suoi fichi che ponendosi in terreni, & siti freddi resta molto à maturare. Parimente si han da piantare in terre fredde le ficare che maturan presto, & quelle che hanno il frutto troppo melosо, & questo è per quelle che si hanno à seccare. Nelle terre calde si possон ben piantar à buon hora ò tarde. Guardinsi di porsi in tempi freddi, il tempo apropriato à piantarle son nella Primauera, & nello Inuerno, nelle terre frigide si han da piantar nella Primauera, & questo sia quando la cimetta della pianta comincia à uoler dar fuori, & prima che apra, & se fosse terreno ò paese molto freddo riseruisi à piantargli da mezzo Marzo fino à qualche giorno d'Aprile,

se temperato da Febraio fino à mezzo Marzo; il piantar nell'Inuerno doue è terra calda ha da esser di Ottobre ò Nouembre. I modi da piantargli son dui, di barbato, & questo è meglio nell'Inuerno che alla Primauera, l'altro si diuide in piu sorti, perche il fico si puo piantare di tutte le sorti che io dissi che si potra piantar un'albero, ma uno è meglio de gli altri, quel di piantar di sua semenza non è cosa da farsi, si perche tarda à nascer l'albero molto, come ancora perche non riesce mai buono eccetto fichi pazzi, & insipidi, & saluatichi chiamati caprefichi, & che per esser fruttiferi han bisogno di esser insitati; pur chi uolesse insitargli di grano faccia nel modo seguente. Pigli una fune uecchia, & pigli i fichi quando son ben maturi, & freghi ben con essi la fune, & dopò che sarà ben piena di quei granelli del fico, sotterrila à la lunga tre dita in fondo, & dopo un'anno che sara nato l'arborscello trasplantisi, & poiche sara grandicello in sitisi. Si piantano questi alberi di piantoni, & ha da esser il piantone grosso quanto un'hasta di zappa di età di tre in quattro anni ben uerde, habbia molte yeme, perche i fichi c'hanno la scorza molto lisia non piglian bene ne son fruttiferi, & habbin corti tratti. Si deue questo piantone che si ha da piantare quando il fico uuole cominciare à dar fuori le frondi, & se sotto nella fossa che si farà potesse metteruisi un posamento sara molto ben fatto, per poteruelo porre à giacere, perche fa che nascano piu presto le radici, & se il piantone non l'hauesse, sia almeno aguzzo di sotto pur che l'aguzzo non tocchi nella medolla, & se la parte di sotto sara spaccata, & messa nella spaccatura una pietra aiutera molto à pigliare, & il medesimo si faccia à quella che ha piede secondo che dicono gli Agricoltori, ma al parer mio è meglio cõme ho detto sana che spaccata, non si ha da piantar niun piantone di fico con mazzo perche ha debole legno che subito che è battuto ò si spezza ò si fende. Resti il piantone poco sopra terra, & tutto coperto di arena, & empiastrata di creta di sopra la tagliatura, ma il por piantoni in questo modo non affronta la maggior parte delle uolte. Piantandosi di ramo, è meglio il ramo schiantato che tagliato, & ha da hauer con se tutto quel pezzo che nello schiantarlo ha portato con se dall'albero, & questo ramo bisogna che sia di albero di tre anni almeno, ma meglio è di cinque in sei anni, & nodoso, & conuiene che sia posto in terra comodamente, & che sia del piu alto dell'albero, & dalla parte di Oriente ò di Mezzodì, & habbia tre forcelle diuise ugualmente, le quali han da ire coperte di terra eccetto tutte quelle picciole cimette. Et con questa diligenza che se gli faccia riuscira l'albero del fico ben proportionato, & di buon taglio. Alcuni copron questo piantone messo tutto di terra massima-

mente essendo luogo, freddo acciò non si gelino nell'Inuerno, & la scuopro no poi nel mese d'Aprile, & anco questa sorte di piantare è molto buona, perche di molto sotto esce fuori il nuouo. Sia il piantar di questo frutto di qualunche sorte si sia, ha da metterssi molto sotterra tanto che di sopra poco ne resti. Se i rami che si piantano, son piantati doue faccin barbati, & dopo che sien passati dui ò tre anni sien trasportati in altra parte saranno assai migliori, & piu gagliardi, & piu fruttiferi, & se è in paese molto caldo, & sia doue son posti quando son piccioli, perche il Sole non li secchi, & pongasegli di sopra alcuna cosa che gli faccia ombra, & quando sia molto freddo, acciò il gielo non gli secchi quelle cimette, nell'Inuerno quando son picciolini, in ogni cimetta mettasi un cannello di canna, si come dissi nelle regole generali di questo terzo libro, & quando uorran dar fuori lieuisegli perche non gli impediscano à poter uscire, che questi cannelli ritien molto la spera del Sole, & de i gieli, perche ne essi ne anco l'eccessiuo caldo gli possan seccare. E' questo rimedio molto utile, & anco necessario doue son tagliature, percioche per quel luogo del taglio riceuon gran danno le piante nuoue. Non si piantino per conto alcuno alberi di fichi doue sieno acque ritenute, & che non corrano, ne doue sien bagni, perche l'acqua subito gli marcisce le radici. Nascono similmente da i pedagni delle sue proprie radici seminati, & non profondi, & quanto son nati, & c'habbino un'anno ò dui, trasplantinsi in altra parte. Vogliono gli alberi di fichi le fosse alte, & larghe, & che sia spatio assai dall'uno all'altro, & piu deono esser le fosse profonde per quei che si piantano in terreni di costa. Pigliano gli alberi di fichi posti, & piantati di punta. Deue esser la pianta del fico nana, picciola, & ben raccolta, & che stenda i rami da i lati, & che gli riuolti à basso, & in oltre produrra molto frutto. Similmente si puo piantar anco di punta nel principio tagliandola dall'albero, ma non serà cosi secura, ne fruttificherà cosi presto come l'altra. Se quando son gia grandicelle nel tempo che cominciano à dar fuori se gli taglieranno le cimette principali, abbundera piu in rami, & saran piu gagliarde oltre che produrran piu frutto che di ogni altra sorte con che si piantino. Non deue esser mondata ne il primo ne il secondo anno, & nel terzo diesegli un taglio di sotto che gittera maggior ramo in uno anno che in tre, se non sara cosi tagliato, & assai meglio, & il medesimo si ha da fare ne i lauri, naranci, & cedri, & in tutti gli alberi che tagliati tornano à gittare. Questo frutto ha gratia come tutti gli altri in esser primaticci, & tardiui, sara primaticcio insitato in morono, tardiuo sia se quando i fichi son piccioli della grossezza di una faua, se gli lieuan tutti molto

sottilmen-

sottilmente, tornerà l'albero à gittarne altri di nuouo, i quali ueneranno à maturarsi tardi, & quando non ue ne saran de gli altri. Questa ricetta sara buona per quei che non si han da mangiare, & non per quei che si han da conseruar secchi, che per questi si ha da far ogni sforzo perche maturino presto prima che soprauengano l'acque. Se quando l'albero del fico comincia à mandar fuori bottoni, & che uuol cominciare à dar fuori le frondi, sara scauato di sotto al piede, & ui sia gittato dell'alpechino, ò sterco di persone in luogo di orine marcie, daran piu frutto, & piu saporito, & l'albero si farà piu bello, & piu gentile. Gli alberi di fichi che son ne i monti, & luogi freddi non han molto latte, & per questa cagione uiuono poco tempo, & quelli che sono in ualli ò in piani, & luoghi grassi han piu sustanza, & uiuon piu lungo tempo. Le piante di fichi che si adacquano molto son ben di color uerde & belli, ma non son saporiti ne anco buoni per seccare. Se han terra agiata distendono molto le radici, ma se son fra gran pietre se le riuoltano à torno, & uan piu sotto la terra, sono assai megliori di un piede, massimamente ne i paesi freddi, andrà la pianta piu dritta, ne generaran cosi facilmente formiche, & dopo deue esser quel piede ridotto in tre ò quattro forcelle, & se è in paese, & terreno caldo possono hauer piu piedi, & di continouo si uengan potando queste piante, & ueneranno à gittar nuoui rami, che sempre nel nuouo rendono piu frutto, & migliore. Sian queste piante rotonde, basse, & non alte di ramo, anzi sian larghe de i rami da i lati piu tosto che si lascino andar in alto. Se gli ha sempre da leuar i rami che si uedran secchi, formicosi, & uerminosi, & tutti i germogli bassi, eccetto che non fossero esse piante da lor natura uecchie, & che il germoglio che gittera di sotto hauesse mostra di molto buono, & alhora si deue in questo caso tagliar la pianta di esso fico, accio che quel germoglio habbia da crescer presto. Et se ui saranno usate simili diligenze, quantunche la pianta del fico di sua natura uiua poco tempo, uiuera assai, & produrra molto frutto, & assai buono. Voglion parimente esser scauate queste piante molte uolte al piede, & nella fossa deue gittargli del letame, & se si puo hauer sterco di ucelli sian molto migliore, & lo sterco ò letame che ho detto deue cosi darsegli nel tempo dell'Inuerno, & molto marcito. La maggior infermità che habbia la pianta del fico è di generar formiche, & à questo giouera molto, se il luogo doue nasceranno è picciolo cauarlo. Altri prendono olio, & butiro di uacche, & molto incorporato lo pongono doue stanno, & muoian tutte; & ciò deue farsi nel tempo dell'Inuerno ponendo però ben mente che niuna cosa di olio ò butiro entri nel bugiato, & uacuo dell'albero, che farebbe gran dan-

no, & è ben anco usar l'altre ricette che si son dette di sopra, & ne i nidi loro bagnisi i buchi con fele di buoi, fin che entrino nelle concauita doue stanno, & moriranno. Se per molto humore ò grassezza che ha queste piante ilquale non puo diggerire si sogliono annebbiarsele, & cadere i fichi quando uoglion dar fuori, spacchisi la scorza del tronco da alto à basso per due ò tre luoghi fin tanto che lo spaccato arriui al tronco, et sara uti le grande. Ma io mi penso che i fichi piu tosto si annebbino, & secchino per mancamento di humore, & per questo dico che conoscendosi esser questa la cagione, il rimedio sia di piantarle piu profonde, & se son somere, gittisegli molta terra al piede che lo tengan ben coperto, & molto coperte le radici ò si adacquino. E ben uero che ui sono natura di piante di fichi che si annebbiano i frutti di esse piu presto che altre, & quelle che si sogliono adacquare se se gli toglie l'acqua, si annebbiano i fichi, & si seccano. Se per infirmità uengono à cadergli i fichi, pigliſi almagra ò terra rossa, & alpechino non salato, & non hauendolo, in luogo suo mettasi acqua, & insieme si gitti nella fossa che sieno almeno due brocche ò cantari de almagra, & acqua, & in questo modo non gli caderanno i fichi anzi gli produrra in maggior quantita, & migliori, & le piante de i fichi saran piu fresche, & poi al tempo della Primauera mettan ben stretta la terra al piede dell'albero. Calce morta posta nel tempo dell'Inuerno nelle fosse al piè della pianta del fico la ringioueniſce molto, & dicono che appiccandouisi rami di ruta ò di lupini, dicono che è anco buona ricetta à non lasciargli cadere i fichi. Dice Teofrasto che se non produce fichi, debba scauare la pianta, & tagliarseli alcune delle radici minori, & se gli gitti cenere, & dopo si ricuopra, & che produrra buon frutto; & questo ha da esser nel tempo dell'Inuerno, oltre che con la cenere si rifresca l'albero molto, & fa che non produca ne formiche ne uermi, posta nella fossa coperta con terra, & quando non si uoglia tagliar niuna delle radici come si è insegnato spacchisi, & fendasi alquanto mettendouisi dentro una pietra si come si disse, che questo gioua anco à far fruttifero un'albero sterile, & cresceranno le piante piu presto, matureranno anco piu à buon hora se insieme con esse piante si semineranno cipolle squillitice, & faran ancora che l'albero non generera ne formiche ne uermi. Se le formiche uengono di fuori pistisi cipolle squillitice con onto di porco, & con esso empiastro ungasi il pie dell'albero quanto un palmo, & non ui saliranno, & questo deue farsi nel mese di Marzo. Dice Auicenna, che se all'albero del fico si appiccheranno fiori di gigli non gli caderanno i fichi. Si insitano i fichi di scudetto, di coronetta, & cannello, & anco di mensa, di scudetto è meglio di Giugno, & le tardiue in maturar piu tardi, perche allhora sudano, ancora che sempre si possano insitare quando gitterà bottoni, & uorrà cominciare à dar fuori, si han da insitar prima che comincino à maturare, perche dopo se gli asciuga il latte, & non pigliano gli scudetti, & se lo scudetto fosse di qualche ramo uecchio, dico di uno ò duo anni, & anco di tre è molto migliore, che non è il nuouo, percioche ha piu forza da conseruarsi, che non si secchi. Questo è di quei che gittan per il corpo, che sono assai migliori quei che son rametti nuoui di ramo nuouo, & se gli deue radere alquanto della scorza da quella banda che ha da entrare, acciò incorpori meglio, & pigli con il latte, & nodriscasi con molto latte quando si uorra mettere, & parimenti dopo. Si puo anco insitar nelle uendemie in terre, & paesi caldi in ogni tempo che comincia à uoler dar fuori, come si è detto. Di cannello si puo insitare di Maggio, & di Giugno; di coronetta, quando uuol dar fuori; di mensa inanzi che dia fuori, & ha da esser in ramo nuouo, & la puca per insitar in coronetta, ò mensa, sia di un'anno, & non piu nuoua ne piu uecchia, & sia dalla banda piu dell'albero, perche quiui son piu uerde, & dalla parte Orientale. Il por delle puche, sia come io dissi ne i capitoli generali dello insitare, & l'insitare sia sempre nel nuouo, & rugoso come ho detto. Si possón bene insitare in Caprefichi, che son fichi saluatici, & il miglior modo fia di scudetto, ma bisogna di notrirgli molto di latte, perciò che ha il fico saluatico poco latte, ò niente, & tagliſi tutti gli altri rami alti, & bassi, acciò tutta la sustanza uada nello insito. Si insitano similmente in Moroni, & i Moroni in essi meglio di puca fra scorza, che di altra sorte, & anco di scudetto. Dicono che si possón similmente insitare in Platani. Questo io non l'ho mai ueduto, & si puo in essi insitar in qualunche modo di insito. L'insito nelle piante del fico ha da esser nell'alto di essa, perche quiui è il piu uerde, ò nel basso quando in esso sia germoglio uerde. Nel rimanente, uedasi quel che si ricerca per ogni sorte di insitare, come di sopra dissi nella maniera de gli insiti. Si insitano nel mese di Aprile in salci, pomi, pomi cotogni, ò peri. Insitata la ruta nel fico si fa molto gentile, come dice Aristotele ne i suoi Problemi, & piu medicinale dell'altre. Il modo di conciar gli alberi di fichi, ò insitar ne i caprefichi, è di due sorti, l'uno è di cogliere i fichi suaniti à dieci, ò dodici di di Giugno, & quando i fichi sien di natura tardiui, ò pur sia il tempo di Luglio, & farne mazzi appiccandogli per i picciuoli, & di ogni pianta di fichi di questa sorte farne quattro ò cinque mazzi, ò inserte, che de i granelli di questi caprefichi, ò fichi saluatici, si generan certe moschette picciole, che entrano ne i fichi, & gli fan ben maturare, & à buon hora, & fan che non

cadano, & ancora che la natura di questi fichi saluatici sia di non maturar mai han questa proprietà, che fan maturare i fichi. Imperoche sarebbe qualche uolta gran fatica maggiormente essendo le piante de fichi molte in caprificarle di questa sorte, & non ui sarebbon forse tanti caprifichi quanti bisognarebbono, è bene fra le ficare piantare altri fichi pazzi, & suaniti, che auuenera di farsi di essi, come de i caprefichi, pur che sian di quelle piante che producono il frutto, & i caprefichi son migliori quei delle piante, che gli fan neri, che quelle che gli producono bianchi, & migliori quei de i luoghi petrosi, & asperi, che quei de i piani ò terreni grassi. Et è da sapere che i fichi pazzi che chiamiamo caprefichi ò saluatichi non maturano i suoi frutti perfettamente ò almeno pochi di essi, ancora che mostrino qualche segno di maturatione, & questo segno alcuni l'hanno à buonhora, & alcuni altri tardo, & altri nel mezzo. Hora alle piante de i fichi di buon hora ponganſi i fichi di buon hora, & cosi all'altre secondo i suoi tempi, perche non ogni caprefico si confa con ogni sorte di fico domestico, che il tardiuo non si confarà con quel che uiene à buon'hora, ne per il cõtrario; & se non ui son caprefichi è buono quando uuol far segno di maturar la pianta cernere un poco di poluere, & muouerla, & gittarla di sopra di essi, che gli fa piu presto maturare, & in oltre esser piu saporiti. Se si sotterrano corni di castrati al piede della pianta del fico, che sien freschi hanno la medesima proprietà che i caprefichi, & le piante de i fichi, che stan presso le uie publiche, doue di continouo è mossa la poluere, & ui sale non ha mestiero di caprificarsi ne quelle che di sua natura sono asciutte. Si possono conseruare alcune sorti di fichi su le piante, perche alla Primauera sien buoni à mangiare, & è in questo modo. Molte uolte nell'Autunno restano molti fichi à maturarsi, hor questi si han da inuoltare cosi come stanno nelle proprie frondi ò in fieno, & serrinsi bene di sopra, che l'aere non ui entri, & cosi si conseruano quei che non si possono maturare senza il suo tempo naturale. Plinio dice, che in Misia che è una prouincia fredda, si conseruan per la Primauera ne i proprij alberi, & dice che son piccioli, & si cuopran di terra, & che nel tempo della Primauera gli scuoprono quando le piante de i fichi cominciano à uoler gittare, & che alhora maturano. Io penserei che fosse meglio di coprirgli di sopra con rami, & foglie, & dopo metterſegli la terra, restando i fichi in uacuo di sotto, cosi non uerano à pigliare il sapore della terra. Son migliori i bianchi, che i neri per seccare per esser piu melosi, ò quei c'hanno il mezzo fra tutti dui questi colori che non son ne ben bianchi, ne ben rossi, & son migliori, & piu al proposito quei che nascono in luoghi secchi, che in luoghi grassi, perche non

generano come questi ultimi uermi. Quando son uerdi, prima che comincino à maturare se sono cotti in acqua melata ò zuccaro, come i limoni, ò noci è di gentil conserua, & si conseruan lungo tempo, & anco dopo che son maturi pur che sieno alquanto duri. Et si conseruan bene per ogni uia nel mele, pur che non si tocchin l'un l'altro, maturan presto se nella fossa al pie si mette un bastoncello di Origano bagnato in aceto, ò se prima che sien ben pieni la notte uien à dargli sopra molta rugiada, & sia molte uolte. I primaticci fichi, oltre l'esser in maggior estimatione per esser i primi, son migliori, piu grossi, & piu belli, come dice il profeta Hieremia. I modi da seccargli son molti, l'uno è che se non è Sole distendasi della cenere in una loggia, & sopra di essa distendansi frondi di fichi, & sopra esse i fichi che il caldo della cenere gli asciuga, uoltati da una banda, & l'altra, accioche si possa seccar da tutte le parti, & dopo che sian cosi seccati si han da mettere ne i suoi barilotti ò inserte; ò se fosse gran fretta di seccarne gran quantità distendansi alquanto al Sole, & quiui restino sino al Mezzodi, & dopo sia apparecchiato un forno caldo, come per cuocer pane, & in esso sien mesi sopra di una tauola; ma che non sieno di Pino, per la gomma che in esso suda, ma non si lascin quiui diseccar molto, oueramente quando son colti mettergli per una notte in un forno, che habbia quel dì cotto assai pane, & serrisi il forno, & il giorno uenente cauinsi, & esponganſi al Sole, accioche si finiscano di seccare, & in questa maniera si puo in un tratto dar recapito à molti, & son migliori in questo ultimo modo secchi, che nell'altro, ma i fichi che si seccano in forno son troppo deseccati, & non cosi saporiti. L'altro modo è assai migliore che è quando son nell'albero cosi maturi, che rouersciano, & inchinano à basso, cogliergli, & mettergli al Sole sopra alcuni sarzos, & dopo che sian ben secchi lasciargli raffreddare, & gittargli ne i suoi barilotti à conseruare ò in uasi c'hanno tenuto olio, & questi non crieran mai uermi. Ma in qualunche modo si habbia à seccare si deue usar diligenza, che non gli dia sopra acqua ne rusciada, ma sian tenuti in luogo asciutto, & ben stretti, & in questo modo si conseruaran lungo tempo. Se fra fichi si metteran frondi di lauro ò di persichi non genereranno uermi, ma in oltre quelle del lauro gli danno un soaue odore. Le frondi anco de i naranci ò cedri, gli aiuteranno à conseruarsi lungo tempo. I fichi saluatichi hanno un cattiuo humore, & son tanto humidi che inanzi si marciscono che si secchino ò tardan molto, & dicono di piu gli Agricoltori, che è tanta la sua malitia, che fino à porci la conoscono, & non li uogli an mangiare, ma in questo io mi rimetto alla esperienza che io non l'affermo, è ben uero che i fichi chiamati Breui son una super-

fluità delle pianti di fichi, perciò quelli che le mangiano mangino assai, & mettagli à torno un poco di sal trito, & cannella, & non saran così dannosi. Quanto son migliori le breue tanto nel albero di esse son peggiori i fichi che quel che auanza nella miglioria dell'uno manca in quella dell'altro, & anco i fichi delle ficare che producon breue causano ueſiche nella bocca assai piu di quelle che non le producono. I fichi uerdi dan molta sustantia al corpo, & nodrimento piu che gli altri frutti, son di leggiera, & facile digestione, ma generano grossi humori, muoueno l'orina, & il uentre, & fan sudare, & son contrarij alla uoce. I fichi freschi pisti con salnitro, & con alquanto di farina guariscono, & leuano le uerruche. Il latte de i fichi beuuto con siro, netta i rognoni dell'arenelle che ui si generano, il latte di fico posto sopra la morsicatura de gli scorpioni giouа molto, & se si pistano fichi che sien per maturare con le sue foglie, & aceto, & si pongono sopra la morsicatura del can rabbioso giouа mirabilmente, & fatto empiastro di essi con ueccia sopra la morsicatura della mustela chiamata Donnula è molto al proposito. E' parimente molto buono il latte di essi per la morsicatura uelenosa delle ueſpe ungendosi con esso. Ha similmente proprietà il latte de i fichi di quagliar il latte di capra, & simile, & con esso si soleua quagliar anticamente per farne casio, & riusciua il casio di molto buon sapore, & per questo si ha da pigliare uno ò duo rami di fichi ben uerdi, & piccargli con un coltello da molte bandi acciò ne esca il latte, & gittarlo in esso. piste le frondi de i fichi con le frondi delle amapole, & poste sopra la ferita caua fuori l'ossa rotte. Le frondi nettano molto i denti fregandosi con esse, ma sia dalla parte delle frondi piu bianca acciò non guasti ne scarni le gengiue, & netta molto il uentre, se del latte di esso, & di una scorza di uouo si fa empiastro, & si pone per di sotto purga, & netta la madre, & desta il fiore nelle donne. I fichi secchi dan gran sustanza al corpo, & suppliſce molto in tempo di carestia al mancamento del pane, tanto che in cambio di esso l'huomo puo preualersene, si come dice Seneca in una sua epistola, dan sete, fan male allo stomaco, ma schiaran la uoce, & il petto, & son buoni per quei che non possono respirare, & nettano il polmone, & le medesime proprietà ha l'acqua nella quale son cotti, & addolciſce la tosse, & è buona l'acqua di essi per quei che han doglia di costa, se truouano buona dispositione nel corpo generan buon sangue, & se cattiua enfiano, & generano uentositate, & chi molto l'usera di mangiare creara de i pedocchi, dan buon colore al uiso, & l'acqua di essi assotiglia la pelle, & lieua le rughe, se si piglian duo fichi secchi una noce, & uinti frondi di ruta, & un poco di sale, & tutto insieme si

mangi à digiuno è cosa molto prouata che niuno ueleno che pigliasse per bocca dopo, potrà nuocere, & è anco questo un preseruatiuo molto eccellente per il tempo della pestilentia, & questo fu trouato scritto ne i libri di Mitridate Re di Ponto quando fu uinto da Pompeo, & dopo è stato prouato, & trouato per molto uero come dicono i medici, & si mostra nella esperienza se si usa di mangiarne spesso generano oppilationi nel fecato; pisti, & posti sopra le enfiagioni le fa maturare, & risoluere presto & fa sanar le piaghe, & fistole. Il legno de i fichi è molto fumoso, & di cattiuo fumo, ma la sua cenere posta sopra le abbrusciature sendo impiastrata con cere, & olio rosato fa che lascin poco segnale. Et dice Auicenna, che cocendosi carne con legno di fichi la disfa. Se gli alberi di fichi non han suolo humido non han graue ombra, & però si possон ben piantar fra le uigne. I capefichi ò fichi seluaggi non hanno infermità, & han le proprietà de i fichi domestici, & han anco piu forza, & quagliano il latte nel medesimo modo mettendouisi un ramo dentro, & dice Plinio, che facendosi una ghirlanda di un ramo di un caprefico, & si mette all'intorno del collo à un toro che fara che non si muoua per brauo che sia. Si fa aceto de i fichi in questo modo. Si han da cogliere i fichi molto ben maturi, & si han da mettere in una tina, & quiui lasciargli per qualche giorno, & tutto il sugo che di essi uscirà colisi bene, & mettasi in uasi ben serrati, & che habbino buono odore, & mai genera muffa, & è ben gagliardo ma non ha da stare in luogo humido. Altri per farne di essi maggior quantita ui gittan sopra dell'acqua, & gli colano, & dannogli un bollore schiumandogli bene, & gli mettono un poco di sale, accio che non generino uermi, & lo conseruano come l'altro. Hanno i fichi freschi questa proprietà che quantunche si mangino dopo pasto se ui è uomito lo farà uenir fuori, come dice Aristotele, & per questo colano à basso inanzi ogni altro cibo. Questi alberi se sono in luogo che sien bassi, & tondi che faccian da se istessi ombra al loro piede fan molto bene, & dan maggior frutto.



Bartol. Angli. lib. 17. de proprietatibus rerum. Plin. lib. 2. cap. 57. lib. 8. ca. 9. li. 16. c. 30. & 32. lib. 17. cap. 10. & 12. 14. & 24.

Delle piante del Lauro. Cap. XXVIII.

SOno i lauri di molte sorti nelle sue proprietà, ma nel modo del cultiuargli son tutti una cosa. Son alberi molto belli che di continouo son uerdi, son le sue frondi molto odorifere, adornano molto i gardini, & clausstri di religiosi, & i cortili delle case, & si sogliono piantare

lib.23. c.5. Cres. lib.5. cap. 12. Theo. lib.2. 4. et 5. hist. lib.3. & li. 5. de causis. Pal. Febbr. & pe' uersi. Auic. li.2. cap. 555.

ne i paesi, & luoghi doue son solite à cadere le saette, percioche doue essi sono non ui cade saetta alcuna, & per questa cagione l'Imperador Tiberio quando tonaua, si poneua una ghirlanda di lauro in capo per star sicuro dalle saette. Vogliono, & ricercan comunalmente aere caldo ò temperato, che ne i freddi rade uolte si alleuano, ò male, ma se ui si piantano ussi diligenza che habbia il Sole, che ancora che questi alberi ricerchino ombra, non uoglion perciò siti in terre molto fredde, & i rami di essi dopo che son tagliati si mantengono freschi, gentili, & con molta gratia piu che niuno altro ramo di altro albero che sia, & per questo son molto buoni per far spalliere, & adornar le case in tempi di piaceri, & di sollazzi. Ne i paesi caldi diuentano molto belli pur che potendosi habbino il piede all'ombra, & massimamente se sono in luogo doue non si adacquino di continouo, perche questo albero ricerca l'acqua molto spesso ò fondo humido, & sustantioso, & si alleuano con l'ombra. Si piantano di uarie maniere, & in tutte riescono bene che cosi si fan di semenza come di piantone, & di ramo, con tutto ciò le principali sorti son tre. La prima è di barbati che il lauro gitta al piede, & questa è la migliore di tutti, & ha da essere di questa sorte posto nella fine dell'Autunno massimamente se è terreno secco ò che non si adacqui, & conuiene che sia messo ben sotto acciochè truoui l'acqua in quanto si puo ò humidità che se ne preuaglia alle radici, ma se è luogo humido ò doue molto si adacqui si puo ben porre di Gennaio, & Febraio, & anco di Marzo, & in questo medesimo modo si puo piantar di piantoni, & ne i medesimi tempi, ma ha da essere il piantone ben grosso, & ben uerde, & è anco bene che habbia alcune forcelle, & entri ben sotterra, & in cima delle terre non resti di essa molta, & dalla banda di sotto ha da ir molto aguzzo, ouero piacendo puo spaccarsi alquanto da basso, & metteruisi una pietra nel modo che piu uolte si è detto, ma io reputo che sia meglio che uada sana, & habbia qualche codillo, sopra il quale si posi, & rimanga quando si pianterà alquanto di fossa all'intorno non finita di riempire, accio che possa coglierssi in essa acqua che penetri sotto, & adacquisi molte uolte perche il lauro è di sua natura calido & se non è spesso inacquato perisce, massimamente essendo messo di fresco, & cosi giouincello. Quando son cosi piccioli i lauri ricercano ombra che gli habbia à diffendere dal Sole, & anco essendo terreno freddo stiano alquanto coperti acciò non si gelino, ancora che questi alberi rade uolti si sogliono gelare, se non è piu che eccessiua la forza del freddo, & del ghiaccio. similmente si pongono di ramo schiantato da l'albero, come ho detto di sopra nelle rogole generali, & anco di ramo non pigliano tutte le uolte, & se il

& se il ramo porta con se alquanto del tronco ò radice in quello schiantato piglia meglio. L'altra uia di piantargli è di semenze, che sono le uache del lauro, si han da cogliere quando son ben nere, & ben mature, & porle doue si asciughino, ma non ammontonate acciò non si scaldino l'una con l'altra, dopo facciasi una fossa ben cauata, & bene stabbiata che questo albero ricerca lo stabbio, ma ha da esser molto bene marcito. Plinio dice, che debba essere un solco sotto un palmo doue si han da seminare questo seme, ma questo importa poco che sia solco ò fossa, pur che l'uno & l'altro sia ben cauato, & la terra ben trita, & ben zappata, & stabbiata, & dice in oltre che per quella polpa che han le uache suole generare muffa, & non la scian nascere i granelli che son dentro che si freghino tanto che si rompa la pelle di essa che quella ontuosità che è dentro soffoca la semenza, & però lieuesegli à fatto, acciò resti ben mondata, & se questa fossa ò solco si puo far sotto il medesimo lauro, nascera assai piu presto che in altro luogo, che ancora che l'ombra del lauro sia dannosa à tutte le piante che gli stan sotto alle sue proprie aiuta, & quiui nascon piu tosto. Cuopransi le uache seminate quasi un palmo, & adacquinsi molto bene, & indi à tre anni che sien nate trasplantisi, ma perche il lauro ha di sua natura molto secca la radice, procurisi al tempo del trasplantarlo che si trasplanti presto ò seminarlo da principio doue ha da stare, ò uero seminare ciascun grano ò uaca in una cesta, & dopo che sia alquanto l'albero grandetto sotterarlo con la propria cesta intera con la sua terra, han da stare spessi ma non meno di diece piedi l'uno dall'altro, & non piu di quindeci. Et questo si intende quando di essi si ha da far uno arboleto che fa molto bella parere la spessura. Supputa qualunche terreno purche habbia humore ma son meglio in terreni grassi pur che sieno agili, han da esser le fosse non molto larghe ma ben profonde. Si insitano in cerese fra la scorza, & anco di osso, & similmente esso si puo insitar della sua istessa semenza, massimamente se sara qualche parte bugiata, & uota nell'albero con terra, doue si ponga la semenza. Non si piantino appresso di essi uite alcuna che le fa subito seccare. Si han da far alti di piede quanto sia la statura di un'huomo, & poco han bisogno di esser mondati, perche poco inuecchiano ne hanno infermità saluo i germogli, che gittano al pie bisogna di leuargli, che si possono i germogli detti trasplantare in altra parte, & se si han da trasplantare non si trasplantino, che non habbino almeno dui ò tre anni, eccetto che non haueste molta acqua, perche in altro modo si muoiono, & seccano ne' minori di un'anno, perche minori uengono à riuscire suaniti, ancora che piglino. Ma quando qualche uolta si cauassero dal tronco taglinsi presso alla terra,

& adacquisi, & torneranno à gittar fuori dalle radici. Era questo albero tenuto in tanta estimatione anticamente che quando i capitani tornauano con uittoria di hauer superati i nemici in segno di quella uittoria se gli metteuano una corona di lauro in testa. Le sue proprietà in medicina son molte, & buone. L'olio del lauro, si fa in questo modo: Quando le uache son ben mature bisogna che si cuoca quantità di esse, & delle foglie in una caldara ben netta piena di acqua, & tutto il grasso che noterà di sopra è olio, & si ha da coglierlo, & appartarlo dall'acqua sottilmente con lana ò penna, & quanto è piu fresco tanto è migliore. Vn'altra ricetta insegnano à farlo gli spetiari, si come appare nel libro chiamato Tesoro di spetiari, che è pigliare i granelli, & uache del lauro quando sian ben mature, & leuar tutto quel di sopra, & quello pistarlo bene in un mortaro, & dopo porlo in un caldaio sopra il fuogo, manigiandolo molto fin che mostra di hauer olio, & alhora esprimerlo con uno strettoio, & sempre è bene di macinare prima le uache, perche ne nasce piu olio. Questo olio giouа molto per il dolore ò congelamento di nerui che nasce da freddo, & è anco singolar rimedio contra lo spasmo che nasce similmente da freddo empiastrando con esso lane, & ponendole nel ceruello, & nel collo, & nel membro che patisce. E' questo olio molto caldo, & molto penetratiuo, & parimente molto buono per ungerne i paralitici, & anco è buono contra la milza. Vngendosi con esso le lentigini le sana, guarisce, & toglie la scorticatura della pelle, & fa che non si generino pedocchi. Se de i suoi grani ò scorza si beue quanto stia un peso di un castigliano spezzera la pietra quando è nel la uestica picciola, & il medesimo effetto fara la radice di esso beuuta, ma non la beuano le donne pregne che le fa mal partorire, l'olio di questo lauro è buono contra la sordia che prouiene dal freddo. I grani di essi giouan molto contra una passione che è hauer corto respiramento, maggiormente con mele, che lo allarga, & sono anco buoni per le piaghe, & ulcerationi del pulmone, se il respiramento del fiato sta male usisi di pigliare la mattina due ò tre uache di lauro, & altre tante la notte quando si ua à dormire, & non si beua sopra esse, & facciasi molte uolte, & dicono esser meglio di pigliarle intiere, ma pongasi mente se lo stomaco le puo diggerire; mangiandosi queste uache fra giorno per spatio di diece ò dodici dì, leua, & guarisce la tosse, ma le donne grauide se ne guardino, perche gli sono contrarie molto, & sono à loro di gran pericolo. Le dette uache piste, & messe di sotto tira à se la camiscia delle donne, & cocendosi le sue frondi, & di esse riceuendosi il fumo, & la essalatione nelle parti di sotto, aiuta molto à prouocar l'orina, & il fiore delle donne, & anco per alcune infermità della uessica, & per l'infermità della madre è buono anco di ungersi col suo olio, & è buono per rimediare alle morsicature delle uespe ò scorpioni, ò altri simili animali uelenosi, & è similmente buono beuuto contra i tossichi mangiate ò beuute. Le frondi del lauro danno gentile odore, & soaue, & con esse si cocinano bene pesci ò carni, & quando si arrostono carne di qualunche sorte riuoltandosi in esse riceuono delicato sapore, & odore. Il legno del lauro è di sua natura caldo, & se si frega un bastone di esso con un'altro di hedera, ò di morone per la sua calidità accende il fuogo, ma fa maggior effetto in questo quel del lauro con quel dell'hedera. Et in certi tempi le genti senza hauer pietra, & acciaio da suscitar fuogo, si preualeuano di questa ricetta. Il legno del lauro è leggiero, & ha rami lunghi, & dritti, & è buoni per bastoni da appoggiarui si i uecchi, perche son di poco peso. Se fra uesti ò libri si metteranno frondi di lauro non si tarmaranno, ne ui nasceranno altri simili uermi, che le rodano. Questi alberi essendo potati rigittano altri germogli nuoui. Vi son certi alberi saluatici, che nella fronde si assomiglia molto al lauro, & molti dicono, che son lauri saluatici, col fior de i quali non lauorano le pecchie, son molto belli in uista, & credo che in essi si insitarebbono assai bene i lauri domestici. Ne i lauri son maschi, & femine, i maschi quantunche carichino molto de i fiori, non portano il frutto delle uache, le femine si, & perciò in esse si han da far gli insiti.

Cres. lib. 5. cap. 15. Pal. Febbr. cap. 25. Marzo ca. 10 Nouemb. cap. 17 & ne' uersi. Abenc. Plin. li. 15. cap. 24. lib. 16. cap. 19. & 24. et 21. et 29 cap. 39. & 41. lib. 17. cap. 19. lib. 23. cap. 8. Theo. lib. 2. causarum. Psal 77. Auic. li. 2. cap. 2. Plati. li. 1. Maguin. par. 3.

De i Moroni, & le sue proprietà. Cap. XXIX.



I Moroni uogliono aere caldo ò temperato, & nel molto freddo non nascono, & se pur qualch'uno gli uuol piantare in freddi, sia uerso Oriente, ò uerso il Mezzodì, uogliono terreno grasso, & sustantioso pur che sia asciutto, perche ancora che cresca per l'humor dell'albero, i moroni che nascono non son cosi buoni, ne cosi saporiti come quei di paese, & luoghi secchi, & per questo chi pianta simili alberi, habbia sempre auuertenza di piantargli in luoghi asciutti, ma se uuol por solo l'albero de i moroni per hauer la foglia per i uermi dalla seta, pongagli doue

si possa bene inacquare, ò che habbia humore, perche produrran piu foglia, & si conseruecan piu tempo uerdi. Si fanno questi alberi maggiori, & i frutti di maggior sustanza, & migliori essendo alleuati in casa, che in campagna, eccetto se il terreno non fosse molto grasso; non si fan buoni in terreni cretosi, & duri, anzi che appena ui pigliano, & se la terra doue sono ò si uoglion piantare non è grassa, mettauisi del letame al pie nella fossa nel tempo dell'Inuerno, & produrra gran copia di moroni. Questi alberi non deono esser piantati in uigne, imperoche tutta la State ui si raccolgon tordi, & quantunque non producessero mai moroni, con tutto ciò ui si radunano per costume che li conoscono, & saltan nelle uigne, & le destruggono. Si piantano in dui ò tre tempi secondo il sito, & terreno in che si han da piantare, che ne i paesi caldi si han da piantar nel mese di Ottobre, & Nouembre, nelle temperate di Gennaio, Febraio, & Marzo, & nelle fredde in parte di Aprile, pur che la pianta che si pone ò trasponе, ò sia barbato, ò nò, se è grande si ponga di Ottobre, & Nouembre, ma se picciola ò debole sia di Primauera, che sara secondo l'esser delle terre ò di Febraio, ò di Marzo, ò prima ò dopo secondo che parera. I morali son di due sorte l'uno produce mori bianchi, & questo uuole molt'acqua, che son quei che si chiamano Sicomori; & altri negri. Il por delle piante de i moroni, ò mori è di semenza, che son quei piccioli grani che hanno essi mori, & ancora che di questi riescono i moroni saluatici, nondimeno è buono per chi uolesse portar la semenza luntano, che le piante non si possono portar molto lunge, dico come nell'Indie, ò in altre parti longinque ò in Isole doue si han da piantar per la seta, & per questo effetto prendasi un paniere ben serrato, & incretato con le more quando son ben mature, & queste si possон cosi guardare, & conseruare fino al principio dell'Autunno, & si han da porre in luogo che sia bene asciutto, & di terra ben trita, & stabbiata, & nel modo che io dissi, che se hauea da piantare gli alberi de i fichi de i suoi grani, & adacquisi poche uolte, & indi à tre anni che sien nati trasponganси, & se son per insitarsi saran buoni, & se non il ben coltiuargli fara supplire al difetto che hanno di esser di debole semenza. L'altro modo di porgli è di barbato, & sia nel piu nuouo che sia possibile à essere, & picciolo, perche i piccioli pigliano assai meglio che i grandi. Vn'altro modo, è di piantone, & bisogna che sia il piantone della grossezza di un manico di zappa, & lunga quanto tre palmi, & bisogna che sia bene inacquata. Questo si puo piantar con il mazzo essendosi prima fatto un bugio con un'altro alquanto piu sottile, & è meglio che sia messo aperto di sotto con una pietra messaui dentro, secondo che dicono gli Agricoltori, ma al

parermio, si come ho piu uolte detto dourebbe andar infierd. Il disotto dal piantone ha da ire empiastrato con sterco di uacche, & gittandouisi anco cenere sotto piglian piu presto, & si fan migliori; pigliano similmente di ramo tagliato ò schiantato dall'albero, come dissi di sopra nelle regole generali. Dice Paladio che il miglior tempo di piantarle è nella Primauera alli uentiquattro di Marzo, & mancando à quel tempo sara poco buono. Ricercano fosse profonde, & che non si finiscano di riempire, & bisogna che sia buon tratto, & spatio dall'uno all'altro, perche estendono molto i rami, & uogliono esser di un piede, che son migliori; & perche faccino buona presa, & riescan buoni, è necessario di scauargli spesso quando son cosi piccioli, & che stieno cosi scauati tutto l'Inuerno, & se alhora & nel tempo della Primauera se gli gitterà al piede la fecce del uino gli fara gran profitto, & maturerà piu presto. Quando le piante di questi moroni son grande ne han bisogno di esser scauate, ancora che non gli puo far se non utile, & utile gli si farà ancora leuargli uia quelle bacchettelle che gittano sopra la superficie della terra, perche se non se gli lieuano quando son picciolini, si guastano quelle che son sotto. Si han da inacquare poche uolte, perche con la molta acqua si uengono à fare acquosi, & cosi i moroni si uengono à corrompere, & guastar piu presto. Questi alberi ricercano piu tosto luoghi piani, & bassi, che luoghi alti, & deono esser mondati, & toltogli le superfluità ogni capo di tre anni. Son molto amici delle utti, & in essi si possон ben porre, & collocare, & maggiormente in quei che son per fronde per far seta. Sono questi morari piu tardiui in gittar fuori, che niuno altro albero, & per questa cagione non si gelan mai, & quando si gelano essi, stan molto mal gli altri, nel Psalmo 77. che comincia, Attendite populе meus, dice che Iddio destrusse col gielo tutti i moroni dell'Egitto uolendo inferire, che quando i morari si gelauano, non eran gli altri alberi salui, che non gli dechiara per alberi di molto prezzo, perche della perdita di essi gli Egittij riceuessero gran danno, eccetto se non fosse per rispetto dell'opra della seta. Et percioche questi alberi gittauan fuori cosi tardi, & senza pericolo erano anticamente chiamati i piu prudenti di tutti gli alberi, & ancora che tardi dian fuori con tutto ciò si spoglian piu presto i uecchi che i nuoui, & piu presto quei che sono in terreno secco ò che non si inacquano, che quei che sono in terre humide, & per questo rispetto, coloro che gli piantano per seta, ò gli inacquino molto ò sieno in terreno humido, si perche daran fuori piu presto le frondi, & si anco perche gli durera piu la foglia, & sara piu tenera, & in questo modo la mangiaran meglio quei uermi. Vero è che è una delle co-

se per laquale piu presto si guastano questi alberi è il leuargli la foglia maßimamente quella delle cime, & l'alta. Le infermità che hanno saran rimediate con i rimedij narrati nelle regole generali detti di sopra. Si insitano in alcuni modi, ancora che Plinio dica, che non è albero che meno si insiti, però si insita ben di scudetto, ò di coronetta, che nel tronco per esser legno brozzoloso, & duro non piglia cosi bene. Riceuon anco insiti di fichi, & uiti, & la miglior sorte di insitar in esse le uiti è di barreno, ò di passato. Sono i morali di lunghißima uita che se si mangian senza sfrondarsi, & si cultiuano duran molti anni, & parimente il suo legno è molto forte, & dura molto senza mai tarmarsi, & di eßi si fanno molto gentil lauori come son tauole, & sedie, & casse, & dopo che è molto uecchio questo legno diuenta nero, dico de i morali uecchi, è parimente legname caldo, & si come dißi nel capitolo de i lauri, si frega un baston secco di moro con un altro di lauro ò di hedera, si accende il fuogo. I moroni quando son maturi tingono molte le mani, & non è cosa con che si bene ne cosi presto si lieui la macchia come è fregandosi con i moroni che son roßi. Se si pistano le foglie del morone, & si mettono nelle abbrusciature giouan molto. Se si pongono cosi pisti in alcuna morsicatura uelenosa, è buono, & se non ui son delle uerdi ponganßi delle secche che sieno però prima cotte. Il sugo delle foglie di mori lieua le macchie dell'olio, & se si cuocono in acqua pioueggiana foglie di mori, di uite, & di fichi roßi, & con quella acqua si laua la testa diuengono neri i capegli. La scorza de i moroni beuuti in uino è buona per quei che han mangiato ueleno, & cotta la radice di eßi moroni in acqua, & beuendosi mollifica il uentre, gitta fuori i uermi, cocendosi le radici, & le foglie in acqua, & con essa si lauerà l'huomo la bocca, & si tene dentro alquanto lieua il dolor de i denti. I moroni quando son ben maturi mollifica il uentre, & fan uenir fluſſo, ma fan male allo stomaco, & si han da mangiare inanzi pasto, perche son di leggiera digestione, ma se ui è inanzi altro cibo presto lo corrompe, & mangiandosi fredde, & à diggiuno toglie la sete, & fa in oltre purgar la colera per le parti di sotto, & prouoca l'orina, si fa di eße un sciroppo, & se ui è dentro il zuccaro è migliore, che è buono per il mal della bocca, & la gola facendosi gargarißmi, & gittandosi del sale nelle more, & dopo si seccano son buone per il fluſſo del uentre, & anco quelle che non son cosi mature son molto buone per il medesimo effetto per hauer uirtu di restringere il uentre. Son cattiue queste more ò moroni per quei che haueßero febre, perche facilmente si conuerte nel humore dal quale quella febre prouiene. Dice Platina che si conseruerano uerdi per molti giorni cauandone di esse il

sugo, & meschiandolo con spetie dopo metterlo in un uaso di uetro con le more dentro ben coperte.

Delle Melacotogne, & sue qualità. Cap. XXX.



Cres. lib. 2. cap. 28. Pal. Feb. ca. 25. Marzo, cap. 10. Ottobr. ca. 12. Nouēb. ca. 7. & ne i uersi. Colu. lib. 3. cap. 24. li. 13. c. 45. Plat. lib. 2. Plin li. 13. cap. 17. li. 17. c. 10. lib. 21. c. 7. li. 33. ca. 7. Maguin. part. 3. Auic. cap. 155.

LE Melacotogne si fan megliori in terre fredde ò temperate che nelle calde, ricercano fondo humido, & nelle terre calde anco non si contentano con l'humor del suolo che uogliono ancora abbundanza di acqua, & per questo rißpetto questi alberi si deon piantare in luoghi doue passa l'acqua, & nelle riui de i fiumi, & ruscelli; nelle terre, & paesi caldi se non si usano di adacquarle si fanno uani, paßi, & secchi, & di poca sustantia. Vogliono piu tosto terra grassa, & sustantiosa che niuna altra, & ancora che si possan ben piantare in coste, son migliori ne i piani, & meglio assai piu nelle ualli. I tempi di porgli son dui che se è terreno freddo si possion por di Gennaio, & di Febraio, & anco di Marzo, & se caldo di Ottobre, & Nouembre, & io tengo che sia molto buon piantar questo tempo di Ottobre, & Nouembre se la terra non è piu che fredda, & se ha abbondanza di acqua si puo parimente piantar nel tempo della Primauera ancora che sia terra molto calda si pongono di seme che sia de membrilli ben maturi, & sani, & facciasi una fossa ben cauata, zappata, & stabbiata con letame molto marcio, & quiui ponganßi i semi molto speßi, & cuopransi quanto la lunghezza di una mano, & prima che si mettano lauisi molto bene di quella ligamaza che ha di intorno, & irrighisi d'acqua ogni settimana una uolta, & sempre che si irrighino satiinsi molto bene di acqua, & se nasceran troppo speßi taglinsi di mezzo alcuni, acciò restin piu rari, & manco stretti. alcuni sono che usano di por il melocotogno intiero. E' uero che quei che nascono in questo modo portano il frutto piu odorifero, & migliore. Dopo che haurano tre anni si deuon transpiantare con le sue radici, & in qualunche sorte di porre ò di traspiantargli sempre si deue auuertire di far che la fossa sia ben profonda, acciò che habbin piu humore, & le radici restino piu che si puo in acqua. Si piantano parimenti di ramo, ma son tardini, assai miglio-

Universidad de Deusto
Biblioteca

ri de i barbati di quei che nascono al piede, & piu presto producono. Quei che io dissi che gli pongono di semenza bisogna che gli insitino acciò che sieno migliori. Vogliono quando son piccioli questi alberi assai letame, però come ho detto sempre sia ben marcito, & quando son grandi fa lor piu utile cenere gittatagli al pie scauandogli ouero orzilla. Vogliono star spessi pur che non si toccan l'uno l'altro, si deono scauar molto, & molte uolte, & stieno cosi scauati tutto quasi l'Inuerno che non scauandosi si seccano spesso, & uengono à far il frutto molto insipido, & suanito. Se si adacquaranno assai, produrrano i frutti piu grossi, & piu sugosi, & matureran piu presto, che mancandogli acqua per la siccita restan molto induriti, & in ogni modo bisogna che se gli lieuino i rampolli, & germogli che gli nascano al piede, che i membri li son assai migliori di un piede che di piu, & che sieno bassi. Sieno ordinati in modo che con i suoi rami si cuopra bene il piede che piu tosto si estendano i suoi rami da i lati che sallischano alti, & mondinsi molto che non se gli lasci cosa ueruna di uecchio. Si han da insitar del mese di Febraio, & riceuono in se quasi tutte le sorti di alberi, & han questa eccellenza che ogni sorte di frutti che ui si insitano è saporita, & di bonissimo odore, & essi insitati in altri alberi non migliorano; & Palladio dice di piu che non pigliano, ma questo è falso. Riceue in se puca di granati, & di ciascuno albero che porti dentro seme come son peri, pomi, & simili, & quei di puca si insitano di coronetta ò di tauola presso alla terra, accio che habbino piu humore, & in processo di tempo poi quando su daranno, si possono insitar di scudetto. Si puo il melocotogno insitar in salce, & non haura dentro il seme, & uerra bene che tutti dui questi alberi son di natura che uogliono, & ricercon molt'acqua, & insitandosi in essi persichi, passandogli, si fanno i frutti che nascono melacotogni. Insitato un melocotogno con l'altro uiene à migliorar molto il frutto. Se sono infermi gittisegli nella fossa alpechino non salato con altretanta acqua ò pigliar calce uiua, & creta, & impastate bene insieme con essa empiastrar bene il pie dello albero. E' similmente bene di sotterargli nel piede de i suoi proprij pomi cotogni à guisa di letame che gli aiutera molto. Non si han da cogliere mai, finche non sien bene maturi. Si conseruano in molti modi, l'uno è di pigliar i membrilli colti nello scemar della Luna, perche ogni frutto colto nello scemar di essa sempre si conserua piu tempo che quei che son colti nel erescere, & sieno colti con picciuoli, & in dì che sia bello, & sereno, & ben maturi, & con un panno nettesegli bene quel pelo che hanno, & componganſi bene in una tina nuoua, & dopo che sia piena, pongasegli qualche cosa sopra acciò sien stretti, & in esso uase gitti-

segli

segli di buon mele, & ben chiaro, & dopo che saran cosi coperti di mele chiudasi, & serrisi bene il uaso, & in questo modo si conserueran molto tempo, & cosi buoni che si potran darne da mangiare à gli infermi, ne è necessario di aprirgli come fan molti per cauargli il seme di dentro dicendo, che da esso si cominciano à corrompere, & à immarcire, percio che la natura del mele non gli lascierà guastare, che tanto conserua il mele che ancora i corpi morti con esso si posson conseruar molti anni senza corruttione; si conseruano anco posti in una tina ò uaso con gesso ben trito, fra orzo, ò ueccia che non si tocchino, & posti in luoghi freddi doue non sia humore ne fumo ò appiccati in luoghi freddi, & doue non entri aere che l'aere gli corrompe. Et doue si conserueranno auuertasi che non sia altri frutti di altra sorte che si marcirebbon piu presto. Si conseruan parimente in mosto, & anco in tine di uino, & riceuon da esso mirabile odore, ma il uino doue essi son messi infortisce, similmente si conseruan fra le ueste, & la uesta riceue da esso buono odore, & gli uccide, & ammazza la tarma; si conseruan similmente fatte in pezzi col mele, & se fia possibile non si taglino con coltelli di ferro ma ò con canna ò con osso, perche il ferro gli fa per conseruare gran danno. In conserua si fan di molte sorti. L'una è che si faccia in quattro parti, & se gli lieui la scorza, & il seme di dentro, & si pongano à molle in acqua pioueggiana ò di pozzo ò di fonte, & ogni dì se gli mutino, & stien quiui tanti giorni fin che tralucano alquanto, & perdano quella durezza, & alhora poi si cuocano alquanto in acqua, & si lieui de li, & si mettano a sciugare sopra una tauola all'ombra, ouero sopra un panno netto, & dopo che saran cosi asciutti, si deon cuocere in zuccaro ò buon mele, & cotti cauinsi de li, & si pongano all'ombra di nuouo, perche da se istessi si rafreddino, & dopo si mettano in una pignatta nuoua con mele cotto ò zuccaro di sopra, & si riponga la pignatta. Vi è un'altro modo che tagliargli in pezzi nel modo che si è detto mondargli, & cuocergli bene in acqua, & arrostiti son migliori che è piu uirtuosa la conserua, & dopo che saran cosi cotti pistargli bene in un mortaio di pietra, & accioche non sieno granosi si possin colare con un burato raro, & se gli gitti buon mele, & si cuoca fin tanto che diuenti buono, & cosi calda si gitti nelle sue cassette perche quiui si geli. L'altro modo è di piu spesa ma piu nobile, & delicato, ma ual molto, che è aprire le mela cotogne, & cauargli tutto il di dentro, & pistargli molto in un mortaio, & esprimergli bene cauandone tutto il sugo, & colarlo, & metterlo da parte il piu chiaro, & si cuoca, con zuccaro fin tanto che diuenga spesso, & se non si uuole spessare gittiui si quella gomma Adraganti, che il quagliera bene; & è pettorale la gomma, & se la gomma è disfatta in ac-

qua rosata, ò di cannella ò di qualunche acqua bene odorifera è molto meglio, & di sopra se gli puo spargere alquanto di almizcle, & gittandoui anco spoluerizzato sopra un poco di zafframe pigliera assai piu bel colore, & è sano, & allegra, & dopo si metta in uasi di uetro. Le melacotogne quanto piu tempo è che son colti piu sono odoriferi, & piu rendono odore colti che ne gli alberi. Le sue proprietà son molte, & assai buone. Mangiate inanzi pasto restringono il uentre, & per questo lo deon mangiare coloro che han il flusso, & mangiate dopo pasto fanno effetto contrario. Il medesimo effetto fan le sue conserue, & cottognate che confortano lo stomaco, et il cuore. Verdi son contrarij à qualunche ueleno cosi mangiandosi essi, come anco il suo sugo posto nelle morsicature di alcuno animal uelenoso, & anco l'odor di essi lieua la forza al tossico, & per questo è buono contra l'herba di balestrieri, si quei che ne son feriti ne mangiano, & lo pongon sopra la ferita. Impedisce il uomito, & restringe il sangue à quei che lo sputano, mangiati dopo il beuere impediscon la embriachezza, cotti sotto la bragia, & gittati in uino son piu delicati, & di miglior digestione, & però in questo modo gli deon mangiare quei che patiscono debolezza di stomaco. Verdi danno appetito, & a chi gli usa molto causano passione colica, & dolore di nerui, & ritengono mestrui delle donne. le semenze di esse son molto buone per macerare il catarro della gola à coloro che son rauchi, il pelo di essi leuato, & cotto in un poco di uino, & mescolato con cera sana i carboncelli. L'olio di questi panni cottogni restringe, & è confortatiuo, & guarisce flusso di corpo, & i uomiti empiastrato nello stomaco, uentre, & rignoni, & se si mescola con l'olio de gli Arrayhani sara piu restrittiuo. De gli alberi si fanno buone serrature, & spesse, acciò che le bestie non entrino nella possessione, & son utili di frutto.

De i Pomi, della diuersità di essi, & le qualità di ciascuna sorte. Cap. XXXI.

Cres. lib. 5. cap. 13. Pal. Feb. cap. 13 & 75. Theof. li. 2. histor. lib. 4. de causis. Cat. ca. 48. Plin. li. 16. cap. 11. & 45. Auic. li. 2. cap. 69.

SOno i Pomi di uarie sorti che alcuni son uermizzi che maturan tardi i suoi frutti, altri uengono per tempo, alcuni son agretti, & altri son dolci, & in ciascuna di queste sorti son molte differentie, ma il lauorar & cultiuar di essi è sempre una cosa istessa. sopportano qualunche aere, ò caldo, ò freddo, ò sta temperato, ma si fan migliori nel temperato, & hauendosi à piantar in paese caldo ò bisogna che sien molto inacquati ò che sien posti in terreno humido, ma son migliori doue la terra è cosi grassa, & sustantiosa che non ha bisogno dell'aiuto dell'acqua. Di questi alberi ue ne è una sorte di piccioli, & questi ancora si fan buoni duri, & grandi, & son di buono odore, & molto utili per gli infermi, che danno appetito, & confortano, & producono piu frutto quando son uecchi. Tutte le sorti di pomi son migliori in ualli & piani, che in poggi, & piantandosi in colli ò poggi, auuertasi di piantargli uerso il Mezzodì, eccetto se il paese non fosse molto caldo, & deuendosi piantare in terre secche, & arenose, ò calde, adacquinsi le piante, che altrimenti non daran frutto, & quello che lo darà, lo darà insipido, & suanito. Voglion terreni grassi, & sustantiosi, purche habbino humore, si pongono in duo tempi, che nelle terre caldi, & paesi doue non si han da adacquare, si pongono di Ottobre, & di Nouembre, & se è terra fredda di Gennaio, Febraio, & di Marzo, ma se si possono inacquare quando son piccioli, è meglio porgli nel tempo della Primauera che nell'Inuerno, che è nel fin dell'Autunno. L'una sorte del piantargli è di semenza, & si ha questo seme caparlo di frutto sano grosso, & ben maturo, & di albero nuouo, che le piante de i pomi di lor natura uiuon poco tempo, & in uecchiezza producono il frutto suanito, & insipido. Ponganſi questi semi, come dissi che si haucan da piantar quelli delle melacottogne, & ordininsi in quel modo, dico dell'inacquare di piantargli spessi ò rari, & di scauargli, & dopo che sieno alquanto grandicelli trasponganſi doue han da stare, & insitinsi di qualunche altra sorte di frutti, chel'huomo uuole di pomi ò peri, & se prima che si trasponghino saran tali, che possano sopportare insiti, è molto meglio, che si insitino quiui, & dopo che hauran pigliato, traspiantargli. Si pongon similmente di ramo schiantato dall'albero, ma questo tal piantare molte uolte non affronta, & quello che affronta produce il frutto tardo. Si piantano parimẽti de i barbati che nascono al piede, et quanto son piu luntani dall'albero son migliori, & anco in tutti gli alberi è questa medesima regola, & doue questi non sono in luogo di essi, in alberi di pomi saluatici piccioli, insitinsi buoni pomi domestici, & indi à un'anno che hauran pigliato trasplantinsi, & se non ui son pomi, in pera mela, che questo albero dà & riceue in se tutte le sorti di insiti, che io dissi di sopra. Si insitan bene in tutte le sorte di pomi, prune, pera, spine, melacotogne, persichi, alami, platani, salci, secondo i tempi, che io dissi di sopra, & insitati in salci i frutti che ne nascono non portano seme dentro, & possin bene in un tempo tenere in se molte sorti di frutti. Gli insiti in pera, ò melacotogne, saranno assai migliori, in mirti produrranno i pomi uerdi, si possono in essi insitar odori, come dissi di sopra, ma meglio assai in pera, che in niuno altro albero, come presto diremo parlando di essi. Ne i pomi per hauer la scorza grossa è molto facil cosa insitar seme di scudetto, & coronetta, & ancora che tutti sien buoni insiti, questi sono i migliori. Quando son piccioli, si han da inacquare poche uolte, ma ciascuna uolta si han da satiar ben

d'acqua, & si deono scauare al piede all'intorno, & procurare che mettano le radici ben sotto terra, perche di natura questo albero sempre procura di gittarle alla superficie della terra, & per questa cagione quando si scaueranno, quelle barbaccie che hauranno nella superficie bisogna che gli sieno leuate tutte, & perciochè se han la terra dura, nella State si uiene à intostare, ogni mese una uolta nel tempo della State è bene che si lauori terra al piede di esso, & quando son poi maggiori, una uolta sola nel tempo della State, & l'altre due, l'una nell'entrar dell'Inuerno, & l'altra alla Primauera, ma quando son grandi à fatto non bisogna che sia scauatagli mai terra ne uangati, & per questa cagione questi alberi son buoni da poter star ne i prati da herba, poi che non accade che sien uangati al piede, uero è che gli farà profitto se se gli gitterà letame putrido inuolto, & mescolato con cenere. Non uogliono esser irrigati molte uolte, ma come si è detto sempre che si inacqueranno diasegli acqua in grande abbondanza. Nel trasspiantarsi, ponganssi uinti piedi lunge l'un l'altro, non dico de i nani, & sia la fossa sotto quattro palmi nella terra humida, & nella secca cinque. Habbia il piede alto quanto mezza statura di huomo, acciochè in quanto si puo con le rami habbia à coprire il piede, & se la natura del tale albero lo comporta sia tondato, & non habbia piu di un piede, & se piu ne haueſſe, non si congiunga l'un con l'altro, perche subito se gli causarebbono infermitadi, & massimamente le formiche se gli ingenerarebbono; & se queste formiche gli dessero noia, adoprisi la ricetta insegnata nelle regoli generali, che ho date, similmente mirino i medesimi rimedij dati in quelle regole contra le rughe, che ui nascessero, lequali gli soglion far gran danno. Se adiuiene che se gli cadono i frutti, scauinsi, & nella piu profonda radice fendasi, & mettasegli una pietra come si è detto, & gli sara buon rimedio, & nelle terre fredde è buon rimedio anco à questo medesimo male scauargli al piede, & metterui ò sterco ò orina di porco. Taglianssi tutte le rame uecchie insecchite, & i rami spessi, & quei che stan uniti l'un con l'altro, & i germogli che gittano al piede, che questi alberi come si è detto, non uiuon lungo tempo, & assai meno quei che producono il frutto à buon'hora che i tardiui, & meno i dolci che gli agri, & se questo rimedio non se gli fa uiuono poi assai manco, che sendo netti, & ben trattati, & quando son uecchi dan poco frutto minuto, & suanito, & quando si uedon questi tai difetti che di tal sorte producano i frutti, taglinsi, & in suo luogo rimettansi altri nuoui, uero è che inserti in peri saran di piu lunga uita, & come dissi, di miglior frutto. Dice Albenc. che se à certi pomi che sono rossi quando son uerdi se gli scriue con buono inchiostro, leuando l'inchiostro quando uengon ben rossi resteranno i segni delle lettere bian

che. Et dice anco che se fra i granati si mettono i pomi, i pomi si faran rossi, & assai piu si faranno insitandosi i pomi ne i granati passandogli per il granato, & se nella fossa fatta al pie della pianta del melo si mettera sterco di capre con uin uecchio quell'albero produrra pomi rossi ammazzando tutti i uermi dell'albero. Cornelio Celso dice che si fan rossi ancora insitati in moroni. Se ne i terreni caldi gli caderanno i frutti gittisi nella fossa fatta al pie della pianta sterco, & orina di porci nel principio dell'Inuerno. Son certi pomi che maturano nella Primauera, & Teofrasto dice, che questi miglioran molto nel produrre i suoi frutti irrigandosi con acqua tepida, ma questi frutti che maturan cosi presto, & nella State non si conseruan molto tempo, & perciò non si deon cogliere, fin che non sien ben maturi, ma quei che cogliono nel tempo uerso l'Inuerno, come son molte sorti di peri, & peracci si bene. Quando si cogliono per conseruare, auuertasi che sieno alquanto fermi, & che non sieno uerdi, & mal maturi, & si posson conseruare, come le melacotogne fra l'orzo, ò la mellega, ò paglia, ò gesso, ò in una camera fredda doue non entri aere distesi sopra paglia, & di sopra parimente coperta con paglia, sempre auuertendosi di tenersi in luogo asciutto. Vero è che i pomi dell'Inuerno, essendo colti con le mani senza ammaccarle, & senza lesione si conseruan lungo tempo, massimamente colte con i suoi picciuoli, & empeciati con pece calda, & poste in camere alte fra foglie di noci col picciuolo in alto. Altri empeciano un uaso di dentro, & di fuori molto bene, & quiui mettono le mela serrandosi ben la bocca che non ui possa entrar acqua, & in questo modo si mette un pozzo ben coperto di acqua. Paladio referisce che si conseruano, ma io non l'accerto. Si fa uino di pomi, & si han per questo effetto da cogliere quando son ben maturi, & dolci, & pistati metterui acqua, & porli al torcuolo, perche si esprima il liquore, & dopo si mette in botti ben serrate, & gittandouisi poca acqua riuscirà buona beuanda. E' uino odorifero, & fa diggerire bene, ma non dura molto, pur lieua molto la sete. Si fa di essi parimente aceto cogliendosi prima che maturino, & trouandosene delli saluatichi per questo effetto sono assai migliori, che si ammontonano quattro ò cinq; giorni, & dopo si gittino in una tina, & se gli gitti acqua di fontana, ò pioueggiana, & tengasi il uaso coperto un mese, & da indi impoi si cominci à cauare di sotto, & sia aceto, & gittiuisegli tanta acqua di sopra quanto aceto si uorrà cauando, & sia buono, & non manchera. I pomi che maturano nel tempo dell'Inuerno son molto buoni, che confortan lo stomaco, & quanto piu sono odoriferi son migliori, & piu confortatiui che lieua il gran caldo; danno appetito, & son buoni cõtra il uomito. Quelle mela che maturano à buon hora, generã à chi usan di mangiarne molto dolore

di nerui, & ancora che in alcun modo tutti habbin questo diffetto assai piu l'hanno quelle che maturano nel tempo della Primauera. Quelle che non hanno odore, & son aspre di sapore, fan gran male allo stomaco, & anco al corpo, & fan causar molte malatie massimamente quartane, & simile febri, che procedon da flemma. Le agre son di facil corruttione, uero è che tutte confortan lo stomaco, ma molto piu le odorifere. Le frondi, rami, & scorza han uirtù di restringere, & le mela piste saldano le piaghe, & ritengono in oltre gli humori che non ui descendano, & tutto il pomo, & l'albero è buono contra i ueleni.

De i Naranci, Cedri, Limoni, & simili. Cap. XXXII.

Cres lib. 5. ca 9. et 10. lib. 12. c. 8. Pla. Mar. c. 10 & ne' uersi. Aberen. lib. 2. ca. 121.

I Naranci, & tutti gli altri alberi della sua natura, & qualità son alberi molto gentili nella uerdura delle lor foglie in uista, & in odore di fiori, & anco utile del fruttto, & in tutto molto aggradabili, & dilettteuoli, in modo che non si puo dir quasi esser giardino alcuno in bellezza, & in util perfetto doue non sia qualche uno di questi alberi, massimamente naranci, & anco questi fra tutte queste specie di alberi, sopportan terreni alquanto piu freddi che le altre, & ancora che nell'esser loro sieno differenti si conforman tutti in uolere uno istesso lauoro, et una medesima coltura. Tutti ricercano aere caldo ò temperato, & se si han da piantar in luoghi che declinino al freddo sia in luogo esposto al Sole, & aprico, difeso massimamente dalla Tramontana, & da qualunche altro uento che sogli agelare in quella regione nella quale si pongono, & in quanto sia possibile sempre si pianti no uerso il Sole, & se il paese fosse freddoso cuopransi ben nel tempo dell'Inuerno, ma se auuiene che non si possan con commodita coprire sempre fia meglio di lasciargli di continouo scoperti, perche essendo assuefatti, & auuezzi all'aere freddo men danno gli fara che se un tempo fosse cosi accarezzato in un tempo no. Et quando si



possa tenerlo coperto tutto l'Inuerno facciasi che è cosa molto buona, che dara piu frutto, & migliore. Questo dico io per i paesi temperati ò freddi, perche ne i caldi non han bisogno di questi rimedij in tempo alcuno. Et douendosi coprire la miglior uia di coprire è che la coperta non gli graui sopra che oltre che li spezza, non gli diffende cosi bene dal gelo, & per questo è bene di fare certi frascati molto spessi sopra pertiche forcellute, & in questo modo saran gli alberi ben diffesi, & di essi il patrone potra goder la bella uista. Ricercano piu presto coste di mare che altri, si che in esse diuengono molto belli, uogliono piu tosto piani, & ualli che poggi, & colli, ponendosi pur in luoghi di costa, auuertasi sempre che sien diffesi dal freddo, & esposti uerso il Sole. Son migliori, & riescon meglio in terreni grassi, pur che sia terra trita, & leggiera che in terreni fiacchi, & deboli, ancora che sopportino ogni sorte di terra, pur che non sia arenosa ne cretosa che i naranci, & tutte queste sorti di alberi ricercano terra che habbino uirtu, & sustantia; la terra negra se gli confa molto, & che si embeua ben l'acqua, perche uogliono esser molto inacquati, che cosi spessi irrigandosi, & bene, si fan piu sani, piu allegri, & piu fruttiferi, & se non è terra grassa, & spognosa non beue ben l'aqua onde si uengono à infirmare questi tali alberi, & le lor foglie diuentano gialle, & di mal colore in quel modo che per le infermità diuengono pallide, & gialle le faccie delle persone, à questo da gran rimedio il letame, di che han essi molto bisogno purche sia ben marcio. Quanto à quel che cominciai dello inacquargli dico che se è tempo d'Inuerno uorrei che non si toccasi con l'acqua il tronco dell'albero intendendo però se son posti in regioni che sia pericolo di gelarsi, ma basta che l'albero sia humido dall'acqua, & che l'acqua sia dal tronco, & dal piede di essi alquanto appartata, & gli è utile molto l'adacquargli d'Inuerno con acqua che non sia molto fredda come è acqua di pozzo ò fonte naturali. I tempi piu appropriati à piantargli son di Febraio, & di Marzo, & quei che si pongono di semenza si possono ben seminare d'Aprile seminandosi nel tempo che sia la semenza di perfetta maturatione, & quanto hauran piu calore piu presto nasceranno, purche habbin sufficiente humore. Et per piantar bene i granelli di essi si faccia in questo modo. Facciasi una fossa lunga, & stretta, & sia cauata di sotto che arriui al ginocchio di chi la caua, perche questi alberi gittano ben sotto le radici, & sia la terra ben uangata, & tritata, & alletamata con letame ben consumato, & putrido, & quiui si pongono i grani ciascuno nel suo buco fatto particolare con un bastone sotto di quattro ò cinque dita, & sia da un buco à un'altro spacio di cinque ò sei dita, & il piu luntano un palmo. Et

quiui mettansi i granelli de i naranci ò di qualunche altro albero di quella ſpetie. Dicono gli Agricoltori che conuien che uadan le punte del granello di ſotto, io non ſo per qual ragione poi che di eſſe naſcono le cimette, & quelle han da ire all'alto, & dicono ancora che ponendoſi quattro ò cinque granelli inſieme che eſcano per ſtretto che di ciaſcun di eſſi uſcirà un tronco come gia diſſi nel capitolo delle palmi, io dico quel che dicono alcuni Agricoltori, ma io non ho per certo ne l'uno ne l'altro. Diſſi che il terreno per queſto douere eſſere molto bene ſtabbiato con letame molto marcio, & alquanto di cenere diſfatta in acqua, il medeſimo dico per doue ſi hauran da traſpiantare, & ſe queſti granelli coſi meſſi ſi uſarà di adacquar con acqua che ſia alquanto tepida, & habbia perſo il freddo ò con acqua di pozzo ò fonte fra tanto che eſce calda naſceranno, & creſceran piu preſto, & ſeminandoſi in tuoſto habbia buon fondo, & lunghezza che queſti arborſcelli gittan la radice profonda. Molti uſan di metter coſi ſotto terra il narancio intiero, ma pare à me che non faccin bene, l'uno perche quei coſi naſcono per ſtar uniti inſieme naſcono, & ſi alleuano molto ſoffocati, & ſe è narancio ò limone forte per ſtantiare il grano tanto tempo in quello agrume del pomo, uengono à produr poi albero, che faccia troppo acetoſi, & aſpri i naranci; ſe pur ſi uuol porre in queſto modo ò ſia limone ò ſia narancio ò cedro, almeno ſia il pomo bene tagliato, & ammaccato & in queſto modo naſceran piu preſto. Et in oltre molte uolte i cedri naranci limoni, & ſimili quando dan fuori dan ſimilmente fuori i grani che hanno i frutti dentro, è bon ſeminare alhora quel frutto come ſta, & naſcerà piu preſto, & fia migliore. Perche di naranci agri habbino à naſcer naranci dolci ui ſi uſa alcuna diligentia, & il medeſimo effetto faranno ne i cedri limoni, & ſimili. Prendaſi quel ſeme, & ſi tenga à molle tre giorni in acqua melata che non habbia molto mele, ò uero in latte (& fia molto meglio di pecore) & biſogna che fia il latte mutato ogni dì, acciò non ſi inacetiſca, altri dicono che ſi debba queſto ſeme mettere in una coccia di noce piena di zuccaro, & di terra, altri la mettono dentro un fico ſecco, & in queſto modo loſotterrano, & uengono poi gli alberi che ne naſcono à produrre i frutti dolci. Dicono altri che ſi faranno i naranci, & ſimili di mezzo ſapore, ſe tornano i naranci che ſe ſieno alquanto gelati, purche i grani non ſien guaſti, & che ſia quando i naranci ſaran nella lor perfetta maturatione, & ſemininſi quei grani, che come il narancio perde alquanto dell'agro coſi fa il medeſimo effetto nelle ſemenze che ſon dentro i pomi. Et auertaſi ſempre che ſi piglino le ſemenze de i piu bei pomi piu grandi, & meglio proportionati, & che i granelli di eſſo ſeme ſien groſſi, & ſtagionati.

nati. Queſti alberi ſi han da tenere netti, & ſtirpargli l'herba che gli naſce à torno quando ſon piccioli, & teneri, & che habbia la terra al piede ben trita, & zappata, & non dura. Si han da traſpiantar in luogo doue han da ſtare di età di tre anni, ne in conto alcuno ſi traſpiantin prima, perche in quel tempo ſon piu ſicuri, & migliori. I cedri, limoni, & azamboa pigliano meglio di piantoni ò ramo ſchiantato dall'albero che in altro modo, & dicono alcuni Auttori che ſe ſi pongono i rami di queſti alberi di preſente che gli alberi che ne naſcono rieſcono nani, & queſti tali ſi poſſon comodamente coprir nel tempo dell'Inuerno. Si poſſon ancora traſpiantar queſti alberi ancora che ſien ben grandi ſmorciandogli bene che reſtin nelle ſue forcelle, & con le lor radici principali in buone foſſe con terra ſtabbiata di letame ben marcio, & putrefatto, & ben piſtata irrigandoſi ſofficientemente di acqua. Il tempo del traſpiantargli ha da eſſere da mezzo Gennaio in terre & paeſi caldi, nelle temperate di Febraio, & nelle fredde di Marzo, ma io reputo piu atto, & accomodato tempo il meſe di Ottobre, & di Nouembre ſe è in paeſe caldo. Sian nel traſpiantargli le foſſe ben cupe, perciochè fan molto profonde le radici, ne i paeſi freddi ſi põgono in grande caſſe, & carrettoni baſſi, & quando fa buon tempo ſi cauano fuori al Sole, & quando fa freddo, & nell'Inuerno gli mettono in camere calde, & quiui ſi inacquano con acqua di pozzi ò di fonte, ò che ſia alquanto ſcaldata al fuogo, & ſe gli gittan del letame, che non laſci gelar la terra nelle radici ſi poſſon tondere, & farne di eſſe ſpalliere, & tauole, ricercano gran lauoro, & di eſſer cauato molte uolte, & nettarlo de i rami uecchi & ſecchi, & in queſto modo portera miglior frutto, & piu preſto, & d'Inuerno deono eſſer ben coperte ne i piedi di terra, perche ſi gelaſſe il tronco ſi poſſa ſcauare, & tagliarlo da baſſo, accioche di nuouo rigittino, & quanto piu baſſa ſtara la terra manco male gli fara il gelo al tronco, & radici. Se ſi gelaſſero taglinſi tutto il gelato, & quel che è nero, ò diuenta bianco, accioche torni à rigittar preſto nuouo ramo, biſogna che ſia tagliato con diligenza, & far che la tagliatura reſti liſia. Non uogliono ſtar molto ſtretti ne uicini l'un con l'altro, ne meno han da ſtar traposti fra altri alberi, eccetto ſe non foſſero mirti, percioche à gli altri alberi le gelate dell'Inuerno fan profitto, & à naranci molto danno, onde coprendoſi queſti à gli altri farebbeſi danno, & coſi pe'l contrario, oltre che à gli altri puo auuenire anco danno per la molta acqua, che è neceſſario di dar di continouo à queſti, che quanto piu ſon aiutati dall'acqua piu frutto danno, & maſſimamente i limoni, che in un'anno porteran cinque ò ſei uolte il frutto, che altri ſtanno in fiore, altri ſon piccioli, altri maggiore, &

altri in perfettione. E' bene di insitar ne i limoni i naranci, & questi simili alberi, ma han da esser questi insiti ben sotto terra, & dopo che sia inserto si trasp ianti, & ben sotto, che resti in luogo de lo insito ben coperto di terra, perche la pianta de i limoni è di debole legno rispetto à quel de i Naranci, & se non si facesse in questo modo non haurebbe forza da sostenere il peso; gli è molto utile il letame molto marcio, & massimamente la cenere di spine abbrusciandosi le macchie di esse spine, & gittandogliſi al piede, & ogni sorte di letame che se gli dia, auuertasi sempre di darsegli nell'Inuerno, & dicono che gli è molto profitteuol cosa sotterrar corna di castrati al pie dell'albero, che oltre questo utile che si dice, se per sorte mai l'albero patisce qualche infermità questa ricetta gli sarà di gran rimedio, si insita l'un nell'altro, come ho detto, i naranci in limoni, & i limoni in naranci, & cedri in naranci, & se questo insitare si fara di fesso, si puo far di Marzo, & di Aprile, & insitandosi di coronetta si ha da far di coronetta, & di Giugno di scudetto. Si insitan bene ancora con le semenze con barreno, ò fra scorza, & in qualunche modo che si insiti la semenza, auuertasi sempre che la punta di essa uada sempre uerso la banda di fuore, accioche possa meglio spuntar fuori, & se non è fresca la semenza che si ha da operare per insitarla, auuertasi di tenersi à molle quattro ò cinque di, perche diuenti tenera. Intesi dal signor Diego di Bouadiglia hauer ueduti naranci insitati in azeuos che non si seccaua ne gelaua, quantunche non si coprissero, che essendo cosi, è gran cosa, perche gli azeui ricercan terre fredde, & i naranci calde. Dice Paladio, che si insitano in piante di pera, & di moroni, & nel medesimo modo si insiteranno in mela cotogni, & in pomi, come dice Auicenna, ilquale dice ancora che insitandosi in cedri, ò in granati, che i cedri diuerranno di color uermigli, & di gentil colore, & insitandosi i limoncelli in naranci, ò in cedri, ò in limoni diuerranno assai maggiori, & quanto piu uolte si insitaranno tanto piu grossi diuenteranno, ma è meglio insitargli in cedri, percioche uien à pigliare migliore odore, & sapore, & insitati parimente queste piante in salce ò uimene non portaranno semenze. Insitati tutti questi alberi in cedri porteranno il frutto piu odorifero, & maggiore, ma ha da esser come dissi, prima che i cedri si trasp iantino, & se non saran stati insitati inanzi il trasp iantare, ha da andar molto sotto, come è detto di sopra, dico gli insiti, perche se l'alto si gelasse torni à gittar di sotto terra, & di sopra doue fia inserto altri nuoui germogli, & se sta tanto alto che non l'aggiunga la terra cingasi di store ò di panni per l'Inuerno, in modo che si cuoprano per quella parte doue sieno insitati, & pongasegli i suoi sostegni, adacquandosi

molto, che dicono, che quanto piu si adacquano manco si gelano, pur che l'acqua sia sorbita tutta, che se niente di acqua restasse al piede si gelarebbe, & uenerebbe à nuocere à i tronchi, & per questo è bene che nell'Inuerno habbiano una canna sotto che risponda al piede per laquale se gli giti l'acqua alle radici, ma è necessario che la bocca di quella canna sia ben chiusa, acciò non ui entri aere che uada à rispondere al piede. I cedri, & limoni si piantano piu uerso il Mezzodi, che i naranci, perche essi gli fan spalle uerso Tramontana, & per riparo di esso uento è necessario, se son posti in paesi doue si soglion gelare, che habbino alti i muri, che gli difendano da quella banda, & io di mio capo dirò un'altro parere di rimedio migliore, & durera sempre. I cipressi uanno molto alti, si deono piantare tre ò quattro caretas, una separata dall'altra, & si deon mettere dalla banda, che per il uento freddo si suol gelare, che sara cosa utile molto. per le infirmità che potessero auuenirgli uedansi le regole generali, & se per sorte qualche uolta gli neuasse di sopra scuotasi ben la neue dall'albero, percioche gli secca, & fa marauiglioso danno, & massimamente sopraueuendogli dopo gran freddi che la possa gelare. Il fiore de i naranci sono di gran uirtù, & grande, & soaue odore, & se ue ne è gran quantità si possono cogliere ponendosi la sauanas di sotto de i naranci. Di essi si cauano acqua stillata, che è molto confortatiua per il suo odore, & per esser caldo per il dolore dello stomaco, & di fianco che prouiene dal freddo, & la conserua che si fa di essi con mele (& di zuccaro che è meglio) fa il medesimo, è buona l'acqua dell'Azaar contra i dolori delle infantate beuendone, & l'acqua che si caua della scorza de i naranci, limoni, & cedri, quando son picciuli quando cadono da gli alberi, & è utile per il medesimo male ancora che non sia di tale sapore. Si guastano alquanto i naranci, & si asciuga quando sopragiunge il nuouo Azaar, ma dopo che uiene il fugo nelle nuoue uiene alle uecchie; se non si è secco dal gielo, si puo il frutto conseruar ne gli alberi, se è in paese caldo, ò che essi sien coperti, ma gli alberi riceuon danno, si puo il frutto conseruare ancora mettendosi ò in arena ò in gesso, & dicono anco nella paglia, & l'agresto di tutto è meglio delle picciole che delle grandi per esser piu saporito, piu soaue, aromatico, & confortatiuo, il secondo è quello de i naranci, il terzo quel de i limoni quando son freschi, che ha gentile, & soaue odore, il peggiore è quello de i cedri, & dell'Azamboas, che per esser troppo acetoso non si puo mangiare, eccetto che non gli adopra per metter sopra qualche acconcio di uiuande, i limoni grossi, & naranci, si possion far in conserua intieri cocendosi prima in acqua, & dopo cauarli di essa, & sprimendola bene, & cocerli con

suo mele ò zuccaro, ma si ha da esprimergli fuori bene il sugo acetoso, & dopo l'esser cotte in acqua le scorze de i naranci si fanno in questo modo; se son fresche, si han da cuocere prima un poco in acqua, & dopo in acqua melata, ò in acqua inzuccherata, fin che sien ben cotte, & si habbin ben inzuppata l'acqua, & se non se gli lieua il fior di sopra son piu calide, ancora che non così belle, se sono scorze uecchie, dure, bisogna che sien tenute à molle quattro ò cinque giorni, fin tanto che diuentino grasse, & tenere, & dopo si han da cuocer tanto nell'acqua, fin che si giudichi fatte, dopo si gittino in acqua fredda, acciò che diuengan dure, & cauate de li dopo l'esser bene espremute & asciutte si han da cuocere, come si è detto dell'altre. Questa conserua è molto buona per il dolore dello stomaco, & del uentre, & anco per il dolore della madre, & sono in una casa tutte le conserue simile necessarie, si fanno de limoni, di naranci, di cedri, & di tutte queste spetie di frutti, & è da notare che la parte sugosa, & agresta di questi frutti cotti in zuccaro con la sua scorza uiene à diuentar dolce, ò col gittarui sopra sale ò zuccaro. La polpa de i cedri è di sua natura di cattiua digestione, si han da mangiar dopo pasto, & mangiandosene molto causa dolor colico, ripossa molto lo stomaco, dan gentile odore, & la foglia di essi posta fra le ueste, & panni dà lor bonissimo odore, & dicono che ammazza la tarma. L'odorare limoni, ò cedri, è utile molto in tempo di peste, & lauandosi con il sugo di essi il uiso assottiglia la pelle, lieua i pannicoli, & dà buono odore. Il sugo di questi frutti mangiandosene poco, taglia la colera, quieta il uomito, & conforta lo stomaco, prouoca l'appetito facendo uenir uoglia di mangiare à chi non ne ha, & se è troppo lo inacetisce, & corrompe, & beuendosi quanto sia un peso di un Giulio delle semenze de i cedri piste con uino mele, & acqua tepida è utile molto contra molti ueleni, & maggiormente contra le morsicature de gli scorpioni, così beuuto come ungendosi con esso, & il sugo della scorza beuuto dicono esser buono contra le morsicature delle uipere, & pista, & messa sopra la morsicatura giona. I cedri, & limoni han picciolo legno, ma de i naranci si fan tauole assai grande, & buone, & dura molto, & se ne fa opre molto sottili, & eccellenti, che non si tarma, ne si spacca; l'ombra di questi alberi è graue, & dannosa à tutte le piante, che staran sotto di essa, & in conclusion di questo capitolo, dico esser questi frutti de i piu nobili che si possano hauere.

De i Ginepri. Cap. XXXIII.



Cresc. lib. 5. cap. 30. lib. 5. ca. 7. Plin. li. 15. cap. 19. li. 17. c. 39. li. 16. c. 12. Ortus samitat. C. Iunip. Virg. lib. 4. Georg. Auic. li. 2. cap. 330. & 370.

LA pianta del Ginepro è poco stimata per esser dalle genti mal conosciuta, che se fosse la sua eccellenza conosciuta bene sarebbe piu accarezzata & istimata, che non son molte altre tenute care da gli huomini, la sua fronde è alquanto pungente, sopporta aere, & paese caldo, & temperato, & nel freddo non riescon così bene eccetto se non fosse in qualche parte esposta bene al Sole, & al mezzo di, ancora che in alcuni luoghi nascano nel freddo, nasce in ciascuna sorte di terreno, purche sia asciutto, ma si fan migliori in terre leggiere che grosse, & ne i luoghi alti che nelle ualli, si possono piantar di barbati, ò di semenza come il lauro eccetto che non si ha da adacquare ne dargli letame, & ponendosi di barbati ò traspiantandosi sia nel tempo dell'Inuerno, ne fia male facendosi prima che sopragiungano i gran freddi, & il seminargli sia quando i suoi grani son ben neri, & quelli da gli altri son ben rossi che l'une, & l'altre sien ben mature, non uogliono la fossa molto profonda da tre palmi in circa. Son nelle frondi molto simili à i cedri eccetto che non son così aguzze nel resto in molte proprietà anco han certa similitudine con cedri che se si abbrusciа insieme col cedro fuggiran dal fume di esso fuogo tutti i uermi, & bestie tossicose, & Virgilio dice che nelle stalle doue si mettono pecore, & simili animali si deue abbrusciar spesso di cedri ò di Ginepri accio che le serpi se ne fugano, & anco è buono odore da usare nel tempo della peste, & in molti luoghi i ginepri son chiamati cipressi maschi, & la glosa di Nicolo de Lira sopra il nono capitolo del libro terzo de i Re, dice che niun serpe si accosta all'ombra dell'albero del ginepro, & che perciò è sicuro il dormirui sotto, & se i grani del ginepro si fregaranno nelle mani ò si ungera con l'olio di essi grani niun serpe la mordera. Il legno di questo albero han un bel colore che tira in zaffarame, & ha un'odore quasi simile al cedro, & io mostrando una stecca di legno di genebro à uno che faceua professione molto di conoscere il legno del cedro, disse che era cedro, così è in tutto à esso simile. Il legno della radice di questa pianta è molto aromatico, & bello; è legname di gran durare, & se auuien che sia tagliato in buona stagione mai si inuecchia ne tarma: dicono che i piccioli son le

femine, & i grandi i maschi, & producono i granelli come rossi i maschi, & le femine gli fan neri, ma questi delle femine che son neri son granelli di maggior uirtù, & anco il legno di essi è migliore di quello de i maschi per esser piu grandi, ui è fra essi un'altra terza sorte che si chiama sauina che se ne parlerà un'altra uolta. De i ginepri grandi si fanno opere molto ricche & eccellenti, & di gran durare non men che quelle di cedri che sopra terra dura lunghissimo tempo senza corromperssi, & anco sotterra, & perciò che è albero di sua natura caldo non puo sopra di esso durare ne nieue ne gelo. Le casse che si fanno del suo legname son molto buone che conseruan i panni, & ueste che ui si mettono dalle tarme, ma se di esso legno si fan tauole sottile si sogliono spaccare presto; il legno di esso per esser di cosi lungo durare è buono per farne imagine, è buono anco per cocchiari, & stecchi da denti, & se auuien che in bastone di ginepro si arrostisca carne, riceue ra di esso gentile odore, & sapore purche il legno sia uecchio, & secco. Se si uorra che cresca questo albero in alto mondesi, & lieuesegli i ramicelli da basso. Non ha bisogno questa pianta di alcuna carezza, ancora che non sia se non per giouargli se si scauara qualche uolta alle radici, & purghera fin tanto che sien grandi. I granelli di essi son molto buoni per la tosse che causa di freddore, & dolore di petto che la addolcisce, & mollifica, & anco aiutano à diggerire, & à disoppilare le oppilationi fredde; sono utili contra il dolore de i denti, & le gengiue per tutti questi effetti deono esser mangiati à diggiuno cotti in uino, & beuutolo tepido purga le oppilationi fredde del fecato, & ammazza i uermi, & perciochè le uache, & granelli son molto caldi, & se son molte scaldano il ceruello, & i rignoni, si deue auuertire di usarle temperatamente, & son migliori per i flemmatici che per i colerici ne sanguigni, & cosi modestamente pigliati aiutan lo stomaco, & fan far buona digestione, & buon petto, & uoce, & confortan la testa, & il ceruello, & lieuan le lagrime de gli occhi che prouengono di frigidità, & la debolezza della testa, schiariscon & confortan la uista, fa l'intelletto uiuace che è addormentato per troppa humidità, & se alcuno ha flusso di humori gli ristringono, inducono buon sonno, & fan presto dormire, genera buon sangue, & aiutan molto la digestione, & son buoni contra il tossico mangiato ò beuuto contra le flemme, & melanconie, & contra le uentosita; manda fuori le renelle da i rignoni, & uessica, & son profitteuole alle infermità delle membra interiore che prouengono da freddo, fa orinare, & se i testicoli stan male per il freddo gli fortifica, impedisce la perlesia, & appoplesia, & le sanano, & son buone per tutte le infermità che prouengono da superchia flemma ò freddo, &

conseruan molto la salute, & per tutto questo è ben di pigliar otto ò diece di esse, & non piu quando l'huom si ua à dormire ò la mattina à deggiuno nel tempo dell'Inuerno su coseccha, e nel fine di Settembre, Ottobre, & Nouembre, fan maturar la tosse, & son buone contra la frigidita del petto, & della madre, & prouoca il mestruo della donna ritenuto, ma non la deono usare le donne grauide perche essendo apritiue fa talhora causare parto abortiuo, & continouandosi di usarla molto fan orinare sangue, mangiate togliono il male odor della bocca che procede dal petto, & da buon odore al fiato, perche sono aromatice, restauran la memoria indebbolita dalle humidità della testa. Lauandosi le parti di sotto con acqua doue sien cotte foglie di ginepri, & sue uache sana le morroide, & secche le uache, & beuute piste in un poco di uino la mattina gioua per il medesimo male, ma non in tanta perfettione, & disoppilano il fecato, & milza; son di piu perfettione nelle sue operationi, & proprieta quelle che son di natura nere che quelle che tirano in giallo, perche le nere son di ginepri femine che son di piante basse, & se si fa fomentatione della cottura di esse giona al mal della madre, & cocendosi le sue frondi, & uache insieme in acqua, & cosi calda si mette in qualche botte che sappia di muffa, & dopo si chiuda la bocca di essa che non posa suaporare riuoltandosi acciò trascorran da tutte le bande, gli lo leuera uia. L'olio di ginepri è molto buono da ungersene gli animali che son rognosi, & anco per leuar i uermi doue ne sia cosi ungendosi, & anco è buono questo olio contra le morsicature di animali tossicosi, & poste alla mascella che dole mitiga il dolor di essa, & fa purgar la flemma che ui è concorsa, la gomma che esce dell'albero di ginebri è buona per metterla nell'inchiostro acciò non corra tanto ma faccia corpo, & per far unguento contra il uomito, & flusso, & beuendosi sana la tosse, & è molto buona per colere che sputan sangue. Le uache son buone per le donne che patiscono soffocamento di matrice. Dicono Bartolomeo d'Inghilterra, & Vincentio nella glosa del psalmo, Ad dominum cum tribularer, che se si cuopra brascia di ghianda (& sia nuoua) con cenere di ginepri che stara accesa un'anno intiero. Se dell'olio delle sue uache che si fan in quel modo che si fa quel delle uache de i lauri, & l'huom ne beuera ogni dì una dramma fara profitto contra la quartana, & la pietra della uessica, & rignoni, & contra il mal caduco, contra il spasmo che prouiene da eccessiuo freddo, & anco contra la perlesia ungendosi con essi le membra che son paralitice, disoppila molti humori, uccide i pedocchi & lendine ungendosi il luogo doue sono, & il medesimo effetto uiene à fare l'olio che si fa delle radici & legno, & accostumandosi di pigliar spesso

delle uache di questo albero gioua molto contra il mal caduco.

Delle piante delle Noci, & le proprietà del suo frutto. Cap. XXXIIII.

Bartol. Angli. de proprietatibus rer. lib. 17. Cres. lib. 2. cap. 9. li. 5. ca. 19. Plin. li. 16. cap. 33. lib. 7. cap. 10. & 12. lib. 32. cap. 5. & 9. Teo. lib. 3. & 5. de l'hist. Pa. Ene. ca. 15. Colu. lib. 3. cap. 22. Auic. lib. 2. cap. 405.



LA Noce uiene dal uerbo nocere, percioche è l'ombra di questo albero così graue che nuoce à gli altri alberi che sono sotto essi, & similmente alle persone, che se uno si mette à dormire sotto alcune piante di noce si lieua graue, & con dolor di spalle, & di testa, & similmente le ortaglie sopra lequali arriua l'ombra di questa pianta sempre son rare, & di brutto colore come se fosser inferme. Et però è cosa molto al proposito che essendo ne qualche pianta pur ne gli orti quando l'Inuerno cade di esso la fronde se gli lieui tutta prima che sotto si semini nuoue ortaglie di semenza, perche la fronde così mescolata fa gran male, & è ben che si immarcisca, che non fara danno ò non tanto. Sopporta qualunche aere, ma nel paese, & terreno caldo ha bisogno di acqua. Si fanno assai migliori in paese temperato, & molto migliore in freddoso, ricerca terreno nero, & leggiero benche nel grasso facciano anco bene, ma in niuna guisa si de piantare in terreno cretoso che si seccano, ma se fosse in terreno che non fosse se non cretoso, si ha nel trasplantarla, da far una fossa molto sotto, & riempirla poi di buona terra, acciò che nel pigliare le radici non uenghino à toccar nella creta, & in questo modo si uerrà à emendar molto la contrarietà del terreno, & la pianta uenera à crescer bene, & se non si usara questa regola colui che la pianta puo tener per fermo che quante ne metterà si seccheranno. Vogliono star uicine all'acqua, uero è che se la terra è sostantiosa, meglio è che stia in luogo doue non sia, ma che si possan irrigare, & meglio è che habbia al pie acqua corrente che ferma, aman molto le ualli, & piani sotto de colli, & se si pianta in luoghi alti sia ne i bassi che sono nel declinar de i colli, & non nella cima di essi, & si piantano in duo modi, l'una di ramo come le piante de fichi, & deue esser ramo uecchio restando alcune cime di fuori, che è falsa l'openione di coloro che dicono che la noce non si pianti di ramo, perche io

che io l'ho posto, & ha pigliato, & è necessario che il ramo sia schiantato dall'albero, & habbia grosso da basso con coda dalla quale habbia à nascer le radici, laqual coda sia alquanto piccata con un coltello, & piantato se gli ha da stringer ben la terra addosso; il tempo nel qual si ha da piantar piu appropriato è di Gennaio, & se è in paese freddo di Febraio, & piantandosi di noce che è il miglior modo di piantare, ben che di ramo cresca piu presto, si puo metter la noce in terra dal tempo che si son raccolte le noci fin per tutto il mese di Gennaio, & di Febraio, hauendo consideratione che se fosse il paese caldo si ponga di Nouembre, & se freddo di Gennaio, & Febraio, ma quelle che si han da piantar di Nouembre bisogna che stian qualche dì al Sole acciò che se gli asciughi una humidità dannosa che hanno, & piantandosi per non hauersi dopo à trasplantare si dè fargli una fossa sotto quanto al ginocchio, & coprirsi fino à quattro ò cinque dita, & quando uenera crescendo si deue tuttauia uenir coprendo piu di terra. Ma douendosi trasplantare non si ha da coprir sotto piu che la lunghezza di una mano, & con la giuntura di sotto; & adacquisi in modo che non le manchi humore, ne stieno molto humide, & quando si uorra seminare, ò metter in terra la noce, pongasegli prima di sotto una coccia di tegola, perche tocchi la radice in essa, & raddoppiera, perche gittera molte radici. Dice Auicenna, che per cinque giorni inanzi che la noce sia seminata sara tenuta molle in orina di un fanciullo di dodici fino à quattordici anni, che le noci che produrra quello albero haurà la coccia così sottile, che ogni huomo con le dita senza usarui molta forza le potra rompere, & dice Paladio che farà il medesimo effetto se al tempo del seminarle si rompera la coccia si sottilmente, che non riceua la noce che è dentro pregiudicio alcuno, & sia inuoltata in lana pettinata, accioche le formiche ne i uermi non la mangino, & si sotterri sotto quanto è lunga una mano, & si adacqui. Ma io ho poste amandole, & noci, & amandole senza coccia, & senza inuoltarle in lana, & se di gia la pianta è in esser tale che cominci à produrre il frutto, & uuol che il tal frutto sia con la bocca sottile, adacquisi al pie per un'anno intiero con lessia fredda ogni mese tre uolte, & questo si de fare essendo come ho detto l'albero giouincello, che se è gia grande nulla puo giouargli questa ricetta. Si deue questa pianta trasplantar quando è di dui ò tre anni, ma trasponendosi in luogo doue sia pericolo di esser roso non si deue trasponerlo, fin che non sia così grande, che alla cima non possa aggiunger bestia alcuna, & io l'ho trasplantata di diece anni, & riuscì molto singolare, si ha questo albero da leuargli i germoglietti che gli nascono à torno, per trasplantarlo, & lasciarlo nelle forcelle sendo gia

grandetto che ne' piccolini non accade farlo. Vogliono portare le radici quanto piu intiere sia possibile à essere, & maggiormente le barbaccie, che hanno in esse, ricercano la fossa molto profonda & larga, & gran campo per potere agiatamente distender i suoi rami, che alla pianta di noce si deue procurar piu tosto larghezza, che altezza, per il gran pericolo che è nel coglier delle noci. & se è in terreno caldo, & secco sia il seminar di esse nel tempo dell'Inuerno, & se fredda ò doue si possa adacquare di Gennaio, & Febraio, & anco si è molto freddo di Gennaio, & Febraio, & parte di Marzo, & quante piu uolte si trasportan queste piante essendo piccioli, tanto migliori diuengono, & sempre si auuerta, che nel trasporle si empiastrino le radici con sterco di buoi, nelle terre fredde ricercan cenere le radici, & nelle calde fango, che il letame le scalda. Habbino il piede dell'altezza di una statura di huomo fino à i rami, & quando son piccioli spacchisi alquanto la scorza di esse da alto à basso, si come dissi delle piante de i fichi, & cosi ingrossera il piede. Non ha bisogno di essergli zappata ò uangata la terra al piede, ne di altro lauoro, saluo di entreserire i rami, che sono spessi con torne qualche uno uia, perche non si affuoghi l'un l'altro. Et pur dice Paladio, che se fin da piccioli sieno usati à scauargli, & uangargli, che non si faran mai bugiate, & uote di dentro le piante delle noci, & per questo è buona ricetta ancora di spaccar alquanto dell'albero dalla forcatura fino al basso, massimamente essendo la forcatura piana (come dissi douersi fare ne gli altri alberi) & bisogna che uada alquanto largo à guisa di un canale, che in breue poi si uiene à serrare. Adiuiene molte uolte, che il uento gitta à terra molti alberi di noci, & percioche questo albero piu presto si rifa dal uecchio, che col piantarsi di nuouo, sfrondisegli tutte le rame, & facciasi una fossa molto profonda, & ben larga secondo che si giudichera esser conueniente, & tolgasegli uia qualche una delle radici, & tornilo à piantare, che dara fuori in poco tempo, & diuentera molto bello; & Plinio dice, che questo si deue fare alle piante delle noci, & delle oliue, & se gli uenisse altra infermità guardisi nelle regole generali. Si insita questo albero assai bene di scudetto, & coronetta, & cannello anco in se istesso, & si insitarebbe similmente in castagni, & in auellane, & quanto à i tempi uedasi quel che ho scritto nel capitolo de gli insiti de gli altri alberi; & dissi che se gli hauea da troncar le barbe, che gittauano nella superficie, ma à queste piante di noci non se gli ha da troncar niuna. Delle noci son molte sorti, che alcune son molto grosse, & queste son le peggiori, non dico peggiori da mangiare, ma perche l'albero non ne produce molte con tutto ciò son di miglior sapor dell'altre, & piu tenere, altre son mezzane, & queste hanno il uanto fra tutte, che ogni noce per seminare ha da esser capata di buona proportione, & non sia delle grosse che han gran coccia, & poca medolla dentro, ma che la medolla empia la coccia, & che habbia le gambe lunghe, & la scorza ò pelle di dentro sottile, & similmente la coccia, & che non sia fatica di uoler cauar fuori la medolla, & sia di albero uecchio, pur che non sia infermo. Il tempo del coglier le noci non ha da esser fin che le noci non si spoglino della scorza di fuori, che quanto piu stagionate sien colte manco si marciranno, ne diuenteranno acetose. Si cogliono battendosi con pertiche saluo se stanno in luogo serrato doue non entrino porci, che aspettando che cadano da loro istesse duran piu tempo per esser piu stagionate. Se si cogliono con le sue scorze uerdi ammontoninsi un dì ò dui, che gli caderanno. Se si truouan alcune di esse nere lauinsi con un poco d'acqua salata, & ponganssi ad asciugare al Sole, & diuenteranno bianche, & belle, & dureran piu, come dissi delle amandole, si conseruano in molti modi, staran uerdi, & fresche uno anno intiero, & piu se subito che son finite di raccoglierle se gli lieuan le coccie dure, & si mettono in un uaso di mele, & il mele sara perciò molto buono per il mal della gola. Et se quando secche si mettono senza coccia à molle in buona acqua dolce per spatio di duo dì mutandola due ò tre uolte, diuenteranno come quando eran fresche, molto tenere, & bianche. Si conseruan bene ò fra la paglia ò fra l'arena asciutta, & non diuerranno cosi acetose, & anco in una cassa di noce che il suo proprio legno le conserua molto, & si conseruan anco bene riponendosi fra le cipolle, & uengono à mitigar anco quella asprezza della cipolla. Quelle che son bugiate spezzinsi subito, & si conseruino à parte per farne di esse olio, che se cosi si lasciano senza aprirle le mangieranno i uermi. Quanto piu uecchie son le noci son peggiori, & piu uentose per esser piu oglioſe, & dan dolor di testa, & mangiandosene quantità ingrossa, & fa doler la lingua, & perciò guardinsi di mangiarne quantità coloro c'han la perlesia nella lingua, ma perderanno molto della sua malignità, mettendosi à molle in acqua si come ho detto. se inanzi pasto si mangia una noce ò due, duo fichi secchi, alcune foglie di ruta domestica con qualche grano di sale, sarà un preseruatiuo buono per tempi di peste, & contra qualunche ueleno che dopo si mangi, & piste con ruta sale, & agli, & mele, è buona medicina contra la morsicatura del can rabbioso mangiato, & postoui sopra, & anco le noci moscate à digiuno, & con esse ungendosi la morsicatura, fa gran giouamento. Le uecchie guastan lo stomaco, son di mala digestione, generano humori colerici. Se di noci freschi piste si fara un'empiastro, & si mettera sopra al-

cuna postema che sia di ferita, la sanera. Delle noci si fan olio, ilquale in Italia si usa molto, si fa delle uecchie, ma riesce meglio quel delle freseche, & fin che è fresco è di buon sapore, massimamente adoperandosi in condimento di cose crude, ma il uecchio fa male alla gola, & è buono contra il male chiamato di Sant'Antonio, & per le resipole. Cauandosi il sugo delle frondi di questo albero, piste gioua molto per la sordia mettendosi nelle orecchie, & il medesimo effetto fara il sugo delle scorze uerdi di esso, & se delle foglie ò scorze di albero si beue un poco, gioua molto contra la infermità della difficultà dell'orinare, & il sugo delle scorze uerdi guarisce similmente la tegna quando comincia à nascere, & abbrusciando quelle scorze, & si macinino, & con quel che ne uien fuori si mescola olio ò uino, & se ne unge la testa à i fanciulli gli fa nascere i capegli, & il medesimo effetto fa anco l'olio solo, ma non tanto, & se con la scorza delle radici della pianta della noce si fregano i denti gli fa netti, et bianchi, et gli unisce. Del legno della noce si fa bellißime tauole, & molto gentili, & forte, & quanto è l'albero piu uecchio, piu forte, & stretto, è il legno & piu bello, & dura anco molto. Si fa delle noci quando son tenere di scorza una gentil conserua cocendosi con acqua, & dopo in mele ò zuccaro con cannella, & perche il modo di farla è cosi notorio & publico non mi stendo à narrarlo. Son gli alberi delle noci di buon frutto, & poca spesa, che non han bisogno di esser studiati, & coltiuati, se non quando si ua à coglierne il frutto, & per questo è dapocagine di un'huomo di non porne hauendo il terreno appropriato. Se con la scorza della noce si ungeran l'orecchie de i cani lo molesteranno in esse le mosche, & tinge i capegli.



Psal 4. Genes.ca.8. Teo. lib. 1. 2. & 3. del hhistor. lib.2.& 3. de causis. Cat.cap.6. Var. lib.2. cap.16. Colu. li. 6. cap.6. Pal. lib. 1. cap.6. Plin.lib. cap. 1. lib.3.c.50. Cres. lib.2. cap. 27. lib.5. c.20. Auicen.

Dell'Oliue, & dell'olio di esse, & dello alpechino. Cap. XXXV.

SOn tante le eccellentie di questo albero che son certo che per uolerle io esplicare mi mancheran piu presto parole che materia, poi che senza l'olio non si puo uiuere, & nel psalmo per uettouaglia necessaria sono allegati pane, uino, & olio. Et l'olio non solo è necessario per il uiuere, ma anco per le medicine, gioua contra il tossico ci da lume togliendo le tenebre facendo di della notte, è albero di lunghißima uita, & tanto che pare immortale, porta pre-

sto il suo frutto, & ancora che si intrelasci di cultiuarlo, & conciarlo non per questo si guasta, & in tanto frutta qualche cosa, & come se gli comincia à far carezze subito torna nell'esser suo, & di uecchio diuenta nuouo, d'infermo sano, & di secco uerde, & di sterile fruttifero, eran anticamente tenute in tanta estimatione le frondi delle oliue, che quando si uoleua ne i triomphi incoronare i capitani per uittorie riceuute se ne faceuan ghirlande, & colui che hauea meglio de gli altri combattuto si coronaua similmente d'oliue, & parimente era l'oliua segno di pace si come si puo uedere nel Genesi, quando Noe cauò la colomba dell'arca che tornando portaua in bocca un ramo di oliua in segno di pace. Hor qualunche ha terreno atto à produr questo frutto non resti di piantar di questi alberi che non puo trouar albero di maggior frutto, & piu necessario, & che piu duri che l'olio ancora che sia uecchio ne si scalda ne in fortisce, & se ne è buon mercato, si puo tener senza uenderlo fin che uenga piu caro. Vogliono questi alberi paesi, & aeri temperati che nel eccessiuamente caldo nõ fan bene ne anco nel troppo freddo, con tutto ciò piu tosto patisce aere piu caldo che piu freddo, & se il terreno è molto caldo piantisi uerso la Tramontana, & se freddo uerso il mezzo giorno, se temperato, uerso Leuante, & è meglio uoltata questa pianta uerso gallego che uerso ueruno altro uento, perche è temperato, & fresco, ricercano terreni alquanto aerosi, & non fan molto bene con tutto ciò in luoghi troppo alti ne anco ne i bassi, & nelle ualli, massimamente se sono humidi, & soffocati, & se è colli doue si uorran piantare saran di creta leggiera non potra farui se non bene, & ne i piani diuengono piu presto piu grandi, & piu gentili che piu fruttiferi, massimamente essendo terra molto grassa, & non leggiera, & sustantiosa. Et ben che sien di piu sorte di essi noi gli diuideremo in due, ò per mangiare come son le grosse, ò per olio come sono generalmente. Le grosse per conciare uogliono terreni piu tosto piani che colli, & piu tosto terre grasse che magre, & anco richiedono piu terreni caldi che non fan le minute, che se le minute sono poste in terreni troppo caldi diuengono gli alberi nudosi, & il medesimo fa doue è continouo humore, è buono terreno per esser quello che ha arena inuolta con terra grassa, & creta (non pero di quelle da farne uasi) ma sopra tutto è buono terreno quel che tiene di calcina, & anco doue son state fornace di calce, che quiui crescono i gentili oliue, che la calce è ottima per le oliue gittandosi qualche uolta dentro della fossa, pur che non sia pero uiua ma ben mortificata con l'acqua, & molto uecchia, fanno anco bene doue sieno state piante di ghiande, pur che non sieno terreni arenosi ma à niun patto si de porre doue sien radicati

corgniali uecchi perche dalle radici de i corgniali restano certi uermi nella foglia che rodono le radici dell'oliua, & perisce, & se pur quiui si uolessero piantare, accendasi prima fuogo nelle foglie accio che si abbruscino tutte le radici de i corgnali, & sien le fosse nelle quali si pianteranno aperte per molti giorni, & alletamato con cenere, & sterco, & alquanto di calce ben morta à torno, & tutto sia ben marcito, & molto incorporato con terra. Son tanto nimiche l'oliue de i corgnali che se si piantano in luogo doue essi sieno, esse istesse rifugono à dietro, & appartano i rami di lor natura uerso altra parte ne fan tanto frutto, & quanto piu danno riceuon da i corgnali tanto maggior utile riceuono da i granati, & tanto che quando sono appresso l'un di questi alberi con l'altro, nel tempo che dan odore i fiori di essi granati, fan che piu tosto fiorischino, & dien fuori i fiori dell'oliue, & per questa cagione si deue auuertire di piantare sempre fra l'oliue i granati et i mirti. Se son terreni da seminar grano doue si pongono gli olivieti, uadan molto larghi i legni da Tramontana à Mezzodì, & in questo modo si potra seminarui grano ò quel che l'huom uorra fra un'albero, & l'altro; perche gli dia bene il Sole, & il medesimo dico per le uigne d'alberi, & anco per ogni altra sorte di alboreti, & molti sono che usan di piantar le uigne cosi alte insieme con le oliue, massimamente in quelle parti doue le oliue si soglion far tardi, perche quando lo olivieto uien à esser in sua perfettione dan frutto le uigne, ma si deue auuertir sempre che piantandosi in un campo medesimo le uite debbano esser alquanto discosto dall'oliua perche l'ombra delle oliue è molto graue, & occupando le uite si guastarebbono, oltre che l'oliua ha le radici larghe, & che abbraccian molto terreno, & accioche non gli possan far si gran danno è bene che l'oliue sien piantate uerso la Tramontana, & resti la uigna al mezzo giorno, & in questo modo non riceuerà danno dalla sua ombra. Conuiene quanto al primo che il luogo doue si ha da alleuar olivieto nuouo sia luogo serrato, perche se quando son picciole, & tenere le piante son rose ò toccate un poco dalla bocca de buoi, ò di capre ò d'altro simile animale, ò si seccano, ouero diuengono tanto sterile che non producono mai altro che frondi, le è tanto inimica, & dannosa la capra che solo checon la lingua la lecchi le fa male, quanto piu rodendoli.

Theof. li. 2. histor. lib. 1. & li. 2. de causis Cresc. lib. 5. cap. 20. li. 11. c. 17. Colu. lib. 5. cap. 7. lib. 12. c. 2. Cat. li. 45. Virg. lib. 2. Georg. Plin. li. 16. cap. 32. Psal. 1.

Il modo da piantar Oliue.

VNa delle sorti da piantar le oliue, è seminarle di sua propria semenza che è il suo osso, ma quelle che nascono in questo modo cre-

scono tardi, & si fanno bugie, & per esser buone ha bisogno di esser insitate, & dopo trasp iantarsi, & ben lauarle, & cultiuarle al piede che anco le bugiate con ben studiarle, & lauorarle diuengon buone, quanto piu quelle che sin da picciole sono studiate, & curate? Ancora che sieno di semenza si ha da capar l'oliua oglios a, & ben granata, & sana, ben matura, & delle sorte che l'huomo la uorrà. Et si come dissi nelle uache del lauro, ò leuargli la polpa che nõ la lascia nascere ò darla da mangiar intiera à qual che ucello che dopo gittan l'osso netto, & facciasi una fossa doue sia messo sterco ben marcito, & quiui poi si metta l'osso sotto quanto sia la lunghezza di una mano, & bisogna che sian inacquate ogni settimana una uolta, & dopo che hauran duo anni si han da trasp iantar in altro luogo, & quante piu uolte si trasp ianteranno, & meglio si lauoreranno in piu perfettion uerranno, & dopo che il tronco sia di buona grossezza si puo insitare, & trasp iantarlo cosi sotto che l'insito resti ben sotto terra, & secondo che uenera crescendo l'insito cosi si uenga coprendo con la terra fin che sia la fossa ugualata con l'altra terra, & non piu, & se il terreno è in sito, & aere fresco ò si inacqua si possion trasp iantar i barbati se son piccioli senza tagliargli cosa alcuna, ma questa ricetta non è buona per i paesi caldi ò secchi. Le oliue son cosi uiue in pigliare, & in nascere come sia qualunche altro albero, perche pigliano in tutte le sorti che si pianteranno. I tempi atti da piantar questi alberi son questi se è paese caldo, & terra secca ò asciutta, ò doue non sia commodita di inacquare sia di Nouembre, & Gennaio, & Febbraio, & se è terra fredda, & humida, & doue si possa inacquare si puo far di Febraio, & di Marzo; & quando fosse in paese molto freddoso si puo tardar anco fino all'Aprile, & nel temperato di Gennaio, & Febraio. Il principal modo del piantare è di barbati, & questi si fanno de i germogli che gitta la pianta dell'oliua al piede, & ogni barbato tanto è migliore quanto piu lunge nasce dall'albero che lo produce. Questi barbati nelle oliue son molto al proposito di piantare, & quantunche questi germogli che cosi nascono al pie dell'albero sia di nocumento al produr del frutto di esso, dall'altra banda per hauer di questi barbati di essi per piantare, è bene di lasciarcene sempre dui, che anco son buoni per rifar la medesima pianta di essi quando è uecchia tagliandole di sotto, & che resti ne i germogli nuoui, purche questi germogli nuoui cosi rinouati quando son poi della grossezza di un'hasta di una zappa si trasp iantino doue han da stare, & sfrondisi di rami tanto che solo resti nelle sue forcelle, & lieuinsi con quante piu radici si puo, & con parte del tronco della radice, & si cuopra con qualche cosa per rispetto del gelo, & del Sole

finche habbin piu di uno anno. Vi è un'altra sorte di piantar che è di piantone grosso, & sia grossa quanto si uuole, & non piu lungo di quattro palmi ò cinque al piu, & aguzzisi bene dalla banda che ha da entrare, & empiastrisi con sterco di uitelli, & mettasi sotto terra lasciandone poco di fuori, & se questo è terreno che non sia petroso si puo cacciar giu con mazzo essendo però fatto prima un buco, & ha da metterségli à torno la terra ben calpistata, & stretta, che questo è quel che l'aiuta à pigliar presto cosi à questo come à tutti gli altri alberi, & dicono gli Agricoltori che prenderanno assai piu presto i piantoni spaccandosi da basso con mettergli una pietra come si è detto piu uolte, & sempre il taglio del piantone sia di sopra doue sia ella nodosa, & non lisia, ma che per i nodi habbia à mandar fuori i germogli. Et se è luogo doue non possa star serrato il piu sicuro piantare è di certe gambe alte, & grosse purche sien nuoue, & sane cauate con le sue radici, & sien ben profonde sotto terra, & con la terra à torno molto calcata, & tanto sia sotto la terra che bestiame alcuno non possa roderle, & quantunche le oliue, piantate cosi uengano piu presto che piantate in altro modo, però non riescono cosi perfette per esser fundate sopra il uecchio, & se l'olivieto si ha da porre di gambe, sieno nuoue, sane, nudose, & ben uerdi, & si ha da elegger per il piantar di gambe terreni humidi ò che si irrighino ò di aeri freschi, & se dopo tre anni che son piantati si taglieranno i germogli presso la terra, & se gli dara un taglio sotto terra, cresceran piu in uno anno che in sei altri, & doue non si ha commodita di piantoni ò barbati per far olivieti, piglinsi i rami che si possono hauer grossi come il braccio, & taglisi poco piu di un palmo con una sega, & aguzzisi la parte di sotto, & diasegli al piede letame ben uecchio, & marcito, dopo si inacquino, & di li à tre anni si posono trasplantare poi nel tempo che han da cominciare à dar fuori scuopransi alquanto al piede come si è detto di sopra, & questo sia auiso generale in ogni sorte di piantare che il taglio di sopra per doue ha da germogliar fuori sia presso de i nodi uerdi, & buoni che altri chiamano occhi, perche per quella parte dan fuori meglio, & al piantar di questi piantoni ò rami se restano scoperti sempre si empiastrino, & pongano qualche riparo, perche per quel luogo lo possón penetrare il Sole, & i geli, & periscono, & dicono che la parte di sotto ha da ire empiastrata con sterco di bue, & alquanto di cenere. Similmente è bene di piantar rami di radici di oliue, & dopo che gli azebuchi habbin pigliato, trasplantargli doue han da stare, & insitargli sotto terra, & dice Teofrasto che se si pongono i piantoni di sambuchi fra le pietre che piglieranno meglio che sotto terra, & per questo è bene di porgli cose

gli cose fresche ò pietre minute à basso. Si han da trasplantare da i tre fine à i cinque anni. Et quelle de gli azebuchi si possono insitare dopo di esser traposti, & hauer preso, & simulmente inanzi, & sempre resti coperto il luogo dell'insito, ma è migliore se ui è uicino alcun sambucaio inserire i rami migliori dalla parte piu bassa, & uicina alla radice, & quando habbin ben preso suellerle con le sue radici, & trasporle ben sotto che la terra cuopran ben l'insito. Altri nel finir di insitargli gli trasplantano, perche dicono che portan sustanza sofficiente da pigliare l'insito, ma io non l'appruouo, perche simil piantare ha da diuider la sustanza in gittar radici, & creare l'insito, & è chiara cosa che uirtù unita fortior est se ipsa diuisa, onde mi par meglio, & è cosa piu ragioneuole, ò piantar il piantone, & dopo che habbia ben pigliato, & che habbia gittato fuor nuouo ramo quiui insitare, ò uero insitarlo doue sta, & dopo l'hauer preso, trasplantarlo. Et se qualunche insito come si è detto ha da ir sotto terra maggiormente deue osseruarsi nelle oliue che si insitano in sambuchi, perche si truoua esser accaduto che si è abbruscciato uno olivieto che era insitato in sambuchi, & per esser l'insito sopra terra si abbrusciaron le oliue, & rimasero azebuches come eran prima. In qualunche modo che si piantino oliue se uanno in fosso è ben che il fosso sia fatto un'anno prima, & sia cupo, & largo percioche le oliue gittano le radici somere, & la pianta ha da esser messa nel mezzo della fossa, & che nel basso si metta qualche pietra minuta fra la terra, & qualche poco di letame ben marcito, & quando sara fatta questa fossa come ho detto di un'anno innanzi, è bene che in essa si metta pagliaccia, & letame con terra buona accio che questa mescolanza quiui si putrefaccia, & si incorpori; & se auuenesse che questi piantoni non germogliassero ò mandassero fuori le cime, allhora in questo caso si deue scauargli la terra al piede, & nel tempo de l'inuerno se gli deue gittare alquanto di cenere, & di letame ben marcio ben meschiato con terra, & se non pioue adacquisi bene una uolta la settimana, & il medesimo si faccia nel tempo della State, ma nella State ha da esser l'inacquare di notte eccetto se non fosse per canna come dirò piu inanzi nel capitolo dello irrigar delle terre, che l'oliua se si usa di adacquare prende meglio, cresce piu presto, si fa piu grande, da piu frutto, perche fa piu fiori ne gli ne cadono tanti, rinuoua piu i rami, & anco nel produrre è piu continouo, & il medesimo è quasi nella maggior parte di tutte le piante, ancora che in molti i frutti non riescano cosi saporiti con l'humidita della pianta come con la siccità, che in uero la siccita gli produce piu saporiti, ma fallisce nelle oliue, & questo è quel che dice il primo psalmo che l'albero che sta presso all'acqua che cor

re è piu fresco, & produce nel suo tempo piu frutto. Sono alcuni che nel piantare questi alberi di oliua soglion mettere sotto la terra al piede del piantone alcuni granelli di orzo, che dicono che aitano à pigliar molto, & à radicar presto. Et è da auuertire, che ogni sorte di piantare si ha da por mente che la scorza del piantone sia netta, & non maculata leuandosegli solo il rognoso, & il secco se ne hauesse. Son piante cosi uiue, dico cosi facile à pigliare à nascere, che è cosa di ammiratione, & se si guastano si rihanno, & rifanno con poco studio. Et in questo si uede la gran clemenza di Dio che in quel frutto che tanto ci importa ha dato questa buona parte, & si santa proprietà, & quella medesima clemenza diuina si estende anco nella produttione delle altre cose per la uita humana, che di quelle cose che ci sono utili ci dan quasi sempre maggior copia, che delle nociue ò non utili, che uedemo darci piu galline, che aquile, ne sono al mondo tanti lupi quante son pecore, con tutto che piu nascano le nociue bestie, che le utili, che uedemo che una pecora partorisce un'agnello ò dui al piu, & il lupo partorisce sei ò sette lupi alla uolta, iquali il grande Iddio non lascian uiuere per mostrar piu la sua benignità uerso de l'huomo. Ma tornando al proposito, par che per esser cosi utile l'oliua alla generatione humana, sien piu modi da potersene piantare che altro albero niuno, & che se si guasta ò secca si rihabbia, & rifaccia in un subito, che per grande che sia una pianta di oliua se per sorte è suelta dal uento, facciasile una fossa cupa, & larga, & smorchisele i rami, & tagliseli le radici che son rotte, & dopo torniſi à metter cosi nella fossa (si come dissi nel capitolo delle noci) & calchisele molto la terra all'intorno, pur che questa diligenza se le faccia subito, & prima che le radici si secchino, ne che il uento le asciughino, ancora che questa pianta piu si mantien fresca tagliata ò suelta, che niun'altra che sia. Et percioche questo albero di sua natura ha le sue radici molto al sommo, & nella superficie della terra, & ha la fronde continoua, & molto spessa con che uiene à coglier molto uento, ne nasce che il uento suol gittarne molte à terra sradicandole da basso, & maggiormente quelle che sono alte, per questo la natura ha prouisto che sradicate senza difficultà si possan subito ripiantare, & bisogna di auuertire che ripiantate sieno subito irrigate, & inacquate bene. Gli olineti si han da porre con ordine di un spatio fra l'una pianta, & l'altra, che oltre che faccia un bel uedere uiene à capire piu alberi, & si lauoran meglio, & quando son gli arborcelli piccioli è bene di rimuouergli ogni mese una uolta la terra, acciò stia piu solleuata, massimamente essendo terra dura, & che non si adacqui. Han da star scauate le fosse di esse piante tutto l'Inuerno, &

nella fossa si ha da gittar letame marcio nel principio dell'Inuerno, che ancora che alcuni dicono che gli fa danno sendo in paesi caldi, è perche non se gli da come si deue, perche ha da esser (come ho detto) nel principio dell'Inuerno, & ben marcio, che non sia tanto letame doue non sia comodità di inacquare, quanto doue si adacqua, & nel Maggio, ouero di Aprile si uanghino, dico quelle piante che son solite di esser uangate, che questo è un lauoro al parer mio non molto buono, eccetto per quelli alberi che lo ricercano, come son naranci, & suoi consorti, & anco à questi non gli è molto utile, eccetto che non sieno in terre molto freddose, & sottoposte à gran geli, & uenti, che generalmente il uangare è dannoso à ogni pianta, & maggiormente alle oliue, perche gli fan gittar le radici alte uerso la superficie della terra, & quanto piu alta uiene à farsegli la uangatura piu si alzano le radici. Però uoglio inferire, che colui che uorra piantar olieto nuouo si deue guardare de non le usare à uangare, ma lasciargli la terra al piede uguale all'altre, che sara cagione di far uenire le piante piu basse, & meglio fondate.

La forma & statura che deue hauer la pianta dell'oliua.

Cat.ca.44. Theo.lib.2. li.4. de l'hist or. Plin. li.17. cap.12. Colu.lib.6.

Vogliono le oliue non esser piu alte di tronco se non quanto non ui si possa aggionger à roderle, & non deue esser formate, alte di rami, ma basse, & ristrette, però se gli deon potare, & leuar uia quei rami sparsi di quà, & di là, perche uiene à fare seruigio alle piante, & quei rami fan poco frutto, & quel poco cattiuo, & difficile à coglierſi. Il tempo di tagliargli simili rami, se è terra, & paese caldo, ha da esser dal tempo che son colte le oliue dall'albero fino al mese di Febraio, ò di Marzo, & ne i paesi che son tardiui, freddi, & pioggiosi di Aprile, & di Marzo, & sempre ha da essere in giorni asciutti, & sereni, & sempre prima che comincino à rinouare, & deue farsi con instrumenti, che taglino bene leuandosi con diligenza quei rami suariati, & quei che fruttifican poco, per esser uecchi, che le piante delle oliue nel nuouo danno gran frutto, & non nel uecchio, & per questo si conseglia che si debban rinouare spesso; & se nella pianta nasce qualche germoglio parimente deue leuarsegli non producendo frutto, eccetto se la pianta non fosse si uecchia che bisognasse di rinouarla ò di insitarla, che in questo caso è bene di riseruargli un de i migliori germogli che uenisse fuori, perche in esso si habbia da rimettere ò sia per pianta, ò sia per insito. Similmente se gli han da tagliare le tante barbaccie che stan sopra terra, accioche non ingrossino ne disfacciano le radici

da basso, & di sotto tagliſele i rampolletti, perche fan gran danno all'oliua come ſi è detto, & ſe ſi irrighera quando ſon coſi piccioli produrranno il frutto piu preſto, maggiormente eſſendo in terra dura, & ſecca, & per adacquare è meglio acqua di fiume, che di fontane ò pozzi, ò paſſi l'acqua per letame ò fango, & ancora che tutti gli alberi che ſono in luoghi uentoſi uogliono ſtare ſpeſſi, perche in queſto modo ſi uengono à diffender meglio l'un per l'altro de uenti, non è coſi nelle oliue che ricercano di ſtare appartate l'una dall'altra.

Del dare del letame alle oliue, & delle ſue infermità, & cure.

Teo. lib. 3. delle cauſ. Plin. li. 17. cap 24. & cap. 25. Col. lib. 6. cap. 7. lib. 12. c. 2. Pal. Mar. ca. 8. Creſ. lib. 2. cap. 17.

Gia ho detto che era bene quando ſi adacquan l'oliue far che l'acqua foſſe meſcolata in letame ò fango, che il fango è anco utile, perche ingraſſa la terra, & non abbruſcia le oliue, & queſto è bene per i luoghi caldi, & doue ordinariamente le oliue non ſi adacquano, ma per le terre freſche ò fredde ò che ſi adacquino è bene di alletamarle con cenere ò con ſterco di capre, & orina ben marcia, auuertendoſi ſempre che ogni letame che ſe gli dia debba eſſer ben marcio, che ſe fia nuouo & uiuo, ſcalda, & abbruſcia, & il dar del letame all'oliue ſia ſempre di dui in tre anni. Se le piante dell'oliua ſi infermaſſero, gittiſegli nelle foſſe che ſe gli de fare nel l'Inuerno alpechin non ſalato con altre tanta acqua, alle grande quattro cantari, & alle picciole la metà, & queſto ſi puo far nel meſe anco di Febraio, Marzo, & di Aprile, & ancora che non ſtieno male, queſta ricetta non puo ſe non molto giouarle. Gli è anco molto utile che ſe gli gitti nelle foſſe al tempo dell'Inuerno le radeture delle pelli, & quelle inemunditie, & anco queſto gli fara tener il frutto quando ſe gli ſoglia cadere, & non peruiene à perfetta maturatione, oltre che ſcaccia le formiche dal pie dell'albero. Et ſe il pie, & tronco di eſſe piante è marcito e riſecco, tutto il marcito, & riſecco ſe gli deue leuar uia con un coltello fino che arriui al uerde, perche fin tanto che l'oliua ſtia in queſto modo non produrra frutto eſſendo grande, ne eſſendo picciole creſceranno, & quel tagliar che haura fatto del ſecco, & del marcio empiaſtriſi molto bene dell'empiaſtro che piu uolte ſi è detto, accio che il Sole non percuota allo ſcoperto in quella tagliatura, & in quello empiaſtro ſia alpechino non ſalato, ma quando il ſecco del tronco di queſta pianta foſſe aſſai, reputo io meglio il tagliarla dal piede, & laſciar che rigitti di nuouo, & tagliſi quanto piu à baſſo ſia poſſibile, & ſcauiſi quel tronco che reſta ſotto terra, & nelle foſſe gittiſi del letame che ſi è detto, & molta acqua con eſſo, perche queſta ſi è

regola ferma che doue, & quando ſi da letame ſempre deue darſegli piu acqua del ſolito, & tanto piu ſe le deue dare quanto il letame è men uecchio, & marcio, & quanto è men freddo il paeſe. Et in queſto modo quel piede ò tronco gittera nuouo ramo, diuerra di uecchia nuoua, di inferma ſana, di ſecca uerde, & di ſterile fruttifera, & ſe la pianta è in luogo che ſia pericolo di eſſer roſa da animali tagliſi piu alta, ma è aſſai migliore quella che è tagliata dal piede, & piu uicino alla terra, & aſſai maggiore facendoſi ſotto terra. I nodi che paian puche procedono molte uolte dalla gran fertilita della terra, & à queſto è coſa molto profitteuole di ſramar queſte piante, percioche nel rifar i rami nuoui gittera la uirtu che gitta ua ne i nodi, & colui che diſramera i ſuoi oliueti al tempo, & forma debita, oltre che haura maggior raccolto di oliue ſempre, & uenera rinouando eſſo oliueto, hauera ſempre di eſſo quantita di legna per caſa. Qualche uolta anco diuengono queſte piante nudoſe per la troppa ſiccita, & malignita della terra, & anco perciò è ben di tagliarle, & riformarle da picciole facendoſegli la foſſa ben cupa, & quiui gittargli nuouo terreno, & graſſo, con letame ben conſumato ſempre inacquandoſi bene. Se la pianta ſi infermaſſe per la molta humidità che haueſſe al piede, biſogna che l'Inuerno ſia ſcauatole il piede, & nella foſſa ſe le gitti qualche pugno di calcina morta. Se da picciola è ſtata roſa da qualche beſtia, uedaſi ſe di ſotto doue è ſtata roſa foſſe nato alcun rampollo ſano, & ſopra di eſſo tagliſi l'alborcello che uenera à creſcere piu preſto del ſano che è di ſotto, che dal l'alto roſicato. Se alcuna pianta foſſe ſtata abbruſciata da fuogo, ſcauiſi al piede, & tagliſi ben ſotto, che adacquandoſi molto (come ſi è detto) tornera à rigittare nuoui rampolli, & ſe da poco frutto, ſe le fa gran giouamento laſciar il pie della pianta ſcauato tutto l'Inuerno, & ſia la foſſa ben cauata che ſcuopra molto le radici, & in eſſa ſi gitti alquanto di ſterco di capre ben marcio, & ſe ſon le piante picciole, la metà di quel che ſe gli gittarebbe eſſendo grandi. Et ſe queſto non giouaſſe ma ſempre reſtaſſero le piante ſterili diegli qualche forame per mezzo delle radici groſſe, ò uero ſi ſpacchino mettendoſi nella feſſura qualche pietra ò zeppa acciò non ſi ſerrino, perche per quella feſſura andera ſoſtanza nell'albero, che molte uolte per la uecchiezza ſon le radici coſi dure che non poſſono per la lor durezza attraere nodrimento ſofficiente à far produr frutto, & in cambio di pietra ſi puo parimente metter nella feſſura una zeppa di ſambuco uerde con la ſua ſcorza, & di ſopra gittiſegli alpechino non ſalato ben miſchiato con acqua ma il meglio è di garrettarle, & inſitarle ne i rami che gitteranno nuoui. Al traſpiantar le piante grandi ò piantoni che reſtano

sopra la terra sieno posti uerso quella parte, & dere doue eran prima, per che uiene à perder molto della sua bontà, la pianta che era posta al mezzodì & in luogo che la batteua bene il Sole se nel trasp iantar si pianta à Tramontana, & cosi uerso gli altri uenti, che fa che diuengano formicose, oltre che ò si secca la pianta ò non diuenta fruttifera, maggiormente se resta molto sopra la terra, & perciò al por de i piantoni habbiasi questa auuertenza che delle tre parti le due restino sempre sotterra, saluo se non è in paese molto freddoso, che si possa inacquare, ò doue si teme che possa esser rosicata da bestiame.

Dello insitar delle oliue.

Plin.li.15. ca.1. & 3. lib.22.c.6. Cres. lib.5. cap.20. li.12.c.17. Teof.lib.1. lib.3. & 4. de' causis. lib.4. de hist. Varr. li.1. cap. 55.

SI insitano le piante delle oliue bene in se istesse ò in sambuco. I modi principali di insitarle son tre, di coronetta, di scudetto, & di cannello, & queste due ultime son migliori nel crescer della Luna di Aprile, & di Maggio, se sono in paese molto caldo, & se è paese temperato ò fresco, nel mese di Giugno. Alcuni l'insitano ancora nel principio di Ottobre, ma gli insiti di alhora poche uolte affrontano, & per questo non è da darsi in ciò regola alcuna. Queste due maniere di insitare di scudetto, & di cannello si han da fare in ramo nuouo, & che habbia la scorza grossa, & sugosa, & ancora se il tronco è ben uerde in esso si puo far l'insito, & parimente nel piede uicino alla radice di scudetto, se però si uede che la freschezza, & la sustanza di tal membro possa esser bastante à riceuerlo. La oliua ha il segno brozzoloso, & perciò non si puo ben in esso far l'insito di tauola ne di sega saluo se non fosse in ramo molto nuouo, & fresco. Si insitan molto bene in sambuco, & bisogna che in esso sia l'insito molto basso quanto l'albero lo possa sopportare, ò sia per hauersi à trasp iantare altroue, ò pur per hauer à restare quiui, come dice hauer fatto il signor di Origliana, che di un Sambucaio molto grande con l'insitarui oliue ha fatto un bello, & grande oliueto, & di grande entrata, & per insitar di coronetta bisogna che le puche sieno del mezzo dell'albero, perche quiui uiene ad hauere maggiore uirtù, & sustanza che l'alte, & sono anco buone quelle de i rampolli che escono al piede, & che han molte puche, & i piccioli occhi. Il modo dell'insitar di scudetto sia sempre in rami nuoui, & secondo l'età del ramo che si insita cosi sia la yema, che in esso si pone, che nel ramo uecchio si ha da mettere scudetto di ramo uecchio, che habbia la scorza grossa, & per simile nel ramo giouane ò puca di simile età, perche si uengono molto à concordare insieme, & sarà il pigliare sicurissimo, &

sopra di questo, uedasi quel che ho scritto nel capitolo del modo dell'insitare, & si auuerta che sempre l'insitare sia nel crescer della Luna, & in queste due sorti di insitare che son migliori, che son di scudetto, & cannello, quando l'albero suda, & che separa da se la scorza, & in dì chiaro, & riposato. Sono in questi alberi maschi, & femine, i maschi son molto uerdi, & freschi, & hanno le frondi piu strette, piu uerdi, & piu carnose, dico di piu corpo, & fruttificano meno che le femine, & piglian meglio, han il frutto piu picciolo, & è in esso l'osso maggiore, & questi si deono piantare, & di essi son migliori; i pali che io dissi che si douesser porre per trasp iantare, dico che si piantino di questi, percioche radicano meglio, & gli insiti pigliano in essi meglio, ma perche son maschi, & men fruttiferi si han da insitare in essi buona sorte di oliue insitandosi però di sotto la terra, che queste piante di oliue maschi tirano per esser piu uiue delle femine maggior sustanza con che fa poi ben fruttificare quelle piante che sono insitate in esse, ma se non si han da insitare, non si piantino, perche uaglion poco. I sambuchi uiuono assai piu tempo che le oliue, & son piu sani, & l'oliue insitate in essi serbano quella proprietà che uiue piu anni & con piu grassezza, & freschezza. Dice Paladio che si possion le oliue parimenti insitar in rouere, & si possion passar anco per i salci, & non hauran le oliue che nasceranno osso, si come io dissi nel capitolo de gli insiti. Doue le piante dell'oliue si inacquano, producon maggior quantita d'oliue ne ne cadon tante, & fan piu olio, ma non in tanta perfettione come quelle che nascono dalle piante che sono in secco, & che non si adacquano, quelle che dan piu olio son quelle di cornatillo, & son anco migliori ma son piu dure da lauorare, & di questa sorte ne cadon senza maturarsi assai piu che di niun'altra massimamente ne gli anni secchi. Il tempo di coglier l'oliua per far buono l'olio delicato, & di buon sapore, & chiaro, è quando la oliua essendo uerde comincia à diuentar nera, che quantunche quelle oliue che son nere à fatto dieno piu olio, l'olio che uiene fuori da quelle che non son nere ma anco han del uerde è migliore, che quanto è piu matura la oliua tanto l'olio è piu grosso, & di peggior sapore, & nuoce alla gola, & se ben non ne uien fuor tanto, al fine con la bonta del poco si compensa il mancamento del poco, & se l'anno è pioggioso si guasta, & perde molto olio, & cresce l'alpechino, & per questo si deue l'huomo affrettar di coglierla quando si antiuede douer uenir gran piogge. I modi del coglier dell'oliue son molti, ma la principal è di coglierle con le mani montandoui con le scale senza sbatter l'oliue, che era precetto antico che le oliue non si douessero sbattere, ne meno i rami si crollassero, che se si sbattono se

gli uiene à far gran danno perche si guasta il nuouo, & tenerino doue porta il frutto, & questa è la cagione molte uolte che non producono ogni anno il frutto ugualmente, perche per esser stracche un anno fanno i rami, & nell'altro producono il frutto, & ne portano assai meno che portarebbono se non si sbattessero, & per questa cagione son in maggior estimatione le piante nane, che oltre il dar maggior frutto si cogliono con manco spesa, & pericolo di guastare, & quelle che non si possono cogliere con le mani sbattisi gentilmente con canna ò bacchetta sottila à pelo, & non contra pelo, accio che non si guastino, ne spezzino i rami che spezzandosi non si rimetton poi per gran tempo, & deue farsi in giorno chiaro, & sereno, che la oliua non sia bagnata ne gelata che riceuon rimettendosi cosi molto danno. Altri sono che la lasciano star su le piante fin che si cadano da lor istesse, ma questi tali non san quello che si faccino che quanto stan piu nell'albero meno olio danno, oltre che sfruttano l'albero per l'anno seguente, che ogni albero tanto riceue piu utilita quanto piu presto se gli lieua il frutto dopo l'esser maturo, maggiormente quegli alberi il cui frutto non segli sole cader tanto dopo che è maturato, come son l'oliue, i naranci, & altri simili. Se l'Inuerno è asciutto producono queste piante piu frutto che quando è bagnato perche col caldo cresce l'olio, & se dopo che l'oliua è nera, & ben matura le pioua sopra molto, cala l'olio, & cresce la morca che noi chiamano alpechino, però quando pioue si de lasciarla poco in terra acciò non pigli di quella humidità, & se nel cader à terra si imbrattan le oliue di terra lauinsi con acqua tepida, & asciughinsi al Sole, & di esse uscirà piu olio, & dopo si ripongano à diuenir passa per farne dopo olio, & sia il luogo, & solaro doue si rimetteranno bene immattonato ò salegato di pietre accio che corra ben tutto l'alpechino che non resti nell'oliue, perche gli nuoce assai.

Il conciar dell'oliue.

Plin.li.15. cap.2. Col.lib.13. cap.46. Plat.lib.2.

IL conciar dell'oliue per mangiare è in molte maniere, ma lasciandone molte dirò delle migliori che son due ò tre che basteran ben assai per sodisfare alla nostra golosità. Prendansi le oliue quando son ben uerdi prima che mostri segno alcuno di uoler arrossire ò uenir nere, & tenganssi à molle dicce ò dodici di in acqua chiara, alcuni dicono esser migliore quella di fiume, ma non importa nulla che sia di fiume piu presto che pozzo ò fontana purche sia acqua dolce, & di buon sapore, & mutesegli l'acqua ogni terzo di per un buco di sotto, senza metter la mano dentro doue sono, & prendasi

prendasi poi sale bianco, & netto, & bene ascitto, & poi si metta à molle fin che si disfaccia tutto, & colisi per un colatoio quella salamora, & gittisi in tanta acqua quanta cuopran le oliue. Dicono che per questo è meglio acqua di fiume, dico per la salamora, & sia la salamora tale che quasi possa in essa notare un uouo, & quiui si mettan dopo l'oliue, & sia la salamora cosi forte, & non piu di quanta la possa ben sopportar la lengua con buon sapore, & quiui se gli metta il suo aceto, percioche il sale, & l'aceto le mantengono fresche, uerde, & dure, & se non si uorran tener prima à molle anco è migliore, gittandola prima in salamora, & aceto, & il medesimo si fa se da principio si taglia, & poi se gli metta su la concia, è buono per esse l'agro de i limoni, de i cedri, & naranci, & anco buono aceto bianco, & anco è buona cosa per dar sapore alla concia gittargli delle foglie di limoni, & cedri, & lauri, & altre odorifere, & rami di oliue, & sambuchi che le aiutano à mantenersi fresche, & non se gli gitti in conto alcuno dentro foglie di mirti che le fa rancide, ma ui dice bene ramicelli di finocchi, & di anice che gli dara gentile odore, & buon sapore, ma questa ricetta è per quelle oliue che si han da mangiar subito, ma non per quelle che ha da conseruarsi piu oltre, perche essendo queste frondi che ui si mettono di lor natura calide aiutano à corrompere, & per quelle che ha da tenersi, & conseruarsi per il tempo piu oltre della State non ricercano altra conciatura che salamora semplice con qualche cosa forte, & guardisi bene di niun metterui dentro le mani che si guastano molto, & maggiormente se son mani di donne. Le oliue si addolciscan presto se si tagliano, & sopra se gli gitta acqua bollita, ma non son di molto durare che si guastano presto, & per ogni sorte di conciatura di oliue è bene che nel mangiare si presenti con alquanto di origano, che oltre il dargli gran sapore, è piu sana l'oliua, & piu utile, ne lascian tanto aspera la lingua. Vn'altra sorte di conciare è tagliarle leggiermente in modo che non si uenga à tagliar niente l'osso, & poi gittarle nell'acqua, & lasciarule stare per quattro ò cinque giorni mutandosegli l'acqua una uolta il di, & dopo strin gerle alquanto perche scoli l'acqua à fatto che ha dentro, & dopo fargli la concia che ho detto di sopra, che queste non son cosi dannose, & cattiue per i denti come son quelle di sopra da metterſi intiere. Altri per non spezzarle le spaccano ò piccano alquanto, & è meglio con un coltello di canna, che di ferro piglian del ferro, & male odore, & sempre in quel luogo che si metton l'oliue à molle gittisegli quantità di cime di piante di esse oliue, & cosi quando son messe nella concia, oueramente cime di sambuchi, gia dissi, perche dice Columella esser buona questa concia, coglianssi le oliue

uerdi ò in tempo della uendemia, & rompansi come ho detto di sopra, & tenganſi gran pezzo in acqua ben calda, & dopo l'esser state quiui, cauinſi fuori, & esprimanſi, & dopo mettanſi nel uaso doue han da stare, & di sopra gittisegli questa concia, seme di finocchio (che è uerde in quel tempo) anici, ramicelli di lentisco in cambio delle sue semenze, & salce caldo, & ben trito, & di sopra empiasi il uaso di buon mosto fresco chiaro, & colato, & accioche le oliue non ui nuotino mettansi di sopra un buon mazzo di finocchio uerde che le tenga sotto, & il terzo di saran conce da potersi mangiare. Similmente son buone cogliendole uerdi, & mettendosi in acqua mutandola spesso col cauar la uecchia per un buco di sotto, tanto che diuengono dolci; queste spezzate, & con sale, limone, & origano son saporite, & à queste è piu necessario di mettergli i ramicelli d'oliue, perche le conseruan piu. Si conseruano uerdi se quando uoglion cominciare à diuenire nere son colte dalla pianta, & messe in buono olio, & de li à uno anno si caueran fuori cosi uerdi, & fresce come se fossero state colte allhora, & quando si uoglion presentar per mangiare, non si han da fargli altro se non nettarle dell'olio, & gittarui su del sale; parimente si conseruaranno nel medesimo modo uerdi colte, & messe nel mele, & quando si uorran cauare si potra far di esse, uolendosi, nuouo olio, & penso io che non solo l'oliue, ma si potrebbono in questo modo conseruare qualunche sorte di frutto che sia sano, & buono, come son pera, & melacotogne, & simili, leuandogli prima il peduccio doue è attacato il picciuolo, perche da quella banda si corrompono, & putrefanno. Non mi curo di narrar altra sorte di concia, che bastan queste che ho dette. Tutte le oliue son di mala digestione, massimamente à coloro che han gli stomachi frigidi, & non si dourebbon mangiare senza origano, che come si è detto è sano oltre l'esser saporito, se ne deon mangiar poche, perche fan male.

Colu. li. 12. cap. 51. Var. lib. 1. cap. 46. & 55. Plin. li. 15. cap. 3 & 7. li. 17. c. 28. lib. 13. c. 4. Cres. lib. 5. cap. 2. Pal. Nouemb. c. 17. & cap. 20. Plati. li. 2. Veget. de re milit. Auic. li. 2. cap. 33. de propriet. rerum. lib. 107. ca. 10. & cap. 110.

Del modo del far l'olio, & le proprietà di esso.

Dicono che quanto son piu uerde le oliue miglior olio fanno, & mai nell'albero son si fatte che subito si possan di esse far olio, & perciò si han da cogliere al suo tempo, & ammontonarle insieme da un canto in luogo ben netto, & ben mattonato, che pendaalquanto da un lato, perche possa correr à basso l'alpechino, & correndo ui sia un fondo doue si possa raccogliere, che è cosa molto singolare, come dirò hora, perche se l'alpechino uien à star insieme con le oliue, uiene à contaminar molto il sapor dell'olio, & se alle oliue si mettessero del sale gittarian presto da loro

l'alpechino. E' l'olio senza esso di miglior sapore, & non ingrassa tanto, ne tanto fastidisce, & se si tarda molto à lauorarsi, & macinarsi le oliue cosi conseruate, manegginsi da un capo all'altro qualche uolta, perche non si scaldino insieme, ne piglino muffa, & sia l'oliua molto netta di frondi. Alcuni fanno l'olio che lo chiamano olio di Talega, percioche mettono l'oliue in una sacchetta grossa di stoppa gagliarda, & con acqua molto calda, & calcano molto l'oliua, & ne uiene fuori l'olio senza spezzar l'osso, & questo è il migliore, & il piu saporito, perche non piglia l'odore della medolla ò amandola di dentro, & quanto piu si tarda à macinar l'oliua, piu rancido si fa l'olio, & se nel tempo che si macinan l'oliue soprauiene uento ò gran freddo, le oliue non fruttan tanto olio, & per questo i molini dell'olio deono esser ben serrati, & caldi, acciò non sien penetrati da uento, & da freddo, & ui sia gran lume che è buono quello delle medesime osse dell'oliue. Di tutto l'olio è il migliore, & piu saporito quello che esce prima dall'oliue senza esprimersi, & dopo l'esserſi riposato, mettasi in uasi, & brocche nette, & luogo caldo, che l'olio è di natura contraria al uino, che il uino ricerca cantina fresca, & l'olio luogo caldo, & sempre se gli lieui la morca, perche lo fa corrompere, & quanto è piu purificato meno piglia di rancido; è il meglio dell'olio quello che è di sopra la brocca di esso, contrario al mele, che è meglio quel da basso, eccetto quello del solo che è terroso. Si conserua l'olio molti anni, ma mentre è piu nouo miglior sapore ha, & quello dell'oliue uerdi è piu sano, se auien che l'olio sia muffoso, frigasi un pezzo di sale nell'olio, & cosi caldo ui si metta sopra, & dopo cuoprasi la brocca, che il uapore non possa suaporar fuori, & subito tornera buono, se haura preso cattiuo odore, macininsi oliue uerdi senza osso, & mettauinsi dentro, & non hauendo oliue prendasi quei rametti teneri, & cime di esse oliue, & ui si mettano in cambio delle oliue, dicono alcuni, che han da essere alquanto spezzate ò ammaccate queste cimette, ma io pensarei di nò, percioche amariggian troppo, alcuni altri sono che ui metton l'uno, & l'altro insieme con un poco di sale sparso à torno, & tutto insieme mettono in un picciolo sacchetto, & lo calano nella brocca de l'olio, & indi à tre ò quattro di mutan quello olio in un'altro uaso ò brocca. Altri mettono un mattone polito, & ben netto al fuogo ò unos panezillos di orzo caldi, & ligati in qualche cosa, & ui metton anco sale duro, & dopo che queste cose son state dentro assai, mutan l'olio in altro uaso, ma questa ricetta fa scemar molto l'olio. Se dentro fosse caduto qualche ratto, ò altra simile bruttezza, che gli habbia à dar cattiuo sapore, & male odore mettauisi dentro un mazzo di anice granato, & ui si lasci

per qualche giorno, & non se gli leuando quel uitio, rifacciasegli questa ricetta di nuouo, che fara che lo perda in ogni modo, ma questo di questa sorte non dourebbe esser per mangiare, ma dispensarlo per ardere ò per altro uso, & è anco bene in simili casi trauasarlo in altro uaso, che habbia hauto dentro aceto, se è rancio pigliſi un pezzo di cera bianca, & scaldisi un poco d'olio ben chiaro, & mettasi la cera dentro che si liquefaccia, & poi si metta nella brocca dall'olio con sale duro, & dopo si cuopra bene, & serri strettamente che non suapori, & se gli leuera quel uitio. Ogni olio che perda il buon sapore se dentro si mette un poco d'acqua che bolla, perde molto il mal sapore, & il rancido, & non se attacca tanto alla gola se è prima lauato di acqua fredda. Ogni olio di sua proprietà discioglie molto i membri impediti, massimamente dal freddo, tanto che se nel tempo del freddo con esso l'huomo si laua le mani le scalda molto, & perciò si truoua che molti capitani, essendo per combatter in tempo molto freddo per scaldare le mani presto à soldati per poter ben combattere gli han fatto lauar nell'olio le mani. Dice Auicenna, che se i gottosi usan di lauarsi con l'olio di oliua gli giouera molto contra la gotta, & quanto è piu uecchio è migliore per esser piu grosso, & ha uirtù di refrigerare l'ardor della testa, se si beue à digiuno ammazza i uermi, ò gli fa gittar fuori del corpo, & è anco molto singolar medicina contra qualunche altro tossico beuuto, & mollifica il uentre, ma guasta lo stomaco, & doue è olio non arriua animal uelenoso, ne mosche, ne pulci, ne aragni, & se ui arriua ui muore subito, che è ueleno contra questi animali, & contra le bestie tutte uelenose. Se con olio è ben onto ogni legno non generera cimici, ne si tarmera mai. Se uno entra sotto acqua, & porta olio in bocca, ò in qualche altro uaso che non si sparga, & dopo quando uuole lo diffonda, uedra tutto quel che è sotto dell'acqua. Qualunche olio è molto leggiero, & non affonda mai ne ua sotto acqua, & dicon che perciò i mercanti lo caricano uo lentieri, che dicono che non si affonda mai barca che sia carica d'olio, perche sempre uuol ir sopra l'acqua. Non so come questo possa essere, poi che messo in utro affonda, ancora che sparso nuoti di sopra. Se l'olio è ben lauato in acqua è buono per guarir il dolore dell'abbrusciatura, & se si tiene in bocca guarda, & conserua molto il buono odore, & la bianchezza de i denti, & gli stringe, & è buono per impedir i sudori. Ogni olio fa male alla gola, & guasta le uoce, & peggio è per questo quanto è piu uecchio. L'olio piglia presto ogni qualità di quello che ui si meschia, che se ui si mescolano cose fredde come son rose, subito piglia del freddo, & se con calde come ruta, & ascentio, piglia la sua proprietà calda, & cosi l'altre. Le

oliue son di lor natura di difficil digestione, ma se son mangiate sopra pasto aiutano à diggerire, & riposan molto lo stomaco, danno appetito, ne lascian salire i fumi del uino alla testa, se non è si eccessiuo, che trapassi la forza dell'oliue mangiate. Ma coloro che patiscono mal di cuore, ò mal caduco, & humor melanconico non ne mangino molte che son lor dannose, & maggiormente le nere, le uerdi son migliore per lo stomaco che per il uentre, & le nere migliori per il uentre che per lo stomaco, & per questo si han da mangiare le nere inanzi pasto, & le uerdi dopo, se l'oliue son inghiottite uerdi inanzi che sieno concie fa mandar fuori la arena da i rignoni, & dalla ueßica, & le nere fan male alla uista, & son cattiue per la testa. se delle uerdi che son concie con la sua salamora, & piste si fa empiastro, & si metton sopra l'abbrusciatura del fuogo non lascian leuar su ueßiche. Le frondi, & cimi dell'oliue han uirtù di nettar le piaghe piste, & messele di sopra di esse, & le restringon non le lasciando crescere, & piste, & messe con olio alla testa lieua, & mitiga il dolor di essa, & poste cosi tritate sopra l'occhio sana la lagrima, & cauatone il sugo, & posto di sotto con lana restringe il flusso del sangue alle donne, & è questo medesimo sugo buono per le piaghe che gittan marcia, & per il fuogo detto di Santo Antonio; similmente fatto empiastro delle frondi dell'oliue piste fa neri i capegli, sana la caspa, sana el alhombra, & il mal della formica, se si cuoce con mele la scorza (& è anco meglio la scorza della radice) & ui si mette anco qualche fronde di esso, & ne mangiano coloro che sputan sangue, gli giona; tutte queste uirtù ha questo olio oltre molte altre perfettioni, & anco è buono contra il muouersi de i denti, & cocendosi le cimette delli rami d'oliue in acqua ò uino, & quella decottione se si tenera in bocca restringe i denti che si crollano, & uien perciò à leuare i dolori di essi, & il medesimo fa il sugo ò masticare le frondi ò la scorza. Il fior de gli sambuchi posti sopra le lentigini del uiso le sana, & se le cime di essi rami son cotte, & poste con mele sopra la testa stringe la pelle che si è separata dall'osso, le uache del sambuco uerde restringono le camere, & la cenere delle oliue con l'assungia toglie le enfiagioni, il legno dell'oliua ne si tarma ne si inuecchia, & molto meno quel del sambuco. Le oliue riuoltan le frondi al tempo de i solstitij della State, & dell'Inuerno che è quando crescono i giorni, & sminuiscono, sarà segno di hauer à esser molta oliua se al tempo che l'albero spedisce da se il suo fiore si uede il fiore in terra di color d'oro, & che traluce, e che resta il picciuolo ne l'albero che è l'oliua, & quando il piu alto di esso albero fiorisce bene, carichera ben tutto l'albero di oliue, perche in quella parte suol l'albero di sua natura sempre ca-

vicar manco. Si conserua l'olio in brocche, ò uettine inuettriate, & parimente in botti se essendo calde sono incerate di dentro fin tanto che si assorba la cera, & ella sia ben calda.

Dell'Alpechino.

Colu. lib. 2. cap. 15. Cres. lib. 5. cap. 20. Plin li. 15. cap. 4. & cap 8. lib. 22. c. 4. Varr. li. 2. cap. 2. Pal. lib. 1. cap. 35. Cat. ca. 98. Dioſc. c. 25.

L'Alpechino è il ſugo, & acquaccia che eſce fuor dell'oliue quando ſono ammontonate inſieme per douerſi poi macinare. Queſte han gran uirtù come ſi dirà hora, & per queſto è bene di uſar diligenza nel raccoglierlo, con farſi nel luogo doue ſi rimettono le oliue uno immattonato che penda ſi perche in eſſe oliue non reſti queſta acquaccia, & liquore come anco perche in un luogo baſſo ſi poſſa raccogliere. Queſto alpechino che è coſa tanto utile è di ſei ſorti, ò di oliue uerdi, ò nere, ò ſalato ò ſenza ſale, ò crudo, ò cotto. Il crudo che non ha ſale è utile al lauoro del campo gittandoſi nelle foſſe de gli alberi maſſimamente quei delle oliue, meſchiancoſi con altre tanta acqua, & ſta in poca quantità, perche quanto gioua eſſendo poco tanto uiene à nuocere eſſendo molto che la ſterilità, & doue ſi uuol che non naſca herba ſi ſuol gittare, & il ſalato fa il medeſimo effetto, ma non ſi dia però il ſalato à gli alberi perche il ſale gli fa gran nocumento, & queſto alpechino ſi ha da gittar à gli alberi d'Inuerno con acqua. Queſto alpechino da gran fortezza, & fa bello l'aſtrigo di ogni ſolaro, & doue con eſſo è toccato l'aſtrego fa che non ui pratichino le pulce ne anco ſorci, & per queſta cauſa con eſſo anco ſi uiene à toccare l'are doue ſi batte il grano, & ſe con eſſo, & anco maſchiandouiſi inſieme fele di uacca ſi bagnera ben il legno, & tauole de i letti non ui naſceran giamai cimici, & ſimilmente le tauole delle caſſe ſe ſaran ben empiaſtrate di eſſo non ſi uenera mai à tarmare ne anco à marcire, & ſempre ſtara polite, & nette, & ſara cagione che le ueſti che ui ſi metteran dentro non ſi tarmeranno, & ſe anco con eſſa ſi bagneranno, & ammolleranno bene le uettine d'olio, fara che non attraeranno à ſe inbeuendoſi l'olio, & nelle uettine coſi bagnate ſi conſeruan bene i fichi paſi che ne ſi bugiano ne cria no uermi, & guardano altre ſementuccie, con eſſo ſi fa empiaſtro da empiaſtrare le foſſe da grani per riſpetto de i ratti, & portandoſi nella boca reſtringono i denti, & per queſto è meglio quel delle oliue uerdi, & è anco buono contra il fuogo di Santo Antonio, & per lauar le criature mettendoglile ſopra per l'embargo che hanno è molto buono. Queſto alpechino che eſce delle oliue uerdi è buono di metterlo da baſſo alle donne in lana per rimediare il ſoffocamento che patiſcono della matrice. Delle oliue nere

eſcono alpechino migliore che delle uerdi, & anco piu, & è buono contra le ſperonaglie che naſcono dal freddo ne i calcagni, & per queſto il cotto è meglio che il crudo, & ſi cuoce in una caldara fin tanto che diuenga ſpeſſo come mele, queſto coſi meſciato con un poco di aceto, ò uino uecchio guariſce bene qualunche male di bocca ò di denti, & fa purgar l'orecchie, & le ſana, & anco guariſce ogni membro guaſto empiaſtrato in lana, & l'alpechino coſi cotto è migliore quãto è piu uecchio, & è buono per molte piaghe uecchie, & poſte ſopra un panno di lino guariſce le fiſtole, & poſto di ſotto ſana le piaghe della madre delle donne, & del ſeſſo, & è buono contra la gotta de i piedi, & mani quando comincia. Dice Paladio che ſe ſi cuoce fin che diuenga ſpeſſo come mele, & ſi metta in una conca di notte in luogo doue pratichino ratti che ueneranno à eſſo, & ui ſi troueranno empeciati, & ſe in eſſo ſi bagneranno caldari, & ſimili inſtrumenti di ferro ò rame, non piglieran rugine, & ſe gli leuera quello che haueſſe. Molte altre uirtù ſi potrebbon dir delle oliue, & ſue qualità ma queſto baſti al preſente che uoler dirle tutte ſarebbe impoßibile. Si conſerua queſto alpechino nelle broche come il mele.

De gli alberi paradiſi. Cap. XXXVI.

DI queſto albero non trouo mentione alcuna preſſo gli ſcrittori della Agricoltura, ma io parlerò di eſſo per quanto ne ho eſperienza, & ne ho ſentito dir da altri. Son queſti alberi che danno gentiliſſimo odore, & con quella ſoauità quando è in fiore compenſano, & uiene à pagare il mancamento del frutto che di ſua natura non producono. Alcuni uoglion dire che queſti ſon quegli alberi chiamati Loti. Richiedono paeſi temperati, ò caldi che nel freddo non ſi mantengono, & ſe pur in ſimil paeſi freddi qualche uno pur gli uoleſſe piantare ellega luogo che ſia eſpoſto al Sole, ogni terreno gli è buono ma migliore gli è il graſſo. Si piantano in tre modi l'una è di ſua ſemenza che ſi mette ſotterra tre ò quattro dita, & biſogna che ſia bene irrigata d'acqua perche ricerca grande humidità per naſcere. Il tempo di porlo è nel principio della primauera. Traſpiantiſi quando ſon di duo anni. La ſeconda è di barbati, di quei che naſcono al pie dell'albero, & quanto piu gli naſcono luntani, migliori ſaranno, la terza è di ramo ſchiantato dall'albero, il quale ha da eſſer meſſo coſi ſotto che di ſopra non appaia ſe non la cima, & ſimilmente queſte due ſorti di piantare ha da eſſer nel tempo della Primauera pur che ſia inanzi che cominci à ſpuntar fuori pche dopo non è bene, ma queſto piantar di ramo è il peggior

modo di tutti gli altri perche rade uolte affronta. Vogliono esser inacquati da piccioli qualche uolta ma quando son grandi nõ han bisogno d'acqua. Son alberi che si spezzano molto, & però bisogna di usar buona diligenza, & auuertimento nel montar che si fa in essi che non si spezzino i rami, & i tronchi. Sono i suo fiori di singolarissimo odore, & qualunche frutto che in esso si insitera riuscira di mirabile odore massimamente pera, & pomi. Riceue insito di coronetta, & di scudetto, che di mensa ò barreno per hauer il legno cosi fragile, & brozzoloso non riesce molte uolte bene. Si puo in esso ben insitar di passato, & ogni insito ha da esser nel nuouo, & sia se si puo sotto terra massimamente quei di scudetto ò coronetta. Son gentili alberi, & di gentil ombra, & bello per cortili, & piazze di chiese, & claustri di religiosi. Vi son certe altre sorti di alberi paradisi che han la fronde che tira in barrettino come saluia, & salce, ancora che meno, ma questi non son tali ne cosi belli come i primi che ho detto, i quali han la foglia che pare di frascino.

Delle palme. Cap. XXXVII.

Teofli .2. 3. & 5. del lhistor. lib. 1. & 2. de causis. Plin. li. 13. cap. 4. li. 17. c. 10. Pal. Otob. cap. 6. Cres. lib. 2. cap. 3. lib. 5. c. 24. Auerrois de proprietat. rer. lib. 17. cap. 116. Plat. lib. 2. Var. lib. 1. cap. 41. Leonbaptista nel trat. de i legni, nel libro del l'edificare. Herod. in histo. lib. 1.



SOn le Palme certi alberi molto nobili, & anticamente si usauano di portar in mano in segno di pace, & di uittoria, & anco le uirgini, & i martiri in segno di hauer triomphato del mondo, & delle concupiscentie carnali gli dipingono con le palme in mano demostrando la lor uittoria. Son le palme di molte sorti che alcune son fruttifere, & alcune nò, altre maschi, & altre femine, & fra quelle che son fruttifere sono alcune che producono i dattili che tirano in ranciato, altri bianchi, altri berrettini, & di altri colori differenti. Alcune son molto alte alcune altre basse che uan à terra che noi chiamamo palmette, altri han il mezzo, ma tutte ricercano aere molto calto accioche maturi bene il suo frutto, & se se gli dan questi terreni caldi si alleuano senza fargli molte carezze, purche si adacquino, & ancora che si piantino in paesi temperati, non producono dattili, & se gli producono ò non lo maturano, ò lo maturan molto tardo, & male che prima passa tutto l'Inuerno

l'Inuerno prima che arriuino alla sua maturatione. Nelle regioni mediocremente fredde non si alleuano, & se si fanno crescono tardo suanite, & picciole, & giamai producono il frutto. Niun si curi di piantarle in paesi freddi perche non si alleuano. Son migliori nelle riuere del mare che in ueruno altro luogo, uoglion terreni arenosi salsi, & salnitrosi, & tale che quasi non sien buoni per altre piante, pur che habbino humore, & doue non è il terreno salso bisogna che al piede se gli gitti alquanto di sale presso le radici ò si adacquino con acqua salsa. I terreni che son buoni per queste piante quasi non uagliono ne son buoni per altre sorte di alberi. Si piantano di osso, & di ramo. Il tempo appropriato à piantarle di osso è di Marzo fino al mese di Maggio, & di Giugno, & ancora che in ogni tempo si possino porre nondimeno questo è il suo proprio perche si muoua à nascere con la forza del Sole, piglinsi l'ossa de i dattili nuoui, & si conoscera esser nuoui se non gli è caduta certa telita bianca che han uicino al picciuolo, che nascan piu presto i nuoui che i uecchi, & crescon meglio. Parimenti sieno dattili grossi, & colti in buona stagione il che si conoscera ueduto il dattilo esser di buona carne non rugato ne passo ma di bel colore, & fresco, & che quasi traluca, & habbia l'osso bianco, & la telita che ha all'intorno bianca, i quali si han da porre in questo modo, facciasi una fossa cosi sotto che arriui al ginocchio, & ben zappata, & tritata la terra, se per qualche di inanzi queste osse saran state tenute à molle in un poco di acqua salsa, ò essendo dolce ui sia messo un grano di sale ò uero in orina di un fanciullo nasceran piu presto. Ogni osso ha da hauer la sua fossa, & dicono che per che di un'osso non nasce tronco forte ma sottile, & debole si deue poner quattro ò cinque ossi insieme cosi congionti che un bugatto che hanno che pare uno ombelico doue nasce il taglio uadan congionti, che non nasce il tronco per il canale, & accioche non si separino leghissi ben l'un con l'altro accioche escano insieme, perche dicono che molti germogli, ò rampolli che sieno cosi uniti si affratellano tanto che si fanno un tronco, & che le radici si uengono da loro istesse à insitare, & unire l'una con l'altra, & si fanno una, ma è necessario che quei bugetti ò ombelichetti si affrontino bene à congiongersi insieme. Dice Crescentio che si congiongeranno bene se si inuolteranno in certi pezzi di lino bene strette, & il canale di esse fosse sia lungo quanto un palmo, & non largo, perche stringa. Ma in qualunche modo che si piantino deuonsi irrigar bene con acqua alquanto salata ò se gli metta appresso un poco di sale à torno ò uero con la terra che ha appresso si mescoli un poco di cenere, & usisi à inacquarle, & acciò che l'acqua non uada à fermarsi nelle cime che le marcisca, ritirisi l'acqua

quando si ueda hauergline data tanto che habbian riceuuto humido, & facciasi che uada à dar nelle radici, & non tocchi la cimetta che è gia sopra la terra. Questo albero non ricerca letame, & quando pur se gli ne dia, bisogna che sia ben marcio, & putrefatto con conditione che se gli dia spesso l'acqua, & piu ne han bisogno quelle palme che son piantate in luoghi, & paesi caldi che ne i temperati ò alquanto freddi, uogliono alquanto di arena all'intorno della terra se è grassa, & se è terreno arenoso se gli deue meschiare alquanto di terra grassa nella fossa. Quando si trasp iantano si han da cauar con tutte le sue radici, & accio che gittin le radici ben sotto terra bisogna che sia ben cupa la fossa, & la terra ben trita fin tanto che ella pigli alquanto di acqua, & migliori sono doue ha l'acqua all'alto. Si puo come si è detto trasp iantare, ma io penso che sia meglio di lasciarla sempre doue è stata una uolta piantata. Trasp iantandosi è il suo proprio tempo da Febraio inanti, & piantisi ben dritta, & si uada rimondando delle frondi, & rampolli che uengono à gittar fuori per il tronco, ma auuertasi che non si tocchino nelle cime principali, che tagliandosegli, ò periscono, ò diuentano sterili. Si piantano parimente di ramo di quei che son piu uicini alle cime che habbin forza, & conuiene che sien cosi ben sotterrate, che non si ueda se non la punta di fuori, & calchisegli ben la terra à torno. Paladio dice che sia d'Aprile, ò Maggio questo piantare, & questo credo che uoglia intender per doue elle nascono naturalmente, che penso che piantate di ramo non nascerebbono in queste regioni nostre. Gittano questi alberi talhora certi barbati al piede, iquali piantandosi, sara piu sicuro piantare cauandosi con tutte le lor radici, & similmente si puo schiantar ramo per piantarlo (come si è detto) che habbia con se qualche reliquia del tronco quando si schianta. Si han sempre da piantar questi alberi uerso il Mezzodi, & Leuante, ò in luogo che sia ben diffeso da Tramontana, ò con muraglie ò con altre diffese. Si conoscono gli alberi delle palmi maschi dalle femine nel fiorire che gitta fuori il maschio inanzi che la femina, oltre che hanno i rami piu rotondi, & piu erti uerso la cima, che le femine li hanno piu distesi. La femina non concepisce se non gli è appresso il maschio, & nel tempo del dar fuori ella distende i rami piu uerso il maschio, & ha da stare fra molte femine un maschio, & se non ui è uicino al tempo di uoler dar fuori taglinsi duo ò tre rami dal tronco di un'albero maschio, & ponganssi alla femina sopra la testa, & anco della poluere che il maschio ha al piede gioua molto posta sopra la femina, & se fra le femine è qualche maschio, & si spezza, ouero sia tagliato, le piante delle femine periscono, ò diuengono sterili. Si conoscono l'ossa dell'albero maschio per poter piantargli, che sono sottili, & lunghetti, & prouandosi di tagliar con un coltello si troueran piu duri dell'ossa, che son rotonde, & grossette. Et dice Alberto Magno secondo che allega Crescentio, che se al tempo del piantar l'ossa, quando si pongon cosi uniti insieme, accio di molte ossa nasca poi un tronco solo gli si pone à torno un'osso maschio, accioche si congiunga con l'osso femina, che dopo la palma che nascera non haura piu bisogno di hauer il maschio appresso per aiutarla à far fruttificare. Io per me ho per impossibile, che di tante ossa ancora che sien cosi unite, & congionte non habbin da uscir piu di un tronco solo, pur io recito quel che dicono gli Agricoltori, che ne han scritto, & poi dico quel che è il mio parere. Et dicono anco che se sopra le piante delle palme femine, si mettan i graspi de i dattili maschi le faran maturare piu presto in quel modo che i caprefichi fan maturare i fichi domestici. Queste piante uogliono esser uangate dal pie, & scauate quando son picciole, & molte uolte, & anco alle grandi fa utile, si inacquano come si è detto con acqua salsa, massimamente ne i terreni grassi, percioche il sale gli fa grande utile, & anco il porgli per tre ò quattro anni, ogni anno un poco di sale da tre ò quattro bande appresso delle radici, pur che non le tocchi, perche l'acqua lo disfaccia, & lo porti con seco. La miglior acqua per le palme è quella delle fonti, & poi quella de i pozzi, perche uogliono esser irrigati con acqua fredda, seguita poi quella di fiume ò di ruscello, & la peggior di tutti è la pioueticcia, & anco son migliori doue non pioue, che doue suol piouere, che è piu utile l'acqua della terra, che del cielo per questa pianta, che quanta utilità gli fa l'una alle radici, tanto piu danno gli fa l'altra nel tronco. Palladio dice che le palme si insitano di Maggio, ma io non ho potuto sapere qual sorte di insito porti, ne ho mai trouato chi me lo sappia dire, ancora che io l'habbia domandato à persone esperte nelle palme, se non fosse di osso in barreno, & perciò sarà bene di tener l'osso per qualche dì à molle. Son alberi che crescono tardi, & tardi producon frutto, perche uengon tardi à perfettione, & secondo che dicono alcuni non fan frutto fino à cento anni, ancora che dica Plinio, che in alcune parti fruttificano in cinque ò sei anni, ma questa è regola strauagante, perche lo causa la eccessiua bontà della dispositione della terra, & aere che si corrispondono, & aiutano, & son anco sorte di palme appartate dalle ordinarie, la cui natura è di produr presto. Ma tornando alla ragione incominciata, si come son alberi che crescono tardi, cosi sono alberi di lunga uita, che uiuono trecento, & quattrocento anni, & piu, & in uecchiezza fruttifican meglio che in giouentù, perche alhora sono in maggior perfettione. Sono alberi che non infer-

Universidad de Deusto
Biblioteca

mano mai, ò poche uolte ne hanno ne formiche ne uermi, ma se pur qualche uolta gli accadesse di infermare, pongasi mente se procede da molto humore, che ancora che questo albero ricerca di esser irrigato d'acqua molte uolte, & anco quasi di continouo, con tutto ciò ricerca la terra asciutta, & non molto humida, che ricercan luogo doue presto scorra l'acqua che se gli dà, ne gli resti li ferma, & subito che è trascorsa gittiuisi del sale, acciò che asciughi presto, & gittisegli arena à torno la terra, acciochè aiuti similmente à sciugar l'acqua, similmente è bene quando si uede marcire scauarla al pie nel tempo dell'Inuerno, & gittarui fezza di buon uino ò uinacci, & tornisi poi à coprire, ouero rimediargli con tagliargli le radici, & barbaccie che son di sopra, & non gli danno utile, ma son dannose. Nel tempo dell'Inuerno ha bisogno di esser coperte con moltiplicargli la terra al piede, & à' rami metterui sopra con corde store quando son piccioli, massimamente se sono in paese non così caldo, che in questo modo se gli dara gran rimedio, oltre che si faran nascere le cime bianche, & auuiene questo alle palme, che prima si putrefanno, che si secchino quando son nuoue. Il primo frutto che producono non porta osso, & anco in tutti gli altri prima si forma la polpa che l'osso. Delle piante delle palme che non son fruttifere si fanno gran tauole, & casse, & ancora che di tutte si faccia fortissimo legname, si fanno assai piu delle sterile, che è di sua natura legno molto duro, & sopporta gran peso, & gia mai si piega, ma sempre si inalza contra il peso, è legno molto bello. Nelle sterili si possono insitar le fruttifere. L'altre son picciole piante che non ascendono in alto, ma son nane. Queste in alcuni capi portano semenza, & si possono seminare, ouero piantar di barbati, pur che sieno cauati da terra ben radicati. Queste son buone per far palmette, & sporte, cappelli, & altre opre delle sue foglie, & anco similmente le pascono i bestiami minuti in tempo di necessità, che non periscano di fame. Le palme che non son use di esser adacquate, se si adacquano al tempo che hanno il frutto, dicono che il frutto gli cade, & ogni uolta che si adacqueranno uerran cadendogli à poco à poco. Le cime delle palme grande son molto pretiose da mangiare, ma è gran peccato di gola uoler guastar una pianta solo per mangiar quella cima, & acciochè nascano, & sieno delle palmette in luogo doue non soglion naturalmente nascere, è bene di seminar molte ossa di essi dattoli ne i giardini doue sien diffesi dal freddo un palmo luntano l'un dall'altro, & irrigandosi saran piu teneri, & dopo che saran di età di otto ò diece anni, si possono stirpare, & fra tanto ponerne altri che crescano, che è dapocagine di aspettare che tutte le cose ci uengono da quei paesi doue naturalmenre nascono. E' questa

palma così forte, che se quando si semina il dattilo, ò in altro qual si uoglia tempo se gli pone un gran peso di sopra se non trouera altro capo per doue possa dar fuori, & crescere sbattera uia quel peso, ancora che sia grande pur che non sia però molto eccessiuo. De i datili quegli sono i migliori che son bianchi, & tirano alquanto in color di zafframe, & nel tempo del mangiarli, lieuisegli una picciola tela, che hanno fra la polpa, & l'osso, che fa mala digestione. Quanto son piu uecchi son peggiori, & quei che nascono in paesi molto caldi sono i migliori, & piu soaui, uerdi son asperi, & strangolatoi, ancora che in alcune parti sieno dolci, & soaui. A chi l'usan di mangiar molto si genera sangue grosso, & son di difficile digestione. Oppilano il fegato, & le uene, & l'acque di essi addolcisce il petto, & essi similmente, schiara la uoce, dan dolor di testa mangiandosene molti, embriacano, fan dentagione, & guastan le gengiue de i denti. Si fa di essi cauatone l'ossa, gentile & buona conserua cotti in mele ò in zuccaro, & così son di miglior digestione, che in alcuno altro modo, mangiatene modestamente, quando son uerdi restringono il fluisso, & se ne mangian molti stringon la gola. In alcune parti di esso si fa uino, si come dissi de i pomi, son di molta sustanza, & doue ne nascano in grande abbondanza soppliscono molto al mancamento del pane.

Delle piante delle Pera. Cap. XXXVIII.

Cresc. lib. 2. cap. 14. lib. 5. c. 21. Pal. Feb. cap. 25. Marzo, cap. 110. Ne i' uersi de gli insiti Auer. Teof. lib. 2. & lib. 3. de causis li. 2. de l'histor. Colu. lib. 3. cap. 24. Plin. li. 17. cap. 21. & cap. 22. lib. 23. c. 8. Moxium par. 3. lib. 17. cap. 124. de proprietatibus rerum.

GLi alberi delle pere son di molte sorti, & molto differenti ne i suoi frutti, tanto che fia quasi impossibile à uoler particolarizargli massimamente che in alcuni paesi ne sono di certe sorte che non ne sono in altri, ne sono in altre parte conosciuti, & ogni di si uengon piu uariando percioche in questi alberi piu che in altri si mescolano nell'insitar piu uarie sorti che in altri frutti, & quantunche sieno di diuerse sorti, tutti gli alberi, & piante di essi ricercano uno istesso lauoro. Alcuni di lor natura uengono à buon hora come sono le cermennas, & altri son piu tardiui, & altri uengono al tempo del freddo, & sono anco altri che mai maturano perfettamente in essi il frutto. Et ancora che si faccino, & nascan bene nelle terre, & paesi caldi, & sono però assai migliori nelle temperate, & assai meglio ne i paesi freddi, & uentosi, oltre che quiui le pera si mantengono piu lungo tempo. Vero è che piantandosi in paesi freddi ricercano terreno grasso, & sustantioso, & se si piantano in paesi caldi, uogliono terra leggiera, & non fangosa, & se pur ui fosse del fango, meschiuisi buona terra, & produrran molte pera, & saporite, io non dico fango che

sta cretoso come quello de i piantolai, perche in esso non fa ben pianta di niuna sorte che sia, ne meno nella fiacca terra, & desiccata in modo che non sia niente humido doue se pur ue ne mancono, uengono rognose le pera insipidi, & di poco ualore, & molte ne cadon dall'albero prima che arriuino à perfettione, massimamente se il terreno fosse alquanto salso, che le buone, & belle si uengono à fare in terreni grassi, & dolci come si è detto, & anco le pera che son dure, & cattiui, se stanno in cattiui terreni, trasplantandosi in grassi, & dolci uengono à farsi buono. Vero è che quando han la terra troppo grassa, & acquosa uengono à morbidirsi troppo gli alberi di essi, & producon poco frutto, & quel poco di cattiuo odore & insipidi. I tempi piu conuenienti à porre questi alberi sono la Primauera in paesi freddi, & doue si possano adacquare, che nelle parti calde, & secche è meglio nel principio di Nouembre, & ne i paesi temperati si posson piantare nell'uno & l'altro tempo. I modi di porgli son questi, l'una è di semenza che ha dentro il pero come dissi delle mela, & cosi piantandosi tardano molto à crescere, & non producono tanto frutto ma duran lungo tempo. Et uolendosi che questi cosi piantati portino frutto presto, dopo che sono gli alberi che son nati alquanto grandicelli, insitinsi le puche di essi l'un nell'altro, cosi daran piu presto il frutto, & saran migliore, che altrimenti non lo porteran molto buono, & in questo modo si puo hauer presto il frutto di buone pere, & se pur non si uolessero insitare lauorisi bene la terra al piede di essi, & dopo che son grandicelli trasplantinsi. Si uoglion porre uinti piedi almeno l'uno luntano dall'altro acciò che ciascuno albero pigli ben capo, & radichi bene. Vi è un altro modo di porgli che è di rampolli, & germogli che fanno gli alberi à torno à tronchi al piede de gli alberi, & tanto son migliori quanto son piu lunge nati da gli alberi, ò pigliar peruetani de i piccioli, & insitargli in essi, & dopo che gli insiti hauran ben pigliato, trasplantargli, ò pur trasplantargli prima che sieno insitati, & dopo che han preso insitargli di buone puche, & perciò è bene di trasplantarli nel fine di Ottobre, perche essendo nel tempo della Primauera ben radicati, si possono insitare. L'altro modo del piantare è di ramo, si come dissi nelle regole generali del piantare, uero è che di ramo rade uolte piglia, eccetto se non si irriga tanto d'acqua che uenga ad hauere humor bastante, & non eccessiuo. Et il ramo che si pianta ha da hauere alquanto di capo di sotto accio che si fermi, & si posi bene, come ho detto altre uolte. Si insitan ben di mensa meglio che in altro modo, & sia la puca nuoua dell'oriente, di molti rametti, forcate, in quel modo che io dissi che doueua essere nel capitolo de gli insiti, & sia in

ramo nuouo, & sia il modo dello insitar secondo il modo del fiorire, & portar frutto di esso, che essendo uno piu per tempo in dar frutto che un'altro ò piu tardiuo cosi deue l'insitar farsi piu à buon'hora ò piu tardi. Di mensa si insitino al tempo che le puche cominciano à piegar gli occhi, ò di Febraio ò di Marzo, & ancora che si possa insitar quando stanno in fiore ò nel principio dell'Inuerno, assai meglio, & piu sicuro è nel tempo della Primauera. Si insitan ben di semenza, & di scudetto nel mese di Maggio, & di Giugno, l'insito di coronetta non piglia bene in questo albero ben che essi di coronetta pigliano in altri. Si insitan bene in amandole di scudetto, & in pomi si insitano anco molto bene, ma fan meglio tali insiti di mela in pera cosi gli alberi come i frutti, ò in pomi cottogni ma producon poco frutto ancora che quel poco sia molto buono, & in essi poco crescono. In castagni, frascini, & altri alberi, & parimenti in salci come ho detto nelle generalità, & in essi non hauran seme parimente io dissi nel modo dell'insitar delle uiti, & alberi che si possono insitar odori, & sapori acciò quel frutto pigliasse di quelli odori, & sapori. Et è uero che in niuno albero ne frutto è che pigli l'odore, & sapore cosi bene come nelle pera, & cermennas, & di qua nascono le pere che san di muschio ò di sapor di cannella ò rose ò di qualunche altro odore. Hor leggasi quel che io dissi che si douesse far per insitaruegli. Et anco l'insitargli nelle mela cottogni fa pigliargli gentilissimo odore, & quelle che sono in luogo asciutto son assai piu odorifere che quelle che si usano di irrigare. Si insitan ben di semenza come dissi nel capitolo de gli insiti. Sono Alberi che uogliono esser ben lauorati, & ben scauati à i piedi, & tutto l'Inuerno stare cosi scauati, & se prima che comincino à fiorire si scaueran molto bene, & si inacqueranno quando poi fioriscono quasi non gli cadera fiore alcuno, massimamente se con l'acqua si mischiasse qualche poco di uino, & anco se per tutto l'Inuerno sara tenuto in essa fossa cosi scauatagli al piede uenacci di buona uua, & che quiui se è possibile si uengano à immarcire. Et se son piantate in terreni humidi che si poson bene irrigare ricercano qualche poco di stabbio ben putrefatto, ma essendo in terreno assai secco, & che non si adacqui è meglio cenere che letame. Se non producesse frutto, ò poco scauisi ben fin sotto le radici nel piu basso del tronco ò nelle piu grosse radici facciasi un grosso buco, & mettauisi in esso una zeppa ò di toa ò di quercia, & coprasi ben di terra, & di sopra gittisi di sopra della cenere, & questo si faccia prima che arriui no i gran freddi dell'Inuerno, & questo medesimo gioua assai se la pianta del pero fosse marcita. Se le pere fossero troppo dure, scauisi molto sotto l'albero, & lieue segli da tutte le parte tutte le pietre ò piccioli sassi che

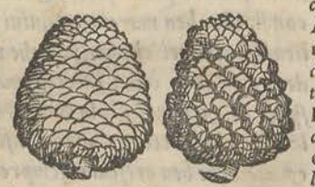
Universidad de Deusto
Biblioteca

ui fossero, & gittiuisi terreno criuellato, & si inacqui molto bene, che sarà cagione di far migliorar molto i frutti. Ha da esser la pianta del pero di un solo piede ne piu alto ha da esser il tronco (acciò sia ben proportionato) di una statura di huomo, & han da esser cimati, & sutti di forma rotonda, & sempre si tengano nel nuouo et fruttificheran piu, & meglio che questi alberi, per la maggior parte non son forti, & massimamente i grandi di corpo, & facendosegli questo che io dico giouera à fargli produrre piu frutto. Quando caricaran molto di frutti in trasericanssi i frutti migliori con quei che son piu catttiui; sono alberi che han mediocrità nel uiuere che non son di cosi lunga uita come l'oliue ne di si breue come i pomi. Sogliono hauer nel albero uermi, & formiche, iquali periscono, ne nasceran piu, quando doue sieno si gitti spesso del fiele del toro, & anco nelle radici, oltre gli altri rimedij detti tante uolte di sopra per ammazzargli. Et similmente hauendo altre infermità pongasi à mente à rimedij detti nelle regole generali nel capitolo delle infermità de gli alberi. La ruca gli fa gran danno, & è molto necessario nel tempo dell'Inuerno torgli uia certe fronde che gli rimangon secche appese, perche in esse si generano queste ruche, & cominciando poi à riscaldarsi l'aere si auuiuiscono come i uermi della seta, & uengono à mangiare tutte le cime tenere de gli alberi, & il medesimo fanno nelli pomi cotogni, & prune. Si raccolgon le pera in diuersi tempi secondo che la sorte di esse è solita di maturare ò tardo ò per tempo, ma si suole spesso, & facilmente spezzare i rami di esse piante che son molto fragili, & quanto son piu uecchi piu si spezzano, però nel coglier de i frutti si deue hauer grande auuertenza. Alcune si cogliono perfettamente mature, altre non maturan se non colte, & poste fra la paglia. Quelle che son dure, & aspere si deon mangiare cotte, ò in zuccaro ò in mele che son cordiale, ò uero anco sotto la brasa che altrimenti son difficile à digerirsi. Si possono ben conseruar nel medesimo modo che io dissi de i pomi, & delle melacottogne. Delle pere son migliori le odorifere. I peruetani secchi giouan molto contra il flusso, & anco cotti in uino massimamente rosso ò in acqua pioueggiana, & posteui per empiastro, & beuuto il uino che giona al medesimo male. Non è frutto che sia cosi graue come è il pero, & quanto son migliori piu pesano, & nel medesimo modo uengono à pesar nello stomaco, & perciò è ben di mangiargli dopo pasto che aiutano per questa ragione à diggerire doue mangiandosi inanzi uengono à far contrario effetto. Coloro che usano di mangiarne molte incorrono nelle passion delle colice che gli son molto contrarie. Se si mangiano per sorte à digiuno, beuano chi le mangiano subito dopo una sorsata di buon uino. Han gran uirtù

uirtù cosi le pera come le sue foglie, & rami contra i ueleni de i fonghi che gli lo lieua cocendosi con essi. Se con le pera si beue acqua, fan gran male che secondo che riferisce Bartolomeo d'Inghilterra nel suo libro de proprietatibus rerum, le pera senza il uino son uelenose ò beuerui in cambio aloxa con cannello. Quelle che non son ben mature piste, & messe sopra delle piaghe le purgano, & risanano, & anco restringono il sangue che esce dal naso, & dalle ferite. Si fan delle pere gentilissime conserue, & è piu delicata che quelle delle melacottogne, & arrostite sotto la cenere calde son molto buone con un poco di cannella, & di zuccaro, & per cosi mangiarle han da esser di quelle che son di lor natura duraci, & toste. I peruentani piu che niun'altra cosa cotti in acqua pioueggiana, & posti sopra la bocca dello stomaco empediscono il uomito, & posti sotto dell'ombelico restringono il flusso del uentre. La cenere del legno delle pera, & maggiormente quella de i peruentani è buona beuuta per coloro che si affuogano per hauer mangiati fonghi ò altra sorte di boleti uelenosi. Del legno di questi alberi si fanno belle tauole, si fa anco uino delle pere macinandosi bene ma è buono solamente nel tempo dell'Inuerno ò poco piu oltre, che poi uenendo il caldo diuenta aceto. Si fa aceto pigliando peruentani ò pera per maturare di certe che son aspere ammontonandosi per quattro ò cinque dì, & dopo mettendosi in una tina, & sopra gittarui ò acqua pioueggiana ò di fonte, & coprire il uaso cosi lasciandosi per trenta dì, & tanta acqua se gli gitti quanto à poco à poco si uerra cauando di aceto secondo che dice Paladio.

Cref. lib. 5. Cat. pin. li. 7. cap. 4. Teof. lib. 2. dell'hist. li. 3. de causis. Var. lib. 2. cap. 28. Col. lib. 3. cap. 22. Auer. lib. 17. c. 1. 22. de proprietatibus rer. Plin. li. 16. cap. 19. & cap. 41. lib. 16. ca. 10. & 12. Auic. li. 2. cap. 343. Hort. sanit. cap pinus. Pal. Nouē. cap. 7. & 15.

De i Pini, & sue qualità. Cap. XXXIX.



I Pini sono alberi saluatici che per la maggior parte nascono, & si alleuano senza affanno ne diligenza delle genti, han le foglie à guisa di capegli lunghi, & sottili, & sempre uerdi. Son di due maniere, una che è sterile, che ancora che portino pigne dentro non son pignoli, & l'altra che produce il frutto. Sopportano qualunche sorte di aere, ma nel molto caldo non nascono, & nel molto freddo diuengono ben grandi. Ne i terreni grassi & ontuosi non uengono cosi belli come ne i leggieri, & arenosi, & anco ne i terreni quasi sterili, & che non suon buoni per altri alberi son buoni per questi. Vicino al mare se è terreno arenoso si fanno eccellenti pignoi, & se pur si

han da piantare in terra grassa sia almeno agile, & non fangosa. Ricercano piu tosto luoghi alti & aerosi, che bassi & occupati, sopportano luoghi humidi, & secchi. Gli sterili che non portano amandole dentro le pigne dicono che nascono seminandosi le pigne quando son quasi mature prima che aprano gli altri si pongono de pignoni che nascono, ne possono nascere in altro modo ne di ramo ne di piantone, poi che barbati nõ gittano dalle radici, & nelle terre che son calde, & secche si pongono di Ottobre & del mese di Nouembre, & ne i terreni freddi, & humidi si pongono di Febraio, & di Marzo. Il modo del porgli è che in quel luogo che si ha da seminare si ari molto ben la terra, & si faccia l'aratura ben sotto come se si hauesse da seminar frumento, & seminisi il pignuolo come si semina propriamente il grano, & tornisi poi à cuoprire in modo che resti sotto coperti quanto un palmo, ma i pignuoli che si seminano han da esser bene stagionati, & cauati dalla pigna senza fuogo. Dice Auerois che inanzi che si seminino questi pignuoli si debban metter per cinque dì in orina di un fanciullo à molle, ò tre dì in acqua, & nascerano piu presto, & dice similmente, che se quando si pongono in una picciola fossa se gli gitta all'intorno qualche grano di orzo, che si faran piu alti in un'anno che in tre senza. Quei che nasceranno troppo spessi, lieuinsi in modo che nel leuarsi non si faccia danno à gli altri, che se quando son picciolini se gli coglia un ramicello della cima, ò se gli fa pregiudicio nelle radici in conto alcuno si seccano, & se si spezzano non tornano piu à germogliare di sotto, & anco son cosi delicati che non si lascian trasplantare, ma quei che trasplantandosi pigliano miglioran molto, & quei che si uorran prouare à trasporgli facciasi in questo modo. Facciasi una fossa larga, & ben profonda quanto sia tre ò quattro palmi sotto, & empiasi di buona terra alquanto alletamata con stabbio ben marcio, & quiui piantinsi i pignuoli, & dopo che sien nati, lieuinsi uia quei che non par che riescano sofficienti, & resti il migliore, & de li à un'anno ò dui facciasi una buona fossa, & quiui si metta il uaso, & spezzisi, & lieuesegli la coccia, & sia la fossa ben profonda, acciochè gitti le radici ben sotto, & adacquinsi qualche uolta fin che uengan grandicelli, & acciochè ben crescano sempre mondinsegli i rami bassi per quella parte che è gia uecchia di piu d'uno anno, & taglinsi uicino al tronco, & guardinsi bene, perche quando son piccioli ne gli suella bestiame alcuno ne si freghi in esso. Di altro lauoro non han necessità. Vero è bene che quei sono in luoghi che si lauorano caricano piu di frutti, & maggiori, & piu saporiti, & piu quei che nascono in campagna, che quei che son posto spessi ne i pignai. Non si possono insitare in modo alcuno, eccetto se non fosse de passato. Han ben certe infermità che sotto la scorza soglion nascer certi uermicelli, che se si usano à leuarsegli la scorza non gli uerranno, & uiuerà piu tempo, & crescera piu de gli altri. Vn'altra infermità hanno ancora che si tornano induriti, & subito periscono, & maggiormente quando ritornan induriti le radici di essi, & perciò è espediente di tagliargli uicino alle radici alquanto, per doue habbia à mandar fuori la gomma ò resina. Vero è bene che quei che producono frutto gittan poca resina, sempre hanno pigne alcune che nascono altre maggiori, altre perfettamente mature. Tutti dicono che i pini son molto buoni per tutte le piante, che son ò sotto ò uicini à essi, ma Plinio sente il contrario, che dice che l'ombra di essi le danneggian molto, & lor fan male anco le goccie dell'acqua che di esse uengono à cadergli sopra, per l'herba per le pecore sapiamo bene il certo che son buoni, percioche sotto de l'ombra di essi pini si fa l'herba molto sottile, & saporita, le pecore che ui dimoran sotto, & che la pascolano producono la lana piu sottile, & piu fina. Il legno del pino tagliato in buona stagione è di grandissimo durare, essendo in luogo asciutto, & se uerde si mette in edificij sotto acqua dura infiniti anni. Dice Paladio, che quando si ha da tagliar il pino debba esser tagliato un poco piu di fino alla metà, & si lasci stare cosi per alcuni giorni, perche gitti fuori acqua, ilche è bene in qualunche sorte di legname, che si ha da tagliare, & acciò che il legno sia tagliato in buona stagione si ha da tagliare nello sminuir della Luna, & de dì, & che nel tagliargli se si mettono sotto terra, ò si cuopran con arena, sotto acqua ò nella riuiera del mare che gli bagnino l'onde, & che in qualunche di questi modi stieno un'anno intiero, durera assai piu tempo in qualunche essercitio senza guastarsi, ben che io non uorrei che si bagnasse mai il legno che uolesse usar per casa mia. Son di piu fortezza quei legni del pino che sono esposti al Mezzodì, che quei che son nati uerso il Settentrione, & il legno de gli alberi uecchi non si torce tanto, come quei che son nati di germogli & giouani, ancora che sia piu sottile. Il legno del pino genera molti cimici, ilche non fara se sia bagnato bene in morca d'olio di quella che n'esce innanzi che le oliue sien macinate ouero anco in olio, oltre questo rimedio fara che non si tarmeranno, & sarà di piu bel colore. Le pigne si han da cogliere quando son bene stagionate, & lasciarle cosi qual che di, acciochè si asciughino, che con un poco di fuogo si uengono ad aprire, & alhora si lieuino dal fuogo, & si cauino i pignuoli, & è meglio di cauargli senza fuogo dalle sue coccie, che piu si conseruano. Si conseruano senza guardarsi nelle sue coccie ò gusci, posti in un uaso nuouo fra arena ò terra bene asciutta. I pignuoli quanto son piu freschi son migliori, &

diuengono molto bianchi, & dolci & teneri, ancora che sien uecchi & guasti, & ingialliti se si tengono duo giorni a molle in acqua, & se si mutano molte uolte & in questo modo tolgon molto la sete & dan buona sustanza & nudrimento al corpo. Innanzi mangiare danno apetito, & doppo fa riposar il cibo nello stomaco & da gran forza & accresce il seme della generatione, & genera sangue, schiara la uoce, & giouа molto alla tosse antica. Giouа molto all'arena de i rognoni & della uesica, & alle piaghe restringono le camere & il sangue delle donne, ingrassan molto, & fatto con esso empiastro & posto con assentio sopra lo stomaco lo confortano, & mangiati purgano il pulmone. Son buoni per coloro che hanno l'infermità etica, quella che riduceno gli huomini secchi, & nettano le membra interiore, & spirituale, aiutan molto à disoppilare il fegato, ma se son uecchi, & gialli in uece di giouare nuocono, & dan sete, & non son cosi sani come i freschi ò refrescati, & le picciole tele de i pignuoli son dannosi. Ristringon similmente molto le pigne uerdi, & le foglie, & anco le scorze cocendosi in acqua, & pigliandosi quel uapore per le parti di sotto. Facendosi poluere delle foglie, & poste sopra le piaghe le salda, cocendosi le radici del pino in acqua, & facendosi con essa gargarismi fa consumar molto la flemma ragunata nella gola. Molte altre proprietà ha il pino molto buone, che per non esser lungo le taccio, nettar i denti con stecchi di pino è buona cosa che non scarnano anzi che le ristringono alquanto.

Pal. germ. cap. 15. Feb. ca. 25. Mar. c. 10. Ottob. cap. 12. Colu. lib. 3. cap. 25. lib. 6. ca. 7. lib. 13. ca. 16. Cres. lib. 5. Teo. lib. 4. dell'histor. li. 4. de causis. Plat. lib. 2. Plin. li. 16. cap. 19. lib. 17. ca. 10. 23. 25. 27. Dios. l. 23.

De i Sorbi, & sue proprietà. Cap. XL.



I Sorbi si fanno miglior in luoghi freddi, & humidi che in caldi, percioche se ne i caldi non hanno humore diuengono sterili. Vogliono piu presto luoghi alti, che ualli, & perciò son buone per essi certe coste doue è humore, almeno uogliono star uicino à monti. Vogliono terreni grassi, si piantano ò di piantone, ò di ramo ne i tempi & modi che ho gia detto. Ne i luoghi caldi di Ottobre, & di Nouembre, & ne i freddi di Gennaio, & Febraio. De i suoi frutti quando son ben maturi seminandosi, & ponendosi ne nascono buoni alberi, & nelle terre calde si han da porre di Ottobre, ò Nouembre, quando son ben maturi, & nelle fredde di Gennaio, & Febraio, & anco di Marzo, & anco se il terreno, & paese non è humido si puo seminare per tutto l'Inuerno, & pongasi nelle sue are, come si è detto de gli altri frutti che si seminano, coprendosi quanto è lunga una mano, & bene inacquandosi, si han da traspiantar nel principio dell'Inuerno uogliono fosse ben cupe, & larghe, perche esse piante allargano, & pigliano gran campo con le sue radici nella superficie della terra, però bisogna che habbia gran campo di quà, & di là, l'uno perche habbian corpo, l'altro perche l'uno non impedisca, & tolga l'aere all'altro, che di esso riceuan grande utile. Vogliono esser bencauati, & nettati, & in tempo secco si han da inacquare. E' ben uero che con il molto lauorar di queste piante, i sorbi diuengono piu dolci, & piu saporite, & tenere, ma non cosi odorifere. Ha da esser di un piede si come ho detto delle piante delle pera. Si insitano in se istessi in melacotogne, in spine, in pomi, & il migliore insitare è nel mese di Marzo, & di Aprile, & di coronetta, ò di scudetto, & di Marzo di mensa. Infermano qualche uolta per hauer certi uermi gialli, & pilosi, & dicono Paladio, & Crescentio, che questi uermi fan gran danno à gli alberi, & però si debbon cauar potendosi in ogni modo dall'albero, & i uermi cosi cauati si debbano abbrusciar sotto all'albero, perche quello odore fara fuggir gli altri, pur che non si uenga à far danno col fuogo all'albero, & ben sara anco per ammazzargli usar la diligenza, che si è insegnata di usare nel medicar da questi animali gli altri alberi; & se paresse che il prodrugli nascesse da eccessiuo humor della pianta, facciasi un buco nel tronco uicino alla radice, accioche per esso uenga ad asciugarsi, & purgarsi quello humore alquanto. Sono in questi alberi maschi, & femine, i maschi son senza frutto, & le femine son fruttifere. Et se le femine non producessero frutto fendasi per mezzo la radice, & mettauisi una buona sporta di cenere, & terra di sopra. I sorbi sono di due sorti ò alquanto lunghe come uoua, & queste son alquanto acetose, ò rotonde lequali son piu dolci, & piu odorifere. Questo frutto matura meglio, & piu presto colto che nell'albero. Il conseruar di esse è di due maniere, che alcuni se lieuano con i suoi rami dall'albero, & cosi le appiccano, ma di questo l'albero uiene à riceuer gran danno. Si han da cogliere quando cominciano à maturare, & metterle in certe pignatte empiciate di dentro, & di fuori, & coprirle bene con gesso, & con pece; bisogna che sian ben serrate le gionture acciò in esse non possa entrar humore, & si han da sotterar questi uasi con la bocca di sotto in luogo asciutto ò doue dia Sole ne piu sotto terra se non quanto restin ben coperte, & se gli ha da pistare, & calcare la terra à torno un poco. Questo sia in molti uasi, & ben separati l'un dall'altro che quando si hauran da cauare l'uno non habbia da toccare l'altro;

ne si maneggi, perche si guastano quelle che restano. Altri le conseruano in sapa non molto cotto, & ui mettono di mazzi di finocchi ò simil cose di sopra, accio che i sorbi non notino ma perche habbin da star ben sotto la sappa, & come si è detto, bisogna che sia ben serrata la bocca acciò non ui entri aere. Si conseruan piu tempo se quando cominciano à maturare si taglia in due ò tre parti, & si mettono à far passe al Sole, & si conseruano in qualche uaso, & quando poi si uorrà mangiar gittisi nell'acqua alquanto, & hauran bonissimo sapore. Se son cotte le sorbe in acqua, & con quella acqua si mischia il uino che non sia dolce, & lo beuono coloro che han flusso, ristringe molto, perche i sorbi ancora che sieno molto mature ristringono il uentre, fan male allo stomaco ancora che dieno appetito, & mollificano, & sanano le piaghe che fossero ne gli intestini. Del legno de i seruali, per esser molto massiccio, lisio, & di bello colore si fan gentilissime opere, & forte, & le balestre che si fan di esso albero son molto estimate; il proprio nome di questo frutto è il sorbo perche quando si mangiano quasi se sorbono, e molti li chiamano serue, e cosi son chiamate in lingua spagnola, perche si conseruano che inseruare in quello idioma uol dir conseruare, ma non restano, perche si corrompono e guastano piu presto che niuno altro frutto.

Bart. Anglic. lib. 17. cap. 23. de propr. rer. Cat. cap. 1. Var. lib. 1. cap. 23. Colu. lib. 3. cap. 29. lib. 5. c. 30. lib. 6. ca. 5. lib. 12. c. 2. 7. 22. li. 5. cap. sa lix. li. 5. cap. 2. Pal. Feb. c. 23. Nouemb. c. 17. Plin. li. 16. ca. 19. 27. 38. lib. 17. cap. 10. 13. 18. 20. 23. lib. 14. c. 9. Teo. lib. 5. dell'hist. Diosc. li. 17. ortus sanit. tr. 405.

De i Salci, & uimeni. Cap. XL.



SOno i Salici di molte sorte che alcuni son uimeni altri son salci, de i salci alcuni son bianchi, alcuni neri, altri alti, altri bassi, ma ancora che nel esser di questo albero sieno molte differentie ricercano nondimeno un medesimo lauoro e un medesimo terreno, uero è che han diuerse proprietà, che alcuni son buoni per una cosa e altri per un'altra. Ricercano lochi humidi uicino à laghi, ò fiumi, e se non son posti in lochi aquesi non crescono ne uagliono nulla. Vogliono similmente lochi ombrosi perche quiui fan meglio che in altri lochi. In ogni terreno son buoni pur che non sia creta e terra rosciaccia, ma meglio riescono in terreni grassi s'è in paese caldo si posso porre di Ottobre ò di Nouembre, ma è assai meglio di Febraio, è Marzo, che è il meglior tempo di piantare essi, e quando cominciano à dar fuori, che in quel tempo son pieni di uirtù e di

sustantia, ma bisogna in ogni modo che sia auanti che cominci à dar fuori, perche son migliori, e sia nel crescere della Luna, e purche sien tagliati nel disminuir del giorno; i modi da piantar questi alberi son molti, si pongono di rami, ò di piantoni, perche non han semenza niuna da seminarli, eccetto una poca che gli cade ne resta, benche non gli bisogni perche son tanto inimici di lor natura in pigliare che ancora che fosser messi al contrario pigliano: si possono piantare di piantone grosso è picciolo nel modo che io dissi dell'oliue ma meglior sono di piantoni longhi ordinari, iquali han da esser i piu grossi che sien possibile e molto uerdi, e sia tanto alto che non sia minore di quanto ha da esser l'altezza del tronco dell'albero, perche quello che se pianta uene à restar per ceppo ò tronco, ne piu crescie di quel che si pianta eccetto ne i rami. Si piantano facendosi un fosso ò buco con una stanga e quiui si metta il piantone del salce bene aguzzato e zeppato cõ un mazzo, e se uenisse à esser il buco piu largo che la grossezza del piantone riempiesi à torno à torno con terra. Non accade di uoler piantargli di barbati perche sarebbe piu spesa, & maggior fastidi massimamente che pigliano bene i pantoni se ogni uolta che si pongono se gli taglino quei germogli che gitteranno da basso, perche gli rinascano all'intorno del taglio, & quiui faccia il ceppo, & sempre al piantone se gli tagli la punta che altrimenti non uerrebbon bene, & se son basse hauran questo uantaggio da gli altri che senza scala si potran potare, però doue è sicurtà che non sien rosi questi piantoni da gli alberi, se fia alquanto il tronco basso non sarà se non bene. Quei salici che si adoprano per uimene, taglinsi per piantarli prima che dian fuori, & in dì sereno, & asciutto che se per sorte uẽgon bagnati si guastano, & quelle che saran piantate di megrore taglinsi con la madre quando habbin un'anno, & l'anno seguente poi si trasplantino. I salci & uimine crescono presto ma non uiuono molti anni. I luoghi, & frondi doue si piantano i salceti se hauranno il Sole che gli conuengono essendo in paesi doue sia poca legna, son di grande utile, & di buona entrata, & Catone la mette per principale nella utilità alli oliueti perche rendono senza fatica, & spesa, & senza pericolo di guastarsi; la principal fatica è di saper ben piantargli di buona forma, & statura, & con auuertenza, che uno non tocchi l'altro, & che sia il piantone piantato ben dritto. Et chi ne uuol hauer legne gli ha da potare, & tagliar di poco innanzi che uoglian gittar à terra le foglie, accio che la fronde non gli cada, & poner quelle fascine ò pali à seccare che questa è una molto gentil sorte di legna per brusciare che è leggiera, & sana, ma se si uuol huom preualere di quei pali ò per uigne ò per altro han da esser potati nello scemar della

Luna di Gennaio ò Febraio prima che cominci à buttar fuori, & la medesima regola si ha da osseruare ne i salci che son bassi che si adoprano per uimine; uero è che in queste uimini se si uolessero tagliarele uirghe per farne opera bianca si han da tagliare dopo che hauran gittato la Primauera, & nel scemar della Luna, perche in quel tempo tagliate uiene à leuarsegli meglio la scorza, & si han da tagliare in di asciutto, perche se pioggia le toccasse si guastano le uimine tagliate, & anco l'albero riceue danno. Se si potano questi alberi ogni anno gitteran rami grossi lunghi, & buoni, & se si interlasciano à esser potati, saranno i rami minuti, & corti. Si han da potare i rami piccioli & sottili se gli ha da torre uicino fin donde nascono alla radice, & à rami grossi lasciglisi quanto una mano di tronco, & sia il taglio rotondo. Se nel tronco si uede qualche parte di secco, & di fracido, & mangiato, lieuesegli tutto tagliandose fin che arriui al uerde, che si sanera tornando à rigittar quiui nuouo legno, & buono. Riceuono questi alberi in loro alcune sorte di insiti, come dissi nel capitolo generale, del modo dell'insitare, & anco il frutto che haura osso dentro ò uero seme se fia insitati in salci, l'albero che ne uerra non produrra quel frutto con detto osso ò con semenza secondo che dice Paladio in conformità di altri scrittori. Il modo di insitar in essi alberi oltre l'insitar di passato è di coronetta. Pigliano in essi ben insiti di pomi, & cerase. Il legno del salice è molto dolce, & piacenole da tagliare, & è buono per farne scudi, perche se questo legno è tagliato subito si riserra il taglio, & restringe. De i salci che son sani, & che son alti si fan buone uigas per legni di case, & se ne fan buone botte per uino. L'opre che si fanno delle uimini non fa mestiero di dirle, perche è noto à ciascuno. Et dice Paladio che se di salci si fa l'olio in luogo di capachos riesce buono, si fan di uimini fortissimi ligami. Et il salice riuolge la foglia come l'alamo bianco, & in quei medesimi tempi quel fiore che gitta prima uola uia suanito, & se si raccoglie, & da à bere à quei che sputan sangue gli è molto buona ma fa perder la uirtù dell'ingenerare, così à gli huomini come alle donne, & anco fatto sugo delle foglie di esso, & beuuto tempera la lussuria, anzi se si usa molto si lieua totalmente, cocendosi queste foglie in uino, & similmente la scorza di questo albero è buono da bagnarsi i nerui ritratti. Il sugo di esse frondi beuuto è buono contra le camere, & anco fa il medesimo effetto la poluere della sua scorza beuuta in uino rosso, & parimente questa poluere sana le piaghe immarcite, perche hauirtù di saldare, & anco per le piaghe che si fanno nelle intestine. Sono i rami de i salci freddi, & per questo si usano di tener nelle camere di coloro che han febri massimamente terzane, & bagnarle

gnarle con un poco di acqua che fa rifrescar l'aere, & rifresca, & conforta l'infermo, nel legno del salcie arrotandosi i coltelli pigliano buoni fili, & con essi tagliano gentilmente. Si fan parimente del legno del salci haste di lancie belle, leggiere, & molto durabili.

Fine del terzo libro.

COMINCIA IL QVARTO LIBRO, NEL QVAL SI TRATTA DE GLI ORTI, ET SVOI SITI, DELLA sorte de i letami, & modo di darglilo, delle fratte, & serrature de gli orti. Del modo & tempi dell'adacquare, & di alcune ortaglie, & herbe.

CAPITOLO PRIMO.



SONO per l'uno de i duo fini così gli orti come le ortaglie ò frutti, ò solamẽte per piacere, & per prouisione di casa, ò per farne mercantia, & guadagno. Se si han da fare per piacere, & per casa sia nel miglior luogo che si potra trouare che per questo effetto non accade di proueder di un gran sito, ma se si fa per hauer à uender l'ortaglie, & farcene mercantia & guadagno, si ha da procurare di farlo uicino à qualche buona città popolata, acciochè l'ortaglie si poßino ben dißpensare, che se si truoua à smaltire è un buon guadagno, se non è traffico dannoso. Sopra tutto sia luntano da luoghi doue sieno are da battere, & uentilar grani, percioche la paglia minuta che uola si posa sopra le ortaglie, & alberi, & gli fa molto danno, & per questo si deue auuertire per ogni modo che uicino à giardini, & orti simili non si habbino da fare are. Vogliono terreni grassi, purche sien leggieri, che se son troppo grassi, stretti, & serrati, & molto grassi nel tempo della Primauera criara buone ortaglie, & nella State se non haura acqua sofficiente, & abbondante si seccheranno, & per questo per gli orti non son buoni cretosi, ne gessosi, che si uengono à seccar molto nel tempo della State, però la terra deue esser in tal maniera grossa, che quãdo si ara non uenga à far pezzoni di ter

Cres. lib. 3. C. Area. lib. 6. ca. 2. li. 11. c. 19. 30. 31. 32. 33. 34. 35. Cat. cap. 6. Col. lib. 11. in carm. lib. 12. c. 3. Pal. lib. 1. cap. 19. cap. 15.

ra, ma si spezzi, & triti bene come se fosse arena, è segno di questa terra che io dico il ueder che produca molta herba, & molto fresca, & finalmente ogni terra buona per grano è buona per ortaglie, purche sia terra trita. Bisogna che il terreno che io dico per questi orti sia molle, perche se fosse dura la maggior parte delle semenze si perderebbe prima che nascesse, & quella non uerria cosi bene, massimamente quelle che di lor natura son tardiue à nascere, & che son molto delicate. Vero è che il letame acconcia molto il terreno, & lo mollifica, & è cosa prouata e chiara, che per tutte le piante de i giardini, & per l'herbe è necessario che la terra sia cosi mollificata, & grassa, & sostantiosa, perche la pianta che si pone in simili terreni caua dalla terra piu uirtù, & cosi si uiene à far piu saporita, maggiore, & piu tenera, & sustantiosa; & questo è generale in tutte saluo in alcune che son poche, la cui natura è di alleuarsi in cattiuo terreno, & tutti gli horti uogliono terra dolce di sapore, & lauoro. E' buona la terra nera, ma bisogna che sia insieme con questo asciutta. Si han da fuggire quei terreni che di lor natura producono herbe, & alberi uelenosi, perche alle hortaglie si attacca molto di quel ueleno. Hor fatta elettione di questo terreno è necessario di circondarlo, & fargli siepe, accioche ne bestiame picciolo ne grande non ui entrino à rodere ne pascer le hortaglie, & anco acciò niuna persona possa entrar à rubbarle, & diremo della sorte di questi siepe.

Del modo del serrare, & far fratte à gli horti. Cap. II.

Cres. lib. 1. cap. 5. lib. 2. c. 17. li. 11. c. 19. Varr. li. 1. cap. 24. & 15. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Feb. cap 14. Plin. li. 17. cap. 10.

LE serrature per horti uigne ò altre possessioni, son di diuerse maniere, secondo che lo ricerca, & dimanda la qualità del luogo ò la necessità del sito, ò anco la uolontà del padrone della possessione, ouero la sua possibilità. Le migliori che sieno son quelle di muro, & se questa non puo farsi, facciasi una serratura di quelle che si chiamano uiue, come io dirò qui sotto. Dissi esser migliore la serratura di muro, perche oltre l'esser piu stabile, & durabile occupa men luogo, & non fa tanto danno à gli alberi, che gli stanno uicini, come fan le spine se non sono assai piu alte, stan quasi occupati, oltre di ciò nel muro non si criano, ne puo nascondersi cornilli, serpi, & simili animali, che nuocono ò son uelenosi, ma non si potendo far tutto il muro di calce, al fine è meglio farle di fratte, che lasciarla aperta, queste serrature naturali, ò uiue son piu sicure di meno spesa, & piu durabili, che niuna altra, & se per caso si abbrusciano tornano à nascere da se istesse. Hor per far queste fratte piglinsi le uache de le spine quando son ben mature, & perche di sole spine non son buone per hauer le bacchette, & uirghe deboli, & sottili, & perciò non si inalzano, ma si stendon per terra, sten le uache di spine grosse che han grosse spine, & son molto torte. E' uero che le spine in compagnia di queste non si stendon molto, & se se gli mischia semenza di rose bianche saluatiche si aiutano à farla molto forte. Hora hauute tutte queste semenze ben mature tutte insieme piglinsi farina di uecchia, & con un poco d'acqua impastate ben queste semenze con la farina, dopo l'esser tutto ben mischiato insieme in modo che niuna di queste semenze separatamente restino intiere, & con esso empiastrinsi ben corde in modo che restino ben piene di quelle granelle, & ponganssi à sciugar in una camera alta doue niuno l'habbia à toccare, & fra queste semenze non si metta semenza alcuna di alcuno albero fruttifero, imperoche per coglier poi il frutto la gente uiene à guastar la siepe, anzi che non pur appresso di essa siepe si ha da piantar giamai frutto che uenga à incitare niun passaggiero ad entrare à farui danno; hor quiui si ha da scauare, ò arar molto ben la terra doue si ha da seminare questa mescolanza di piante da far fratta, & sia nel fin di Settembre, & sia scauata ben sotto con dui ò tre solchi quanto mezzo piede sotto, & dall'uno all'altro sia un piede ò dui, & se la terra, & sito è secco doue si ha da seminarle, sia nel principio dell'Inuerno, dico di Ottobre, & alquanto del mese di Nouembre, & se è terreno, & paese freddo, & humido, sia nel tempo quando le rondini cominciano à uenire, & se per auentura si trouasse in questi solchi acqua alcuna, cauisi, & facciasi in modo che la terra sia stata cauata tutto l'Inuerno, & le soghe non stieno coperte piu di quanto è lunga una mano, ne uada calcata la terra, accioche possan piu comodamente nascere. Nasceranno in trenta giorni, & percioche l'herba nella State gli fa gran danno, che gli secca molto, lieuisegli al meglio che si puo senza far danno à quelle picciole piante, che anco son tenerine, & adacquinsi spesso quando son picciole, massimamente se non pioue, & indi à duo anni che son nate taglinsi uicino alla terra, che germoglieranno piu figliuoli, oltre che cresceranno piu. Et se di sole zarze si uiene à far questa siepe, intramettansi in ogni modo qualche ramo di qualche altra cosa fra di essi, accioche appoggiandosi in essi, sallischano in alto. Se questa siepe ò serratura si ha da fare per qualche giardino di diletto, doue non sia sospetto che ui possano entrar bestie ne di chi ui faccia danno, si puo la detta serratura di mirto posto cosi in corde la sua semenza, che uenera à fare gentile fratta. Questo si puo fare in una parte del giardino, & se ui è muro porui uicino gelsimini, ò hedera che lo copra tutto, & starà sempre uerde, & anco per i giardini

Universidad de Deusto
Biblioteca

stando uicino à casa, son buone serrature quelle che si fa di rose bianche, che son gentili molto nel suo fiore, & utile, & hanno assai spine. Se questo giardino fosse uicino à qualche fiume, & si puo tenere che l'acqua sia per rompere, & che habbia à tor della terra, & l'habbia à danneggiare si puo uicino all'acqua per fratta, & muro piantare salci, & alami bianchi, che habbin da ritenere la forza dell'acqua, che non rompa la terra, ne faccia danno, & sien posti spessi in dui ò tre ordini, & fra questi ordini gittisi molta terra che faccia grande steccato, perche ancora che il fiume cresca non possa entrare, & con le radici, & i tronchi si uerra à fortificar molto il terreno, ne sara se non bene che sopra della terra si gitti similmente gramigna uerde sminuzzata, perche fa forte cespi, & uiene à ritener molto, & non solo quiui, ma in tutti i luoghi doue si han da fare ò argini, ò bastioni, ò altre cose simili di fortezza, sempre ui si metta, perche si fortifica molto, & tanto che ripara molto che non cadan cosi presto, che la gramigna di sua natura abbraccia molto la terra. Se il terreno è asciutto ò arenoso, purche sia sustantioso, & di mediocre humore, si puo farui la serratura ò siepe di pomi granati molto spessi, perche pungono, & sono utili. Questo si intenda per i luoghi che non son di passaggio, & doue non si teme che gente non gli faccia danno, ma che sia solo per difesa de gli animali. Altre serrature si fanno, & deon fare ne i terreni che son molto humidi, che è fargli all'intorno una rozza ò fosso cupo, & largo, acciochè per di sotto uenga à scolarsi tutta l'acqua, ma ha da esser tanto largo che niuno lo possa saltare, & dalla parte di dentro ha da esser fatto il suo argine di terra. Molti (doue puo farsi) cercano di circondare le lor possessioni d'acqua, & è buon pensiero, purche l'acque, & il fosso tengan cosi largo spatio che niuno possa saltarlo. Gli argini son migliori in terreno arenoso, che in terra grassa, perciochè la grassa nel tempo della State per il gran caldo fa crepature, & à poco à poco cade. Et in qualunche modo di argini, che si han da fare ò fosse, se il terreno è humido, & acquoso si han da far nel principio dell'Autunno, che è nel mese di Settembre, & se è in terreno secco si han da far quando pioue, & sempre si tenga questa regola di mischiarui ò in mezzo ò di sopra della terra pezzi di gramigna uerde in quanta piu gran quantità si possa, perche con essa come ho detto si fortificheran assai meglio. Vi son molte altre sorti di fratti, & siepe, che si possono fare à giardini, & à possessioni, oltre queste che ho dette, ma per quanto ho trouato queste son le migliori, ogn'un potra farle, secondo che giudichera che sia meglio.

Dell'acqua, & de i tempi, & maniera di cauare & trouar acqua, & i segnali dell'acqua buona ò cattiua. Cap. III.

L'Horto ò giardino acciò sia buono, & di frutto, non gli basta solamente esser di buon terreno, & uicino à buono, & copioso popolo, ma bisogna che anco habbia abbondanza di buona acqua dolce, & saporita, percioche l'acqua è la uita delle piante, & quanto è l'acqua migliore migliore sono esse, & piu fresche, & piu saporite si alleuano le hortaglie. che non fara con la cattiua, & se uicino haura fonte naturale che gitti bene, & con acqua abastanza, gli sia di grande utile, perche scasseraßi molta fatica, & molta spesa, & non ui essendo fonte, & che ui sia uicino qualche fiume che con qualche ingegno da esso si possa tirar acqua al giardino sarà di tanto maggior frutto, & bonta. Ma quando non hauesse la commodità di niuna di queste due cose, l'ultimo rimedio è far in esso un pozzo, che tanto sara migliore quanto sia nel mezzo, & nel cuor di esso che sia alto, & soprastia al giardino, & non sia in luogo basso, & non sia molto profondo ma ui sia l'acqua alta, percioche il pozzo che haura l'acqua troppo sotto oltre l'esser maggior fatica per il cacciar dell'acqua non è cosi buona acqua perche essendo cosi cupo l'acqua uiene à participar meno dell'aere, & del Sole che la purga, ancora che quella che è alta sarà men fredda la State, & men calda nel tempo dell'Inuerno. Et poi che qui si fa memoria dell'acqua, parmi che sia molto al proposito di dir i segnali dell'acqua buona ò cattiua, & parimente donde si puo cauar l'acqua piu presto, & perche mi pare che ui consoni bene un capitolo di Pietro Crescentio ue ne diro una parte di esso. Dell'acque son le migliori quelle delle fonti che nascono in terre nette & alte, doue non ui si possano adunare altre bruttezze di fuore, & cosi son piu limpide, & l'acque che passan per terre petrose son migliore assai di quelle che passan per luoghi fangosi, perche dal fango uengono a pigliare cattiuo odore, & sapore, & è anco miglior quella che passa per terra netta come è arena che quella che passa per sassi piccioli, perche uiene à scorrer piu facilmente, & piu si purga, & e bene che camini scoperta al sole, & all'aere, perche uien con l'uno, & l'altro à migliorar molto. L'acqua che corre forte, & corre uerso l'Oriente è migliore che niuna altra che sia, è buona anco quella che uiene da luogo alto, & molto migliore quella che nasce in ualle, & in piani, & anco è piu sottile, & piu leggiera, & quella è buona acqua che piu presto si raffredda, ò si scalda, & anco quel che si cuoce in simile acque si cuoce piu presto che

Cresc lib. 1. cap 4. 8. 9. & 10. lib. 11. c. 7. Colu lib. 1. cap. 5. Pal. lib. 1. cap. 4. Agosto cap. 3. 9. & 10. & 11. Auic. lib. 2. cap. 59. Plin. li. 31. cap. 4. Diod. lib. 5. cap. Indor.

quel che si cuoce nell'acque grosse, & quanto è piu sottile l'acqua piu presto si raffredda, & si scalda, & riceue in se qualunche qualità, & il peso è un modo di conoscer l'acqua, & la migliore è la piu leggiera, l'una sorte di conoscer l'acque per il peso è pesando uguale mesure, l'altra pigliar duo panni di lino di una tela di ugual grandezza, & mesura, & metterli à molle ciascuno di essi in una di queste sorti d'acqua, & dopo che piu non gocciano pesargli amendui, & quello pesera piu che è stato à molle in acqua piu graue; si conosce anco al tasto che l'acqua al tasto grossa sara piu graue, & pesante che quella che non sara cosi, & è segno anco di buona acqua quella che beuendosi non enfia, & posto si digerisce, & l'acqua che si ha da beuere è bene di cuocerla perche si uiene ad alleggerire, & assottigliare quella grossezza, & uescosità di essa, & si ha da cuocere in uase di terra che sia ben netto, & dicono coloro che han scritto in questa arte che l'acqua cotta da se non enfia, & che si diggerisce piu presto, & non fa cosi male come la cruda oltre che si fa piu chiara, & la uescosità, & bruttura di essa ua al fondo del uaso. L'acqua pioueggiana è molto buona massimamente quella che uiene al tempo della State, & con tuoni, & folgori. E' ben uero che l'acqua pioueggiana si corrompe presto, & la sua corruttione causa il corromper de gli humori nel corpo de l'huomo, stringe molto il petto, & guasta la uoce, ma se l'acqua pioueggiana fosse cotta non si corromperebbe cosi presto, & cotta nell'Inuerno. L'acque de i pozzi, ò che uengono di sotto terra non sono in bontà come quelle delle fontane per non hauer ne aere ne Sole, & quelle che sono usate son migliori di quelle che non si usano, & quanto piu profondo è il pozzo, peggiore è l'acqua di esso. Tutte l'acque che passano per minere di piombo son cattiue, & fan uenire le camere, benche in generale tutte l'acque che passano per minere di qualunche sorte di metallo son cattiue. L'acqua de i lagumi ò stagni è pessima, & peggior di tutte quante l'altre che se l'acqua de i pozzi per esser profonda è cattiua (non essendo naturalmente cattiua) si migliora col cauarne, & maneggiarla di continouo, ma l'acqua de i lagumi nell'Inuerno ingenera flemma per la sua grandissima frigidità, & nella State si scalda, & per quel caldo, & corruttione che ha genera colera, & febre, & come son acque corrotte, & putride causano mal di Milza, & infermità putride, & cattiue, & difficili da sanare, & il medesimo effetto fan le fontane serrate che corron poco, & non hanno esito ò poco, & perche l'acqua di esse è cosi ritenuta, & non puo correre si generano in essi molti animali uelenosi, onde col beuer simile acque nascono ne gli huomini infermità mortale, & enfiagioni, & idropisie & infermità di diuerse sorti, & le donne che usano di bere di simili acque non purgan bene, non han buona grauidanza, partoriscono con maggior pena, oltre che partoriscono le criature inferme, & di mal colore, & alle uolte si pensano di esser pregne, & sono infiate da quella acqua, & han mal di madre, onde fa che habbino penosa grauidanza, & finalmente per concluder sono acque pestilentiale. Tutte l'acque che criano sanguesughe sono ordinariamente cattiue, perche son acque delle grosse, & fangose che si truouino, ancora che di esse alcune riescan talhora buone, & le sanguesughe son atte à far male, ma doue si metta pesce, & massimamente anguille non ue ne saranno, perche se le mangiano, & l'acque per il mouimento che di essa fanno i pesci riesciran buone ò almeno miglior che non sariano eccetto che sapra di fango, ma se le sanguesughe fossero assai, & grandi si attacherebbono à i pesci & gli mordono spesso, & molte uolte gli ammazzano. Et è bene doue son molte sanguesughe gittare una sera di calce uiua nel fonte ò pozzo doue saranno che le abbruscia, & ammazza dissipandole totalmente, & dopo bisogna di nettare, & purgare quel pozzo ò fonte di essa calce. Et chi uolesse gittar pesce nel pozzo, faceialo nel tempo dell'Inuerno, perche per esser in quel tempo calda l'acqua si truouan meglio che nel tempo della State che per esser in quel tempo fredda l'acqua morirebbon subito uenendo dal caldo, & gittandosi nel freddo. L'acqua che si stempra dalla nieue & geli è cruda, grossa, indigesta, & cattiua, & causa molte infermità facendo gran male à coloro che ha dolore di nerui, ma cocendosi uiene à perder tutta quella malignità di grossezza, & grauità, & è notorio che l'acqua per esser buona non ha da hauer odore ne color ne sapor di alcuna cosa, ma che sia ben chiara, & delle qualità dell'aere, che in ciascun colore pigli nuouo colore, & pare che sia di quel colore, & habbiasi per uerificato che l'acqua che pare che sia alquanto mescolata con latte, non è buona, perche doue sta ritenuta si corrompe piu tosto di niun'altra, & genera molti animaletti uelenosi. Di che è segno manifesto il uederuisi certi fili che in essa si criano che paion paternostri, & di esser cosi cattiua questa acqua che ha sembianza di latte n'è un segno euidentissimo che coloro che l'usan di bere han mal colore in uiso, & in tutto il corpo. Ogni acqua di sua natura è una istessa, ma la differenza della suo bonta ò malitia prouiene da i luoghi per doue passa. L'acqua salsa è sana per coloro che diuengono grassi, perche gli fa smacrire, & anco assottigliare. L'acqua fresca aiuta alla digestione, & da appetito, ma l'eccessiuamente fredda fa male à nerui massimamente quelli de i denti, quella che è calda fa male allo stomaco, corrompe il cibo, & lo fa notar nello stomaco, & causa uomiti. L'acque che

uengono dalle lumiere non lascian uenir alle donne il fior loro, & causan febbri. Le acque grosse, & torbide causan pietre, & arene ne i rignoni, & uessica. L'acque grosse, & cattiue non faran tanto male se con il bere di esse si mangiano cipolle ò agli ò mescolandosi con un buon uino ò con un poco di buono aceto. Le acque che passan per terra solphurea giouano alle posteme delle gionture, & alle durezze, & guariscono, & leuano le brozzole del uiso di humor salso. L'acqua marina diseca la marcia, & gioua nelle infermità de i nerui, & bagnandosi in essa risolue l'accoglimento di marcia, & pigritia delle membra, & gioua anco contra la goccia di mal caduco pigliandosi il uapor di essa quando è ben tepido gioua al dolor della madre pigliando il uapor di esso da basso, & la marina gioua molto à chi è stato morsicato da serpe ò altro animal uelenoso, essendo messo in mare, & riceuendo in se l'onde, & il medesimo gioua contra la morsicatura del can rabbioso. Asciuga le gambe, & piaghe di essi, uero è che fa neri i segni delle piaghe. Mi ha alienato dal mio proposito il uoler narrare le proprietà di alcune acque, ma tornando dico che chi uolesse fare qualche acqua artificiale in defetto della naturale per alcune medicine, lo puo far facilmente (come dice Galeno nel libro de simplicibus) come in defetto della marina gittar sale nell'acqua ordinaria, & far la solphurea. Dell'acqua che di sua natura esce fuor della terra non è mestiero di parlare come son fonti, fiumi, & acque correnti, ma poi che di essa non ne è in tutte le parti è necessario di far pozzi, & se son per bere le persone l'han da procurar di fare in luogo alto quando ui si possa trouar acqua, perche quiui è piu sottile, ma se è per bestiame ò per inacquare facciasi doue sia abbondanza di acqua, & lunge da letame, & altre bruttezze. Et sempre si procuri di farlo doue sia buono aere, & abbondanza di buon'acqua perche questa è una delle miglior ricette per hauer sanità, & uiuer lungo tempo, che doue è cattiua acqua, & mal aere si dourebbe fuggire come da luogo appestato poiche son cagione che di continouo habbia l'huomo à combatter con la morte, & poiche l'acqua è gran parte del nodrimento dell'huomo si ha da procurare sempre la buona che la cattiua nuoce molto essendo uelenо che entra per la bocca. I segnali doue è acqua sono questi. Ne i mesi di Agosto, & di Settembre inanzi che esca fuori il Sole ponga l'huomo la barba presso la terra, & miri uerso Oriente, & donde uedra che da terra esca alcun uapore ò fume à guisa di nebbia quiui cauandosi si trouerà acqua, ancora che paresse che il terreno fosse secco, & abbrusciato di sopra. E segno anco di esser acque doue di sua natura nascon canne, salci, hedera giunchi, & altre piante che non possono alleuarsi senza abbondanza di acqua. E similmente

mente buon segnale se si uede in un luogo qualche poco di rugiada, non ne essendo in altre parti iui uicine, ò che quiui ne sia maggior quãtità che in altri luoggi uicini, ò che quiui sia l'herba piu uerde che in niun'altra parte all'intorno, ma quantunche sia segnal di acqua in un luogo piu che in altri, è da sapere che una è miglior dell'altra; & potendosi deuesi sempre sceglier la migliore, se è cretosa la terra di sotto suol sempre esser poca acqua, & di non buon sapore, se è paduloso sara l'acqua fangosa di mal sapore, & molto profonda. Nel terren gessoso esce poca acqua. La terra nera, & stretta ha poca acqua, ma quella è di buon sapore, & ne i luoghi casalenghi sogliono esser poche acque, ma quella che ui si truoua è sottile, & di buon sapore, & doue è unita col terreno casalengo. son migliore acque quelle che nascono à pie di qualche colle che quelle che surgono in ualle ò pianure, che quelle che nascono in ualli son per la maggior parte grosse, & pesanti, salse, & di mal sapore, dico se son ualli, piani, & non coste. Et per prouar se sotto ui è acqua cauisi una fossa larga quanto tre piede, & cinque in lungo, & quiui mettasi una conca di rame ò piombo ò stagno unto con un poco di sego dentro, & di fuori, & mettasi con la bocca di sotto quando il Sole uuol tramontare, & cuoprasi la fossa con canne ò foglie in modo che resti ben coperta, & il di uenente lieuisi uia quel uaso, & se in esso si trouerà qualche goccia d'acqua sia signal certo di hauerne à trouar sotto. Questo si ha da far nel fin d'Agosto, & in tempo asciutto, ò pigli una tazza ò qualunche altro uase di terra che non sia cotto, & che sia ben secco, & pongasi in essa fossa in cambio di quel di rame che ho detto, & non sia unto, & cuoprasi ben come l'altro, & se quiui sia humore sara disfatto la mattina ò uero mettauisi un poco di lana, & cuoprasi, & se la mattina seguente torcendosi ne uscirà acqua è segno che sotto ui è abbondanza di acqua, ò uero porui una scudella piena d'olio col suo stoppino acceso in modo che senza esser toccata possa arder tutta la notte, & mettasi in quella fossa cosi ben coperta che non habbia spiracolo alcuno, & se la mattina hauendo anco stuppino, & l'olio sia estinto il lume è segno euidente che ui sia acqua, ma se resta accesa, & uiuo il lume è segnale che è terra secca. Queste esperienze si han da fare ne i tempi che io ho detti che la terra è bene asciutta, & ben secca. Parimente doue son monti di alberi selue, & spessure, se si tagliano, & arano, & lauorino, surgera acqua quiui ancora che non ue ne sia mai stata, & è la ragione che quella sustanza, & humidità che si empiegaua in produrre & criar gli alberi si conuerte in acque, fonti, & ruscelli, & molte uolte auuiene che surgendo questa acqua non è buona, & si conoscerà esser cosi se prima che

si descenda al fondo si metta un candeliere acceso, & se l'estingue l'odor dell'acqua, è cattiua, ma se resta acceso, sia buona, che l'acque delle mniere gittano un uapore come fume che estingue la candela, & anco suffuoga la persona se non fugge presto. Similmente si pruoua esser buona se si gitta in un uase di rame ò di latta chiara, & se non ui lascia macchia è buona, & se ui la lascia è cattiua, & è parimente segno di esser buone se cocendosi in una caldara netta, & non fa ne lascia nel fondo fondaglie ne bruttura alcuna. L'acqua che nasce ordinariamente in gesso per la maggior parte è salsa, & di cattiuo odore, & sapore, & anco ha cattiuo odore, è segno che sia acqua salsa se non si cuoce in essa legumi come son fasioli, faue, lenticchia, & simili, anzi diuengon dure che questi legumi si cuocono in acqua dolce, & non in altra. Si conosce similmente esser buona come dissi di sopra quando è ben chiara di colore, & altre proprietà che non sia fangosa che sia fredda nella State, & calda nel uerno. Se coloro che la usano à bere stan sani di petto, & han la uoce chiara, & han buon colore in uiso se non han male ne i pulmoni, & se non son sani di milza, ne di rignoni ne di uessica. Hor uedendosi comunalmente questi segnali in tutti coloro che la beuano, tengan per certo questa douer esser buon'acqua. Hor hauutasi l'acqua al proposito ò naturale, ò che sia per condotti, procurisi se è per inacquar giardini che sia alquanto piu alta del giardino acciò col uantaggio di star di sopra possa meglio trascorrere per tutto, & in quanto si puo sia nel mezzo, acciò che con piu facilita possa inacquare da tutte le bandi, con meno acqua, & manco spesa, & se il pozzo sarà di buoni mattoni, & ben cotti meglio si conseruera in esso l'acqua, & sia piu saporita che essendo di pietra.

Aristot. prob. part. 14. Plin. lib. 5. cap. 9. li. 19. c. 11. & 12. Cres. lib. 2. ca. 12. 13. & 21. Teof. lib. 7. histo. li. 2. de causis. Herod. in hist. lib. 1. Diod. Sicu. lib. 1. hist.

In qual modo si habbia da inacquare l'orto, qual sia miglior acqua per ciò, & à che tempi. Cap. IIII.

QVal debba esser l'acqua per inacquare son d'accordo tutti gli Agricoltori, ò la maggior parte, che ha da esser dolce, & di buon sapore, perche quanto sia piu dolce, & di miglior sapore, & migliore da bere, tanto fian migliori le ortaglie, che con essa si inacqueranno, & di miglior sapore, che l'altre lequali son cattiue tutte per questo effetto, massimamente le salse, perche la salsa desecca, & è molto contraria alle piante che le fa rognose, & alquanto amare, & di non cosi buon sapore, come quelle che si irrigano di acque dolci, & saporite. Et fiano assai migliori le ortaglie, alberi, & frutti con l'acqua che è molto buona da bere, che con quella che non haura buon sapore. parimente per inacquare ha da esser l'acqua mediocremente fredda, che quella che è alquanto calda in uece di rifrescare scalda l'ortaglie, & è molto certo che l'ortaglie che si adacqueran con acqua calda sara piu lieta, & con miglior colore, & sara piu saporita. La miglior di tutte l'acque per gli orti è la pioueggiana, se uiene in tempo che non scalda ne faccia danno, perche uiene à lauare l'ortaglie di poluere, uermi, & piccioli pedocchi, che crian talhora, & le rodono, & mangiano. Et è anco meglio l'acqua che uien di notte, perche non scalda l'herbe, & questo è nel tempo della State, & è miglior acqua quella che uiene con Tramontana, che questa uccide piu tosto i uermi, & pedocchi, ma percioche non pioue sempre quando è il bisogno è necessario di cercar altra uia da inacquare; l'acqua de' fiumi, massimamente quella che uiene per condotti è molto buona per adacquare, eccetto che dicono che fa nascer molta herba, è uero che si ha da auuertire, che questa acqua non sia ritenuta ne corrotta, che è cattiua, & fa gran danno all'ortaglie, & anco tutto quel che si irrighera con essa, & parimente perche l'inacquare destrugge, & guasta, & dissipa molto la terra che gli lieua il fior di essa, & lascia solamente l'arena, & fa restar la terra tosta, & dura, & per questo la terra che si adacqua, ha bisogno di molto letame, & di rifarla di buona terra. Come & in qual guisa si ha da stabbiare, lo dirò nel capitolo seguente, ma è bene che quando si adacquerà si gitti nell'acqua letame molto fragido, & fango di fiume ò di altro luogo, acciò l'acqua uada molto torbida, & questo è un bello, & util modo di inacquare, che si adacqua, & stabbia in un medesimo punto, & ingrassa la terra, che ancora che non sia tanto bastante, come è il gittarui del letame, perche non fa tanto spognosa la terra, con tutto ciò penetra molto, & cala con l'acqua, & la uiene à ingrassar molto dandole molta sostanza, & cosi scriuono che fa il Nilo in Egitto, ilquale è molto torbido, & fangoso, come dice Galeno, & altri autori lo confirmano. Questo è un gentil modo di inacquare per i grani che si sogliono irrigare, che passi l'acqua per alcun fango ò stabbio molto fragido, & anco è bene di far nell'alberca terra grossa, & molto riposata, perche l'acqua porta il buono nell'adacquare, & se ui è arena resta nel fondo dell'alberca, ma uuol con tutto ciò stabbio & letame, che la uenga à far spognosa, & in questo modo di ogni terra si puo cauar il fiore, & il meglio di esse disfacendosi terra in acqua che l'arena resta al basso, & l'acqua sempre porta il buono. Questo si fa assai bene in terreni che sien molto ben alletamati ò con stabbio, ò con fango delle strade, & ciascun di essi è molto utile per i seminati, & orti, maggiormente se gli porta l'acqua

come ho detto. L'acque per inacquare non ha da esser salnitrosa ne salsa, ne di altro cattiuo sapore, come ho detto. Et se l'acqua per questo effetto uiene di nieui, ò di fonti, che sono smisuratamente fredde è bene di tenerle in alcuna chiusa accioche uenga à perder alquanto di quella crudezza, & frigidità. Et per queste simili acque è piu necessario la mescolanza del fango ò stabbio che ho detto, perche da se istesse è assai piu sterile che quella de i fiumi. I tempi apparecchiati, & buoni per adacquare, sono la mattina prima che nasca il Sole ò li presso, & è molto meglio nel tempo della notte, perche la pianta uiene à goder piu tempo il fresco dell'acqua, l'uno che il Sole non le desecca cosi presto, & rifresca piu che se si adacqua col Sole non solamente si uiene à seccar subito, ma in luogo del rifrescare, scalda, & se l'acqua è calda fa il medesimo effetto, & per questo è bene che sia fredda, & in tempo che faccia il suo effetto di rifrescare con patto, che come dissi non sia fredda eccessiuamente, ma se sara fra l'ombra ò cosa che di continouo si soglian adacquare non gli fara male in luogo riposato, & scoperto dal Sole, & in luoghi che si inacquano rade uolte. Parimente quando si adacqueranno lascinsi le terre bene satie di acqua, che meglio è di inacquare poche uolte, & bene che molte, & lasciar la terra con sete, che piu toglie la sete un buon tratto d'acqua, & piu rifresca, & gioua, ancora che sia in meno quantità che molti forsi, & molte beuute spezzate, & in niun modo si adacqui nella State, se non come ho detto, perche col Sole si scalda & ricuoce, & per meglio sarebbe il non irrigarsi che irrigarle in quel tempo, che piu nuoce che non gioua. Vn'altra regola è chiara che niuna cosa deue inacquarsi quando sta in fiore, se non per il piede, perche se l'acqua ua à dare nel uaso del fiore, la guasta, & scalda. Se con acqua tepida, che non scaldi si irrigan nel tempo dell'Inuerno le picciole semenze, come son petrosemoli, & simili herbe, massimamente quelle che son tarde al nascere nasceran piu presto, ma non saran tanto durabili. Et alcuni alberi che si adacquano con acqua tepida, che non scaldi, maturan piu tosto i suoi frutti, ma gli alberi di essi si guastan presto ne durano, & il frutto per esser nato contra la sua propria natura, non ha buon sapore per non esser naturalmente stagionato, & se per caso nel tempo dell'Inuerno si adacqueranno alberi, & ortaglie, & altre herbe, non sia à niun patto quando gela ne uicino alla notte, perche se la notte uenesse à gelar prima sia bene insuppata la terra di quell'acqua, & nõ uenga ad agghiacciarsi & inuetriarsi à pie dell'albero ne del cespuglio. Et questo basti quanto à i tempi, & modi dell'inacquare insieme con quel che ho detto di sopra nel terzo libro.

Del modo del dar del letame, & il suo tempo conueniente, & come, & doue si han da far i luoghi per fracidar il letame. Cap. V.

PRomisi di sopra nel primo libro di douer trattar quiui della qualità de i letami, & modi, & tempi del dargli, & ancora che alhora fosse ben di parlar di ciò nel trattato del grano, l'ho riserbate per questo luogo per non hauer à repeterlo due uolte. Et sarà questo capitolo generale de i modi principali del dar de i letami, cosi per grani come per alberi, giardini & uigne, che quel che dirò dell'uno si potra quasi intender dell'altro, & metter in opra, & esser citar della medesima sorte, & questo è una utilità grande che pochi la procurano, & quei che lo fanno, perche lo fanno senza ordine, & tempo, uengono à far poco profitto, & quei che ci affrontano à far bene è à caso, & non con ragione, che è la uerità che per colpa di quei che lauoran la terra, ella non fruttifica tanto come farebbe se fosse ben stabbiata, che in un'opra raccoglierebbe piu frutto che in due, & ancora che à un frutto succeda un'altro, come hauemo ueduto far à i Mori ne i piani di Granata, & continouamente uedemo ne i giardini questo è per la sustantia che lo stabbio attacca alla terra, & ancora che dica Teofrasto, (& dice il uero) che per bene ò mal fruttificare piu consiste ne i temporali che nelle terre importa molto la buona ò cattiua dispositione di essa, che se l'anno da se è buono, & truoua la terra bene apparecchiata, & disposta, meglio uerrà à fruttificare, che se cosi non fosse disposta, & se auuiene che l'anno, & il tempo gli sia contrario, tuttauia sempre riportera uantaggio di meglio. E' uero che le terre stabbiate ne gli anni secchi, & carestosi d'acqua non produrran tanto ne cosi buon frutto come ne gli anni piouegginosi ò doue si adacquino, percioche il letame è caldo, & secco, & se non ha humore la terra doue è posto, piu presto nuoce che faccia utile alcuno in simili anni secchi, massimamente alle piante che son picciole, & per questo doue non si adacqua, & è terreno molto secco è meglio il fango ò cenere, che letame d'animali, eccetto che non sia cosi fragido che habbia perso molto, & anco la maggior parte del caldo, & sia gittato, & ripartito si come ne ha bisogno la qualità del terreno, si come dirò piu oltre in questo medesimo capitolo, ma fra gli alberi non è cosi dannoso, pur che sia gittato nel tempo dell'Inuerno, & molto fragido, perche fra essi il Sole non ha tanta forza, che se son molti cuoprono il piede con la propria ombra, & quiui non arde tanto, & perche naturalmente la cenere è molto utile, & non fa danno, in molte parti, & massimamente in Italia presso il Pò, che è un gran

Cat. cap. Var. lib. 1. cap 13. & cap. 28. Pal. lib. 1. cap. 23. Plin. li. 17. cap. 9. cap. 37. Theo. lib. 2. de histor.

fiume di esse cauano il letame, & lo abbrusciano, & ne fan cenere, come dice Plinio, & con la cenere stabbiano le lor terre, perche la cenere dà molta uirtù, & non abbruscia la terra, come fa il letame se non ha molto humore, che per doue si irrigano le terre, ò ne i giardini è meglio lo stabbio, & letame ben fragido, perche con l'acqua uien à far spognosa la terra, & se son terre fredde quanto è piu nuouo dà maggior caldo, che è quel che esse uogliono, purche sia ben marcio, & i terreni che si adacquano ò son di lor natura molto humidi, han piu bisogno di letame, che quelle che si adacquino ò son secche. Et questo auiso acciò si ueda l'util del letame circa il lauorio della terra oltre il dar sustantia, che se una terra senza letame si usa di irrigare l'acqua la stringe piu che un graue peso, & la guasta, & fa perder & seccar la pianta, & se fia letame la fa spognosa, & conserua piu l'humore, oltre che il terreno che si stabbia produce il frutto piu à buon'hora. prima, poi che dico del tempo, & modo del dar letame, dirò di alcuni modi del darlo. Il meglio di tutti per ingrassare, & dar molta sustantia, & uirtù alla terra, è quello de gli ucelli, dico galline, & meglio è assai quel delle domestici che quello de gli ucelli di acqua, come d'anetre, & oche, che è molto cattiuo, & guasta molto la terra, & l'abbruscia, ma quello de palombi è eccellente, che gittandosene un poco bonifica molto la terra. Il secondo dicono esser quello delle persone, & questo si usa molto in Milano, ma percioche è molto caldo, si ha da mescolare con altri letami, che per se solo guasta la terra, che la scalda; ma io non mi accordo molto bene col parere di chi lo lodano, l'uno per il suo gran puzzore, l'altro perche non uiene à far molle la terra, come fan quegli de gli animali domestici. Dissi disopra dell'orina fracida, laquale è migliore per gli alberi, che altra sorte di letame, & se sta in luogo fatto à posta per metteruisi à infracidarlo mezzo anno è molto buono. Lo sterco dell'asino è migliore per gli orti, che di niuna altra bestia, perciò che mangia adagio, & uiene à spezzar meglio l'orzo ò altra biaua che mangia, & perciò cria poca herba; dietro esso, è lo sterco delle capre, & pecore, & dietro quello de i caualli, & mule sendo ben fracido, che se è nuouo, perche i caualli inghiottiscon per il presto mangiarlo quasi l'orzo intiero fa criar molta herba, & però lo stabbio de i caualli fresco è buono per i prati perche fa generar molta herba, & bisogna che sia molto uecchio, & consumato per gli orti. Quello de i buoi ha da esser mescolato con qualche altro per esser buono per grano. Quel del porco è molto cattiuo saluo per gli alberi che io dissi, & per gli orti essendo ben fracido, & disfatto nel luogo doue si mette perciò à marcire, & meschiato con altro, ma per

il frumento non è stabbio e letame al mondo piu al proposito quanto è la cenere, & molti sono che abbruscian il proprio sterco per hauer quella cenere per gittarla à ingrassar i campi che la cenere non lascia criar herbe perciò deuesi nel baruecho abbrusciar paglia, legna, sterco, & tutte le cose che posson far cenere. Per il grano, & per le uigne dicono esser molto al proposito seminar lupini. Per i grani dice Crescentio che si debba seminar nel mese di Luglio, & che si debba tagliare, & gittar à terra inanzi alquanto il seminare, & sopra se gli ari la terra che la ingrassan molto. Come se hauesse da far per le uigne gia lo dissi io trattando di esse. Ma lo sterco delle galline, & de i palombi che io dissi esser molto singolare non si ha da gittar nel campo à montoni come l'altro letame, ma di alquanti di inanzi il tempo del seminare si ha da spargere à pugni per il campo come chi semina grano ò biaua, perche altrimente non bastarebbe, & in questo medesimo modo si ha da spargere lo sterco delle capre, & delle pecore. Vi è un'altro modo da dar letame alla terra che è da grano, che è con acqua torbida che la ingrossa molto, & torbida intendo che in essa sia disfatto fango ò letame ben fracido ò terra grassa, & anco se il terreno è arenoso gittarle sopra, & meschiarla con terra grassa, & per il contrario; & se per ingrassar la terra non si puo hauer stabbio (che per i giardini, & orti è necessario di hauer di quel de gli animali) dice Crescentio che si debba nel tempo dell'Inuerno gittar paglia di qualunche sorte, & ogni ramo ò giunco in luogo doue passi gente ò ne i claustri doue dorme ò il giorno si riposa bestiame che quiui con lo sterco di essi, & orine, & con acqua si fara un loto, che amontonato, & asciugato bene si potrà gittar nel campo ò terreni che si hauran da stabbiare, & leuati quei montoni se gli rigitti piu paglia, & se è luogo doue sia giunchi, cecute, & simili herbaccie ui si puo gittare à marcire, & anco il loto delle strade è molto al proposito, & ui si puo ò l'uno ò l'altro ò tutti insieme gittare in terra di poco inanzi che si semini. Et à questo deue molto usar diligenza gli Agricoltori massimamente quei che han da coltiuare terreni sterili, i quali per far seruigio alle terre deue in quanto puo ingrassarle anco con lasciarle riposare alquanto che col riposo si rifan molto le terre. La grangia ò masseria doue son le bestie ha da esser separata alquanto dalla casa che l'Agricoltore habita di fuori per il male odore che rende, & sta appartata da gli alberi, perche il fume che esce di essi nel tempo della Primauera fa gran danno alhora al fiore, & dopo al frutto. Parimente ha da esser lunge da pozzi da bere che corrompe molto l'acqua, & siaui uno sciacquatoio che in luogo basso raccoglie sempre l'acque cosi della diuertita come della pioueggiana, & se non

Universidad de Deusto
Biblioteca

piouesse procurisi di gittare quiui acqua da altro luogo, & se sia di fiume ò d'alcuno altro lagume che sia tepida ingrassa molto il letame piu che la fredda. Et in questo sciacquatoio ò cloaca gittisi quanto piu lor dura sia posßibile à poter hauere, & di questa si adopri cosi mescolata confusamente con qualunche immonditia sia posßibile ad hauere. Et percioche è cattiuo lo stabbio, uno che genera molto herba, è bene di hauer sempre due cloache da tener simil bruttezze ò letami per ingrassarne le terre, acciò quando l'un di essi si uien consumando, & ben marcendo per adoperargli, l'altro sia gia maturato, & che uno succeda all'altro. Et percio che il Sole fa gran danno al letame che lo desecca molto uuole star questo luogo dal letame ò bruttezza in luogo riparato da esso, & all'ombra, auuertendo che non ha da esser però il letame cosi uecchio che habbia da passare l'anno perche per esser poi eccessiuamente uecchio uiene à perder molto la sua uirtù, parimente lo stabbiare della terra ha da esser nello sminuire della Luna, perche non genererà herba ò almeno non tanta se se gli desse il letame nel crescer di essa, & per questo si da per precetto, che ne i prati si faccia il contrario, & che se gli dia stabbio nuouo, & nel crescer della Luna, & questo deuesi auuertire assai piu ne i terreni che son per grano, & per alboreti dello stabbiarli nel sminuire, che nelle terre per giardini & orti perche quiui continouamente si suelleno, & cauano l'herbe, il che non si puo far cosi facilmente ne i campi di grano. Et percioche conuiene di hauer in tutto regola per non errare, sappiano chi essercitano l'Agricoltura che la terra che non si stabbia, & pecca molto in esser fredda, si gela assai, ma se molto se gli da letame, & stabbiasi arde massimamente essendo terreno alquanto caldo, & per questa cagione auuertasi di gittarsi piu letame nelle fredde che nelle calde, & meno nelle secche che nel humide, & nelle molto humide adoprasi molto, potendosi sterco di colombe ò foglie di cipresso doue ne son in quantità meno nelle grasse che nelle debole, & piu ne i colli che nelle ualli, perche dall'alto sempre scende uirtù al basso, & piu uale dar letame molte uolte che una che il poco si puo emendare con darne piu, & il troppo non si puo leuare, & alle uolte fa gran danno. Et questo è come quando uno gitta il sale nella pignatta che al poco puo supplire ma al troppo dato mal si puo dar riparo. Parimente nelle terre che si adacquano (come si disse) si ha da gittare, & dar piu letame che in quelle che non si adacquano, & se son terreni freddi, diuidera l'Agricoltore fra essi lo sterco de gli animali, & galline, & palombi, & alle calde, & asciutte dal fango ò loto ò simili che non arde, & il tempo del dar del letame, oltre l'esser nello sminuire della Luna come ho detto di sopra ha da

esser

esser nell'Inuerno in stagione fredda, & tempo nuuoloso, & gittarlo in suoi montoni, & nello stenderlo, & spianarlo per terra non si stenda ogni dì piu quanto si puo coprir quel giorno perche perde il letame molto della sua sustanza, & distendasi poco prima del seminare, & se il seminare ha da esser nello Autũno, si han da alletamar le terre prima di esso, ò se è di tresmestino ò per semenze che si seminano nella Primauera ha da esser lo stabbiare nel tempo dell'Inuerno, & anco in tutte le sorti di stabbiare, & tempi è meglio nell'Inuerno, perche con l'acqua si incorpora molto lo stabbio, & la terra, et se il letame è uecchio si puo ben gittarlo inanzi il seminare, ma essendo nuouo, & anco non esposto al luogo che si suol metter per marcirlo, ha da esser nel tempo dell'Inuerno, & per gli alberi, & le uigne ha da esser il letame uecchio, & scauargli nello Inuerno, perche resti nella fossa, che in quel tempo si mescolaran bene, & quando arriui la Primauera haura perduto il caldo, & questo si ha da fare cosi in tutti gli alberi che uogliono hauer letame, maggiormente in quei che non si adacquano, & questo basti breuemente quanto alla materia de i letami, & tempi di darlo.

Della distintione de gli orti. Cap. VI.

HAuendo l'huomo fatta elettione del luogo ò quanto la posßibilità si estende, & detto del pozzo ò fonte che deue esser nel mezzo del orto come si è detto di sopra, si ha da diuidere il giardino ò orto in molte parti cosi ordinate che tutte si possano adacquare, & si han da fare condotti ò adacquatoi maestri, che per tutto l'orto habbino da portare, & diuider l'acqua, & percioche ui sono alberi che ricercan di esser molto adacquati come ho detto di sopra, & alcune herbe che non si piantano ogni anno, come sono rosai, gigli, appij, & altri simili che producon con acqua, queste tali ponganſi ne i condotti, & adacquatoi maestri, & uicine à essi perche quiui hauran piu continoua l'acqua, che dentro le rase ò arole, & in esse rase piantinsi quelle che non han mestier di tanta acqua, ancora che in quanto si puo le rase per l'ortagli han da esser disoccupate, & sequestrate dall'ombra de gli alberi, & dalle radici di essi che fa gran male l'ombra alle ortaglie cosi nella sua bontà del sapore come nel crescere, & farsi grande, & importa molto di piantare ogni cosa in luogo che se gli conuiene, & molte uolte per non saperſi questo si piantano le piante, & gli alberi che ricercano Sole nell'ombra, & pe'l contrario quelle che ricercano il meriggio in luogo aperto, & battuto dal Sole, & perciò conuien di sapere quai sien quelle piante che uogliono Sole, & quali quelle che amano,

Col. lib. 12. cap. 3.

& crescon nell'ombra qual uoglian acqua, & quali ricerchino l'asciutto, acciò che ogni cosa sia con buon ordine distinta, & ciò fatto tenendosi ben zappato, & uangato, & datogli il suo debito letame, & fatte le sue are ueniamo à dir delle ortaglie, & le arole ò rase per porui prima le semenze sieno angoste acciò si possan scauare l'herbe cattiue senza ollar.

Di alcune infermità delle ortaglie, & altre particolarità. Cap. VII.

Cres. lib. 6. ca. 1. & 2. Col. lib. 12. cap. 2. Theo. lib. 2. & 4. de caus. lib. 7. de histor. Plin. li. 17. cap. 24. li. 19. c. 10. Pal. lib. 1. cap. 35.

Dissi di sopra nel primo libro che conueniua di seminar il grano nel crescer della Luna, perche uenerebbe assai migliore che nello sminuir di esso. Il medesimo auisa Crescentio nel parlar che fa delle ortaglie dicendo che si deue procurar di seminar nel crescer di essa con conditione che potendosi sia nel primo quarto di esso crescere, & quel che si dice del seminare si deue anco intender del trasp iantare, & col trasp iantare cresceno assai piu, & si fan di miglior sapore, ma non ha da essere uicino al plenilunio, ne anco in esso, & dice anco Teofrasto che si fan migliore le ortaglie ponendosi la semenza à mano che andando seminandola, ma questo credo che si intenda in alcune, & non in tutte, perche del por à mano non credo che ui sia altra differenza con uantaggio se non porle dritte come han da nascere, questo si potrebbe far ne i meloni, & cardi, & rafani ò radici, & nelle semenze che son grandi, & si han da seminar rare. Parimẽte molte ortaglie miglioran molto cimandole come uedemo nelle cipollette, ma se le cipolle si cimano sia in tempo sereno, perche se pioue entra l'acqua per il taglio, & la fracida, & similmente si trasquilla il porrino, & anco il perixil, & altre herbe buone. Quando le ortaglie generano i piccioli pedocchi, & altri simili uermicelli se gli pioue ben sopra subito muoiono, ò col por monticelli di letame nuouo fra l'una, & l'altra pianta, perche quiui si raccolgano, & muoiono questi animaletti; per la maggior parte si criano in tempi humidi, & in luoghi guardati, & diffesi da uenti, ma acciò non nascano, & similmente contra tutti gli animali; che non mangino le semenze sotterra ne rodano le radici sono alcuni rimedij, che non solamente gioua per le ortaglie, ma ancora per il grano. Dicono che si debba pigliare il sugo di un'herba che nasce sopra le tegole delle case, la quale mastro Antonio di Nebrissa chiama cannella ò herba puntera, & cauato il sugo di essa, & poca acqua, se gli metta acciò che il liquore sia piu, & in esso si metta à molle la semenza che si à ha da seminar per spatio di una notte, & il di seguente si semini, & il medesimo si fa con sugo di

sempreuiua, & non la toccheranno ne ruche ne altri uermicelli, & dicono far anco il medesimo effetto il sugo de i piccioli cocumeri amari, & un poco di acqua, ò con morca d'olio non salata, & parimente se la semenza si mettera à molle in un buon uino non sarà tocca da questi animaletti, ò poco. Dice Paladio che se si abbruscian tra le ortaglie paglie d'agli fuggiranno le ruche ò uero abrugiandosi il solfo; nel resto cerchasi i remedij insignati contra le formiche, recitati molte uolte; contro i topi e bono di sotterare alcune pignattelle che stieno dritte con la bocca di sotto è ugual da terra, che esse si penseno d'intrare ne i suoi proprij buchi intrano quiui e non ne possono uscire; e dice Palladio che si ponga mente di bugi doue stãno e che tutti debba serrare dal maggiore di essi impoi, e che si pigli una noce grossa dalla quale si caui tutto quello di dentro, e in cambio si empia di solfo con cera, e si ponga alla bocca del buco alquanto dentro acceso, et si procuri con un cannello soffiare il fume sin dentro, e che con esso affocaranno tutti i topi ò fugiranno. Parimente i ratti del campo periranno se alla bocca del suo nido si mettera quantità di cenere di corgniale in modo che serri alquanto il buco; i serpi fugono tutti doue se abbrugian cose di cattiui odori, come corna de cerui ò lana, unghie di capre, o simili cose, è singulare ricetta contra i mosconi che guastano l'ortaglie e simili animaletti, pigliare un uentre di castrato fresco pieno di tutto quello ui è dentro e coprirlo con un poco di terra in qualche parte del giardino, & quiui si trouara di li à doi dì, radunati gran quantità di bacarozze, mosconi, e altri simili animali che fan danno, e in due ò tre uolte che si faccia questo non restara niuno per il giardino. Tutti questi animali massimamente i piccioli pedochi, le ruche, nascono piu presto fra gli alberi che in lochi aperti, & questi se son grandicelli si tolgon uia con le mani, ò se abbrugiano, ma essendo troppo piccioli, quando la matina à bon'hora fa freddo, si uederan tutti ristretti insieme per il freddo sopra le ortaglie le quali scotendosi è crollandosi bene caderanno tutte in terra, e quiui si potranno ammazzare, & dice Columella in questo medesimo loco & anco Palladio (ancora che piaia al uulgo una fattucchiaria con tutto che sia cosa naturale) che se le l'ortaglie haueranno di questi pedocchi debba una donna quando ha il suo fiore andar due ò tre uolte scalza à torno dell'ara, e che caderanno à terra tutti i pedocchi, e non è da marauigliare poi che è tanto in quel tempo il suo ueleno che macchia uno specchio mirandosi in esso, & molte uolte lo spezza come per sperienza si uede; le semenze delle ortaglie s'han da conseruare in luogo molto asciutto, & doue si conserueranno non si deue spargere acqua, perche l'humidità le guasta molto. Dice Teofrasto che le

semenze delle ortaglie non generan dentro de se uermi come fa il grano di frumento, & simili altri grani; di un'altra cosa ha molto bisogno l'ortaglie, che sempre a torno gli nasce herbaccia cattiua, che con mano, ò con sarchietta se gli deue stirpare, ma ha da esser con tanta destrezza, che non ha da smuouere la rola ne si uengano à scoprire le radici dell'herbe ne si suellano, & il tẽpo del sarchiarle ha da esser quando la terra non è ne molto bagnata, ne molto secca. Il trasplantar dell'ortaglie oltre che ha da esser nel cresçer della Luna, come ho detto, bisogna di apposlare anco che sia in tempo humido, ò nuuoloso, ò uerso il tardi, perche per il fresco della notte si uenga à ristorare alquanto, & indi à poco si adacqui, dopo che sia trasplantata se è tempo secco, che se la mattina si trasplianta soprauenendo il Sole se appassa, & non piglia poi bene, & molte uolte non piglia, & si seccano, et quella che piglia, perche sendo cosi piccola è stata sopraprefa dal Sole, non cresce cosi, ne fa cosi bene. L'orto per ortaglie uuol esser aiutato molto con il letame, & ne i tempi & modo che io ho detto, & sia molto bene zappato, che con la diligenza di ben lauorarlo se gli fa produrre un frutto drieto all'altro, & anco mescolato l'uno con l'altro, si come dice Crescentio. Il trasplantare si fa in doi modi, non dico hora del porro, ma di lattuche, cauoli, ò simili herbe, ò far con un bastone un buco, e in esso mettere la radice della pianta, ò con una sarchietta aguzza alzar la terra e metterla di sotto d'essa, ristringendola poi ben con la terra; & sempre in tutte le sorti d'ortaglie che si piantano, e in tutte l'herbe auuertasi di lasciarsi sempre la cima scoperta sopra la terra, perche se resta coperta con la terra, non hauendo facilità da poter dar fuora si affuoca, & perisce. Similmente s'han da trasplantare piu presto picciole che grandi, perche piglian meglio per hauer le radici piu ferme, & per questo riescono migliori. Et in tutte le sorti d'ortaglie che si seminano di semenza minuta, come sono lattuche, rape, cipolle, radici, & simili, pigliſi la semenza, e mescolisi con buona quantità di terra, ò arena, in modo che fra gran quantità d'arena, ò terra, uenga à esser poca semenza, perche se sole senza questa diligenza queste semenze si seminano, uengono à cader molte & spesse à montone da una banda, & da un'altra poche, & da qualche altra non ui nasce niente. Ma facendosi come io dico uiene à nascere ugualmente, & non piu spesse, ne piu rare di quanto si conuiene, & che è il bisogno, & riesce piu uaga à uedere, & piu ben ordinata, & si alleua meglio, & questa regola si ha da osseruar in tutte, & spetialmente nelle semenze che non si han da trapiantare, che queste han rimedio di poter rarificarsi nel trapiantarsi, con tutto ciò riescon migliori seminate nel modo che io dico.

Hor hauendo detto sommariamente queste generalità di ortaglie, ueniamo con la gratia di Giesu Christo, à trattar particolarmente di alcune di esse, & imitando Crescentio, comincierò à fare salsa di agli scriuendo prima di essi.

Degli Agli, & della proprietà di essi. Cap. VIII.



Cresc. lib. 6. cap. 3. Pall. Nouemb. ca. 6. Genn. c. 14. Col. lib. 12. cap. 3. Plin. li. 19. cap. 6. lib. 20. c. 6. lib. 29. c. 4. Plo. lib. 3. Maiguin. part. 4 Auic. lib. 2. cap. 75. Arist. part. 14. probl. Hortus sanit. lib. 1. cap. 14. Dioſc. li. 2. cap. 137.

SOno gli Agli di due sorti, uno chiamato bianco, & l'altro castagnuolo. Ricercan terreni grassi pur che sien dolci, & piacenoli à lauorarsi, & ne i terreni nuoui diuengono migliori che nelle terre usate, & stracche, & se non si puo hauer terre nuoue, sieno almeno riposate, che ancora che diuenghino honestamente buoni ne i terreni che hanno letame, come son quei de gli horti che si adacquano, non son tanto durabili, ne se gli uguagliano in bontà, perche ogni cosa che si fa nascer con letame si conserua tanto quanto quella che nasce senza, & assai meno gli agli, che niuno altro frutto, perche gli fa scaldare, & corromperſi presto, & perche gli agli si alleuan meglio fra las hazas del frumento che ne gli orti, sono anco piu sani che quei de gli orti per molte cause, & per esser di natura secchi uoglion terreni fosi, hucchi, ben triti, & ben lauorati, & terreni che non sien duri à lauorare. Et ricercano parimente piu tosto terre calde, che fredde. I tempi buoni à piantargli son dui ò nel mese di Ottobre, ò di Nouembre, & questo è ne i paesi, & terre secche, & calde, & migliori si fanno in tempo asciutto, ma ne i paesi, & terreni freddi, humidi, & pioueggiosi doue si irrigano si deue seminar di Gennaio, & di Febraio, percioche con la pioggia, & humore si putrefa quando son posti inanzi che arriui, & se la terra che si irriga di acqua è calda, si possono porre di Ottobre, & Nouembre, & fine à Febbraio, & auuertasi che sempre che si pianteranno sia tempo dolce caldo ò temperato, & chiaro, & se doue si piantano si han da irrigare, sien fatte le sue arole maestre, & l'altre come per l'ortaglie, & se non si ha da adacquare ueda la sua rasa piana, & da ogni banda sien piantati per suo ordine, come lignos, acciochè con comodità si possa sarchiare, & rizappare senza scauargli, & per la linea sia un'aglio piantato quattro dita lunge dall'altro ò cinque al piu che sia, & altre quattro dita sotto, & se si piantano nel cresçer della Luna saran maggiori, ma non saran tanto abbruscianti posti nello sminuir di essa, & anco dicono gli Agricoltori, che ponendosi quan-

do è la Luna nell'altro hemisperio, (che è quando non perisce, ma è sotterra) che non saranno si ardenti, & abbruscianti nel sapore, ne daran tanto cattiuo odore, & che il medesimo debba farsi nel tempo del raccorgli. Et io ho udito dire à uno amico mio, & affirmare, che se quando si piantano si mettera in ciascun aglio da un lato senza toccare il mazzuolo ò cuor di esso un grano di spetie alquanto spezzato, che l'aglio dopo haura in se parte di quel sapore, & odore, ma che ciò deue farsi in luogo doue non si irrigano, & se si mettera à molle l'aglio duo dì prima che si semini in mele, & latte che sarà migliore, & maggiore. Et Auercis dice che mettendosi à molle un dì prima che si semini in buon mosto sarà piu saporito. Per piantar ò seminarsi si han da sciegliere gli agli grossi colti in buona stagione, & che habbia le barbe lunghe, & bianche, & non sieno come tignose ne abbrusciate; si han da sarchiare molto, & nello sminuir della Luna, perche si uiene à quel tempo meglio à disfar l'herba, & quanto piu spesso sieno sarchiati tanto fian migliori, & cresceran piu nella testa, & questo sarchiare sia dopo che saran fuori di tre foglie almeno, & prima che uoglia far forma di tronco, & dicon che se quando son gia grandetti se gli riuolgera il tallo che faran maggior testa, perche la uirtù si uiene à riencentrare dentro, ma io non giudico che sia ben fatto, anzi penso che per quel luogo si fracidera il capo, io dico quel che gli Agricoltori dicono, poi dico in ciò il parer mio. Quei che si irrigano si han da irrigare una uolta ò due ogni settimana, & deue farsi di notte quando sia ben rifrescato, & quella uolta che si adacqueranno, sien satiati ben d'acqua, che se si adacquan poco col Sole che sopragiunge si uien poi à scaldare. Et se quando fa gran caldo piouesse un poco, subito sieno adacquati di sopra, perche altrimenti con quella poca aqua diuenteranno abbrusciati, & passi, che piu danno gli fa la poca acqua che la molta. Molte uolte à gli agli, & anco l'altre ortaglie son mangiate di sotto da certi piccioli uermi, iquali nascon la maggior parte delle uolte per la grande abbondanza del letame che si da alla terra, il principal rimedio è di leuargli con mano. Il coglier de gli agli ha da esser quando il ramo è bene asciutto, & secco, & essi sien stati senza hauer acqua qualche dì, perche sieno ben secchi, & che come dissi la Luna sia sotterra che non appaia, & nello scemare, & in giorni chiari; & dicono che si conseruano piu cogliendosi dopo il mezzo dì, & uerso il tardi: & colti che sono bisogna, che sien tenuti alquanto al Sole accioche sien ben asciutti, & dopo si mettano all'ombra, perche se stan molto al Sole, il Sole gli ricuoce, & scaldansi, & son poco durabili. Conseruansi bene messi nella paglia, & anco posti al fumo purche il fumo non sia eccessiuo, & meglio esposti alla

Tramontana, ò mettergli alquanto in acqua salsa alquanto tepida, & dopo porgli all'aere accio che si asciughino: & dicono che questi si conseruerau piu tempo, & saran di bonissimo sapore, & non cosi asperi, ma nulla ualeranno per seminare. Gittan gli agli qualche uolta la semenza nel taglio & di questa semenza nascono piu tardi, & ne il primo ne il secondo anno riescon buoni quei che si seminano di questa si fatta semenza, ne uengono à perfettione, & non è ben di seminare di questi, & è la ragione che per hauer gittata la sua uirtù, & sustanza nella semenza non l'ha poi ne gli agli che son uani, & cosi non riescan buoni. Han gli agli molte singolar uirtù, & proprietà, ancora che cattiuo odore, ancora che esso odore non sia senza utilità, se ben le abborriscono le dame, & galante persone, che dall'odor de gli agli fugono i serpi, & tutti gli animali uelenosi, & giouа molto contra le morsicature uelenose pistandosi, & ponendosi sopra di essa, & beuendosi il sugo di essi si sparge il ueleno, & perciò son chiamati triaca di contadini. Et parimente giouа nel medesimo modo per le morsicature de i cani, & lupi rabbiosi, & cosi beuuto il sugo di essi con uino è buono contra l'aere corrotto, & mangiati la mattina à diggiuno fanno il medesimo effetto, sono eccellenti per disoppilar il fecato facendosi salsa di essi, & con herbe che sieno di uirtù aperitiua come è il petrosemolo, & altri simili, & prouocano l'orina cocendosi le sue frondi & ricceudosi quel uapor di sotto, come che si profuma prouoca i mestrui & regole delle donne. E' buono contra l'asiatica, contra i uermi è buona parimenti la salsa di essi con pimenta, & petrosemolo, & aceto, contra la difficulta dell'orinare, & il dolor de fianco cuocianſi gli agli con le sue areste in uino, & olio, & ponganſi quanto piu calde che si puo alquanto di sotto l'ombelico, & uerga, & sopra il luogo che duole. Gli agli dan dolor di testa, & sonno, accortano la uista, son uentosi, & accendon la lussuria, il mangiarne troppo fa abbrusciar il sangue maggiormente ne i colerici, generan lepra, & dan gransete, cotti sotto la bragia addolciscon la tosse, allargano il respirare, schiaran la uoce, & sono utili per il dolor del petto che uien di freddo, & toglion uia le brutture, & flemme del petto, & pigliandosi per bocca il sugo di essi leuan quelle che stan quiui forte attaccate, fan male alle persone secche, & coleriche, & son migliori per le persone humide, & flemmatice, & similmente son molto buoni per aiutar à saldare le tagliature di essi, & perciò se gli deon dar à mangiare, & se i putti son si piccioli che allattino, mangini la balia che gli allatta. Son singulari per quei che hanno la iteritia, & perciò mangingli crudi, & con essi beano uino bianco. Cotti son buoni, & sani cru-

di essendone mangiati modestamente dan molta gratia, & sapore in qualunche modo che si mangino, & se gli agli son posti alquanto al fuoco non puzzan tanto come gli altri, & perciò è sempre bene di scaldargli alquanto, & sieno mezzo arrostiti ò datoli un bollore intieri in acqua mondati prima che si mettan così à bollire. Son buoni gli agli contra l'acqua cattiua che non fa tanto male mangiandosene; sanan le lentigini se con gli agli saran fregate, & guariscon le pepite delle galline. Altre molte eccellenti proprietà han gli agli le quali io lascio di dire per non esser lungo, & perche queste sono le piu principali. Dicono comunemente esser buoni contra la pestilenza.

Dell'Appio. Cap. IX.

Cres. lib. 6. cap. 7. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Febbr. cap. 3. Mar. ca. 5. Plin. li. 19. cap. 8. li. 20. c. 11. Teo. lib. 1. de causis. li. 2. et li. 8. dell'hist. Auic. lib. 2. cap. 56. Hortus sanit. lib. 2. cap. 33. Diod. lib. 3. cap. 78.



L'Appio è un'herba medicinale, & in qualunche sito ò terra si fa buono ò sia calda ò sia fredda purche habbia abbondante humore, & perciò deue esser seminato uicino à luoghi che habbino acqua ò fonti ò ruscelli ò altri luoghi simili, & in acque che generan loto, & in acque che tengan del salso. Tarda molto à nascere che per tardi ò per tempo che nascano non uien fuori prima di quaranta dì, & nasce piu tosto di semenza uecchia che di semenza nuoua. Si puo ben seminare di Febbraio, & da li inanzi, & per Marzo, Aprile, & Maggio, & anco di state, purche chi in questo tempo lo seminera l'aiuti molto con l'acqua, & dicono che se pigliano quando si uuol seminare tanta semenza quanta si puo raccoglier con tre dita, & si pone in un panno di lino raro, & se sarà messo in una fossetta stretta nascera gran cespuglio di esso, & nascerangli le foglie molto crespe. Se essendo seminato sarà ben calcatagli la terra, ò se gli mettera una picciola lastre sopra, dicono che la lieua. Se si uorrà trasplantare sia quando è picciolo, che quando è grande non piglia bene se non ha molta acqua; ricerca parimente la terra ben stabbiata. ha una radice principale laquale fa un cespuglio quando è uecchia. Dell'appio son molte differentie maschio & femina, di orto & di montagna. Ha uirtù grande di aprire le oppilationi del fegato, & la milza, prouoca l'orina, & fa sudare, è molto simile nelle sue proprietà al petroselo eccetto che non è di così buon sapore ne così secco. L'appio fa male alla testa, & à coloro che patiscono il mal caduco che molto l'accende quella infermità, & massimamente ne i fanciulli

fanciulli, & perciò le madri non ne deon mangiare quando allattano i figliuoli; masticato da buono odore alla bocca, & se le donne pregne ne mangiano gli da uomito, pisto & col mele mescolato schiara la uista, & guarisce il dolor de gli occhi. Se i pesci sono infermi nelle peschiere mettasi dentro dell'appio pisto, ò fior di farina mesciato con sugo di essi. Beuuto l'appio ò sua semenza ò radice piste in uino ben chiaro, & uecchio prouoca l'orina, & il fior delle donne, & spezza la pietra della uessica, cotto in acqua, & beuuta quella acqua netta molto i rignoni, & beuuto il sugo di esso (& è meglio che la radice) con uino lieua il dolore de i lombi. Et gittata una coccia di esso sugo nell'orecchia le purga, & gioua all'udito. La semenza dell'appio allarga il respirare, è buona per gli hidropici che purga il fegato, & lo scalda, & incita la lussuria. Et dice Auicenna che coloro che dan latte non ne deon mangiare.

Dello Assentio, & sue proprietà. Cap. X.

Theo. lib. 1. et lib. 4. dell'histo. li. 3. delle cause. Cres. lib. 6. cap. 9. Plin. li. 17. cap. 7. & cap. 13. Col. lib. 12. cap. 13. Pal. Onob. cap. 14. Auic. lib. 2. cap. 2. Diod. lib. 3. cap. 25. Hortus sanit. cap. 3.

L'Herba dell'Assentio chiamata in Lombardia medico, è del colore della cenere, & nel sapore è amarissima, ma molto medicinale. Circa il modo del piantarla ci è poco che dire. Vuol terra che sia ben lauorata, & in ogni aere nasce, ma meglio nel freddo. Si puo piantar di barbati che gittano à piedi, & anco nasce de i ramicelli piegati, & similmente di suo proprio seme; si semina di Gennaio, & di Marzo. Non uuol esser molto adacquata, ne fargli molte carezze, perche per la grassezza non riesce di tanta forza & uirtù nelle sue operationi medicinali, uuol esser mondato molto. L'herba dello assentio è di molte maniere, ma tutte concordan nelle lor proprietà. E' caldo, & secco, & apretiuo prouoca l'orina, & il fior delle donne posto di sotto con appio, & altamisa, da appetito posto in empiastro nello stomaco, riposa il uomito da appetito, & il siroppo di esso è buono contra la itericia, disoppila il fecato, & il suo sugo fa tutte queste operationi, ma per esser amaro se ne fa l'acqua lambicata. Et il siroppo fatto con questa acqua dice Auicenna che gioua contra le moroide, & il sugo di esso gioua contra il ueleno de i fonghi, & da esso fugono molto le cimici, è buono contra le febri, & massimamente contra le quartane. E' buono beuuto il sugo ò empiastro di esso contra i uermi ò beuuto con sugo di fronde di persichi, & contra la durezza della milza, cuocasi con olio, & pongasi sopra. Parimente son molto utili allo stomaco ò beuuti ò empiastrati come dice Galeno. Beuuto il suo sugo schiara la uista, & posto ne gli occhi gli allucida, & lieua i pannicoli di essi, ge-

nera l'assentio sonno col solo odore, la cenere dell'assentio fa nero il capello mescolato con unguento rosato. Se fra le uesti si mette un mazzo di frondi di assentio non le guastera la tarma ne anco le roderanno i ratti, & se parimente il suo sugo si metterà nello inchiostro ne tarme ne ratti guasteranno i libri che si scriuera con quello inchiostro. Gittandosi in un buon cantaro ò brocca di mosto otto oncie di assentio pisto, & inuolto in un pannetto si lascierà cosi stare quaranta dì, & dopo si lieui, & si rimetta il uino in qualche uasello ben serrato à conseruar, haura gran uirtù contra la pestilenza, & darà appetito. Si han da cogliere i rami di esso in mazzi nel mese di Maggio, & seccarlo all'ombra, la sua semenza si coglie quando è ben maturo, & poi si ha da seccar al Sole, ma non tanto che il Sole le abbrusci, & gli lieui, & tolga la sua sustanza.

Delle Acelgas. Cap. XI.

Col.lib.12. cap.3. Pal. Feb. cap.24. Cres. lib.2. cap.24. Theo.lib.1. & 6. de l'hist. Auer. Maguin. part.3. Plin. li.19. cap.12. Hortus sanit. ca. 70. Diod. lib.2. cap.20.

LE acelghe uogliono, & sopportano qualunche aere, ma diuengono migliori in paesi freddi. Ricercano terre molto grasse, & humide, & bene stabbiate come se fosse marcite. Seminasi di suo proprio seme ò di alcune cimette che gittano al piede. Si puo seminare di semenza nel mese di Febbraio, & dice Columella che si deon seminare quando i granati sono in fiore, & si puo anco seminare per tutta la State. Si han da trasp iantare quando han quattro ò cinque foglie, & quanto piu spesso si trasp iantano migliori diuengono; ui sono de due sorti bianche, & nere. le bianche son di assai miglior sapore, & assai piu tenere, & dicono che si fan bianche se quando si trasp iantano se si empiastrano le radici con letame fresco. Et dice Auerois, che il letame deue esser di sterco di uacche, & che si adacquino, ma se di lor natura son delle molto uerdi che tornino in negre non credo che con ciò ritorni bianche, & se han da scauar di sotto piu uolte. Se si seminano con seme uecchie nasceran piu presto che con la nuoua come dissi dell'appio, & seminandosi di Estate nasceranno il settimo dì, & se nell'Inuerno nel decimo, pongasi ben nello scauarle che non se gli tocchi la radice che non ne hanno altra che una; possonsi ben seminare fra l'altre ortaglie che non ha bisogno di luogo appartato, ma ò per i solchi ò per le arole, & uogliono molta acqua, & se si lauoran bene diuengon grande, & doue una uolta si seminano se non si strappano uerdi mai son bisogno di quiui tornar à seminarle, che della semenza che di essa cade tornano à rinascer senza industria d'huomo, & della semenza di un cespuglio nascon certe acelghe, che nel primo anno non producon semenza ne fa tronco, & queste son bonissime à mangiare, ma quelle che spuntano il primo anno cosi non uagliono niente, ne di esse si han da pigliar semenza da seminare, ma si ben delle prime, che non portano il primo anno seme alcuno, & quelle che spuntano cosi fuori la prima uolta suellansi che nulla uagliono, & son senza uirtù alcuna. La sua semenza si conserua ben quattro anni, & da indi impoi non è buona per seminare. Son fredde, & humide, non dan al corpo cosi buon nodrimento come le lattuche, affiaccano, & debilitano molto lo stomaco, smuouono il corpo, & se si usa di mangiarne spesso, & molte, dan dolor di corpo. Son buone per persone coleriche, & persone calde, & febricitanti, massimamente di febri terzane. Lieuan la sete, son di cattiuo sapore da mangiare à sani, & acciò che pigli buon sapore dice Martiale, che ui si metta pimenta ò altre spetie. Il sugo di esse toglie le lendini, & altre bruttezze della testa, & fa neri i capegli. Si possón nel tronco di esse insitar puche d'alberi ò semi di essi, come dissi nel capitolo de gli insiti del terzo libro. Le acelghe che son alquanto di lor natura bianche, ò berettine diuenteranno piu bianche se prima che uengon grandi se gli appuercan bene tutti i talli con terreno ben alletamato, & cosi si fan piu tenere, & piu saporite.

De i Cappari. Cap. XII.



Col.lib.11. cap.3. Pal. April. cap.3. Settemb. cap.13. Ottobre cap.11. Arist.prob. cap.14. Plin.li.13. cap.23. lib.19.c.8. li.20.c.15. Teof. lib.3. delle cause. Auic.lib.2. cap.142. Plat.lib.3. Hortus sanit. lib.1. cap.97. Diod.lib.2. cap.41.

SOno i cappari certi cespugli che si estendon molto per terra, & producono molti piccioli capi. Questi di lor natura nascono in molte parti, ma doue non ne sono si deon seminare, perche son molto singolari cosi in minestra, come in medicina, come hora dirò. Sopportano qualunche terra, ma uengono migliori in terre asciutte, & uengono migliori in asciutto, che in humido, & perciò uedemo che nascon da esse istessi nelle mura, & fratte, & fra le pietre, & luoghi non lauorati di alcune sementuccie che portano i passeri, non uengono cosi buoni nel terreno bel coltiuato, eccetto se l'aere, & la natura della terra non gli li lasciasse produrre, percioche essi di lor natura non uogliono lauoro, ancora che quelli de i lauorati sien migliori, & habbino i tronchi piu teneri. Voglion piutosto terre calde che fredde,

similmente son molto buone le arenose, & perche col suo sugo, & amaritudine contaminano la terra, & anco perche doue una uolta fa radice si estende tanto per terra come i rosai rossi, ò spine è bene che doue si han da seminare se gli faccia prima un circuito di pietre & calce, per ciascuna arola, acciò non si estenda piu del necessario, & questo si intenda piantandosi in qualche horto, che se è nel campo è ben che si stendano. Si seminano in duo modi, l'uno è di semenza lequali producono in certi alcaparroni grossi (che questi cespugli producono duo frutti unitamente in un tempo, i minori capi son quei che gittano alcune rose bianche, & di buono odore, & queste non portan semenza alcuna, l'altre son piu grosse, & in quelle portan la semenza. Hor di queste grosse si coglia il seme nel tempo che son mature, & ben stagionate, & non si han da cogliere prima che aprano quei capparoni, & dopo che sono aperti tenganſi à sciugar al Sole, acciò si curino, & cosi curati si seminino. Si deuon seminar in terreni duri, & non adacquarsi, ò molto poco. Di sua semenza si semina di Marzo, Aprile, & Maggio, & per mezzo Settembre, similmente si possono seminar ò porre di barbati che gittano, & questo è meglio nel tempo della Primauera quando dan fuori, & di ogni ramo che si sotterra gitta radice, di li si possono traspiantare l'anno seguente, come chi trapone barbati di ceppo, & in ogni modo che si ponga sia messa ben sotto, perche nel tempo dell'Inuerno si secca pe'l freddo, & si consumano, & guastano nel nascere che fanno, & il metter de i barbatelli ò radici sia nel tempo della Primauera. Non ricercano altro lauoro se non che nell'Inuerno se gli taglino tutti i rami à radice della terra dopo che sia seccato, perche essendo piu netta haura maggior forza, & uirtù, & nascera piu presto, si fa migliore in luoghi esposti al Sole che in quelli che sono esposti all'ombra. Hanno il fiore nel tempo della State, & nel intrar dell'Inuerno si seccano, & consumano sotto terra, quelle che si seminano à mano son migliori, & de miglior sapore che le saluatiche, prima che gettino i piccioli capi quando hanno le cime tenere son buone da mangiar come li sparaci, i piccioli capi s'han da cogliere, per mangiare, ò per conciare prima che gittino fuori il fiore, e in molte parti si conciano per conseruarli, ma mettendosi prima in acqua calda, & ben salata à molle, perche quiui uiene à perdersi quel uerdore, & dopo che sono asciutti porli ne i suoi barili, mettendosi abbondanza di sale tra un solaro, & l'altro, accioche meglio si conseruino, & dopo quando si uoglion mangiare, si han da lauare ben doi, ò tre uolte, perche perdano quel sapore. Alcuni gli danno un bollore per fargli piu tenere, & dopo gli metteno in acqua fredda cosi uengono à perdere il sale, ouero tenerli in aceto,

Quelli che son cotti se gli deue esprimer ben l'acqua, & si mettano in aceto & olio peterſemolo tenero, & qualch'altra herbetta tenera buona, & alquanto di zuccaro che tutti insieme faranno una insalata eccellente, cosi al gusto che da appetito, & è saporita, & come per sanità, & puossi dare all'infermi che han perso l'appetito. Quei che gli usan di mangiare non hauran dolor di fegato ne di milza, perche disoppilano molto, & son buoni contro la perlegia, & i tremori de le membra risoluendo tutte le uiscosiate de i membri interiori, & maggiormente contro la iteritia, & per esser apertiui fan uiuace il coito, & per questo non si deue molto usare, massimamente i uerdi, quelli che disiderano di uiuere in castità presso Iddio con essa; son contrarij alla malinconia, prouocan l'orina, che i cappari han uirtù di aprire, & risoluere, & di consumar le uiscosità assottigliarle, & purgarle, & chi molto gli usera di mangiare, ancora che habbia male di polmone, lo purgano, nettano, & sanano, & il sugo d'essi ò mangiato, ò in christiero ammazzano i uermi del uentre, & il medesimo effetto fanno cosi mangiati. Et dice Auicenna, che per la sciatica è buono che si faccia christiero, ò impiastri col sugo della scorza delle radici d'essi, se in uino bianco si mette quanto il peso di due dramme della scorza delle sue radici, purga il polmone marauigliosamente per urina, pigliandosi per spatio di trenta dì. Il sugo di essi gittato nell'orecchie le purga, & gioua à far sentire, uccide i uermi delle orecchie, & mangiate, dicono che son buone contra il tossico mangiato, & se la mattina si masticherà la sua radice fara purgar per la bocca l'eccessiua humidità della testa, guarisce il dolor de i denti che uiene da frigidità, à quei che la mangiano la prima uolta riesce di cattiuo odore, & sapore, ma dopo son aggradeuoli, saporiti, & utili. L'olio de i cappari gioua contra le durezze, & oppilationi del fegato, della milza, & pulmone, maggiormente quelle che nascono da frigidità, & quasi tutte l'infermità di essi, son caldi aperitiui, & risolutiui.

Della Boragine. Cap. XIII.



Maguin par. 3. Cres. lib. 5. cap. 15. Hortus sanita. lib. 1. cap. 78.

LA Boragine è un'herba che ha le foglie simile quasi à quelle della bugolosa ò lingua di bue, co si larghe, aspere, & pungenti. Ve ne sono di saluatiche, et domestiche, ma tutte al fin son di una medesima fattura, & proprietà. Son piu salutifere che alcuna

Universidad de Deusto
Biblioteca

altra ortaglia. Che della boragine si puo ben dire, & con uerità che in molti luoghi non è estimata, perche non son conosciute le sue uirtù, le quali son molte come si dirà hora. Ricercan terreni grassi, & humidi, & che sieno sustantiosi. Quel che principalmente ricercano è che sia ben lauorata, & per ciò appertengono, & conuengon di stare ne i giardini, & ne i tramiti delle uigne. Et son di tal qualità che in uno horto, ò in altro luogo che si seminino non accade di seminarle piu di una uolta, che elle si multiplican molto, purche la terra come ho detto sia ben lauorata, & humida, ò che si adacquino, & doue si adacquano si posson seminare in ciascun tempo, & se si farà cosi, son di tal natura che prima bisognera di istirparle, che seminarle, oltre che le formiche se ne portan la lor semenza, & le nascondono, & quiui nasce. Si han da seminar di semenza del mese di Aprile, & di Maggio, & in questo modo uerranno à buon'hora, ò per Agosto, & Settembre, cosi nasceranno tarde, & in tutto l'anno gittan fiori in molte uolte, & cosi matura una semenza di esse piu presto che un'altra, & si conserua il seme di essa per seminare duo anni. Et perche gli cade, & si puo raccoglier con fatica si deue istirpar i piedi, & porgli à sciugar al Sole in una touaglia, & indi à cinque ò sei di quiui si ha da crollare, che ui cadera il seme, laquale si deue asciugar al Sole, & conseruar in luogo che non sia humido. Similmente si truouano alcuni granelli di essi à pie del cespuglio, che son lunghetti, & hanno una coronetta bianca. Questa semenza si deue raccogliere, uolendosi ripiantare in altra parte ò per qualche medicina. Si traspiantano quando son picciole, & il miglior traspiantare è di Ottobre, ò Nouembre, & innanzi che cominci à far tronco, & in tempo humido ò adacquarli, perche piglino, & perche mentre son grandi son le foglie piene di spine, son buone cotte con la carne, & quando piccole per insalata. Allegran molto il cuore, & purificano il sangue dan molta allegrezza in modo che ui è un uerso di essa: Ego sum borago quæ gaudia semper ago. Et perciò son molto buone per coloro che han mal di cuore, & per i flemmatici, & melanconici, crude generan molto singolar sangue, & piu cotte con buona carne di castrato ò capponi, & perciò son molto buone per i uecchi, confortan molto tutte le membra dello spirito, & i polmoni, allargano il respirare, & beuendosi la semenza di essa in uino allegran molto il cuore, & se si usano à mangiar molte uolte, toglie & sana l'iteritia. De i fiori di esse si fanno singolarissime insalate, mescolate con un poco di petrosemolo, & herba buona è singolare lettuario, & siropo per mal del cuore, & per il fegato. Perche ue ne habbia da esser per il tempo dell'Inuerno, che non si secchi dal gelo gittesegli letame di stalle che

sia fresco, & col suo caldo si diffenderan dal gelo, & questo rimedio sta generale per tutte l'altre ortaglie, che si soglion gelare. Nelle borragini lauoran molto le pecchie, del fior dellequali elle mangiano assai, & acciò che questi animaletti faccian bene, si deue questa herba piantar doue se ne fa industria, che quando queste boragini fioriscono quasi non si preuaglion mai di altro fiore colquale fabrichino gli api.

De i Cardi, & sue parti. Cap. XIIII.



Cres. lib. 6. cap. 12. Pal. Febb. cap. 24. Mar. ca. 9. Mag. ca. 5. Ottobr. 11. Plin. li. 19. cap. 7. li 20. c. 24. Pla. li. 2.

Sono i Cardi di molte sorti, ma io non parlo hora qui se non de i cardi de gli orti che son per mangiare, che in alcuni luoghi son chiamati artichiocchi, & massimamente in Lombardia, sopportano qualunche aere ma il piu naturale è l'aere caldo, perche in quelle che son molte fredde si abbrusciano da i geli, & diuengono suaniti. Si fanno eccellenti ne gli Inuerni pioueggiosi, & ancora che si crieno in terre leggiere son però assai migliori ne i terreni grassi, & oltre che quiui son migliori han questo uantaggio di piu che per la durezza di essi non saran tanto guasti da i topi, che guastano, & rodono le radici di essi sotterra, & essi in uero di lor natura nascono, & si alleuano in terreni grassi neri, & buoni, come io dissi nel primo libro di questa opera narrando i segnali di questo buon terreno, & ciascuna cosa tanto diuerra migliore quanto piu sia conforme la terra doue si ha da piantare à quella nella quale naturalmente si cria. Et essendo che i cardi nascono, & si alleuan bene in terreni molto grassi in essi deono esser seminati, & posti. Voglion la terra molto stabbiata, & con humore che gli fa migliori, & piu teneri. Se nel tempo che si semina la semenza di essi se le spezzerà alquanto la punta dicono Crescentio, & Palladio che i cardi nasceran senza spine, & se la semenza si terrà à molle tre ò quattro dì in olio di lauro (che gia dissi come si faceua nel capitolo de i lauri) ò in nardo ò in acqua rosata, & dopo si tiene ad asciugare, & cosi poi si semini, i cardi hauran quel medesimo humore, & potrà far il medesimo effetto ciascun altro odore. Et tenendosi à molle in latte riusciran molto dolci, ma percio che il latte si infortisce bisogna che gli sia mutato due ò tre uolte, ma io credo che quei che

saran bagnati in olio di lauro ò altro olio non sien per nascere perche l'olio fa guastar la semenza. Si han da seminar i cardi nel crescer della Luna, & si ha da auuertire che nel tempo che ò si semina la semenza ò si ha da piantare sia messo dritto in terra in quel modo che ha da nascere, che se ua torta nascera il cardo picciolo suanito, & duro. Non si ha da profondar sotto terra piu la semenza che quanto è l'altezza del dito grande al trauerso, quei che si han da trasplantare, ancora che rade uolte questa pianta si trasplanti, ma quei che non son da trasplantare uoglion ir molto sotto, & esser ben coperta la semenza, in modo che di quella terra che resta di sopra resti molto trita, & se il terreno fosse bene stabbiato si fan piu teneri, & migliori. Essi si seminano di due sorti ò di semenza di certe picciolline piante che gittano al piede come figliuoli ma di queste tali non riescon cosi buoni ne cosi teneri come quei che nascon di lor propria semenza. Il seminar questa semenza è meglio nel mese di Marzo, & nel principio d'Aprile, & il porgli sia con ordine per tramiti, & drittura, & in rasa lunga per rispetto dell'adacquare, doue si inacqua, & sia un cespuglio di essi posto lunge dall'altro un buon tratto, perche si possa ogni cardo comodamente, & separatamente coprire, che almeno sia duo piede luntano un cardo dall'altro, & si auerte che per ciascun cespuglio si han da gittare sette ò otto grani di esse semenze posti in tanto spatio quanto sia un palmo & mezzo, accio che possa ciascun di essi insaccare, & crescere, & indi à qualche dì che il cardo di essi grani sia nato, se alcuno di essi sara suariato, & troppo minuto, lieuisi uia accio che dia luogo all'altri, & restino almeno quattro ò cinque cardi. Quei che si trasplantano ò sia della radice della madre ò sia de i seminati, si posson trasplantare di Maggio de i rampolletti che gittano al piede, ò di quei che nascon di semenza nel tempo della Primauera ò di Ottobre di quei che gittano alhora, che il cardo se è tenuto in grassezza gitta molti rampolli, ò germogli: quando si trasplongono dicono esser necessario di tagliarsegli con un coltello alcune di quelle barbette che son molto lunghe, & si empiastri poi ben tutta la radice con letame di uacca. E' gran bene quando son cosi piccioli sarchiargli molto, che uogliono esser ben netti à torno che non sien circondati di herba, ma quando son poi grandi non han bisogno di questa cura, imperoche essi da loro istessi consumano ogni herba che lor sia uicina, & l'affoca, & non mi par buon parere quel di Crescentio quando dice che si possin ben trasplantar di Ottobre fra i solchi del grano che è già nato, che è cosa chiara che l'affocaranno, et occuparan molta terra. Si han da rifrescare nel fine di Settembre ò di Ottobre piouendo ò adacquar la terra, acciò che diuenga spognosa, &

sa, & quei che lo fan nel fin di Settembre fan che si faccin piu presto, perciocche la terra è in quel tempo piu calda, & matura piu presto che nell'Inuerno, nel qual tempo è fredda. Vogliono quando son piccioli il letame ben marcio, & putrido, ò cenere in terreni freddi, & quei che si trasplongono nell'Inuerno, & perche essi occupano gran tempo la terra, possin ponersi fra i limiti dell'arole, meloni, cipolle, cauli ò radici, & altre hortaglie che si streppan da terra, & non si tagliano, prima che esse crescan molto, à quei che si lascian per semenza si desempre leuar i germoglietti acciò che crescano bene, & producano la semenza ben proportionata, & ben matura, & quando arriuano i gran caldi, cuopransi le cime di sopra del carciofo con alcune foglie, che il Sole abbrusci la semenza, ma questo è piu necessario nelle terre alquanto calde; & in questo mio paese, & ne gli altri che son molto pioueggiosi si soglion coprire con qualche cosa che l'acqua non habbia da entrare in quelle cime, & in quella coppa, che fa marcir la semenze, & dopò l'essersi colto il fior di essi, che è molto buono per quagliar il latte, & che sia ben secca la semenze spezzisi il carciofo di sopra un panno, & quiui si scuota, & raccolta si metta in luogo asciutto. I cardi da semenze sian di caspi grossi, larghi, & teneri. Vogliono esser ben inacquati ò star in luogo humido, & si han da inacquare il medesimo giorno nel qual saran seminati. Questo frutto guasta molto, & destrugge i topi, & i ratti, perche uan sotterra, & mangiano le radici, & il tronco di essi, & subito periscono, & per essi è bene di inacquar molto la terra, che si insuppi, & satij ben d'acqua, perche l'acqua gli affuoghi, & tener gatti nell'orto fra il cardo. I cardi son assai buoni da mangiare, che acconcian molto lo stomaco, & il cibo, & per questa cagione disse il Portughese che gli asini han migliore stomaco che gli huomini, perche mangian piu cardi. Ingrossan molto la lingua, impediscon molto la fauella, disoppilano il fegato, fanno orinare, dan sonno, dan appetito, son confortatiui della matrice ò madre. Per esser calidi, & perche han uirtù ò proprietà di quagliar il latte come fa il fiore non lo deuono mangiar molto le donne che allattano perche gli lo farebbe quagliar nel petto, & causano alcune infermità di gran dolore, & anco si deuen guardar di mangiar cardi, ò carcioli quando si mangia latte, perche hauendo questa herba questa uirtù di quagliare, lo quagliarebbe nel corpo di chi lo mangiasse, il che è molto pericoloso, & la maggior parte delle uolte mortale. I cardi mangiati dan buono odore alla bocca.

De i Cauli, & sue proprietà. Cap. XV.

Cat.c.55. & ca. 56. Col.lib.12. cap.3. Pal Febbr. cap. 24. Mar. 9. Cres. lib.6. cap.22. & cap.52. Auerois. Plin.li.19 cap.8. lib.20.c.9. Teo. lib. 2. delle cause. lib. 4. dell'histor. Maginn. part.3. Hortus sanit.lib.1. cap.1. Diod. li.2. cap.103.

I Cauli ò uerze secondo il parlar Lombardo son di molte sorte, & manie re come noi uedemo, ma tutte uogliono un medesimo lauoro. Et quantunche diuentino buoni in ciascuno aere, diuengono con tutto ciò assai migliori in paesi freddi come sono in Lamagna, oltre che nelle terre, & paesi freddi non generano tante picciole ruchette che gli mangiano, quanto fan nelle caldi, & uogliono anco piu presto alquanto di costa che di terra piana; per questa cagione dice Palladio che si deon porre ne gli orti, & limiti delle arole ò rase, perche quiui sta piu alta, & piu pendente la terra che quiui si fanno assai migliori che in tutto il resto dell'arola. Voglion terreno grasso, & sustantioso, ben riposato, & ben stabbiato, & nel terreno mediocremente leggiero si fanno, ancora che non tali. Nell'arenosa, & dura, & cretosa si fan molto suaniti, & duri eccetto che non sia stabbiata assai, & Plinio dice che se si adacquano, & stabbiano che diuerranno maggiori, & piu teneri, ma che non saran cosi saporiti come senza. Questo è doue la terra è molto auantaggiata, che doue è cattiua, & debbole ha gran bisogno di stabbio. Deue esser la terra anco per cauli netta di pietre ò arena, & il medesimo ricerca anco ogni altra sorte di ortaglie. De i capucci la miglior postura è per Primauera, & anco non deue porsi in altro tempo, che uiene à maturarsi per l'Inuerno, & per il freddo si uiene à serrar meglio, ma le altre sorti di cauli in qualunche tempo si possono porre che in ogni stagion dell'anno uengono buone. I capucci han bisogno di terreno piu stabbiato che gli altri cauli. Si pongono i cauli ò capucci, perche uengano à farsi piu presto uerso il Mezzogiorno, ma ponendosi uerso il Settentrione, & uento di Tramontana, ancora che non crescano ne si maturino cosi presto son con tutto ciò migliori, & di miglior sapore che il freddo, & il gelo da molto gratia, & sapore à qualunche sorti di cauli, & gli intenerisconmolto. Il seme da piantargli sta nuouo, che se passa quattro anni, nascono nauoni secondo che dice Auerois, & Palladio; & dice il medesimo Auerois che tornando à seminar il seme di quei nauoni tornerà à nascer cauli, ancora che Crescentio dica che si conserua fino à diece anni. Vogliono esser le arole ò rase molto ben zappate, & stabbiate per seminar il colino, ma sia il letame ben fracido, & mescolato con terra, & accio che ne formiche ne passari non mangino la semenza ò il colino, quando nasce mettasi prima à molle la semenza in sugo di herba mora, & perciò giouerà quel che si disse ne i rimedij delle ortaglie nel settimo capitolo di questo quarto libro, si han da seminar nel principio del crescer della Luna che nasceran migliori, & piu presto. Vogliono esser molto adacquati prima che nascano, ma dopo, non tanto, & per fare almaciga seminisi il colino in luoghi caldi ò aprici, oltre che tutte quasi le semenze dell'ortaglie ricercano questo medesimo, perche meglio & piu presto nascono. Il trasp iantargli sta quando hauran sei foglie, & Paladio, & Crescentio dicono che se si pianteranno alquanto maggiorette non piglieran cosi presto come le piu picciole, ma che uerran maggiori & piu gentili, ma se si trasp ongono in tempo freddo ò fresco, & che non faccia Sole, gli sarà gran bene porgli grandicelli, ma se è tempo caldo meglio è di porgli alquanto piu tenerini che non si secchino prima che piglino, se si trapone in tempo freddo, sia la mattina dopo che il Sole sia leuato, & che habbia tolta la rusciada della terra, ma se è in tempo caldo, sta tardi dopo l'esser caduta la furia del Sole, & subito si adacquin ben sopra che si faccian alquanto uigorosi, ma il miglior trasp iantare è in tempo nuuoloso & humido; che pioua lenta acquetta alquanto. Nel trasp iantare tagliseglile barbaccie lunghe che restino corte che al trasp iantare non restino riuoltate ne torte che cosi uerriano in cauli suaniti. Si possono trasp iantare, facendosi un buco con un bastone, & mettauisi sotto la radice stringendosegli ben la terra al lato. Gli capucci per raccoglierssi essi in se istessi, & stringersi, si han da trasp iantare spessi, ma gli altri cauli grandi, & larghi uoglion gran campo, perche si estendon molto, ò se si ponessero spessi, si possonfar piu rari quando uerranno à crescere, & farsi maggiori, & se se gli mette la terra al piede come chi acogomba l'albero, si uerranno à fare assai maggiori, & al trasp iantare non si sotterri ne cuopra tutto il tronco che si guasta, & dice Columella, che al trasp iantare si debban empiastrar ben le radici con alquanto di loto di fonte ò di fiume, ò di letame ben marcio che in questo modo diuerranno piu teneri, & saporiti, & cociui. Deono ben zapparsi, & stabbiare la terra quando son piccioli che dopo che son grandi non accade, perche da se istessi soffocano con la lor superiorità l'herbe che gli sono nate all'intorno. Et dice Plinio, che fra tutti i letami per i cauli non è letame il piu eccellente che quello dell'asino, & il medesimo dice Auicenna. Vogliono esser bene inacquati, & se si adacquano con acqua salsa son piu saporiti, & piu teneri, & il medesimo effetto fanno seminandosi in terra che habbia del salso, & migliore adacquare è di notte maggiormente se son picciole che le pianti grande fanno ombra da loro istesse al proprio piede, & non gli puo perciò far male l'acqua col Sole, & se quando son grandicelli si piglia la poluere della terra salsa, & se gli gitta so-

pra delle foglie ò nella radice quattro ò cinque uolte uerran grandi piu presto, & in perfettione, & saran piu saporiti: gli fa gran seruitio il salnitro che le fa star piu uerdi, & piu tenere, & piu saporite, & questo se gli puo dare in duo tempi, & età di esse in due maniere, l'una quando son picciole pistar il salnitro, & cernerlo, & gittarglilo leggiermente sopra, & l'altra disfar il salnitro in acqua, & con una scopa bagnar i cauli, & questo fa anco lor grande utile in ammazzar le picciole ruchette che gli mangiano. Dice Teofrasto che se fra i cauli si semineran piedi di ueccia, & lupini che non genereran ne ruche ne quei piccioli pedocchi che fanno. Se si secca sterco di pecore ò di palombi, & cenere, (& è buona di fico ò di oliua) & tutto si riduca in poluere, & si gitterà sopra i cauli che habbian di questi pedocchi, ò si faran fuggir tutti, ò uero moriranno, ò cuocer frondi di oliue ò di sambuchi in acqua, & con essa borfar i cauli, ò se se gli farà fume con ena, & zolpo, & con corno di ceruo ò di capra moriran tutti i uermi, & ruchi, & simili animaletti. Similmente se i cauli son poco guasti da quella maledittione è ben di spiantarli prima che guastin gli altri, & questa è la miglior medicina preseruando che non ne nascan piu. Et perche questa infermità di ruche ò pedocchietti si genera piu in luoghi aprici, & humidi, che doue è uento & aere, quiui si deon piantar certi cauli che hanno le foglie liste, & ne i luoghi aerosi quei che l'han crespa, che se si pongon queste tali doue si soglion criare questi pedocchietti si guastan molto, & son molto brutte, se la terra è grassa, & humida si posson ben traspiantare fra i solchi de i campi seminati di grano ò fra i tramiti delle uigne, masteno appartate dalle uiti, perche le guastan molto. Se i cauli si seminano nel principio di Settembre ò di Ottobre ueneranno à esser buoni alla quaresima, & non produrran semenze, perche il gelo gli abbruscia, & se si semineranno piu tardi saranno piu tenere per sopportar il gelo dell'Inuerno, eccetto se non fosse in paese moldo calido, & doue non è gelo, & se nel tempo dell'Inuerno si sfrondano i cauli ò se si descimano daranno certi bottoni ò brozzoli per la Primauera migliori che se non se sfrondassero, de i quali brozzoli nasce la semenza, & se quei germogli si taglian dal tronco tante uolte quante nasceranno fin che quella forza del seme si consumi tornaranno à gittar altre foglie di nuouo molto gentili, che il tronco de i cauli uiue piu di uno anno, & è tanto gagliardo che in esso si puo insitare puche ò seme d'altre herbe come io dissi nel libro quarto de gli insiti. De i capucci non escono cosi come de gli altri cauli, & percioche ne i rampolli quei sono migliori che serrano, & stringono molto, & dopo non tornano ad aprire de i tali è bene di hauer seme piu presto,

che de gli altri che non stringon bene ò subito dopo l'hauer serrato si aprono. Ma à i capucci non si tocchi la testa con le mani quando serrano, che subito si aprono. Hor quando si uedrà il repollo ben serrato, & duro, prima che cominci à infracidarsi, tagliseli tutta la parte di sopra come corona, & incrucichinsi le foglie con un coltello, & in questo modo non marcira, & gitterà i rampolli ò brozzoli della semenza. In qualunche sorte di semenze di cauli di qualunche maniera si uoglia, è la migliore quella che il tronco gitta nella parte piu bassa, & perciò quando gittano i tronchi i rampolli spontinsi tutti, acciò da basso rigittino nuoue cime per semenza, & questo si osserui in ogni sorte di cauli. Ma à cauli che si han da conseruar per hauerne semenze, non si ha da tagliare la cima del tronco. Pone Marco Catone marauigliose lodi, & gran proprietà de i cauli, recito le parole di Plinio, & son tante, che Crisippo, & Pittagora ne fecero trattati di essi, & il medesimo Catone dice di essi, che in uirtù, & buone proprietà auanzano tutte le altre ortaglie, & la miglior di esse è una sorte molto uerde, & crespa, & hanno i tronchi & uene alquanto rosse, che son di maggior uirtù, & i cauli che hanno la foglia larga non son cosi buoni, & i capucci non han tanta uirtù. Quanto al primo son contrarij al uino che empediscono, & medicano l'embriachezza che se son mangiati crudi inanzi che si beua non permette l'embriacare ancora che l'huom beua molto uino, ò se dopo l'hauer beuuto si mangiano, similmente medica la embriachezza ancora che sia grande, maggiormente se si bagnano in alquanto di buono aceto, come dice il medesimo Catone, & il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta: ma il mio cõseglio è che con la confidanza del rimedio de i cauli non si debba ber molto uino, che beuendosene troppo ne i cauli crudi ne i cotti non empediran la embriachezza secondo il parer mio, & anco ho ueduto per esperienza che questo rimedio sarà quando uno si fosse scaldato alquanto ma non per quei che haueßero beuuto à guisa di spogne. I tronchi di cauli mangiati crudi nettano molto i polmoni, schiaran la uoce, & il medesimo effetto fan le foglie ancora che non tanto come il tronco. Se con l'acqua in che son cotti si lauano le membra ò i nerui ritratti gli estende, & sana, & il medesimo effetto fa l'orina di coloro che sono usati à mangiare cauli, & similmente questa tale orina è buona da bagnarui il uentre alle creature che ui han dolore, & gli fortifica molto, purgan molto il uentre, & la flemma, & fortifican molto le membra che triemano lauandosi ben con quella acqua ò orina. Per la flemma dice Catone, che si debba far mazzetti di cauli, & che si mettan in acqua che bolle, & dopo che tornera à ricominciar di bollire non si lascin se non quanto sareb-

Universidad de Deusto
Biblioteca

be caminar cinque ò sei passi, & cauisi la foglia dell'acque, & pistisi di essa cauando il sugo, & colisi, & mettasi in un uaso di terra, & pongasi una notte al sereno, poi se gli metta qualche grano di sale, & grano di comino triti, & colui che l'ha da beuere uada à letto senza cena, & lauisi ben le gambe & le mani con acqua calda, & beualo la mattina, & poi passeggi tre ò quattro hore, & quando gli uerra uoglia di uomitare, uomiti, & purghera tanta colera & flemma, che egli istesso si marauigliera come ne potesse hauer tanta, oltre che purga molto la testa; & dice Plinio, che beuuto il seme del caulo con uino nero, purga la colera. Tutti i cauli hanno questa natura, & proprietà, che pisti & messi sopra qualunche enfiagione, la cura & guarisce. Messi sopra le piaghe le purga, & netta, matura le enfiagioni come si è detto, & l'apre, & se cosi pisti son messi sopra le ferite, & piaghe riserrate, le nettera, & sanara, ma queste tali piaghe bisogna che sien prima tenute à molle in acqua calda, & ciò debba farsi due uolte il giorno, & hauendo ben lauata la piaga, pongansiui i cauli bagnati sopra, & in questo modo sana ben le membra infistolate, & per le piaghe che son riscaldate si deue far il medesimo, & anco la poluere fatta di certi tronchi, massimamente di certi che son saluatici seccati in forno, mangia qualunche carne cresciuta, & putrefatta, & certa carne che nasce dentro del naso chiamata pulpo sana, odorandosi ben questa poluere uerso il dentro. Se uno non udisse bene, macini la foglia del caulo, & caui il sugo, & meschiato con uino tepido gittiselo nell'orecchie, & se gli schiarera, & se niuno ha qualche membro guasto, & disconcertato, lauilo ben con acqua calda due uolte il dì, & pisti il caulo, & ue lo ponga sopra, & se è in qualche parte del corpo carne pista, lauisi ben prima con acqua calda, & pongasi la foglia del caulo pista sopra due uolte il giorno, & se i fanciulli piccioli la mangiano, massimamente i tronchi di essi arrostiti, & sanano le piaghe delle poppe cosi piste, & messe disopra, son buone mangiate per coloro che sputan sangue, & se con l'orina che faccia uno che gli habbia mangiati crudi si laueran gli occhi, se schiarira molto la uista. Et beuendosi il seme de i cauli ha uirtù contra il ueleno de i fonghi mangiati. Purga molto la milza mangiandosi, & beuuto uin bianco con essi. Mangiati crudi danno abbondanza di latte à quelle che han partorito. Il sugo di essi ritiene i capelli, ammollisce il uentre se son mal cotti, & se son troppo cotti lo restringe, & poste le foglie piste sopra le scrofole ò simili altri mali che crescano à guisa delle scrofole non le lascia crescere, & leua i segnali delle ferite, & poste sopra le morsicature del can rabbioso le sana, prouoca l'orina, & camise delle donne. Altre molte uirtù

hanno i cauli che sarebbe cosa lunga di narrarle, & con queste uirtù hanno anco qualche uitio che guastano la dentatura, & dà anco alquanto di male odore alla bocca, & dan sonno, & mangiatine troppo accortan la uista, son similmente cattiui per coloro che hauessero uene rotte nelle gambe che le ingrossano, & coloro che hauessero piaghe melanconice. Nelle pignatte son piu saporiti ritorti con la mano che tagliati con un coltello, percioche il ferro gli guasta molto, dandogli un sapor di ferrume, & facendoli indurire.

Delle Zuche ò cocozze, & sue proprietà. Cap. XVI.



Vogliono le zucche terreni grassi, humidi, ben stabbiati, & ben cauati, & il principal che ricerchino è di hauer molta acqua, si fan piu eccellente in luoghi esposti al Sole che in luoghi ombrosi, purche quiui però habbino odor bastante, queste similmente si possono seminare doue non si habbin da adacquare, ancora che non saran cosi buone come doue è del acqua. Et per questi luoghi dice Columella che nel mese di Febbraio si debban far certi solchi sotto quasi un pie, & stabbiati con letame ben marcito. Et à mezzo il mese di Marzo semininsi i piccioli semi suoi, & cuopransi un pochetto, & adacquinsi bene prima che nascano, & come ueneran crescendo, cosi si uadan coprendo di terra fin tanto che i solchi si ugualino con la terra, & quelle che si semineranno in questo modo nasceran molto presto, & di miglior sapore che quelle che si adacquano. Si possion parimente seminare per il fin di Marzo, di Aprile, & di Maggio, ma quelle che sien seminate cosi tardi hauran bisogno di molto letame, & acqua, acciò col calore, & la uirtù del letame & la humidità uengano à farsi di buon hora come quelle che si seminan di Marzo. Et nel tempo del seminarle una notte prima che si seminino, gittisi à molle in acqua, & quel seme che notara sopra l'acqua, per esser uano lieuisi uia, & quelle che resteranno al fondo, lasciasi cosi à molle acciò si uengano à intenerire, & nasceran piu presto che se si seminassero secche, & se si terranno à molle in latte ò in acqua melata, riusciran le cocozze molto dolce, & saporite, & è un gran secreto nelle semenze di esse & gran differenza che essendo le calabazze da un capo è lunga, & stretta, & dall'altro piana cosi son le semenze di ciascuna di queste parti, che tal nascera la zucca secondo del capo che è la semenze, che se la semenza è

Cresc. lib. 7. cap. 20. lib. 11. c. 5. Plin li. 19. cap. 5. & 6. Col. lib. 12. cap. 13. Pal. Marz. cap 10. April. ca. 3. Mag. ca. 5. Aueroi. Arist. part. 14 probl. Auic. lib. 2. cap. 166. Hortus sanita. lib. 1. cap. 117. Diod. lib. 2. cap. 120.

di collo nascera la calabazza lunga, & se del uentre, larga, & se del suolo delle zucche sarà larga, & la tal semenza accio che nascan larghe si ha da seminar di punta, & acciò si sappia da qual parte è la semenza dopo che è ben secca la calabazza aprasi, & si trouera la semenza ciascuna attaccata alla sua banda, & sempre ha da esser la semenze delle prime zucche che nasceranno, & di quelle che son piu uicine alla radice, & per hauer le zucche molto à buon'hora, pigliſi letame assai nuouo, & di esso empiasi bene un'arola, & sopra mettasi un letto di terra ben marcia, & fra quella terra mettasi la semenze di esse stata prima à molle come io dißi, & questo puo farsi di Febbraio, & di Marzo, & di notte cuoprasi l'arola per rißpetto della rugiada, & gelata, & de dì si scuopra al Sole, & dopo che sien nate traßponganßi doue a l'huom piace con conditione che portin seco assai di quella terra cosi alletamata. Si han da traßpiantare quando habbino tre ò quattro foglie, & porle in quel luogo che possa salir in alto che star per terra si guastano, oltre che pistandosi il cespuglio di esse si guastano, & se si seminan per mangiare quanto piu lunge & sottili sono son migliori, & piu tenere, & piu saporite, & perciò le tali si han da seminar delle semenze del collo, & che sien poste con le punte in alto che quei cornetti uà dano di sotto. Se se gli gitta poluere diuengon similmente molto dolci, & saporite, & per questo è bene di seminarle uicino alle strade oltre che con la poluere si mantengono molto freſche. Dice Columella che doue sono le zucche, ò cocozze (maßimamẽte quando sono in fiore) per niun conto debba approßimarsi donna che habbia il suo mese che gli farà gran danno, & piu poi se le tocca. Arißt. dice che se si seminano le zucche uicine à pozzi, & dopo che sian le zucche nate si riuoltino dentro il pozzo, dopo che habbia licentiato il fiore, & che gia la zucca comincia à crescere, & si stopi & serri il pozzo bene, che quiui si conserueran uerdi tutto l'anno, ma auuertasi che non tocchin l'acqua. Delle zucche ò cocozze si fanno gentili ombrie nella State facendosi come pergolati, & posti sopra gli alberi che non dan frutto come sono salci, & altri alberi simili, & posti in alto dan miglior frutto, & piu saporito che tese per terra, & meno semenza. Crescentio dice che se quando i cespugli sono alquanto cresciuti si spuntano che gittaranno piu rampolli, & in essi saran piu cocozze, oltre che uenerán piu à buon'hora, & il medesimo è ne i meloni cocumeri, & simili; per semenze si han da conseruare delle piu grandi, & di quelle che son nate prima, & si han da lasciar appese nella sua uite fine all'Inuerno, & dopo appiccarle ò al Sole ò al fumo che in altro modo per esser humide si fracidarebbe la semenza, ma à quelle che si appiccaranno al fumo non si de dar gran caldo

caldo che si scalderebbon troppo basta che si asciughino. Quando son uerdi son fredde, & humide, & perciò non son buone per le persone flemmatice, & humide, & melanconiche, ma per colerichi, & asciutti; & per esser fredde & humide, uogliono esser concie con spetie, & herbe calide come petrosemolo, & finocchi, & simile. Son buone per coloro che han la febbre maggiormente terzana, & temperan la sete, & il caldo. Son molto buone cotte con carne ò fritte, perche in questo modo uiene à perder molto la sua frigidità, & humidità. Son di leggierißima digestione, & si corrompono molto presto nello stomaco quando è indißposto, & presto si tramuta nella qualità, & natura di quello con che sta. Se si usa di mangiarne spesso generano colica maßimamente nelle persone fredde, & perciò si han da condire con specie, & mele. Le semenze son fredde molto, & purgano i rignoni dell'arene, & disoppilano il fegato mondate, piste, & cotte con un poco di acqua di orzo beuendola. Si fanno eccellenti queste semenze confette, & si conseruano senza altro nel suo uigore per tre anni: dice Auicenna che deono esser seminate ben sotto terra, & il medesimo si faccia nel seminar de i cocumeri, & che quando saran di quattro foglie si torni à coprir di terra fine alla cima, & che quando saran cresciute alquanto si debbano scauare, & roderßegli le radici con una punta di spina, & dopo si torni à ricoprire. Et dice oltre di ciò che se si seminano ben sotto quando uerran crescendo si debban coprire fine alla punta tre ò quattro uolte, che i cocumeri, & cocozze che saran cosi seminate, & studiate nasceranno senza semenze, & che acciò uengano presto si debba seminar nell'Inuerno in uasi pieni di buona terra, & letame, & si debba adacquar con acqua tepida, & che de dì si debban mettere al Sole, & di notte mettersi in luogo aprico, & caldo, & nel cominciare à uenire il tempo buono, & che si comincieran à seminar l'altre si debban trapiantare romendo il uaso, & interrando la terra cosi intiera, & accio che la terra resti ben intiera cinque ò sei dì inanzi non si adacqui, ma subito che si trapiantano subito si han da adacquare, & se si seminaran con la punta à basso, produrranno piu zucche secondo il medesimo Abencenif, & se si mette à molle la semenza in cosa lassatiua ò cosa odorifera, le zucche hauranno quella uirtù, & quello odore. Acciò che non generino uermi ne piccioli pedocchi dice che si debba metter acqua fetida in un panno, che si tenga à molle in acqua, & con quella acqua si adacquino, & non l'hauranno. Fra le sue proprietà non fa mestiere di dir che sien buone per metterui dentro del uino quando son secche, che questo è notorio maßimamente presso i pellegrini, & coloro che zappan le uigne, ma perche sien buone, bisogna che sie-

no impeciate ben dentro, & che sien perciò scelte quelle che son piu grosse di scorza.

Delle Cipolle, & sue proprietà. Cap. XVII.



Cres. lib. 6. cap. 23. Pal. Febb. cap. 23. Aprile c. 3. Ottobre cap. 11. Nouembre cap. 6. Plat. lib. 3. Plin. li. 19. cap. 6. Teof. lib. 7. dell'hist. Auicen. Maguin. part. 3. Dios. lib. 2. cap. 137. Aui. li. 20. cap. 7. Arist. prob. par. 14.

LE Cipolle ricercan terra grossa, & sustantiosa, ben trita, & dolce da lauorare, & tanto leggiera che paia arena, & terra fredda, & se è terreno forte, & duro non puo crescere, & perciò è bene che con esser terra grossa sia anco leggiera, & bisogna che la terra sia bene stabbiata, posata, zappata, & netta di pietre, & herbe, & anco non basta che la terra sia zappata, & cauata una uolta sola, ma due, & tre, & se la terra non sia bene alletamata prima che si semini ò si trapiantino, stabisi subito pur che sia con letame ben marcito. Dice Abencenif che le cipolle fa bene in terreni uermegli pur che sieno leggieri, & non duri. Seminansi di due sorti, l'una è di sua propria semenza, & l'altra è delle sue proprie cipolle traponendosi, & di queste che si trapiantano nasce piu seme, & si fa la cipolla picciola, & pe'l contrario quelle che si seminan di seme uengono piu grosse, & fan poca semenza, & perciò, quando si uuol hauer semenza assai, piantinsi delle cipolle uecchie che gia han germogliato in casa. Hor hauuto il buon seme, & bene eßendosi stabbiata la terra doue si ha da seminare le cipollette, semininsi di Settembre, & Ottobre, & di Nouembre, & anco per tardiuo si possono seminare nel mese di Febbraio seminandosi sempre in giorno chiaro, & riposato, & che se fia poßibile regni uento caldo secondo che uuole Paladio, & sempre si seminino nel sminuir della Luna, & dopo il mezzodi. Se poi che saran seminate ui piouera sopra, non si adacquino, ma se fia tempo asciutto, adacquinsi in ogni modo, & nell'Inuerno se fian alquanto nate, & picciole bisogna che sien coperte con qualche cosa di notte, & se sarà di caldo ò temperato, & sereno, scuopransi, & se nò, non si discuoprano. Il trapiantar di eße ha da esser quando son gia grandicelle, che poi alcune si seminan piu per tempo che l'altre, & altre piu tardiue. Cosi ha da essere al trapiantare secondo il tempo nel qual si seminarono, & sempre nello sminuir della Luna, si poßon trapiantar fra l'altre ortaglie, ma maggiori, & migliori diuengono da se isteße. Nel traporsi se gli ha da spuntare le picciole foglie si son lunghe, & troncargli fin parte delle barbette lascian-

dosegli un dito al trauerso, & non piu di esse. Et non si trasportano molto sotto terra, che le cipolle si criano nella superficie della terra, & piglian cosi presto, che ancora che non si sotterrino mettono la radice in terra, & uiuono, & questo è poco poi che riuerdiscono, & germogliano sospese all'aere, come uedemo da se isteße senza toccar la terra. Si deon trapiantar sendo poßibile in tempo nuuoloso, & sul tardi, & se fia tempo asciutto adacquinsi in su uer la sera quando sia uenuto il fresco. Son le cipolle tanto uiue, che se solo si trapianta, & mette in terra quel solo germoglio che fanno da se isteße con il suo picciolo capo, & sue barbe, pigliano, & parimente pigliano, & crescono se se gli taglia il capo, con due dita, ma prima che comincino à germogliare, & quello si semini che piglia. Si han da trapiantar rare, accioche crescan piu i capi, & come io dißi taglinsi alquanto delle frondi in tempo che non pioua, che se piouc entra l'acqua per i tagli di esse foglie, & molte uolte in quel luogo si marcisce, ouero si riscalda. Si ha da scauare, & zappare molto acciò che sia la terra spognosa, & molle che in questo modo uerranno à crescer piu & saranno assai migliori, se fra esse si seminera dell'Assadrea ò qualunche altra herba di buono odore. Di esse son migliori quelle che son rotonde, che non son le piane, & assai piu dolci, che per la maggior parte son piu dolci anco le bianche, che non sono le rosse, ancora che questo non sia di continouo, ne sia in ciò regola certa, che molte uolte le rosse riescono piu dolci, & questo prouiene che oltre che son le semenze di quella natura, & qualità, suole causarlo l'esser nate in terreni buoni, & con molta acqua, & letame, & cosi si crian grandi con la scorza grossa, & dolce, ma delle tali si uuol sempre procurar di hauer la semenza, & doue non è la terra, come ho detto abbondante di acqua, & bene stabbiata diuengono picciole con le scorze sottili, & molto secche, & queste tali han poco odore, cattiuo, & dan dolor di testa per esser piu fumose al ceruello, & quelle che han da seruir per semenze se gli ha da metter qualche stanga doue possano appoggiarsi, acciò che non si spezzi, & quelle che germogliano in casa si posson porre ò piantar in ogni tempo, ma è meglio sempre di antecipare, che uengono à nascere, & crescer piu presto, & riusciran queste piu dolci che quelle di semenza. Lo irrigare, & adacquare di esse ha da esser quando è l'hora gia uerso la sera, & che si è rifrescato il tempo, & anco è meglio do poche sia passata la mezza notte, che prima, & deonsi satiar ben di acqua, qualunche uolta si inacqueranno si han da coglier quando la porretta si ueda esser bene asciutta, & nello sminuir della Luna, & in giorno riposato, & chiaro, & dopo il mezzo giorno, & in questo modo si uerranno à con-

seruar piu lungo tempo, & se si lascian star piu tornano à germogliar di nuouo, ò si marciscono, & quando son colte tenganſi al Sole, accioche si asciughino. Dice Auicenna, che colte che son le cipolle si debban metter nell'acqua calda, & poi si mettano ad asciugar che si conserueran piu lungo tempo senza germogliar in casa da esse istesse, ma io non credo che sia buona regola. Plinio dice che si debba metter frà la paglia, & dice Auicenna, che debba esser di orzo, & che sia separata l'una dall'altra, che si conserueranno assai piu. Altri dicono, che si conseruan meglio tagliandose gli il picciol capo del rampollo, ma io penso che tagliandosi quiui, si fracideranno. Et dice di piu Auicenna, che se si trapongono sotto una tegola ò pezzo di pignatta faran maggior capo. Le cipolle han molte buone proprietà, & anco n'han delle cattiue, beuendosi acqua cattiua, & mangiandosi le cipolle l'acqua non nuoce, che han questa proprietà di tor uia la mala qualità dell'acqua, dan buon color alla faccia à quei che son soliti di mangiarne. Se si pistano, & si metton sopra las berrugas, dicono che la fan istirpare fuora, prouocan l'orina, fa uiuace la lussuria, & prouoca la purgation delle donne, massimamente cotte, & cosi fanno abbondar il latte à quelle che allattano. Il sugo di esse gittato pe'l naso le purga, arostite gioua contra la tosse, schiara la uoce, & fa risoluere, & tor uia le uiscosità del petto, perche in qualunche guisa che si mangino nettano il cannone, che ancora che esse sien flemmatice nondimeno han proprietà di istirpare. Crude danno appetito, perche sono aperitiue, & aiutano alla digestione, piste, & messe sopra le abbruſciature leuano il dolore, & poste nel medesimo modo con sale, & ruta sopra la morsicatura del can rabbioso gioua, & il medesimo effetto fa contra le ponture delle uespe, & di altri animali uelenosi. Le cipolle dan sonno, & se se ne usa di mangiar di continouo genera la modorra; generan dolor di testa, fan perder molto della memoria, turban l'intelletto, fan sognar sogni graui, & spauentosi, son uentose, son buone contra la tegna fregandosi la testa con esse, l'acqua d'esse cauata per lambicco schiara la uista, & dicono fare il medesimo effetto il sugo d'esse, ma questa recetta del sugo io non l'ho prouata, ne anco l'ho per certa, perche uedo ch'il solo odor d'esse, fa male à gli occhi. Disoppilano il fegato, curan la iteritia, & dan sete. Dicono che se si pone una cipolla sopra la carne cruda per quanto puo arriuar l'odor d'essa cipolla non si approssimara mosca alcuna. Coloro che hauessero qualche ferita, ò piaga uecchia non ne mangino, massimamente cruda, che infiammano, & attossicano molto le piaghe, anzi che non si de toccar piaga alcuna con la mano chi l'ha maneggiata, perche gli si fara quasi incurabile. Quelle che

si conseruano per hauerne semenza, s'han da cogliere dopo che saran maturati, & fatti negri i granelli d'esse, & non prima, & metterle bene al Sole. Le cipolle germogliano nello sminuir della Luna, & crescono, & nel crescer della Luna mancano, che è contra la natura dell'altre piante, & per questo come dissi, si deue seminar nello sminuir della Luna, & per hauerle à mangiar crude è ben d'ammaccarle alquanto, & farle stare in acqua fredda, ouero senza ammaccarle metterle in acqua mutandoglila qualche uolta, & poi metterla alquanto in aceto, cosi seran piu dolce, & non seran cosi fumose, ne puzzaran tanto, come farebbe senza questa diligenza.

Delle Carote, & Pastinache. Cap. XVIII.



Plat. lib. 3. Cres. lib. 6. cap. 96. Col. lib. 12. cap 3. Pal. Feb. cap. 24. Ottobr. cap. 11. Plin. li. 19. cap. 5. lib 20. c. 3. Maguin. par. 3. Hortus sani. ca. 336.

Queste due sorte di radice pone il Platina in un medesimo capitolo ancora che elle sien differenti ne i lor colori che le pastina che son bianche come i nauoni eccetto che son piu sottili, & lunghi, & le carote son della fazzone de i nauoni ne piu ne meno, eccetto che una è del color de i naranci, & altro tanto rosse che tiran quasi in nero. Voglion terra grossa, & sustantiosa pur che sia leggiera, che se la terra è dura non puo far buona radice, che tutte le cose che gittan radici uoglion terreno agile che sia ben sotto, & la terra ben zappata, & netta di tutte radici, & di herba, ma le chiriuie ricercan la terra alquanto piu grossa, & anco piu fredda che col freddo diuengono buone, uoglion terreno stabbiato, & con stabbio ben fracido. Le pastinache molti le seminan da per se, altri fra i nauoni, & carote; le carote si seminano di Maggio & di Giugno, & anco di Agosto, & si posson seminar anco piu tarde, che ne gli orti quasi la maggior parte delle semenze si posson seminare in ciascun tempo presupponendo che sia la terra ben adacquata, & stabbiata, ma le chiriuie si seminano piu tardi, che si posson seminar anco di Ottobre, & Nouembre, & anco di Decembre, & parimente di Febbraio perche possan nascer nella Primauera. Deonsi seminar nelle loro arole acciò che si possano adacquare mancandogli acqua, & seminate che sono deono esser subitamente inacquate, & semininsi rare, accioche possan

Universidad de Deusto
Biblioteca

pigliar buona radice, che queste piante non si trapongono. Vero è bene che se quando son piccioline si trasp ianteranno in terreno che sia ben scauato sotto, & ben zappato si uerranno à fare assai migliori, ma questa diligenza è superflua. Se il tempo fosse secco, adacquinsi ogni settimana una uolta fin tanto che sieno alquanto grandette, che dopo per hauer la radice ben sotto non han bisogno di esser adacquate, uero è bene che piu tosto gli farà utile che danno, & anco per quelle che son senza semenza, gli fia molto utile il traporsi, quando son piccioline con la sua terra, & che sian poste molto rare, acciò diuengano buone, & la semenza sia di quelle pastinache ò carote che hanno il cuore molto sottile, & la fronte molto piccola (che comunalmente noi chiamamo femine) & di quelle delle piu grande, & se è posibile si debba seminare nel principio del cresc er della Luna. Son tutte due calide, & di dura digestione, & dan poco sustentamento, & nodrimento al corpo. Son buone acconcie contra la tosse, contra la hidropisia, & dolor di costa, & dell'una, & dell'altra si puo far buon condimento cotte alquanto, & cauategli il maschio di dentro, ò in caldaro ò frigerle con farina ò in pasta rara, & liquida inuolte, & son anco molto buone arrostite sotto la bragia che nette bene, & tagliate à minuto con aceto sale, & olio, & con alquanto di cannella se ne fa una gentile insalata, mettendoui alquante foglie di petrosemmolo. Si fa delle carote molto gentile elettuario cauandosegli quel cuore, & medolle di dentro, & cocendosi in acqua, & dopo che son raffreddate metterle à cuocere in mele ò zuccaro intiere ò tagliate, ò uero piste gittarsegli sopra cannella ò altre buone specie, & perciò son migliori quelle che tirano in giallo, che le rosse per esser piu dure, & solidi. Tutte han uirtù di far orinare maggiormente le carote, & di prouocar il fior delle donne, & tagliar la colera, & oltre le carote per esser calide, & far orinare son buone per le bestie nel tempo dell'Inuerno che le purgano, & gli lieuano la tosse, le foglie delle zanahorie son purgatiue, & assotigliano molto, & corrompono se se ne da gran quantità alle bestie, & perciò nel darglile bisogna di hauer consideratione di dargline moderatamente, & le foglie delle pastinache piste, & messe sopra le punture delle uespe giouan molto. Tutte generan cattiuo sangue, & grosso, & perciò non la deon molto usare coloro che han rogna ò simili bozze nella persona, ò morroide, & simili mali. Empiono alquanto, & commuouon la lussuria, & son parimente uentose. Delle zanahorie son migliori quelle che hanno color uiuo come sangue che son piu tenere che l'altre, cotte, & date con semola alle bestie le ingrassan molto, & gli son sane.

De i Cocomeri, & Pipinos. Cap. XIX.



Cres. lib.6. cap.12. lib.8.ca.7. Col.lib.12. cap.3. Pa.Marzo cap.9. Aprile c.3. Plin.li.19. cap.5. lib.20.c.2. Abencen. Theo.lib.2. de hist. lib.5. de causis. Auic.lib.2. cap.180. Arist.Prob. part.14. Hortus sa. li.1. capi. 124. & 146.

I Cocumeri, & pipini si seminano di un medesimo modo, & ricercano un medesimo terreno, & perciò io gli metto amendui insieme in un capitolo. Vogliono la terra qual io dissi delle zucche, & ne i medesimi tempi che si seminano che è di Marzo, & di Aprile. Vogliono terra humida & sustantiosa, & stabbiata con stabbio molto fracidato, & che lo stabbio sia ben meschiato con terra, & accio che riescano piu dolci, & piu saporiti tengasi à molle per duo giorni la semenze in latte di pecore ò in acqua melata (ma è meglio in latte) & riusciran bianchi, & molto teneri. Si possono seminar in tempo secco, & in grasso, quei che si seminano si fanno piu presto, ma sono assai migliori quei del secco. Se sopra se gli gitta poluere si fan molto gentili, & saporiti, & dolci, & dopo che sien nati se si adacqueranno sia in modo che l'acqua non tocchi piu oltre che la radice del cespuglio, che se toccano essi diuenteranno acquosi, & cattiui. Si han da lauorare, & sarchiare i piedi de i cespugli di essi stirpando l'herba cattiua che gli nasce appresso, che ancora che dice Palladio che gli fa utile, & quando si sarchieranno ò in qualunche altro tempo pongasi ben mente che non si suella la radice di essi, che si fanno amari. Dice Columella che doue non si ha da irrigargli si seminano di questa maniera. Facciasi un solco ben profondo quanto quasi duo palmi nel mese di Febbraio, & nel fondo di esso pongasi alquanto di paglia, & dopo nel mese di Marzo gittisi sopra della paglia terreno molto bene stabbiato, & la semenza sopra, & come uerran cosi crescendo uadasegli crescendo della terra fin che sia uguale col solco, & in questo modo durerà il suo frutto, tutta la State, & sia di miglior sapore che adacquandosi, & in qualunche altro modo che si semini ponganssi insieme sei ò sette grani di seme in modo che l'uno non tocchi l'altro, che si guastano, & in questo modo farà maggior ceppo. Dice Palladio che se la semenza si mette per alquanto à molle in olio di gelsimino, & si fregherà in una herba che egli chiama culex (che io non ho potuto intender qual herba sia) farà nascere i cocumeri, & pipini senza seme. Quanto à quel di metter la semenze à molle in olio à me

non pare. Dice Auicenna che acciò che non habbia il frutto che nasce dentro semenza che quãdo i rami saran sopra la terra lunghi quãto un braccio, che si insotterri ben di sotto la terra tutto dalle punta in fuori, et che ciò debbe farsi tre ò quattro uolte, et dice ancora che se si seminerà la semenza di essi co la punta à basso produrrà piu frutto, & sempre sia questo per regola ferma che quãdo si uorran queste semenze seminare, di tenersi prima alquanto à molle ò inacqua, ò in latte ò in qualche altra simil cosa fin che cominci à germogliare, & cosi nascera piu presto. Per hauer de i cocumeri, & pipini à buon'hora, pigliſi uasi di terra con fondo di sotto, & in esso mettasi buona terra, & bene stabbiata, & quiui si debba seminar questa semenza, & irrigare, & inacquare con acqua tepida, & quando sarà Sole cauisi fuori al Sole ò si metta presso il fuogo, & quando è freddo mettasi questo uase in luogo caldo come sarebbe in stalle fra lo stabbio, & questo si puo far un mese & mezzo, inanzi che sia il suo debito tempo del seminarle, & nel tempo che si hauran da seminar gli altri di semenza facciasi una buona fossa, & spezzisi il uase sottilmente, & quiui pongasi quiui quel ceppo con la sua terra, & pigliera molto bene, & in oltre uerranno assai piu presto de gli altri. Et di questa sorte dice Plinio che à Tiberio Imperador di Roma se gli ne dauan tutto l'anno, & con questa medesima regola si haura meloni à buon'hora, & altre ortaglie che si sogliono gelare. Mette un'altra maniera Teofrasto dicendo che dopo che i cocomeri ò pipini han prodotto il suo frutto che se gli debba tagliar i rami, & coprir ben le radici con la terra, perche sia ben guardata dal freddo, & non appaiano, & che nel tempo che si semineran gli altri nasceran questi, & che per hauer gia le radici fatti, & ben radicate saran piu per tempo che quei che si semineran di nuouo, che la radice de i cocumeri uiuon piu d'un anno, come dice Aristotele, & se di quei che saran seminati in secco si metteranno à molle le sue semenze in cosa odorifera saranno odoriferi, & se in lassatiua saran lassatiui. Se quando sono i cocumeri in fiore si metton dentro una canna forata da una banda, & l'altra saran cosi lunghi come quella canna, & se si mettono i pipini in una picciola pignatta che habbia dentro qualche forma ò faccia di figura la medesima figura haura quel pipino impressa in esso, & acciò che uengano à maturarsi à buon'hora dice Columella che si seminino alcune rame di spine grosse in luogo molto esposto al Sole, & che sieno alquanto profonde, & dopo che hauran ben preso taglinsi ben sotterra pur che non se gli guastino la radice, & che nel uano di essa si metta il seme dell'ortaglie, & subito si cuopra con terra bene stabbiata, che è un modo come il seminar de semenza, è quiui nasceranno molto bene,

to bene, & diuerranno migliore doue nascerà qualche spina senza stirparla de li, dandogli un taglio per cacciarui dentro il seme. Quando si sorba la semenza de i cocumeri eleganſi quelle semenze che sieno piu lunghe, & sottile di tutte l'altre che nasceran prima, & che sian piu uicine alla radice. Sono i cocumeri molto inimici dell'olio tanto che ponendosi appresso di esso si piegheranno al contrario, & se se gli mette dell'acqua di sotto si stenderanno. Doue son cocumeri ò pipini che sieno in fiore, dice Columella che non debba appressarsi donne, maggiormente quando hanno la infermità loro, come dißi nel capitolo delle zucche. Quanto son piu uerdi, & piu piccioli son migliori i pipini & cocomeri, che dopò l'esser grandi, & ben maturi non uaglion niente che per esser pieni di semenza, & di humori piu son nociui. Dice Abencenif che se si metteran ben à molle in salamora staran freschi tutta la State. Dice Aristotele ne i suoi Problemi che se si semineranno presso qualche pozzo, & quando son picciolini si riuoltano facendoli pender dentro il pozzo, pur che non arriuino all'acqua, che quiui si conſerueran uerdi tutto l'anno come dißi delle zucche, ma ha da esser il pozzo molto coperto che non ui entri aere alcuno. I cocumeri son migliori che i pipini che son di piu leggiera, & facile digestione che non sono i pipini mangiandone pochi, & quando si mangiano piccioli tolgon la sete, ma quando se ne mangian troppo uengono à generar crudezza nello stomaco, & sono indigestibili, & generano lunghe infermità, raffreddano il gran caldo, non son tanto dannosi à quei che faticano in campagna come à coloro che sono otiosi all'ombra, & à prenderſi piacere; & son molto cattiui per le persone flemmatice & humide, à i piccioli toglie molto della sua malignità, & acquosità il sale, & i cocumeri si deurebbon mangiare con mele, & anici. Son migliori i pipini, & cocumeri di siccità che di humidità, per non esser tanto humidi. Se qualche uno haueſſe mancamento di cuore che procedeſſe da causa calida, odorando i cocumeri subitamente gli fa tornar in se, & se alcuno haueſſe bruſciore di occhi pongasigli una fetta di eßi di sopra, & leuerà l'ardore, ma percioche con la suo gran frigidità non habbino à far male tengasi poco tempo posti. Le foglie di eßi piste, & messe sopra della morsicatura del can rabbioso, giouа. Plinio dice che si debba mescolare con un poco di uino, & nel medesimo modo giouа contra la morsicatura de i cento piedi.

Del Coriandolo. Cap. XX.

IL Coriandolo uuole, & sopporta qualunche terra, ma quanto è piu grassa migliore diuenta, & ne i giardini, & orti diuengono molto gros- Pall. Feb. cap. 24. Marzo c. 9 Aprile c. 3.



Cref. lib. 6. cap. 28. Colu. lib. 6. cap. 3. Plin. li. 20. cap. 20. Teof. lib. 7. dell'hist. li. 4. de cau sis. Sant'Isidoro. Hortus sanitatis li. 1. cap. 137. Dio. lib. 3. cap. 65. lib. 6. ca. 9.

si, ma non così buoni per la molta grassezza, come sarebbon se nascessero fra i solchi del frumento doue non è letame ò non tanto quanto è ne gli orti. Voglion piu presto aere caldo che freddo. Questa è una sorte di spetie come hora dirò. Se si semina per hauer di esso i grani, si ha da seminar solamente nel tempo della Primauera, ne seminandosi per mangiarlo uerde si puo seminare di Febbraio, Marzo, Aprile, & Maggio, & anco in tutto l'anno, eccetto nel tempo dell'Inuerno che alhora per i gran freddi non nasce quanto al seminare. Nasce piu presto di semenza uecchia che di semenza nuoua, & accio che nasca piu presto è bene di tener la semenza à molle per dui ò tre giorni inanzi in acqua. Se si semina di semenza nuoua prima che si secchi nascera assai piu presto che di semenza uecchia ne di quella che sarà curata. Si puo seminar da per se, & anco insieme con l'altre ortaglie, è per tutto migliore quel che nasce in luogo esposto al Sole, che quello che si cria all'ombra per non hauer tanta humidità; per doue si ha da seminare è meglio letame di sterco di capre ò di pecora che niuno altro, secco, & caldo, & uerde e freddo secondo che dice Auicenna, ancora che sopra di ciò sia gran contesa fra lui, & Galeno. Se uerde pisto sia messo sopra qualche infiagioni calde le risolue, & cura, conforta molto la testa, & giouа molto allo suariamento del ceruello, & piu il secco che il uerde, & massimamente all'angoscia che uiene per eccessiuo caldo, & anco à quel che nasce da flemme, da sonno, & piu il uerde che il secco, il uerde fa uiuace la lussuria, & il secco la tempera. Dice Marco Varrone, che pistato il coriandolo, & con aceto si mescola, & pone nella carne, che tutta la State si conseruerà senza guastarsi. Se si pista, & pone sopra l'encordio lo risolue, se pisto si mette anco con miglio, & uua passa sopra le scrofole ò simili cose le impedisce, & sopra le abbrusciature con latte di donna; se il granello, & seme di esso sia messo à molle in buono aceto conforta molto lo stomaco, & non lascian salir i fumi di essi alla testa, mangiato dopo pasto duro riposa lo stomaco dal uomito, se uerde se ne mangia molto da tristezza al cuore, & il uerde da mangiare ha ha esser del nouello che quel che è gia granato non ha molto buono odore ne sapore, se qualche uolta i cani mangiano di questa herba col suo seme gli fa gran male che gli è uelenosa, & se la sua semenza ò uerde ò secca sarà beuuta con uin dolce accẽdera molto la lussuria, ma guardisi molto di non mangiarne oltre il douere che fa gran male secondo

che dice santo Isidoro, questa semenza secca da buon odore, conforta lo stomaco, & è molto buona contra la uentosità, beuuto il grano di esse con acqua di borragine giouа molto al tremor del cuore, & impedisce lo sputar del sangue. Questa herba accorta la uista, & l'acqua, & sugo di essa quieta il lagrimar de gli occhi mettendouelo sopra. Il secco è buono per coloro che patiscono il mal caduco percioche allegra molto. Il preparato mangiato dopo pasto giouа contra il mal odor della bocca che proceda dal petto, l'usarlo molto, massimamente il uerde è molto dannoso, come dice Dioscoride, che lo pone per quasi uelenoso.

Del Finocchio, & delle sue proprietà. Cap. XXI.



Cref. lib. 6. cap. 46. Pal Febbr. cap. 24. Plin. lib. 8. cap. 27. lib. 19. c. 9. li. 20. c. 23. Pla. lib. 3. Maguin. part. 3. Auic. lib. 2. cap. 181. Hortus sanita. lib. 1. cap. 180. Dios. lib. 3. cap. 75.

IL Finocchio si semina di suo grano, ò semenza, ancora che si puo similmente piantar di sua radice trasponendosi intiere quando son picciole, & anco quando son grande se si caua ben la sua ceppa intiera, & se si ha da seminar per Febbraio sia in parte calda, & esposta al Sole, & di Marzo si puo por in terra piu fredda, ancora che esso di sua natura patisca ogni sorte di aere, & terra, ma migliore uiene in paese caldo, che in freddo, & in terreno arenoso, che in grasso, & non uuol terreno cretoso, ma fa bene in terreno casalengo, & anco si puo seminare nel mese di Decembre se sarà in paese caldo, & terra asciutta. Di semenza nuoua nasce migliore che di semenza uecchia. E' in Italia, & massimamente in Firenze una sorte di finochio molto dolce, che quando è uerde è di gentil sapore, & odore. Et se quando si seminano i grani di esso si mette in un fico forato nasceran di essi finocchio dolce, & soaue al gusto meglio che in niuno altro modo, ò che quando uiene il uerno se gli taglino tutte le canne fin uicino alla terra, & si copran bene con letame di sterco di bue sara piu dolce il finocchio. Al seminare, perche di un grano ò dui nasce la pianta molto debole, si deon seminare otto ò dieci grani insieme uniti, & anco mettendosi à molle per dui di in latte ò in acqua melata, riuscirà poi il finocchio dolce, non di

Universidad de Deusto
Biblioteca

tanto sapore però quanto quel che si semina, messo nel fico come ho detto, & questo è quanto al seminar di esso. Se ha comodità di luogo, & terreno grasso si fa molto grande, ma non di tanta uirtù quanto è quello che è in luogo asciutto. Si semina nella Primauera, & ancora che si possa seminar in altri tempi, allhora è migliore. Vuole piu tosto terreno leggiero, arenoso, & casalengo, che terreno grasso, & morbido; & il trapiantar di esso ha da esser nel tempo che è picciolo, & che uuol cominciare à germogliare. Il finocchio ha molte buone proprietà, & prima schiara la uista, & netta & purga gli occhi se son lauati con l'acqua di esso, ouero masticandosi à digiuno, & con quella saliua sien lauati. Et dice Plinio, che i serpi quando nel tempo della Primauera escono dalle lor grotte doue son stati tutto l'Inuerno, si uanno à fregare à i cespugli del finocchio solo per schiarirsi la uista, & spogliarsi della uecchia spoglia, & che la gente ueduta questa sperienza, conobbe esser molto appropriato alla uista, che lieua i pannicoli che la impediscono, & l'ardor che in essi suol uenire; essendo uerde, ò cotto in acqua il secco, & beuuta quella acqua fa abbondar molto il latte à quelle donne che allattano, ma miglior giouamento, & profitto fa il uerde: mangiandosi è apritiuo, che fa orinare, & disoppila il fegato, & il bazo, & prouoca il fiore ò mese delle donne. l'acqua ò uino nelqual sia stato cotto il grano del finocchio beuuto, cura il dolor dello stomaco, che nasce da frigidità ò uentosità, & lo conforta, & il granello di esso giouа molto, & aiuta la digestione, & giouа molto beuuta alle febre antiche con acqua fredda, & giouа anco alle enfiagioni dello stomaco, & lieua il uomito secondo che dicon Auicenna, & Plinio, ma Maguino dice il contrario. Verde entra ben con l'altre herbe in insalata, maggiormente freddo, & secco si adopra in condimento di molte uiuande, cotto in uino è buono per le morsicature di alcuni animaletti uelenosi, fomentandosi con esso la morsicatura, & la radice di esso pista è buona contra la morsicatura del can rabbioso posta sopra di essa, & beuuti i grani di esso in uino è buono contra le morsicature de gli scorpioni, & altre simili bestie tossicose. Posta la sua radice pista nell'orecchie, ouero il sugo di esso ammazza i uermi che ui nascono, fa gittar fuori l'arenelle della uessica, & rompe la pietra, maggiormente se si è generata da frigidità. Si suol far talhora una gomma nelle canne del finocchio, laquale posta sopra gli occhi schiara con facilità la uista, & se alcun dente duole postaui sopra mitiga molto il dolore. Ha infinite altre proprietà che saria cosa lunga il raccontarle. E' di piu sorte, ma nella proprietà chi piu, & chi meno, al fin è una medesima cosa; la sua semenza ò grano si coglie nel principio dell'Autunno, & si conserua ben per tre anni per medicina, che per seminare bisogna che sia nouа. E' di sua natura di difficil digestione, & in oltre se si usa di mangiarne molto corrompe il sangue, & da poco nodrimento, massimamente il uerde.

Della Lattuca, & sua proprietà. Cap. XXII.



Cresc. lib. 6. cap. 68. li. 8. cap. 8. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Gennaio cap. 14. Feb. ca. 24. Plin. li. 19. cap. 7. 8. & 12. Teo. lib. 3. delle cause. lib. 7. dell'histor. Plat. lib. 7. lib. 4. Auic. lib. 2. cap. 452. Abenc. Maguin. part. 3. Dio. lib. 2. cap. 122. Hortus sanit. lib. 1. cap. 140.

Voglion le Latuche terra grassa, & agile & ben stabbiata con letame molto ben fracido, & la terra deue esser ben zappata, & cauata, & si puo seminar tutto l'anno, se la terra haura abbondanza di acqua, ma il miglior seminar è nel tempo della Primauera, & anco nel principio dell'Autunno si fan buone, ma non tanto, & se si uorran seminar nel fin dell'Autunno perche habbin da uenir per l'Inuerno bisogna che sia in luoghi caldi, & esposti al Sole, & terre ben stabbiate con letame ben marcio, che ancora che le lattuche non sian tanto abbrusciate dal gelo come l'altre uerdure, con tutto ciò non nascono se i geli sono eccessiui, & non faran si bene in crescere dopo che sien trapostе, & sian sempre come languide, & secche. Si seminano in arole come i cauli, & per il tempo che si seminano è buono il letame, & sterco di palombi che sia ben fracido, purche non sia molto in poca quantità, & mescolato anco con altra sorte, perche solo abbrusciа molto, che essendo gittato moderatamente aiuta molto à farle nascere, & se è troppo abbrusciа le ortaglie. Questo è similmente molto buono per il cipollino, & petrosemolo, & per le ortaglie che tardano à nascere che con esso nascon piu presto, & con questo letame uogliono le arole piu acqua. Il lattuchino nasce molto presto che in quattro ò cinque dì nasce, & al piu tardi in sei. Le lattuche son di molte sorti ma tutte ricercano un medesimo lauoro, & quelle che son tanto uerdi che tirano in nere, & quelle che han le frondi molto rossi si possон meglio seminar nell'Inuerno, & altre che son molto cresрe, & si seminano di Gennaio, & Febbraio, & altre piu lunghe di Marzo, & di Aprile, & chi le uorra hauer per l'Inuerno, seminele in luoghi caldi, & esposti al Sole. Di tutte le migliori son quelle che son piu cresрe per esser piu tenere, & piu saporite, & dietro di esse l'altre che si stringono, & raccoglion da se istesse, uero è che queste fanno il festuco da semenze piu presto che niun'altra. Quelle che hanno le frondi assai piu dure sopportan meglio l'Inuerno, & si possон seminar piu presto che l'altre. Si traspongon ben le lattuche quando son gia sei foglie, & se quan-

do si trapongono se impiastrano le radici, & i tronchi di essi con letame di uacche ò di capre ò di pecore diuerranno assai migliori, & saran piu saporite, tagliandosegli però le barbe che si uedranno troppo lunghe. Ben so io che dirà qualche ortolano che questa diligenza che io insegno sia superflua perche in qualunche modo le lattuche uengono buone, ma sia certo che la diligenza le fan piu saporite. Dicono Paladio, & Plinio, che se si pigliano quelle ballotte di sterco di capra, & con una lesina si foraranno, & con destrezza se gli cauera tutto quel che han dentro, & in quel forame si mettera una semenza di lattuca, & una di nasturtio, ò di radice oruga, & albahaca, & dopo si impiastrin quelle ballottine con piu sterco di quel medesimo, & si ponera in terreno ben stabbiato, che la radice ò rafano crescera uerso il basso come suole, & che la lattuca hauera in se alquanto del sapore dell'altre piante ò semenze, ma questo si ha da fare nelle latuche che nõ si han da trapiantare, ma per uolerne far un presente, et mostrar questa esperienza, & lo possa esser citar colui che ha carico di giardini di gran signori, che non è consiglio mio che lo debba fare quello ortulano che uende le sue hortaglie in piazza. Et ui è un'altra bella ricetta. Pigliſi anici ò finocchio ò altro seme che habbin buon odore, & gagliardo, & questo seme spezzisi alquanto, & pigliſi alquanto dello sterco di capra, & mettanli in mezzo il seme della lattuca pe'l mezzo del seme che ho detto spezzato, & si empiastri ben insieme, & semininsi, & dopo che saran nate & cresciute alquanto trasponga si; ma questa regola riesce meglio nelle lattuche che non si adacquano, ma si pongono della Primauera in luoghi esposti al Sole, perche l'acqua toglie molto dell'odore, & sapore à qualunche pianta, & perciò cosi ne i frutti come nell'herbe son piu odorifere, & anco piu saporite quelle che uengono in secco senza molta acqua che quelle che son troppo acquose, & se è pur necessario di inacquare, facciasi in modo che quando si seminano sia la terra humida, & non si adacquino fin che nascano che sarà il sesto giorno ò li uicino, & in quel tempo pigliera parte di quelli odori dell'altre herbe, & per poco che alhora ne pigli, crescera con l'herba; che come dice Teofrasto per poca che sia la mutatione nella pianta quando è picciola, ò nella semenze sempre cresce con l'albero, & con l'herba, & che della sorte che sia la semenza di tal sorte crescera la pianta di essa, & in quello stabbio che si apparecchiò con quelle semenze piste si possion piantar molti grani di lattuca, perche piglian la uirtù, & dopo si possono molto ben trapiantare ogn'uno da per se, & cosi si puo moltiplicare in molti piedi di lattuca questo odore, & senza spesa ne fatica, & dice in oltre Paladio che si puo far molto bene di un'altra sorte, & è che si

spianti la lattuca quando sia alquanto grandicella, & se gli lieuino le foglie piu basse, & in quella ferita del tagliarle si debban metter quei grani ò semenze odorifere, eccetto de i rafani, & si empiastri ben tutto il tronco con letame, & che si torni dopo à trapiantare, & adacquare, che poi uscirà come si è detto. Vi è una sorte di lattuca che non cresce in alto ma estende le sue foglie basse come nane. Dice Abencenif che si faranno assai piu larghe, & maggiore se in qualche luogo aprico, & esposto al Sole si dara ben letame alla terra, percioche queste sopportan meglio il freddo dell'Inuerno, & quiui si semini rare ò si traspongano picciole, & si stabbi bene con letame di uacche, & dopo che comincieranno à crescer alquanto, se gli gitti sopra la cima un poco di letame, & cosi riusciran migliori. Columella dice che queste tali lattuche ueneranno assai piu larghe se quando son picciole se gli metterà sopra la cimetta tenera un pezzo di tegola, che non la lasci crescere ne leuare in alto, & dice che si faran le foglie bianche se quando son piccioline se gli gitterà arena minuta di fiume ò di mare fra le foglie, & si colligan insieme che stan come un sol cespuglio ò piede. Questo si osserua di fare nelle lattuche che producono la semenza bianca, & non nell'altre. Si fan piu saporite quelle che non si adacquano, ma queste non son buone piu oltre che per il tempo della Primauera, & in luogo bene stabbiato, & con letame molto fracido, & marcio, & quando si uorran queste lattuche trapiantare bisogna apposta re che sia tempo humido, ò si adacquino subito di sopra, & se fa Sole è meglio di trapiantarle al tardi, & se è giorno nuuoloso, in qualunche hora del dì. Voglion le lattuche della State grande abbondanza di acqua, & si deon trapiantar molto rare, acciò si insacchino che è cagione che non germoglino, & facian la semenze troppo presto, & se fieno i piedi di esse piantate troppo spesse lieuisene qualche piede per far che restino rare, & se da picciole mostran che uoglian far tronco alto da semenza trapiantinsi in altro luogo quando cominciano à far quel tronco, che in questo modo diuengono anco piu tenere, & piu saporite. Ancora che lo spigar delle lattuche, & anco di tutte l'altre ortaglie piu lo causi il tempo caldo della Primauera, & il gran Sole, & quasi tutte spigano di Maggio piu che niuna altra ortaglia, che ancora che una pianta sia uecchia non si spiga cosi presto nell'Inuerno, come le nuoue nella Primauera. Vi è una sorte di lattuca che ha le foglie crespe, che pare che si uoglian serrare, & Platina le chiama lattuche serrate, & in Roma è chiamata Indiuia, & in Spagna lattuche Romane, & queste son ueramente cicoree, & che sia uero ritengono anco di quello amaro, ma non tanto, perche son cultiuate, & queste si seminano in quel paese

per l'Inuerno, & si trapiantan rare, perche di lor natura si estendono per terra, & si seminano in due ò tre uolte l'anno, acciò ne sian per il tempo tutto dell'Inuerno, & dopo che son grande si deono raccoglier tutte da per se, scauandole prima, che resti una radice, & ligbinsi le foglie per le punte, & copransi con arena bianca, come si cuoprono i cardi, ma è molto meglio con terra grassa, et bene alletamata, et si fan buone in luoghi ombrosi, et si maturan meglio se l'Inuerno sia piouiggioso. Et poi che son mature si cauano bianche, & son molto tenere, & saporite, & di amare che son di lor natura tornano dolci, & se questa diligenza non se gli usa, crescono da semenze restan dure, amare, uerdi, & senza sapore. Si han da seminar le lattuche se son da trapiantare da per se sole nelle sue arole, ma se non son da trapiantare si possion seminare fra l'altre ortaglie come son radici, rape & cauli, & per questo han da ire rare, & ben sotto terra, & son solamente per l'Inuerno queste di questa sorte, ma le lattuche migliorarāno assai se son trapiantate. Dice Palladio che nel sarchiare la lattuca, & tor uia l'herbe, che le nasce à torno è meglio di stirparle con mano che con la sarchietta, & che si deue zappare, & mollificar la terra molte uolte, perche cresceran meglio. Le lattuche si chiaman dal latte che hanno, & quando ne hanno assai non son buone per mangiare, magiormente crude, ouero son cosi chiamate, perche se le donne che criano i figlioli ne mangiano se gli genera nel petto latte abbondantemente, dan sonno ò cotte ò crude che sian mangiate, cotte si usano di mangiare da persone inferme, & stomachi delicati, & se ui mette oltre l'olio l'aceto, & sale alquanto di zuccharo per temperare la frigidità che hanno. Le lattuche, & anco ogni sorte di uerdura generano sangue acquoso, elle & sue semenze accrescono il latte, & perche sien buone han da essere quelle che han l'effetto molto contrario al suo nome cioè che non habbino in se molto latte. Le lattuche quanto son piu uerdi son migliori, perche son piu nuoue. Dice Crescentio, che se si pista ben la semenza di esse, & si meschi ben con latte di donna che allatti, & habbia partorito figlia femina, & si pone nella sienes, che fara uenir sonno all'infermo che non potesse dormire, & anco fa il medesimo effetto la semenza di essa beuuta con latte, & è migliore, & piu sana con acqua à quei che han febbre. dico con acqua, percioche il beuer latte non è sano per tutte le infermità. Per una infermità che si chiama Erisipila, & per certe apostème calde (quando queste malatie non sien troppo uiolente) pistisi la foglia, & mettauisi cosi pistata sopra, & gli giouerà molto, & per queste tali apostème è bene di meschiarui un poco di olio rosato. Le lattuche uerdi rifrescan molto il corpo, & leuan la sete, & la tosse, & perciò son migliori la

ri la State, che il Verno, mitiga molto la forza della lussuria, & beuuta la semenza di essa con acqua fa il medesimo effetto, perche raffredda i lombi & gli tempera l'ardore, accrescono il sangue, & mangiate crude generano la rogna; son migliore per i colerici che per i flemmatici, ne melanconici, son di facil digestione massimamente le cotte, son buone cotte con castrato ò ucelli, prouocan l'orina, & crude impediscono con la frigidità loro alquanto l'embriachezza, & lieua molto la sete, & perciò l'Imperadore Augusto (si come era sobrio piu che uerun'altro signore de i tempi nostri che uan cercando occasione di embriacarsi) quando hauea sete per non bere mangiaua una cima ò tronco di lattuca. Le lattuche con aceto sono appetitose, & rifrescano, ma à chi l'usa molto accortan la uista, & se son nette, & si puo far dimeno di non lauarle quando si uoglion mangiare, son migliori, perche col lauarle perdon molto della bonta, & uirtù che hanno, & l'acque in oltre le fa uentose, & perdon molto della sustanza, suauita, & sapore, & per le insalate, massimamente nel tempo dell'Inuerno è ben di meschiarui con esse qualche herba calida, come è petrosemolo, & simile. Del tronco di esse si fan buone conserue mondati bene, & cotti alquanto in acqua, & dopo in zuccaro; questa è una conserua eccellente per chi ha la terzana, & altre infermità che procedono da colera, perche rifrescan molto.

Della Senapa. Cap. XXIII.

QVantunche la senapa nasca in qualunche aere, nondimeno miglore uiene in paese caldo, che ne li temperati, & nel temperato meglio che nel freddo, uogliono piu tosto luoghi esposti al Sole che all'ombra. Ricercano similmente terreno grasso, & molto ben zappato, & dolce, ancora che in tutte le sorti di terreni nasca. Questa semenza è di tal qualità, che doue si semina una uolta non bisogna di hauerla ò seminare piu uolte, perche de i granelli che di essa cadono essendo matura & stagionata, si moltiplica, & torna à rinascere, che subito che il grano cade in terra riuerdisce. Questa semenza si semina in duo tempi, che se la terra è calda & asciutta, si puo seminar di Ottobre, & Nouembre, & se sia paese, & terreno freddo ò doue si adacqui si puo ben seminar di Febbraio, & di Marzo; uuol terra alletamata con letame molto ben putrefatto, uengono singolari nelle terre nuoue, & riposate. Ha da esser la semenza per seminare nuoua, che della semenza nasce molto male, & anco è di cattiuo sapore per mangiare, & si conoscera esser la semenza nuoua, che tagliandosi pe'l mezzo i grani si uedran dentro uerdi, che se quel di dentro è bianco è se-

Cref. lib. 6. cap. 23. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Febbr. cap. 24. Ottobr. cap. 11. Decemb. cap 3. Plat. li. 19. cap. 8. li. 20. c. 22. Lu. cap. 6. Auic. lib. cap. 184. Hortus sanita. lib. 1. cap. 437. Dios. lib. 2. cap. 140.

menza uecchia, se un dì prima che semini si tenerà à molle in latte di pecora, riuscira dolce, al parer mio la miglior parte che habbia in se la mostarda è l'esser forte, purche non sia amara. I mustardi quando son piccioli uogliono esser molto scauati, & netti dall'herba che gli nasce intorno, & uuol esser ben mollificata la terra al pie di ciascun di essi cespugli. Dicono che quei che han da esser per farne, & hauerne semenza non deon esser trapiantati, che non riescon cosi buoni, & cosi perfetti, ma quei che son per mangiare se si trapiantano dan la semenza piu granata, & si deon trapiantare i cespugli, & piedi di essi quando sono di quattro ò cinque foglie, & perche io dissi che per semenza non è buono quel che si trapianta, quello che nacque da se istesso della semenza che cadè dell'anno passato, quello deue trapiantarsi per mangiare, & seminisi di nuouo per semenza. Io dico quel che dicono gli Agricoltori, ma io penso che sarebbe molto buona la semenza de i cespugli che si traporranno, & che non solamente non sara uana, ma molto granita, & migliore, & uogliono esser posti i cespugli, & piedi di essa rari, acciò che si alleuino meglio. Dice Paladio, che gli fa assai utile la poluere, & uogliono esser inacquati qualche uolta se fia la terra molto secca, & quando la senapa è secca gli fa danno la pioggia, & perche i passari gli fan molto danno in mangiarla, bisogna di procurar di scaciargli in qualche modo. La senapa è molto meglio colta nello sminuire che nel crescer della Luna, che si conserua piu tempo, & tanto è migliore quanto fia piu forte. Si puo ueder la eccellenza di questa senapa nella sua forza & acutezza, poi che il Saluator del mondo ha assimigliata la uera fede al grano del senape, che questa senapa se ben ne i granelli è piccola, nella uirtù, & sustanza è grande, & gagliarda, & di molte buone proprietà. E' calda di sua natura, & molto sana al corpo humano, & assai piu per i flemmatici, che per chi son di altra complessione, perche ha uirtù di consumare, & di assottigliare gli humori uescosi, & grossi, & cacciargli fuore, & taglia la flemma, purga marauigliosamente la testa, & fa sternutare, & dice Beda sopra il capitolo decimosettimo di san Luca, che se la senapa si pista sottilmente, & sia mescolata con mele, & con uino & che con ciò si faccian gargarismi al Sole ne i bagni, che purga grandemente la testa de gli humori grossi, & in oltre rimedia molte infermità che procedon da questi humori, è la senapa alquanto reumatica per esser fumosa, è molto gentil salsa per l'Inuerno che oltre l'esser saporita aperitiua, & calda, fa gittar fuore le uescosita, & frigidità del petto, & delle membra interiore, & questo effetto fa in qualunche maniera che sia mangiata, & è tanto piu forte quanto piu forte aceto ui si mettera; disop

pila il fegato opilato per cause fredde, & parimente dispila la milza, ò mangiata ò fatto di essa empiastro & posto sopra, & perciò è bene di pistar le frondi della senapa quando son tenere, & con assongia di porco, & porlo cosi sopra la milza, & se alcuno haura corto il respiramento, & uoce per causa di freddore, & uescosità, per guarirla coccia il grano di essa in uino temperatamente, & beua alquanto di quella acqua la mattina che è cosa mirabile per la perlesia della lingua, che è parte ò spetie di apoplexia, & per la perlesia delle altre membra è ben metter la senapa in un sacchetto, & cocerla in uino, & fomentar con esso cosi caldo il luogo che è incotto ò ammalato, cocendo l'herba ò il grano di essa in acqua, & pigliandosi quel uapore di sotto, desta la purgatione delle donne, & purga anco lor la madre di molti mali, & posto con aceto sopra la morsicatura de gli scorpioni lieuan il dolor di essa, & spezzan la pietra, & la deono usar quei che patiscono il mal caduco, perche risolue, & disfa le oppilationi dallequali procedono quella diabolica infermità, & da appetito perche è apritiua, & aiuta à consumare, & diggerire, leua il tossico à i fonghi, & aiuta molto gli idropici, toglie il sonno eccessiuo, schiara la uista, netta i capegli della cotica, & se si mescolano lieua il dolor de i denti, & delle mascelle, conforta lo stomaco, & discaccia le uentosità: & cotta in uino, & posta cosi calda in un sacchetto sopra le uedijas toglie il dolore, & difficultà dell'orinare, & dal fumo di essa fuggono gli scorpioni, & altri animalucci uelenosi; pista l'herba ò cotti i grani di essa, & posta cosi calda doue è sangue morto lo lieua, & dissolue, & netta il uiso, & il medesimo effetto fa la sua decottione, & gioua alla tigna, & toglie le lentigini dal uiso, & beuuta l'acqua di essa à digiuno, purga & sueglia lo intelletto. La senapa da sete, & accende la lussuria, & è molto singolar cosa contra le quartane, & per questo è ben che si dia ben pista à digiuno in brodo di qualche ucello che habbia qualche giorno, ouero piglino la mattina una picciola cocchiarata di essa con un sorso di uin bianco ò mele, & in questo modo mitiga, & addolcisce molto il freddo à i quartanarij, & la deuon molto accostumare quei che hanno mal caduco, & tutte l'infermità che procedon da flemma ò melanconia; & mangiata in grano lieua uia il male odor della bocca che procede dal petto, ma nel usar di pigliar cosi questi grani facciasi moderatamente. La mostarda fatta di essa aiuta molto la digestione, & è marauiglioso rimedio contra il fastidio che nasce à fanciulli, & anco à grandi. Delle foglie di essa quando son tenerine nell'Inuerno se ne fa insalata masticata con altre herbe fredde, & cotte con carne di castrato ò galline son buone per coloro che han dolor di fianco ò quartane, ò are-

nelle, & altri mali interiori, & il medesimo effetto fa il suo granello. Son grande, & molte le sue proprietà, ma piu son quelle de i grani di essa che dell'herba, ma se ne hada pigliare moderatamente, che il troppo molte uolte nuoce, & il granello di essa si conserua per cinque anni nella sua uirtù. Et Pittagora lodò, & celebrò questa semenza piu che tutte l'altre herbe, ha proprietà di ascender al cerebro, et pisto il granello, et posto al naso fa ster nutare.

Della Mellega, Cap. XXIIII.

Colu. lib. 2. cap. 11. & cap. 13. Pal. Feb. cap. 6. April. ca. 1. Plin. li. 18. cap. 16.

LA Mellega è una sorte di pasto per gli animali che in molti luoghi nasce da se istessa, & in ciascun luogo dourebbe esser seminata, perciochè con essa gli animali si ingrassan molto quando son deboli, & magri, & se son infermi le curano, & migliorano, perche la mangiano saporitamente. Vna uolta che si semina dura diece anni, ancora che ogni anno si seghi sei uolte, & dice di piu Plinio che dura per spatio di trenta anni. Vuole hauer terra molto grassa che ha bisogno di molta sustanza, & doue si habbia adacquare, & perciò è ben di seminarla doue sia il terreno asciutto, & sia abbundanza di acqua per adacquarla quando ne habbia bisogno, & quel luogo doue si haurà da seminare arisi molto ben la terra del mese d'Ottobre, & albora sia stabbiata con letame molto fracido, leuandosi dal campo tutte le pietre, & essendo cosi arato l'Inuerno si fracidarà molto il terreno, & di Febbraio torniſi poi di nuouo ad ararlo, & à leuar le pietre che ci fossero restate spezzandosi, & tritandosi bene il terreno acciò che resti tutto uguale, & di Marzo torniſi un'altra uolta ad arare, & albora gittiſi il letame se non è stato datogli prima, di Aprile conuien poi che si ari un'altra uolta, in modo che la terra resti ben trita, & senza herba, dopo si faccia un'ara lunga quanto cinquanta piedi, & larga diece, & se si fara di Marzo, & che sia fatta per Aprile non ui sia messa cosa alcuna, & han da esser l'are cosi lunghe, & strette per potersi bene inacquare & sarchiare, senza hauere da entrar nel mezzo di esse per non le guastare. Questo fatto conuiene che si semini la semenza nel fin d'Aprile ò di Marzo, & la semenza ha da esser seminata spessa, ancora che ella dopo da se occupi molto che cresce bene, & fa gran cespuglio, & nel seminar dell'ara subito si copra che per poco che sia scoperta il Sole le nuoce molto, & nel coprire adopriſi un rastello che sia tutto di legno che il ferro gli fa gran male secondo che dicono gli agricoltori che ne scriuono, ma io penso che non importi se è piu de ferro che di legno, & dopo l'hauerla seminata se nascerà herba istirpiſi à mano, ò con qualche sarchietta di legno che se

quando son picciole son toccate dal ferro gli nuoce molto. Et ancorà che mentre è quest'herba picciola habbia bisogno di molte carezze per nascere, questo non deue grauare, perche mette conto che raddoppia l'utile dopo, cosi nel suo molto durare come nel suo gran profitto che dà potendosi segar tante uolte l'anno. La prima uolta che si haurà da secare sia tardo che habbia gittata di se qualche semenza, & che sia il cespuglio ben fermo. Taglisi piu uolte, perche sara piu tenera, & piu fresca, & crescera piu, & per la maggior parte si deue adacquare subito che è tagliata, & sempre se le deue leuar da torno tutte l'herbe che le son nate, & subito che si comincierà à dare alle bestie, diasegli à poco à poco, che se dà principio se gli ne da molta enfia, & genera molto sangue, & sempre si tagli nel fiore prima che indurisca. Hor fatte queste diligentie nel seminare, & lauoro della mellega, dura ella diece anni, & ogni anno si seghera sei uolte. E' molto buona per il bestiame minuto per rifarlo quando è molto mal condotto, & per far che i figliuoli piccioli si alleuino che accresce molto il latte; quãdo son le melleghe gia grãdi si possono disfare l'are ò rase, purche resti il terreno piano che si possa adacquare, & secare, & del medesimo modo che ho detto delle melleghe si deue fare dell'Alfafa che si sega molte uolte, & penso che l'Alfafa è quello che gli Agricoltori chiamano Citiso, che si la uoran della medesima sorte, & è per il medesimo effetto, & hora non ne è in Italia, doue anticamente ue n'era in grande abbondanza.

De i Meloni. Cap. XXV.

Cres. lib. 6. cap. 73. Col. lib. 12. cap. 3. Pa. Marzo cap. 9. Maggio cap. 5. Plin. li. 19. cap. 5. Esai. cap. 1. Hortus sanitatis li. 1. cap. 284.



I Meloni uogliono paesi, & luoghi caldi piu tosto che freddi, & se si seminano in paesi freddi, sia in luogo esposto al Sole, & diffeso da Tramontana, & dal freddo; uoglion terreno grasso che habbia molta uirtù, & sustanza, che sia rugoso, & non humido, nascono anco in terre arenose ma non cosi come in terreni grassi, & non uoglion terre faticate, & stracche, & perciò le melonare son migliori in terreni nuoui che in altri che per hauere à far buoni meloni, oltre l'esser in paesi, & luoghi caldi ò temperati, si han da seminar in terre nuoue, grasse, & ben riposate. Non uogliono terra stabbiata con letame d'animali, perche con esso si uiene à cor-

romper molto il lauoro, & l'odore, & la bontà de i meloni, & se la terra doue si haura da seminare haura bisogno di letame, debba farsi con letame perfettamente infracidato, & gran tempo prima che si habbian da seminare, accio che la terra habbia gia perduto quel male odore, & sapore del letame, il quale emprime, & guasta molto i meloni, & è molto meglio di quiui abbrusciar paglia, ò legna, ò letame uecchio, & secco, ò qualche altra cosa che faccia cenere, & deue farsi nel tempo dell'Inuerno, accioche si incorpori ben con la terra, & l'ingrassi, & stagioni, & anco letame di capre, & pecore non da tanto mal sapore à i meloni come quello delle stalle, & da piu uirtù alla terra, & perciò è bene che se la terra delle melonare si haura da stabbiare che dorma quiui qualche po che di queste bestie uno anno prima, ma è molto meglio di far senza letame quando sia possibile di farlo. La semenza da seminare ha da esser di certi meloni che hanno la scorza grossa, & dura, & ha alquanto uerde la scorza, perche questi di questa sorte manco patiscono dal Sole che niun'altra che sia, & non si guastan cosi presto. Questa conditione habbino oltre l'esser buoni di sapore, perche quei che si aprono ancora che sieno assai buoni in sapore non son cosi al proposito per semenza come quei che sono intieri. Parimente ha da esser la semenza buona, & ben granita, il che si pruoua col metterle in acqua, che quelle che notaran di sopra son uane, & non buone, & quelle che andranno al fondo saran piene di sostanza, & di uirtù. Per seminare sia la semenza della piu nuoua che si possa hauere, che quella che è uecchia presto si inacetisce, perciò non ha da esser piu uecchia che di un'anno, & sempre la semenza si pigli di quelle che saran nel melone piu uerso la spicciatura, & la radice, & de i primi che uengono, & se nel cauarsi le semenze de i meloni, & asciugate si metteranno fra rose secche, ò muschio ò qualunche altro odor buono, & quiui si tengan fin al tempo che si uorran seminar nasceranno i meloni col medesimo odore, & se quattro dì prima che si seminino si terrãno in acqua melata ò in zuccaro desfatto in acqua rosata ò in latte, mutandosegli, nasceranno i meloni dolci, & di quel medesimo odore, ò in acqua rosata doue sia disfatto il muschio, ma questa ricetta di far uenir i meloni con questi odori è piu al proposito di farsi in terreni di secco che in terre morbide, & grasse, perche con l'acqua perdon molto del suo buono odore, & sapore l'ortaglie, & maggiormente i meloni, & come dissi nel capitolo delle zucche che la semenza deue esser di quelle piu uicine al fusto, cosi replico non solo de i meloni, ma in generale di tutte le ortaglie. Dicono Aristotele, & Teofrasto che i cespugli de i pepini, & cocumeri si possono conseruar un'anno per l'altro

se dopo che han portato il lor frutto se gli tagliano i rami uicini alla radice, & saran coperti di terra che non si gelino che l'anno seguente nel tempo che si seminaran gli altri nasceran quelli, & saran molto piu à buon'hora che quelli che quello anno saran seminati di lor semenza. De i meloni alcuni son bianchi dentro, & alcuni rossi, & ancora che tutti generalmente sien migliori in secco che in humido, quei che son bianchi non son cosi buoni comunalmente in terreno grasso, & humido come sono i rossi, & son migliori in luoghi asciutti, & parimente sia questa regola (come si è detto) che la semenza de i meloni sia di quelli che prima uengono, eccetto se non fosse in melonara che di sua natura produce tardo, che in questo caso ha da esser de i meloni che uengon tardi, & sempre la semenza sia da mezzo il melone uerso la coronetta, & non dalla parte della spicciatura, & picciuolo, & dalla parte del letto, perche questa parte è corrotta, ma sempre è meglio quella dell'alto, & come ho detto di quei che nasceranno piu presso alla radice del cespuglio, perche son piu sostantiosi, & di miglior grani. Per le melonare ha da esser la terra molto desbrigata di alberi, & ombrie, & che sia molto lauorata, & netta da ogni herba, che sia i pezzi della terra ben minutati; son buone le ualli che sono al Sole, ricercan terra alquanto pendente massimamente se è terreno humido, & piouiggioso, accio che se la pioggia uiene, non ui si fermi, se si pone in luogo grasso, & uitioso si ha da far una regadera lunga, & stretta, & in essa si pongan le semenze cinque ò sei insieme, & sien poste appartate l'una dall'altra, quanto tre dita, & le fosse doue si mettono una luntano un passo dall'altra in questo modo si stendera il cespuglio per l'arola asciutta, & al tempo del lo adacquare solamente si uerranno à bagnar le radici, & non i meloni, & cosi non si guasteran tanto come se l'acqua gli bagnasse, perche bagnando si fa maggior letto che non farebbono. Si seminano per Maggio, ma chi gli gli uolesse hauer piu à buon'hora seminigli in un cesto grande, & largo, ò in un gran uaso, & facciasi come io dissi de i cocumeri, & pipini sotterran dogli dopo, & se in luogo ben aprico, & caldo si pianteranno spine grosse & sia terreno bene stabbiato, & si de metter nel principio dello Inuerno, & alli quindici dì di Marzo si scauino, & taglino una rama non toccando nelle radici, & con una punta di una cosa sottile aprano la medolla della spina quanto possan metter un seme di melone come chi insita con la punta uerso fuore, & si torna à coprire con terra ben meschiata con letame ben putrefatto, dicon che nasceranno in questo modo meloni molto à buon'hora, come dice Columella che si faceua in Egitto, & questo medesimo dice che si puo fare in canneggie seminandosi molto à buon'hora, & che cosi

Universidad de Deusto
Biblioteca

nasceranno molto à buon'hora, & nella spina durerà la radice meglio di un'anno, ma io non gli tengo per buoni ne sani ne anco saporiti i meloni, che si semineranno in canneggie, perche in questo paese di Spagna son uelenose non so se son cosi in Egitto. Soglion uenire nelle melonare certe infermità, uedasi nel capitolo doue trattai in generale delle infermità, & rimedij delle ortaglie, ma se cominciassero à nascer fra le piante de i meloni i piccioli pedocchi, il meglio, & piu sicuro è di strappar le piante doue son nati, & leuarle dall'altre, accioche non uenga à contagionare l'altre piante. Si han da sarchiare, & nettare molto dall'herba che gli nasce à torno, & zappar ben la terra à torno alla radice, pur che si auuerta de nō sueller le piante ò toccarle che si guastano subitamente, che nascono i meloni amari ò si secca la pianta. E' bene, & anco necessario di spuntar le cime quando i meloni sono in fiore, perche è cagione di fargli gittar fuori piu fiori, & piu meloni, & anco quando ui son gia de i meloni che in questo modo gitteran fiori nuoui, & rampolli che son buoni per i tardiui. E' necessario che di continouo si habbia buona guardia nelle melonare in ogni tempo, quando son piccioli, perche niuno gli calpisti, & che non sieno robbati quando son grandi, & Esaia ancora che ad altro proposito, tratta della guardia necessaria de i meloni. Si deon coglier la mattina inanzi il lauar del Sole, & ancora che i meloni sien distesi per terra han però questo che nel maturarsi fan segno di spiccarse dal picciuolo, & quei che si han da portar fuori taglinsi alquanto prima che sien maturi, che essi maturan dopo perfettamente con conditione che non si tocchin con ferro che quei che son tocchi dal ferro prima si marciscono che maturino. Vi è una sorte di meloni piccioli, & alcuni di essi son grandi, & son gialli de quali alcuni si conseruan per l'Inuerno tenuti appesi, & empion la casa de buono odore massimamente quando uengono à maturarsi, & per conseruarsi si han da cogliere quando non son anco maturi. Dicono comunalmente esser buon segnale di douer esser buon melone quando è amaro il picciuolo, & ha la corona dura, & son ben pesanti. Sono i meloni di molte sorti ma tutti son di una istessa qualità, ma questo io oserò di dire che se il melone è buono che è uno de gli eccellenti frutti che si truouino che in sapore non ha uguale, ma se è cattiuo non è cosa piu cattiua. Sono i buoni meloni assimigliati alle buone donne, & i cattiui alle cattiue che non han mezzo, & il mediocre non ual niente. Se ne deue mangiar poco perche è di dura digestione, & genera cattiui humori, & mangiandosene troppo fa male che corrompe il uentre, & da flusso di sangue, intenerisce le gengiue, & la dentatura; & se nel mangiarne si insala alquanto ò in sale ò in zucchero ò cannella non faran

faran si gran male, & hauran miglior sapore. I meloni sono appetitosi & moderatamente mangiati oltre il dar appetito à gli infermi che l'han perduto confortan lo stomaco, fa spiccar l'arenelle da i rignoni, & d'essi si fa gentil conserua partiti, & tagliati in fette, & leuatogli uia tutto quel che non si ha da mangiare, & gittatoue, ò zuccaro ò mele caldo sopra & mutandosegli ogni dì fine à otto ò noue giorni, & l'ultima che ha da restare sia cotta, & fredda, & gittesegli sopra della cannella. Le semenze di esse son frigide, & generan sonno, & son buone per chi ha caldo eccessiuo ne i rignoni, perche prouoca temperatamente l'orina, & purga la uessica, & rignoni delle arene, & pietre, & se in una camera doue è pan fresco si mettono meloni si guasta.

Del Nasturtio, & le sue uirtù. Cap. XXVI.



Il Nasturtio prese questo nome, percioche quando se ne mangia fa torcere le narici del naso, & come dissi che l'ortaglie, per la maggior parte si posson seminare quasi tutto l'anno eccetto ne i gran freddi dell'Inuerno, cosi è anco il nasturtio che si puo ben seminar per tutto l'anno, ma molto meglio di Gennaio, & Febbraio, & Marzo che in altro tempo, & similmente nel mese di Settembre, & anco nasce nell'Inuerno ancora che non cosi bene come nella Primauera, che se non è in luogo esposto al Sole per i gran freddi si secca, & per questo è bene di seminarlo ò si à buon'hora che quando sopra giunge il freddo sia ben cresciuto, ò si tardi che i freddi sien gia passati quando si semina, & quel che si semina inanzi l'Inuerno conuien che uada raro, perche inceppi, & alla Primauera spesso, egli ricerca la terra bene stabbiata, & riposata, & in tempo di Sole, & non di ombra. Nasce il quinto ò sesto dì, ma assai piu presto nasce di semenza uecchia che di nuoua, & nel seminarsi ha da esser coperto poco, & adacquarsi subito, & se si tiene à molle la semenza in latte un mezzo di riescerà il nasturtio piu dolce, ancora che la sua principal uirtù consista in quel fumo che ha, & perciò io non mi curarei di tenerlo à molle ne in latte ne in altra cosa. Quando è uerde accende la lussuria, & secco (dico il suo grano) la mitiga, & mortifica; quando è uerde si assimiglia molto alla senapa, & anco secco

Plin. li. 19. cap. 8. lib. 20. Col. lib. 9. Val. Genna 10 cap. 14. Feb. ca. 24. Settēb. c 13 Teof. lib. 7. dell'histor. Hortus sanitat. lib. 1. cap. 304. Dio. lib. 2. cap. 141. Plat. lib. 3. Maguin. part. 3. Teo. lib. 7. dell'hist. Colu lib. 2. cap. 10.

che è caldo, & secco, scalda lo stomaco il fecato, & milza, et gli disoppila, da appetito da mangiare, fa orinare, & purgar le dõne, gitta fuori del uentre i uermi, massimamente beuendosi col uino ogni mattina la semenza, & il sugo di esso, netta il pulmone, allarga il respirare del fiato, & gioua contra il molto sospirare che nasce da infermità, purga la testa, che fa sternutare ponendosi in poluere al naso, fa uiuace l'ingegno, disfa la pestella della lingua masticandosi la semenza, & tenendosi sotto la lingua, guarisce la tosse, & posta la sua semenza sopra qualche altro membro paralitico, lo sana, come dissi della senapa, & facendosi di esso cristero gioua contra la Assiatica. pisto & messo sopra la testa ò mangiata ò beuuta la semenza, ritiene & ristringe i capelli che cadono, lieua le lentigini, & la rogna, & pisto con mele gioua al respirare, uerde cotto con la carne è molto buono, & messo nell'insalata tempera la frigidità dell'altre herbe, da esso fuggono gli animali uelenosi, & se si pista, & pone nelle morsicature de gli scorpioni, & de gli altri uermi uelenosi è molto buono, & anco fuggono dal fumo di esso, se non puo huomo orinare cuoca la semenza di esso in uino ò in olio, & pongasi sopra i lombi; purga molto la colera, & la fa anco uotar per disotto, ha anco uirtù di consolidar le rotture, maggiormente nelle creature picciole, & per ciò si deue metter la semenza trita in latte, & darglilo à bere. Le balie che allattano deono usar di mangiare il nasturtio, che lor fara molto utile, & ha piu uirtù in se il grano, che l'herba, & non lo mangino le donne grauide, che faran danno alle creature che han nel uentre, uerde fa male al respirare, & al pulmone quando se ne mangia troppo, & troppo spesso. pisto, & mescolato con acqua è buona per le postemе che nascono da flemma, & sana i carbonchi, si puo ben conseruar la semenza cosi per medicina come per seminar cinque anni.

Pall. Lugl. cap. 2. Agosto c. 5. Settemb. cap. 13. Plin li. 18. cap. 13. lib. 20. c. 4. Cres. lib. 2. cap. 12. lib. 6. c. 83. Abene. Maguin par. 3. Dio. lib. 2. cap. 101. & 102.

Delle Rape Cap. XXVII.



SOno i Nauoni di due sorti nella sua fattura, che alcuni son sottili, & lunghi come chiriuias, & altri son grossi, & anco ce ne son di rotondi quasi come le cipolle, i latini chiamano i lunghi Napi, & le rotonde Rapa. Il Lombardo chiama i longhi Nauoni, & l'altre raue. Tutti uogliono un medesimo lauoro, sopportano qualunche aere, ma diuentan assai migliori nel freddo, che tutte le cose che crescono in radice, diuengono migliori in luoghi freddi

che in caldi, perche il freddo non lascia cuocere in foglia, onde per forza quel che hauean da gittar in foglia, & rami ne ua in radice, & per questa causa le rape in luoghi freddi son sempre maggiori, ma non dico però che stan migliori in terra fredda, che in calda. Et di qui nasce che nell'Inuerno caldo non duran tanto le rape, perche subito germogliano, oltre che il freddo le fa anco piu saporite. Similmẽte uoglion terreni grassi, sostantiosi, pur che sia molto agile ben zappata, & arata, la terra acciochе possa estendere, et far grossa radice, et che sia terreno ben stabbiato, et marcito, che nella terra che è dura, & stretta, ancora che sia grassa ò nò, nascano, ma son molto suanite, che per la durezza non possон crescere, & i nauoni sottili si fan migliori in terre alquanto pendenti, & che siano arenose, & molto agili che in altro luogo, & i grossi in ualli ò in terre grasse, perche han bisogno di maggior sustanza, & uirtù per esser maggiore, & luoghi humidi. Ancora che secondo che dicono gli Agricoltori la qualità della terra fa di una rapa un'altra, che seminandosi semenza di rape grosse in terreni molto leggieri, si fanno rape sottili in termine di tre ò quattro anni, & pe'l contrario, le rape sottili che son dette nauoni, uogliono terre asciutte, & le grosse, & rotonde terra humida, & son molto buoni, & grandi in luoghi doue sia molta nebbia, & per ciò gli si conuiene terra tal qual uuole il miglio, & il panico, & anco in molte parti si seminano fra le rase di esse, & quanto sarà la terra piu arata, & tritata, piu lunghi uerranno. Et io gli ho ueduti di cinque ò sei palmi in lungo, per esser la terra ben tritata, & arata. Voglion piu tosto luogo disoccupato che occupato da alberi, perche l'ombria non gli fa utile alcuno, anzi danno; & coloro che uogliono che nascano sottili (perche questi tali son migliori per mangiare) seminigli spessi, & quelli che si han da far grossi semininsi rari, perche la semenza delle rape è minuta, & come dissi dell'altre semenze se questa semenza si mettera à molle per tre ò quattro di prima che si semini in latte riusciranno le rape, & nauoni assai piu saporiti, & dolci, ouero tenendosi à molle in acqua melata. Et dice Columella, che certe moschette rodono le frondi di esse quando cominciano à germogliare fuori cosi tenere, & è cagione di fargli guastare, & che per rimediarui è bene di tenere la semenza à molle in acqua, ò in qualunche dell'altre medicine dette di sopra. Si seminano le rape, & nauoni di Luglio, & di Agosto nelle terre humide, & doue si possa inacquare, ma se è in terreno secco si han de seminare nel principio del mese di Settembre, & perche nascano si han da inacquare alcuna uolta quando son piccioli, & quelli trapiantarsi in altra parte, & diuenteranno molto buoni. Et dice Paladio, che diuerranno le rape grandi se si strap-

pan dalla terra, & se gli lieuano tutte le foglie, togliendogli anco del germoglio, che hauesse cominciato à fare, & si sotterrino in solchi appartati l'uno dall'altro, pistandosegli ben la terra di sopra, & si han da porre nella maniera che esse stanno nelle sue are; & dice anco Teofrasto, che sotterrate si conserueran ben fino alla State così, medesimamente dice delle radici da mangiare. Le rape si possón ben seminar nella medesima terra che ha quel medesimo anno prodotto il grano, & anco seminar l'altro anno il grano doue esse son state raccolte, massimamente grano tresmesino, che esse ingrassan molto la terra. Et dice Crescentio che in Lombardia molti seminano rape grosse, & dopo che son cresciute & grande, arano ben la terra, perche si marciscano, che uengono à stabbiare la terra marauigliosamente, et in oltre dice, che nel mese di Ottobre han da coglierſi le migliori, purche si cauino intiere, & che se gli debban leuar le foglie, & poi di nuouo così piantarle, & che produrranno ottima semenza la State che uiene se si fa, un buon pertugio con una stanga in terra, & quiui si metta la semenza, poi s'inacqui, & si cuopra con la paglia, & letame di sopra che riuscira la rapa così grossa, come è il pertugio, secondo che dice Auicenna. I nauoni sottili son migliori, perche han piu gentil sapore di piu gentil nodrimento, & di piu leggiera digestione, & non così humidi, ma per contadini son molto migliori le rape grosse, perche oltre che forniscono meglio la casa che i sottili, son anco buone per ingrassar i buoi nel tempo dell'Inuerno, & dice Columella, che questo si usaua molto in Francia. Si conseruano le rape, ò sotterrate in luogo asciutto, ò ammontonate con la sua terra, & questo quanto alle grosse, che le sottili si conseruano assai meglio lauate che con la terra, & così netti fra l'arena, conseruasi bene in un'altro modo, come dice Crescentio, che è lauargli bene, & metterli in una botte, & gittargli sopra sal pisto, & anici, & finocchio, & axadrea, facendo un letto di rape, & un'altro di queste cose, finche il uasello sia pieno, & dopo se gli debba porre un buon peso sopra, & così stia per otto giorni. Dopo empiasi di acqua fredda in modo che si cuopra bene, & così si conserueranno tutto l'anno. Le rape dà maggior nodrimento al corpo, che niuna altra sorte di radice, generan sangue melanconico, generan uentosità, son migliori cotte con carne che in altro modo, & le rape tonde, & grosse perdon molto della lor malitia cuocendosi prima in altra acqua, & mutandosi, ma à me non par ben fatto. Fa molto uiuace la lussuria, prouocan l'orina, & confortan marauigliosamente la uista, è ben di mangiarle con mostarda, perche non gli lascia mai causar oppilationi ne i piedi, se nel brodo di essi si lauano i piedi è cosa molto singolare per chi ha la gotta. Le foglie son

buone per i bestiami minuti, & aiutan molto i grandi, per le speronaglie pongasi la rapa molto calda sopra, & si guariscono, & pista con sale gioua à qualunche male de i piedi. Beuuta la semenza delle rape in uino è buono contra il tossico de i serpi, le rape per esser di lor natura uentose son cattiue à chi patisce dolor colico, & dolor di hijada, & al mal della madre, & le piu sottili son men dannose, & uentose.

Dell'Origano, & sue qualità. Cap. XXVIII.



Plí. lib. 24. cap. 16. lib. 19. c. 7. li. 30. c. 17. li. 21. c. 16. Cres. lib. 6. cap. 88. Pal. Settēb. cap. 13. Ottobre cap. 11. Teof. lib. 7. dell'hist. Plan. lib. 3. Auic. lib. 2. cap. 86. Hortus sanit. lib. 1. cap. 526. Dio. lib. 3. cap. 30.

L'Origano si semina di sua semenza che è molto minuta, & trapiantandosi i piedi ò cespugli di esso, ricerca comunalmente luoghi asperi, & tra pietre, & terreni che sieno deboli, & leggieri, & in essi diuene migliore che in luoghi grassi, & accio che nasca migliore si ha da adacquare qualche uolta, fin che nasca, & uenga grandicello. Ricerca similmente alquanto di letame ben marcio. Ben so io che in molte parti nasce senza esser seminato, & cresce senza essere adacquato, & senza letame ne altre carezze, & ancora, che esso sia di tal qualità che di sua natura uoglia terreni aspri, fa bene anco ne gli orti. Si semina di Settembre, & Ottobre, tarda à nascere trenta quattro dì, & nasce piu presto di semenza uecchia che di semenza nuoua, ancora che l'habbia tanto minuta che è quasi inuisibile, & il meglio è di leuarla da i luoghi asperi doue nasce da se istesso, & trapiantarlo ne gli orti con tutta la sua radice, & terra, ancora che con difficultà piglia anco di ramo, & in molti luoghi si semina uicino à bozzi delle pecchie le quali lauoran bene col mangiarne il mele, che con esso lo fanno molto eccellente. L'origano saluatico è molto gagliardo, & non di così gentil sapore ne così soaue come quel che si semina, & lauora. Io mi penso che in quel modo che tutte le semenze dell'ortaglie tenuta prima à molle in latte producano le ortaglie dolci, & saporite, così farebbe la semenza dell'origano, ò almeno gli leuerebbe alquanto di quel fumo ò mal sapore che ha: in molti luoghi è chiamato l'origiano polegio saluatico. Per preualersi della foglia, & ramicelli di esso si ha da cogliere quando sta in fiore, & secare all'ombra che si guarda bene un'anno intiero. La semenza si raccoglie al tempo che è ben maturata la foglia, quando è uerde ha il sapor dell'axadrea, & quando è

picciolo se le sue frondi tenere si metton nell'insalata, temperano la frigidità dell'altre herbe che ui son messe fredde. La semenza di esso è buona à preparare che le donne concepiscano, & è buona à beuerla in uino contra il catarro che uiene da freddura. Piglinsi le foglie dell'origano, & suoi fiori, & scaldisi bene in un uaso di terra sopra il fuogo acciò si asciughino bene, & dopo che sian ben calde inuoltinsi in un panno, & ponganssi sopra la testa, & coperta la testa bene fara sudare, ma guardisi dal freddo che è dannoso, & pericoloso. Pisto, & beuuto in uino bianco è buono contra il ueleno delle aragni, & scorpioni, & lieua il freddo dallo stomaco, & la crudezza della digestione. Il uino nel qual sia cotto è molto buono da far gargarismi, restringe le gengiue, lieua le infiagioni di esse ò di altro luogo causate da flemma, guarisce l'humidità, & il medesimo effetto fa l'origano masticato, & pisto, & posta la sua poluere ne i denti lieua quella humidita guarendo quel dolore. Fa disenfiare, & risoluere similmente la flemma cocendosi con aceto, & facendosi gargarismi in boca è molto singolare cocendosi in acqua, & pigliarla la sera calda contra il freddore, che lo macera, & è buono contra la tosse preso, & mangiato con mele; l'origano guarisce il dolor dello stomaco, & del uentre, toglie la uentosita, conforta la digestione, se quando è uerde è cotto in uino, & si pone ne i lombi, lieua la difficultà dell'orina, di soppila il fecato, guarisce facendo uscir fuor del corpo i uermi à fanciulli, se si mette nel uino quando si cuoce lo fa dolce come dice Aristotele ne i suoi problemi: l'origano, è molto sano, & saporito per meschiare, & condire con uiuande fredde & flematiche, che è caldo, & asciuga molto.

Del Petrosemolo. Cap. XXIX.

Cres. lib. 6. cap. 112. Maguin. part. 3. Plat. lib. 3. Hortus sanit. lib. 1. cap. 345. Plin. li. 20. cap. 12.



IL Petrosemolo ricerca terreno grasso come tutte l'altre ortaglie ben stabbiato molto marcio, & humido. Si semina di semenza, & il suo tempo principalmente nelmese di Decembre, Gennaio, & Febraio, & Marzo, & in tutto l'anno si puo seminare. Alcuni lo seminano insieme con altre herbe, ma è meglio solo da per se nelle sue arole. Vuol esser seminato spesso, & adacquato bene, molti lo seminano per amor delle radici, & tronchi, & questi ò lo seminano raro ò lo trapongan quando è picciolo

il primo anno ò non produce semenza ò ne produce poca, & perciò si deue il primo anno tagliare, & lasciar che butti fuore il secondo, & in questo modo produrrà semenza buona, che il primo anno tutto è morbidezza di foglia, uuole ombria ò luoghi humidi, & se non si istirpan dalla radice, ma solo se gli coglion le cime dura lungo tempo, & la semenza di esso si conserua cinque anni, genera sangue molto acuto, & perciò conuiene il mangiarne spesso piu à flemmatici, & melanconici che à colerici, & sanguigni, pisto, & messo sopra la rogna, & marcia la sana, è molto buono contra la hidropisia, disoppila il fegato, & bazo, & fa molto purgar per l'orina, lieua la uentosita della colica, mangiato rompe la pietra, pisto, & messo di sotto alle donne prouoca il mestruo, & aiuta à far uscir la creatura morta, conforta la digestione, è di sua natura caldo, & però è meglio di mangiarlo il tempo freddo che caldo. Molti mangiano le radici di esso cotte con la carne, & son molto singolare per rifrescar il fegato & per mangiare in questo modo, le radice in minestra son meglio radice nuoue che le uecchie per esser piu saporite, & di miglior sustanza, & nel produr la semenza suanisce, & perde la forza la radice, & perciò chi uorrà che il piede, & cespuglio del petrosemolo duri piu lungo tempo, si deue tagliar à poco à poco. E' il petrosemolo molto buono contra la iteritia detto morbo regio per esser calido, & allegra, & rifresca il sangue & è cosa molto al proposito, & singolare per i uecchi. Pisto, & messo con un poco di sale nella morsicatura del can rabbioso gioua molto à guarirla. La semenza di esso beuuta è buona contra la morsicatura de gli scorpioni, & cotta, & beuuta con acqua melata ò uino lieua, & guarisce la difficulta dell'orinare. La radice beuuta in uino rompe la pietra della ueßica, & la fa uscir fuori. Chi caua di esso sugo, & lo da à bere à uno, che sia molto freddo, & gelato, gli riscalderà tutte le membra. Ha il petrosemolo la proprietà dell'appio, & Auicenna fa un capitolo di tutti dui insieme cosi nelle qualità loro son conformi, saluo che il petrosemolo ha assai miglior sapore, & non è dannoso à quei che hanno il mal caduco, ma guardisi da esso le donne pregne, che è molto aperitiuo come è l'appio, & fa muouere; rifresca molto il petrosemolo con le uiuande, & la sua salsa è appetitosa, fatta con aceto è buona per i tempi caldi, & rifresca, che per l'aceto torna frigido, essendo di sua natura caldo.

Del Polegio, & sua uirtù. Cap. XXX.



Plin. li. 18. cap. 25. li 20. c. 14. Cres. lib. 2. cap. 99. Teof. lib. 1. dell' hist. Plat. lib. 4. Dio. lib. 3. cap. 32. Hortus sanit. lib 1. cap. 368. Arist. prob. sect. 3.

PRima che io parli de i porri uoglio prima trattare di qualche altra herba di buono odore per ueder se con la uicinanza di esso se gli puo attaccare qualche buon odore, & accio che quando uenneremo à parlar di esso non non ne dia cattiuo odore, hauendo per la uicinità pigliato qualche poco di odore di questa herba che son per trattare che è il polegio. E' di due sorte il polegio una è maschio, & l'altra è femina, che l'uno porta il fior rosso, & questo è femina che è di maggior perfettione in sua uirtù che non è il maschio, ilquale produce il fior bianco. Vi è anco una sorte di esso chiamato ortolano, che è quel che si semina, che non è tanto forte quanto è il saluatico che nasce da se istesso, ma è piu suaue, (percioche ogni pianta domestica è sempre piu amena, & soaue che la saluatica) nasce comunalmente in luoghi humidi, & uuol piu tosto terra arenosa che grossa, ancora che per hauer humore in qualunche terreno si puo alleuare. Si semina di due sorti, ancora che in questo paese della città di Talauera non bisogna di seminarcene per la gratia de Dio, che ue ne nasce dase istesso in grande abbondanza & del migliore che si possa uedere, & Plinio dice che il miglior che sia in Europa è quel che è nella Carpentania che è prouincia del regno di Toleto. Si semina di una semenza molto minuta che ha, & si deue seminar nel tempo della Primauera, ma molto meglio è trapiantare il saluatico quando è picciolo con tutte le sue radici, che piglia marauigliosamente, si deue cogliere quando è fiorito, perche alhora ha maggior uirtù, & si conserua ben per un anno, ma si deue seccar oll'ombra, ha molte uirtù, & la minor di esse è assai grande, che se fra le uestimenta si metterà del polegio non ui nascerà giamai tarma ne simile altra bruttezza, anzi che se per innanzi ui fosse nata tarma, morirà. Seccandosi (come ho detto del origano) & scaldandosi bene in un uaso di terra che sia ben secco, & caldo, & si pone cosi in un sacchetto su la testa giona molto contra il catarro che prouiene da freddo. Anticamente i poetisi coronauano di ghirlande di polegio piu che di rose, che toglie, & mitiga molto il dolor del capo. Si si cuoce il polegio in aceto, & fichi secchi, & con esso si fa gargarismi guarisce la tosse che prouiene da freddo, & da humori uiscosi, & humidi, che gli taglia, & caccia fuori. Per quelle persone che si disuengono è cosa molto al pro-

al proposito mettere un rametto di polegio in una caraffa di uetro, & qui ui metter buon aceto bianco, & teneruelo qualche dì, come dissi dell'aceto rosato, & con esso si bagni i polsi, & se ne pigli qualche sorso, & se ne metta anco al naso. Il uino con che si è cotto è buono beuuto contra il dolor del uentre, & dello stomaco che nasce dal freddo, & uentosità, & posta la medesima herba cosi cotta, & calda sopra in empiastro lieua il medesimo dolore. Il uino di esso cosi beuuto fa orinare, & cacciar fuori la pietra, & se si cuoce in acqua, & le donne pigliano quel uapor di sotto cosi caldo, gli sciughera le humidità della madre, & gli farà utile grande. Et dice Crescentio che le donne di Salerno l'usauan di far molto al tempo suo, & fa anco questo effetto che se hauessero creatura morta nel uentre la fa uenir fuori. Se ad alcuno si turba la lingua, diasegli à odorar la semenza di esso, & se gli metta anco sotto la lingua, & guarira. Se si ha paura che l'acqua che l'huom uuol bere sia cattiua, & uelenosa, pistisi di questa herba, & se gli gitti dentro. Contra le morsicature di animali uelenosi posto sopra pisto con uino, & massimamente contra la morsicatura de gli scorpioni è molto buono, & tanto è migliore quanto piu in luogo asciutto nasce. Se si pone al capezzale del letto qualche mazzo di polegio uerde non ui si uiene ad appiccare li certe mosche canine che son molto fastidiose. Contra le febbri è buono di odorarlo prima che uengano, se si odora lieua, & cura il dolor, & freddo della testa, & anco se uno ua al Sole non lo penetrara se portara in ciascuna orecchia un ramuscello di polegio. Se quando è fiorito si abbruscierà doue sieno pulci, li ammazza col suo odore. Coloro che hanno il bazo lo deono bere con mele, & sale, quei che hanno male nel pulmone guariscano con esso facendoglilo sputare, & pista la radice, & postola sopra le ferite gli da buon colore. Il polegio allarga il respiramento mangiato in qualunche modo. Marauigliose cose dice Plinio di esso, et Aristotele, che se si tiene appiccato con le sue radici che fiorirà quãdo i giorni cominceranno à crescere, et Pietro de Natalibus Arciuescouo Equilino nel catalogo che compose, dice per esperienza da lui fatta che se la mattina di san Gio. Battista del mese di Giugno all'alba, è colto il polegio con le sue radici, & si conseruera in casa appeso all'ombra che posto la notte della natiuità di nostro Signore alla messa del gallo, che fiorira. Cocendosi un poco di polegio in acqua, & si pigli una scudella di esso ben calda di notte quando si ua à dormire con un poco di zuccaro guarisce il rauco, & schiara la uoce, & dice che se lo mangian le capre ò le pecore, balan molto.

De i Porri. Cap. XXXI.



Cref. lib. 6. cap. 89. lib. 8. ca. 8. Abencenif. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Febb. cap. 24. Mar. ca. 5. Ottob. c. 9. Teof. lib. 4. delle cauſe. li. 7. dell'hiſtorie. Plin. li. 19. cap. 6. lib. 20. c. 6. Plat. lib. 3. Auic. lib. 2. cap. 659. Maguin. part. 3. Hortus ſanitatis li. 1. cap. 376. Dioſ. lib. 2. cap. 135.

IN qualunche aere ò caldo ò freddo fan bene i porri, uoglion terra graſſa, & ſoſtantioſa pur che ſia agile, & leggiera, & per queſto dice Abencenif che ſi fan buoni in terreno arenoſo, & graſſo. Vogliono terreno molto ſtabbiato con letame molto ben marcio, & molto ben arato. De i porri ſon due ſorti, ma tutti naſcono di una medeſima ſemenza, eccetto che nel modo del lauorare ſi fa in diuerſi modi, una ſorte è chiamata porri capizzuti, altri ſon chiamati ſettiui, che creſcono di capo. Si ſeminano i porri in paeſe caldo per Decembre, & Gennaio, & nelle fredde di Febbraio, Marzo, & Aprile. Et nel tempo che ſi han da ſeminar nelle ſue arole ò raſe, biſogna che ſia gia la terra molto ben zappata, & ſtabbiata, & ancora che molti li ſeminino inſieme con l'altre ortaglie, è aſſai meglio che ſien ſeminati ſeparatamente, & da per ſe nelle ſue arole. Quei che li ſeminano nella Primauera, occupano un'anno intiero il terreno dal tempo che li ſeminano, finche gli uoglino cogliere, & ſi poſſon ſeminar di Agoſto, & Settembre, come dice Creſcentio, & uengono queſti à eſſer buoni alla Primauera, ancora che non rieſcono coſi buoni, come quei che ſi ſeminano di Febbraio, & di Marzo, & queſti di queſta ſorte, s'han da porre ne i ſuoi ſolchi del meſe di Decembre, & nel ſeminare s'ha da coprire l'arola con letame ben fracido, & adacquarla bene, perche la ſemenza de i porri è molto tarda à naſcere, & ſecondo che dice Teofraſto, non uien fuora il porro fino à uinti dì; ſi ſe uuole che rieſcano capizzuti deueno eſſer ſeminati rari, & uolendoſi in quell'altro modo ſpeſſi, che riuſcirano ugualmente groſſi; & dice di queſti Plinio che ſi debba uenir tagliandogli con forbice tante uolte quante buttara il porro fuora, in tanto che non creſcano piu non toccando però il getto, & ogni uolta che ſi uerran coſi retagliando le foglie, dice che tra eſſi ſi debba uenir gittando qualche poco di letame, ben fracido, & quando ſi hanno da trapiantare de nuouo gli ſieno toſate le foglie alquanto, accioche la uirtù ritorni dentro, & quanto piu ſi trapiantano piu groſſi diuengono, ma quando ſi trapiantano ne i ſolchi non ſi deuo metter ritorti, che queſti che ſon trapiantati ritorti non creſcon niente. Perche naſcono col capo groſſo; ſe gli deue nel tempo da trapiantarli tagliargli quaſi tutte le barbe, & di ſotto metterli

un pezzo de tegoletta, perche li fermino, & mettano i capi. Dice Abencenif che al trapiantarli ſi debbano peſtare coccie de pignatte, ò altri uaſi di terra, & che ſe gli debba mettere nelle barbe, & creſceran molto, & ſe gli è coſi penſo, che ſera bon anco la poluere del mattone che ſi rade nello immattonato, impiaſtrandolo con un poco di letame in acqua, & dopo che cominciaranno à creſcere, ſi deono ſuellere alquanto tirandolo per le foglie, & ſolleuandolo da terra, perche creſcera piu il capo, & queſto ſi intenda in quei che ſon trapiantati ne i ſuoi ſolchi in terreno ben trito. Il tempo del trapiantarli ſon dui, che il porrino ſi trapianta col ſolco piccolo di Maggio, & Giugno, eſſendo ben bagnata la terra, l'altro è in fin di Settembre, & Ottobre; s'han da ſarchiare molto; ſe ſi metteno molto grani della ſemenza del porro in una pezza, & ſi ſeminano coſi inſieme in un buco, naſcera d'eſsi un ſolo porro molto grande (ſecondo che affermano queſti Agricoltori) ma à me non pare: & ſe al tempo di trapiantarli ſi piglia ſemenza di rape groſſe, & ſi metta nel capo del porro ſenza oprarci ferro, & ſe ſi pon coſi riuſcira grande, & di gran capo. Dice parimente Creſcentio che i porri ſi faran molto groſsi, & ſaporiti, ſe ſia dato molto ben di letame alla terra, & che nel tempo del trapiantarli, ſi faccian certi buchi con aſta di lancia ben ſotto, appartati l'uno dall'altro alquanto, & quiui nel principio dell'Inuerno, ſi trapianta un porrino p ciaſchuno d'eſsi ſenza riempire niun buco di terra, & in queſto modo ſi poſſon trapiantar tra l'altre ortaglie, et quiui poi ſi han da ſarchiare, & riuſciran ſingolari, ma queſta ricetta, è per chi ne uuol piantar pochi, che ſarebbe troppo gran faſtidio, per chi ne uoleſſe porre quantità. Errano coloro che gli trapongono un ſopra l'altro tutti inſieme, che in queſto modo ſi uengono à impedire il creſcere l'un l'altro. Parimente non deon andar torti, ma ben dritti, quei che han da eſſer per ſemenza ſien de i maggiori, & di quelli che ſon ſtati ſeminati prima, & deueno eſſer laſciati rari ne i ſolchi doue ſi trapongono, che l'uno non arriui all'altro, & anco per ſemenza ſon migliori quei che ſon ſtati trapiantati da per ſe facendo il buco con un groſſo baſtone come ho detto. La ſemenza ſi conſerua ben per tre anni tenendoſi appeſa in luogo doue non ſia humidità. I porri mangiati crudi ſchiaran la uoce, & dice Plinio, che l'Imperator Nerone gli mangiaua quando hauea da cantare, & non gli mangiaua ſe non con un poco di olio, & quando gli pareua di hauer ben cantato, diceua che era per ciò molto obligato à i porri. Et ſecondo che dice Creſcentio, han proprietà di purgar ben la canna della gola da gli humori uiſcoſi, & groſsi, guariſce la toſſe, & diſoppila il fegato, ſana lo ſputar del ſangue, maſsimamente la ſua ſemenza con grani

di mirto, & allarga il respirare, che si è ristretto per cagione di materie grosse, & uiscose, & perciò ha da esser beuuta con esso acqua di orzo, & anco mangiata con mele. Se molto si usano à mangiar crudi generano dolor di capo, dan sonno, & fan sognar sogni molto dispiaceuoli, & spauentosi, & fan gran nocumento à i denti, fan male alla uista, dan sete, accendon la lussuria, abbruscian il sangue. guariscon la embriacezza. se il sugo di essi si gitta nell'orecchie toglie il dolore che iui è nato da frigidità, & causa fredda. Pisti, & messi nel naso ritiene il sangue che di esso uien fuori, & il medesimo effetto fa il sugo di essi con l'aceto, & un poco di incenso trito, prouocan l'orina, ma fan male alla uessica, et prouocan anco il mestruo alle donne, & à chi usa di mangiargli fan uscir l'arenelle della uessica, & il seme di essi beuuto fa il medesimo effetto. Frigendosi in olio di scorpioni le foglie de i porri, & ponendosi quanto piu caldo si puo sopportare ne i lombi, fan orinare à coloro che non possono, cotti in acqua, & pigliato quel uapor così caldo di sotto, aiuta molto quando la madre si indurisce alle donne; piste le foglie, & ponendosi sopra les empeines, & posteme le sana, & guarisce anco il lagrimar de gli occhi, & empiastrati con mele nel corpo lo mollifica, & aiuta anco alle donne di concipere. Mangiati giouan contra il ueleno de i fonghi, & boleti; & pisti, & messi con sale sopra alcune ferite fresche subito le serrano, pisti, & messi sopra le morsicature uelenose le sanano, & cotti perdono tutta la malignità che hanno. Molte altre uirtù & uitij hanno i porri, che sarebbe cosa lunga à dire. Deuonsi guardar molto di mangiargli le persone coleriche, & melanconice, perche come ho detto, abbruscian molto il sangue: si conseruan bene i porri, leuandogli la camisa di sopra, & le foglie, & appiccati all'ombra che si secchino, & dopo tritandosi un di essi, & mettendosi nella pignatta gli da sapor di spetie. Le barbe, & capegli de i porri secche & beuute fan bene orinare, & uenire fuora l'arenelle, & le pietre della uessica se son piccioline.

Var. lib. 1. cap. 23. Col. lib. 12. cap 3. Pal. Agosto cap. 4. Cres. lib. 6. cap. 101. & 112. Plin. li. 17. cap. 124. lib. 18. cap. 16. et c. 31. lib. 19. cap. 5. & 8. li. 20. ca. 4. Teof. lib. 5. delle cause li. 7. dell'hi Flor. Abence. Anic. lib. 2. cap. 581. Hortus sanita. lib. 1. cap 384 et 381. Dio. lib. 2. cap. 36. li. 2. c. 103.

Delle Radici. Cap. XXXII.



LE Radici son di due sorti che una ha la foglia molto larga, & grande, che i latini comunalmente gli chiamano rafani, & le altre si chiamano da Italiani radici, & di queste io parlerò prima, uero è che questi uocaboli si piglian molte uolte l'uno per l'altro. Voglion la terra qual tutte l'altre ortaglie grassa, & sustantiosa purche sia agile, nellaquale esse

si fanno belle, tenere, & saporite doue è nebbia, & humidità, & per questo sono eccellenti nelle riue di fiumi, & diuengono longhe, et tenere doue è loto, & per questo in molte parte si seminano doue i fiumi han lassato il loto nell'Inuerno, han da esser per loro la terra molto ben zappata, & cauato sotto, perche possa piu di sotto stender le radice, perche non trouando impedimento si allungano, & se la terra non gli da fastidio, fan lunghe le radici, & picciole le foglie, & nella terra dura, & non profundata al contrario, fan picciole le radici, & lunghe le foglie, & s'ha commodità di terra reposata diuengono molto grosse, uogliono similmente terra molto netta di pietra. si fan similmente buone in terra arenosa, pur che habbia buona substantia. Per esse è molto cattiuo il letame, se non è piu che ben fracido, perche con esso diuentano le radici bustate, & spognose, & non masticcie ne de così bon sapore, uane, & poco durabile. Molti dopo hauerle seminate gli buttano sopra della paglia, & gli fa grande utile, & se le semenze di esse si metteno à molle in acqua melata, ò in latte, un di prima che si semino riusciranno le radice molto dolci, & saporite, ancor che fosse la semenza di radice asprissime. Si seminano bene in tutto l'anno, eccetto ne i gran freddi dello Inuerno, se non è loco aprico, & esposto al Sole, ma il piu conueniente tempo di seminarle è di Febraio. uerranno alla Primauera, e seminandosi del mese di Agosto uerranno per lo Autunno, & questo, & quello della Primauera è il meglior sementar di esse, che per esser gia il tempo piu humido, si fan migliori, & han da esser seminate subito che ha piouuto un poco, eccetto però se la terra non hauesse la commodità dello adacquarsi. Quelle che si seminano appresso lo Inuerno, bisogna che sien ben coperte di terra, & di letame, & paglia, perche non si gelino, & in questo modo non uerranno anco uane ne spognose, & quanto piu sotto staran della terra, tanto manco gli nocera il gelo. Deuono esser seminate molto rare, & se per sorte nascessero spesse canisene qualche una, perche restino rare, perche non uaglion niente si sono spesse, & possonsi seminare fra l'altre ortaglie, & se fan bone anco in loco secco, pur che si possono adacquare. Dicono (ma io non lo credo) che si fan piu saporite se si fa con acqua salsa che con dolce. dice Abencenif, che se con una stanga grossa si fa un buco in terra, & quiui si pone una semente di radice inuolta in un poco di terra, & letame ben macero riuscirà così grossa la radice come è quel buco, & che bisogna che si copra ben con paglia, & con terra quel buco, & in questo modo si guardarà dal gelo, & si conseruara per longo tempo; & perche le radici non si trapiantano, deueno esser seminate rare come si è detto, & ben sotto terra

& dice Palladio che le radice che han le foglie grande, & gentile, son femine, & che di queste si debba sempre sciegliere la semenza, perche reusciranno sempre dolci, & saporite, ancora che per mancamento di humore, & di Sole queste cosi delicate diuentano aspere, & quelle che son aspere per abundantia di queste cose diuentano per contrario dolce, & saporite, uero è che se la terra da se stessa è humida, & sustantiosa, sono piu saporite le radici di tempo secco che de grasso, ancora che le radice non si trapiantino, si trapiantan però quelle che son da semenza, acciò che sia la semenza migliore, & si puo far nell' Autunno accio che dia la semenza alla Primauera, & la meglior semenza è di quella che si seminano alla Primauera, & se si gli tagliano le foglie, & sien coperte ben di terra, & dopo se gli butti il letame di sopra diuentano molto grandi, & durano fine alla Estate sotto terra, ma io per me non ni faria niente di questo, perche ne la bontà della radice consiste in esser grande ne manco in esser uecchia, & durar molto, poi che ogni dì si possono seminare, & hauerle fresche, & tenere, le radici son molto nemice delle uite, che se si seminano apresso d'esse si guastan molto, & però non si deueno porre nelle uigne, se non fosse loco appartato dalle uite, & nel medesimo modo che son contrarie alle uite, son anco contrarie al uino, & mai col mangiar radice sa buono il uino, & guariscono la embriachezza, mangiandosene molte guasta la dentatura. Le foglie di esse si deuon mangiare inanti pasto che cosi aiuta molto la digestione, & facendosi il contrario restano esse indigesti, & fan notare il cibo nello stomaco oltre che commouono il uomito, & fanno molto male allo stomaco, facendo fare alcuni rutti molto brutti; & anco per la maggior parte generalmente le ortaglie, fan male al fiato, le foglie di esse disoppilano il fegato, & disfanno la iteritia perche fan purgare l'orina merauigliosamente, & le foglie di esse, (maßimamente di quelle che nascono nella Primauera) cotte in carne di castrato son salutifere, pur che sieno benißimo lauate prima, & crude ò cotte son buone à cacciar la renella della uesßica, & anco le pietre, nettando, & resettando i rignoni; mangiate la mattina con mele, mollifican la toße, & il medesimo effetto fan cotte, ma se molto si usano mangiar radici fa nocumento alla uista, & all'incontro se si gitta il sugo di esse con mele in gli occhi la schiara, esse generano uentosità, ma la sua semenza la guarisce, il sugo ò acqua di esse dicono esser buone contro la idropisia, la semenza dura, & beuuta allarga il fiato, son molto contrarie à gli animali uenenosi, in tanto che se si pista la semenza di esse, & l'huomo se unge le mani non gli morsicarà mai scorpioni ò simili animali ancora che gli tocchi, & maneggi con esse, &

se si pone una fetta di radice sopra uno scorpione subito morira, & il medesimo effetto fara il suo sugo, & perciò è bene che quando morsicaße uno scorpione qualche uno si debba subbito porre sopra la morsicatura fette di radice, mutandosi spesso, che giouara molto, & se uno ha mangiato radice, & poi sia morsicato da qualche scorpione receuerà manco danno, & giouan piste, & messe in impiastro, con uino sopra la morsicatura delle serpe, & piste, & messi sopra i rignoni mitigano & guariscono il dolor di esse, & mangiate le foglie fan che le donne che allattano habbino assai latte, ma al parer mio fia meglio di pascerle con altro miglior cibo. Sono le radice utili, & maggiormente le sue semenze contra il ueleno di certi fonghi che son mortali, mangiandosi sopra di essi triti; & poste sopra i segnali, & cicatrice delle ferite le lieuano, & dan buon colore. Accendono la lussuria, guastan la uoce, & in molte parti si fa olio della sua semenza per lucerne, & per medicine che ammazza i pedocchi della testa & del corpo. Ve ne è di ese una sorte bianca, & l'altra che tira in nero le bianche si alleuan meglio nella State, & le altre meglio nell' Inuerno, ancora che questo esser bianche ò nere lo causi molto la natura, & qualità dell'aere, & della terra, perche ancora che sieno di semenza bianca se son seminate in paese, & terreni caldi in dui ò tre anni uengon nere, & pe'l contrario. L'altra sorte di radici che han le foglie larghe come si disse, non si seminan di semenze, perche non l'hanno, ma di pezzi delle sue radici, & ancora che si possin ben piantar in altri tempi dell'anno è molto meglio nel mese di Nouembre, Decembre, Gennaio, & Marzo. Vogliono humidità, & perciò stan bene presso ruscelli d'acqua, son tanto uiue che ancora che molte uolte stan rose non periscono. Voglion terra grassa, profonda, & ben cauata, & uogliono hauer di continouo ben coperte le radici di terra, perche in questo modo uerran migliori le radice. Son le radici di piu uirtù, & efficacia che non son le foglie, & è molto utile contra l'oppilationi del fegato, cosi in salsa come in siroppi, & rifresca molto, & son ottime contra la quartana. Et dice il medesimo Crescentio allegando in questo Hermes Alchimista, che se si caua sugo di questa sorte di radici, & si pigliano i uermi, & ombrici della terra, & si pistano, & colano con un panno, et in quel sugo si temperarà un cortello che con esso si taglierà il ferro come se fosse piombo. E' cosa mauigliosa se è uera, & contra la durezza del fecato, & bazo, si ha da cuocer la foglia di esse in uino, & olio, & se gli ponga sopra, & se uno è frenetico radendosegli la testa, et ponendouisi su di questa foglia pista riceuera grande utile. Nell'altre proprietà, ò nelle maggior parte di esse son molto simili alle altre radici cosi bene come nel nome.

De i Rosai, & sue rose, & alcune principali proprietà di esse. Cap. XXXIII.

Cres. lib.5. ca.rosaria. lib.8.ca.7. lib.12.c.2. Var. lib.1. cap.16. & 35. Cres. lib.3. cap.30. lib.12.c.2. Pal Febbr. cap.21. Maggio cap.18. Nouembre cap.11. Pla.lib.15. cap.7. li.18.c.28. lib.21.c.4. & 7.18. et 19. Teof. lib.2. & lib.6. histor. Abenc. Gale.lib.3. de simplici. cap.1. diffin.2. Anic.lib.2. cap.575. Hortus sanita. lib.1. cap.398. Dio. lib.1. cap.71.



IO non so come ui uscisse della memoria una cosi eccellente pianta quale è il Rosaio, che non trattai di esso nel ragionar de gli altri alberi nel terzo libro, ma non si potra per questo dir che se ne parli tardo, uenendo à dirlo à buon proposito, che se ben si mette hora fra le ortaglie hauerà almeno la superiorita fra esse; le rose sono ne i suoi colori di due sorte, ò rosse ò bianche, & nelle rosse sono alcune de piu foglie che l'altre, & l'altre di color piu accesi, ma in esse (parlo delle rosse,) tutte uogliono una medesima sorte di terreno, un medesimo piantare, & un medesimo lauoro, & di tutte, cosi di bianche come di rosse, ui son di saluatiche, & domestiche, le bianche son di piu forte rami et legno, che son quasi come alberi; sopportano qualunche aere ò terreno ò sia caldo, ò sia freddo, ma in terre calde, & humide si fanno assai meglio re, & piu continue, tanto che come dice Plinio, nelle terre tali come sono quelle di Mursia, & Cartagenia in Spagna, si ne truouan da mezzo Inuerno, & questo peruiene oltra la bontà della terra per esser quiui l'Inuerno cosi asprero, come nell'altre parti, che con l'aere dolce & quieto, rifioriscono di nouo, & questo medesimo causa che in alcune parti meridionarie darà due uolte il frutto l'anno, & quelli che uoranno piantar rose per utile deue piantare il rosaio uicino alle città, & non nelle possessioni lontane, perche quiui haura miglior comodità di uenderle, & smaltirle, che oltre l'utile se ne hauera miglior diletto in uederle; diuengono migliori in terra grassa che è mediocremente humida, & ben sustantiosa, & leggiera, che in terreno cretoso. Il piantar de i rosai, è in due tempi principalmente, che se la terra è calda & fresca, si han da piantare di Ottobre, Nouembre, & Decembre, ma se sia terra fredda, & humida ò che si possa adacquare si han da piantare di Gennaio, Febbraio, & anco di Marzo; & quei che si pianteran piu tardi produrran rose quell'anno, ilche non faran quei che son piantati à buon'hora, perche essendo posti tardi,

tardi, gia il cespuglio l'ha concette in se stesso. Parimente uogliono terra bene stabbiata con letame ben fracido, perche la terra che ha letame è piu sustantiosa, se nella Estate hauera humore, ma se la terra è grassa, & sustantiosa da se seran le rose migliore de odore, & di uirtù senza letame. i rosai si pongono di tre sorte, la peggior de quali è la prima che io ponga, perche ancora che di essa nascono i rosai son nondimen tardi nel produr le rose, & son similmente come saluatiche che di esse nascono certe rose piccioline, suanite, & molto triste che prouengono da una semenza che han nel capo doue portano il fiore, ma questa semenza non la producono i rosai in tutti i luoghi, eccetto ne i luoghi molto grassi, & humidi. Questa semenza si ha da cogliere quando è ben matura che è dopo la uendemia, & asciugarla al Sole, & seminarla in una arola ben stabbiata, & deuesi coprir con poca terra, adacquandosi quando ne haura bisogno sempre leuandosegli tutta l'herba che gli nascera in mezzo, & dopo che saranno alquando grandetti si han da trapiantare doue han da stare. Vi è anco un'altra maniera da piantar rosai, e buona per quei luoghi doue fosse mancamento di piante di rosai. Piglinsi le radici de i rosai quando cominciano à gittare, & questo ne i paesi & terre calde si puo far di Nouembre, & nelle fredde di Febbraio, & in ogni altro luogo quando getteranno, & taglinsegli le radice à pezzi ciascuno cosi lungo che porti tre ò quattro occhi, & non men di due, & tengasi in ordine un'arola ben zappata, & ben stabbiata con letame ben putrefatto, & quiui si mettan questi piedi lunge quanto un palmo l'un dall'altro, & irrighisi quanto ne haura bisogno, & de li à uno ò dui anni trapiantinsi al suo luogo, & cosi con poche postiure si puo far presto un gran rosaio. Vi è un altro modo per doue non si han da trapiantare. Faccianſi alcuni solchi profondi quanto un palmo & mezzo ò dui, se è in terreno humido ò che si adacqui, & se è secco, piu profondo, & sia luntano l'un dall'altro quanto un palmo, & quiui si stendano i rami de i rosai con le sue radici, & è meglio quando uuol gittar fuori ancora che possa farsi in qualunche tempo dell'Inuerno, & cuoprasi tutta la piantatura eccetto le punte, che han da restare un palmo ò piu fuor di terra, & dico che sien con le sue barbaccie ò radice, & piglieran meglio, & calchisegli ben la terra sopra, & piglieran sempre bene facendosegli i solchi tanto lunghi quanto ricercano, & si potranno empire gran campo con poche piante mettendosi cosi distese, & si deono sarchiar molto fin che sien grandi, & adacquinsi fin tanto che habbin ben preso, se la terra è secca, & questa è la miglior maniera di piantarle, perche moltiplican presto: l'altro modo non è si buono (che ancora che sia

certo)non si moltiplicano i rosai quasi niente, & quello è miglior per le rose bianche che son come alberi, che per le rosse che son basse come herba, ma per tutte è meglio di metterle così distese, che delle bianche così distese se ne fa gentil spalliera, & anco buon serraglio per le possessioni che son forte, & pungono molto, oltre che son utile con le sue rose, & anco le rosse così distese si moltiplican molto, & fassi bel riparamento ne i giardini. L'altro modo che io cominciai à dire non credo che sia niuno che non lo sappia, che è piantar ciascuna pianta nella sua fossa, se sarà rosaio bianco sotto quanto il ginocchio, & se rosso quanto la meta & ponganssi quini calpestandogli ben la terra da i lati, & se è terra molto secca adacquinsi, che non si fallirà, che il rosaio è della natura delle spine che piglian molto pur che habbia in terra ben fissa la punta. Io ho gia detto come i rosai bianchi moltiplican molto se uan distesi tanto quanto sarà lunga la piantatura, & sotterrati tutti eccetto la punta, laquale ha da esser del nuouo, & tutto il uecchio ha da esser coperto di terra, & molto calpistato, ma chi di esso uorra far un gentil cespuglio, & non spallierà faccia una fossa larga, & cupa, & quiui si pianti, & resti tutta coperta dalla punta in fuori calcandosi ben la terra, & in questo modo gittera fuori in forma rotonda da tutte le parti, & si fara una gentile macchia tonda. Ma i rosai bianchi uogliono terreno grasso, & humido, ò satiargli d'acqua con lo irrigargli molte uolte, & sopportano ombra piu tosto che Sole, se non si adacquano in luogo esposto al Sole. Si han da potar ogni anno à rosai il uecchio, & secco, che in questo modo lauorati duran molti anni, & questo tempo di Gennaio, & Febbraio è il miglior di tutti i tempi per porre i rosari noui, ò renouare i uecchi, il principal lauoro per essi dopo che han preso, & son grandicelli, & scauarli bene, & rinouarli la terra allato, & piu sotto che non si fa all'ortaglie, & manco che non si fa alle uiti, & nettarli molto dall'herba; i rosari delle rose roße non han bisogno esser adacquate, eccetto se non fosse la terra molto secca & conpoca sustantia, oltra che generalmente la rosa rossa non è così odorifera ne di tanta uirtù quando ha hauuto l'acqua, ma la rosa bianca per contrario ha bisogno d'acqua per esser piu alta, & à guisa d'alberi, eccetto se non fosse in terra grassa humida, & ombrosa, se fan buoni questi rosai con letame ben fracido mescolato con terra, ò cenere, ma la cenere è megliore. Dißi che i rosai bianchi uogliono esser molto bene potati, & purgati, ma i roßi con niun lauoro fan tanto bene quanto con abbrusciarli essendo uecchi, non dico che per ciò si laßin de cauare ogni anno, che se questo non si fa producono poche rose, picciole, suanite, & non di si per-

fetto odore, & se si abbrusciano sia de cinque in cinque anni, & ne i mesi di Nouembre, & Decembre, perche si stabbiano, & miglioran molto con la sua propria cenere, & con l'acqua che pioue, & quelli à chi sera fatta questa diligenza produrranno assai piu rose, & migliori, & se si lasciano inculti, & senza esser lauorati presto diuentano saluatichi, & periscono. si possono inserire in piante di mela, & amandole, ma insitandosi in amandole uerran le rose piu a buon'hora; il piu eccellente insitar d'essi è di scudetto ò cannella: si possono similmente insitare in mela granate, & in spine, & in rose saluatiche, che son della maniera de i rosai bianchi, & molti sono che li chiamano rosai siluestri, & chi uuol hauere rose à buon'hora, oltre del piantar i rosai in luoghi aprici, & esposti al Sole, si deue fare al cespuglio del rosaio una fossa come dißi attetigliata, quanto un palmo ò doi luntana dal cespuglio, con acqua alquanto tepida, purche non si scaldi il cespuglio, ilche deue farsi due uolte il giorno, in tempo che gia il cespuglio habbia gittato la foglia, & in questo modo dice che si hauera rose à buon hora; e ben pare che sia ragion naturale, come dicemmo de i frutti. Dice piu Abencenif, cosa ueramente bella s'è uera, ma à me non mi quadra, che se quando si porranno i rosai ò di semenze, ò di piantoni, che se attorno d'essi si metteran delli agli si haueran le rose sette mesi dell'anno, & che si gitta al piede de i rosai sugo di foglie d'oliue ò di sambuchi, che haueran le rose di continouo humidità, & non gli si seccaran le foglie. Dicono che si possono conseruar le rose uerdi, & fresche quanto tempo l'huomo uorra, & se questo è così, è ueramente cosa molto gentile, & molto nobile per hauersi un si bel fior fuor di sua stagione buono ò per medicina, ò per presentare à una dama, ò gran signore. Hor secondo che dicono si conseruano in questo modo. Bisogna di tagliar le rose prima che si aprano, & in un canneto scegliere canne grosse, & quiui senza tagliarle si fendon pe'l mezzo, & dentro di quelle canne così fesse si debban metter le rose, & poi si uengono à riunirle, & congiongerle insieme, & ligarle, & empiastrarle di sopra, accioche resti molto serrata, & nel tempo che si uorra la rosa, aprasi la canna, & ui si trouera fatta. Et piu leggiermente si fa in un'altro modo; ma io non lo tengo per certo. Tagliasi al medesimo tempo la rosa prima che apra, & mettasi dentro una pignatta di terra nuoua, & stoppisi molto la bocca in modo che non ui entri acqua dentro, & sia meglio in una bottiglia per hauer la bocca stretta, & sotterrisi al sereno; ma io penso che meglio si conserueran in altro modo senza tagliarle da i rosai, mettendosi nelle canne, & sotterrandosi piegandosi i rami in modo che non ui entri acqua; si ha da far questo prima che le rose comincino ad aprire, &

quando poi si uorran le rose, apransi le canne in tempo caldo che subito apriranno le rose. Le rose fresche odorano piu che le secche alquanto luntano, che da presso, & le secche piu uicino che luntano, & quanto fia piu chiaro, & sereno il dì nelquale si coglieranno piu saranno odorifere, son piu odorifere in luogo caldo che in freddo, & in luogo esposto al Sole che all'ombra, & in asciutto che in humido. Fra le rose alcune son che han piu foglie che l'altre, & altre son di piu acceso colore, & queste son migliori, ma tutte si lauoran di una medesima sorte, & son di una proprietà solamente. sogliono hauere una infermità che è di generar dentro le rose certi piccioli uermi che son come scardaboni chiamate Cantharides Rosarum, & per la maggior parte soglion nascere, & crearsi in tempi di secco, & si mangiano la rosa, & son essi molto uelenosi, la medicina che se gli ha da fare è di coglier la rosa quando incomincia ad aprire, & abbrusciare il rosaio, acciò perisca la semenza di essi. Le pecchie lauorano bene nelle rose, & di esse fanno molto eccellente mele, & son per esse pecchie molto salutifere, & per questa cagione son molti che piantano doue tengono i bozzi di queste pecchie. Dir la eccellenza, & le molte proprietà di questo fiore, & in quante cose entra, così in cose di gentilezza come in medicine, sarebbe impossibile, & perciò dirò generalmente di alcune di esse. Le rose bianche non han si grande odore come le rosse, & in poche medicine si adopran sole, eccetto mescolate con le rosse, & di esse insieme con le rosse si caua, & fa acqua rosata di singolare odore, & in questo modo meschiate son buone per unguento rosato che rifrescan molto, sono anco buone le rose bianche per metterle fra panni de lino, che gli danno bonissimo odore, & non mancan così presto come le rosse se non son secche, & mangiate, han uirtù di ristringere per la frigidità loro, son buone per stagnare il flusso del sangue delle donne, & l'acqua di esse è molto buona contra l'Erisipele lauandole con essa, son buone per elettuario, massimamente con zuccaro, & è molto meglio mescolato con le rosse. Le rose si conseruano asciugandosi al Sole, & dopo all'ombra fin che se gli risolua tutta l'humidità, & poste dopo in uaso asciutto deue esser ben coperto, acciò non se gli essali l'odore. Le rose confortan molto il cuore così odorandosi come beute ò mangiate, ò poste in empiastro, & similmente confortano il ceruello, & fegato, & tutte l'altre membra, & son buone anco per coloro à chi uengono le mancagioni, & mal di cuore; si fa delle rosse aceto rosato che è molto buono contra la corrottion dell'aere, & tempi di peste, & si fa così buno di rose fresche come di secche, & quel delle secche è anco migliore in odore. Gia dissi nel secondo libro come si fanno, & è buono per pitime,

& conforta i polsi, tempra il caldo eccessiuo delle febbri, & per mangiar crudo, & in molti cibi, & per odorare reprime il uomito, odorandosi le rose confortan molto il capo, & piu le secche, che le fresche, & perche confortan molto il ceruello è buono di metterssi ne i cusini ò guanciali della notte, & aiutano le rosse alle membra spirituale, perche confortano, & perciò fortificano il fiato, & l'acqua nellaquale son cotte le rose fa posta al naso sternutare alquanto, & il medesimo effetto farà l'acqua rosata, & l'olio rosato. L'acqua rosata mescolata con un poco di buon uino chiaro, schiara la uista, & sola da se guarisce il dolor de gli occhi, che procede da calidità, rifresca la faccia, ma cria il panno se se ne adopra in gran quantità, & accioche non lo faccia bisogna di meschiarui un poco di buon aceto bianco, ha l'acqua rosata molte eccellenti proprietà, & le principali son confortare, & raffreddare, & di quà dipendon l'altre. I capi delle rose doue nasce il seme cotte in buon uin rosso, & posti sopra lo stomaco, uentre, & rignoni, & polsi reprime il uomito, & l'acqua di essi capi fa il medesimo effetto, cauata per lambicco, & è molto eccellente, & di molta utilità beuuta da coloro che sputan sangue, & cotti essi & le rose secche, & ricenuto quel uapore ben da basso, & ben caldo, & poi lauandosi con quella lauanda è molto buono contra le moroide, & altri mali secreti così di huomini come di donne, & lauandosi le gambe con la lauanda di essa acqua le asciuga, & graua molto, & il medesimo effetto fa l'acqua nellaquale son cotte le rose secche, ò quei capi delle rose da per se, ma fan maggior operatione se si mettono à cuocer insieme. Si fa di rose zuccaro rosato non tagliandosi i cappelletti delle rose prima che si aprano, & si pistan molto in un mortaro di pietra, & se gli gitta dentro buon zuccaro tanto dell'uno quanto dell'altro. Crescentio dice che per ogni libra di rose si debba gittare quattro di zuccaro, & che si debban pistar tutti insieme, & dice che si debba tenere in un uaso inuitriato trenta dì al Sole, mescolandosi bene ogni dì, & la notte se lieui dal sereno per le mosche, et simile spurcitia, & in questo modo si conseruan tre anni. Questo zuccaro ha uirtù di confortar lo stomaco, & restringere, & rifrescar molto, & è buono contra le camere, & uomiti, & contra lo suariamento del cuore, & contra il caldo del fecato, & dello stomaco, netta, & disoppila il fecato, & è buono contra la colera, & gioua molto contra le piaghe del pulmone, & rifresca lo stomaco. Alcuni lo fan secco senza pistar le rose lasciando le foglie intiere, leuato prima il bianco, & fregate con zuccaro lauatesi ben prima le mani. Il mele rosato si fa cocendosi prima un poco il mele, perche si netti della schiuma, & subito poi si coli, & si piglian le punte delle rose che non ar-

riuino à quel capo bianco, & taglinsi minute con forbici, & quando si cuoce il mele se gli ne gitti dentro buona quantità fine à una libra di rose in quattro ò cinque libre di mele, & tutto si cuoca poi insieme con fuogo temperato, & è segno esser ben cotto quando il mele comincia à dar buono odore, & rosseggia, similmente si puo far di rose secche, & colisi il mele acciò non rimanga in esso rose. Vn'altra maniera di farlo insegna Nicolo secondo che riferisce Pietro Crescentio. Vuol che si pigli diece libre di buon mele bianco, & ben schiumato, & colato, & che si pistin le rose fresche, & cauarsi una libra di sugo, & si metta tutto insieme al fuogo, & quando comincierà à bollire, si debba mettere altre quattro libre di rose tagliate molto à minuto, come dissi, & si cuocan fin che si consumi il sugo sempre maneggiandosi con un cocchiaro, & dopo si coli, & si guarda & conserua poi gran tempo, & sempre ua migliorando, beuuto con alquanto di acqua fredda conforta lo stomaco, & da forza col suo odore, & con acqua calda ò ben netta fredda è molto buono contra la flemma, & melanconia, disoppila & purga il corpo, & mangia la carne cattiua, & se coloro che beuon fra giorno acqua ui mette alquanto di mel rosato, non gli farà mai mal l'acqua, ma gli darà conforto, & torrà la sete che rifresca molto. L'olio si fa in quattro sorti, l'una gittandosi rose nell'olio, & porlo al Sole, l'altra cuocer le rose nell'olio & colarlo, la terza pistar le rose, & gittarle nell'olio sbattendosi molto con l'olio, ma bisogna che le rose sien molto ben piste, & in mortaro di pietra, & poi si deue metter al Sole. Vn'altra ne mette Nicolo che è la quarta, pigliar duo libre di buono olio chiaro, & sopra se gli gitti acqua chiara fresca, & lauisi ben l'olio fin che torni come unguento, & si lasci posare fin che l'acqua penetri al basso, & che si possa molto ben separar dall'olio, & cosi si laui un'altra uolta, & dopo l'esser appartata dall'acqua, piglinsi una ò due libre di rose fresche, & pistinsi alquanto, & poi si mettan nel uaso doue è l'olio, ò in pignatta inuitriata, & mettasi quel uaso in una caldara di acqua bollita, pur che nell'olio non entri l'acqua, & cuocasi il caldaro fin tanto si consumi l'acqua, & dopo licuisi de li, & colisi l'olio espremendosi le rose. Questo olio risolue le membra incordate, & dolorose, toglie il calor del fecato, delle mani, piedi, & rignoni, allegerisce il dolore alle membra che si doglion della gotta, questo olio rosato rifredda mediocremente, conforta le membra indebolite, & ha molte altre uirtù buone, & proprietà notabili; & perche alcuni olij per esser frigidi, & aromatici rifrescano, & confortano, & altri son calidi, quegli olij che si fanno per rifrescare come è questo rosato, tanto è migliore quanto si fa in olio di oliue uerdi, & non mature, & se non si puo hauer di questo, pigliſi del miglior olio che si possa hauere, & lauisi molte uolte in acqua fredda, & sia migliore lauandosi in acqua rosata fin che diuenga spesso, & torni come unguento. Et dopo che sia appartata l'acqua facciasi l'olio rosato della sorte che si uorrà. Tutti gli olij caldi come di lauro, ruta, & camomilla, si fan meglio in olio di oliue ben mature, & questo ha da esser generalmente ne gli olij che si fanno come olio di oliue. Come si faccia l'electuario, & unguento di rose, & il cauar acqua della rosa l'uno lo lascio allo spetiale & l'altro non è chi non lo sappia fare, ma questo auiso darò bene che tanto piu tempo si conseruerà l'acqua rosata quanto piu fian le rose nette, & bene asciutte dell'acque, & della rusciada, quando si mette à lambiccare, & cosi lascio di uoler piu dir de i rosai, & rose, & sue proprietà, & uirtù, che sarebbe troppo lungo il uolerle tutte distesamente, & particolarmente narrare, & solo dirò questa per esser molto singolare che l'acqua che de i capi delle rose doue nasce il seme che si caua distillata è stitica, & ristrettiua, & è buona di tenerla in bocca à coloro che han debili i denti per qualche infermità, & per quei c'hanno mal di bocca lauandose con essa, & è buona beuendola à coloro che sputan sangue, & ha qualche uena rotta nel petto.

Del Rosmarino, & sue proprietà. Cap. XXXIIII.



Cres. lib. 5. cap. rosma. Plin. li. 17. cap. 13. li. 20. c. 11. Teof. lib. 9. dell'histor. Dio. lib. 3. cap. 80. Plat. lib. 4.

E' il Rosmarino una pianta non men singolare in uirtù che se sia la rosa, ma nasce naturalmente in paesi, & terre calde ò temperate, & se si uorra porre in fredde sia almeno in luogo esposto al Sole, ò che sia reparato, & difeso dal freddo con qualche diffensiuo, & non sole uenir bene in luogo ombroso, eccetto che non fosse in paese caldo, & per la maggior parte si fa naturalmente in terre leggiere, sterili, & secche, nasce nelle coste, & riue del mare, & perciò si chiama rosmarino. In questo nostro paese per la gratia de Iddio ce ne hauemo tanta abbondanza che noi lo stimamo poco, ma in altre parti è molto stimato, & si pone in nobilissimi giardini come pianta eccellente, & di molta uirtù. Si puo piantar tutto l'Inuerno, & il suo proprio piantare è quando uuole gittar fuore, & se la terra doue si pone

si puo adacquare si puo porre dal principio d'Ottobre fin al fin di Marzo, e il suo uero piantare è di certe piante barbate picciole. Si possin parimente trapiantare i cespugli di essi saluatici quando son grandetti, & ancora che esso ne i monti non si cultiua ne lauora, cresce nondimeno assai piu con il lauorarlo, & cultiuarlo, & è piu fresco. Se la terra è sustantiosa non bisogna di adacquarlo se non alquanto fin che ha pigliato, ma se si adacqua spesso diuerrà molto morbido, & uitioso, & diuerrà la pianta maggiore, & piglia anco strapata dalle piante una rama con alquanto di radice trapiantandosi, & tanto piu pigliano quanto piu picciole son le piante; di altra sorte si puo piantare per tutto il tempo che ho detto di una rametta del medesimo cespuglio & pianta del rosmarino che non sia uecchio ma di dui ò tre anni, ma non manco di dui, & bisogna di cacciarlo sotto quanto tre dita, & conuien che se gli stringa, & calchi ben la terra à torno, & adacquargli. Han dibisogno queste piante quando son picciole che all'intorno se gli lieui ben la terra. Non uuole terra molto stabbiata, & quando pur habbia letame bisogna che sia ben putrefatto, & stantiuo, ma maggior uirtù haura senza letame, & perciò è meglio che se gli gitti al pie della pianta terreno grasso, & molto sostantioso. Dice Plinio che crescon questi rosmarini molto se si gli gittà al piede raspature di mattoni ò feccia di uino. Il rosmarino fa il fiore, & anco semenza che di esso son due sorti che una ha la semenza, & l'altra nò. Et io mi penso che il rosmarino nasceria cogliendosi quella semenza quando è matura prima che cada, ilche si fa di Giugno alquanto prima, & si sciuga al Sole, & dopo si zappino, & arino bene alcune arole, & quiui si semini coprendosi poco, adacquandosi spesso, & in questo modo si semina al fin di Settembre ò nella Primauera, & se ne puo in questo modo seminar gran terreno per uso delle pecchie che con esso lauorano molto bene. In Roma si pongon molte di quelle piante nelle uigne che non fan danno fra le uiti, & tra muri, & come ho detto per esser cosi buoni per gli api molti sono che gli piantano in luogo doue gli tengono, perche oltre il pascersi essi cosi bramosamente di questi fiori, nascon piu per tempo de gli altri fiori che esse pascono, & il mele che prouiene dal pasto di questi fiori è molto eccellente, & le pecchie col mangiarlo non inferman tanto quanto con gli altri fiori. E' il rosmarino calido, & per esser aromatico, & odorifero conforta molto, disoppila, purga, & consuma le humidità, & apre molto, & prouoca l'orina mediocremente. Ha gran uirtù cosi il suo ramo come il suo fiore, & anco le radici. Il fiore di esso si conserua cogliendosi leggiermente & nettamente, che con esso non sia poluere ò altro, & si metta ad asciugare al Sole, & dopo all'ombra, & quando

quando si mettera in conserua auuertasi che sia messo ben netto, che si conseruerà con la sua uirtù per un'anno ò doi. Si fa di esso singolare elettuario con zuccaro, & similmente puo farsi del fior di esso quando è fresco colto la mattina, massimamente d'Inuerno, & preso con un sorso di uin bianco è cosa molto sana per quei che trangosciano, & han dolor di stomaco, & di cuore, che gli procede da cagion frigida, allarga il fiato, & per tutto questo è buono beuer il uino nel qual sia cotto il fior del rosmarino. Tutto questo conforta la digestione, leua la uentosità, riposa il uomito, & contra l'humidità del ceruello cuocasi il rosmarino in uino bianco, & il patiente riceua quel uapore tenendo la testa ben coperta in modo che lo possa ben riceuere, ma dopo l'hauer fatto questo guardisi ben dal freddo che gli farà grandissimo danno, & sarebbe anco pericoloso che non gli uenisse ro las agallas. Cotti i fiori del rosmarino in uin bianco ò in aceto con esso facciasi gargarismi chi uuole stringer ben la dentatura, & asciugar molto l'humidità della bocca, & per quei che non possono orinare cuocansi le rame & fiori di esso in buono aceto bianco, & quanto piu caldo si puo sopportare, pongasi ne i membri genitali. Cocendosi in acqua, & pigliando le donne quel uapor di sotto ben caldo netta, & purga molto la madre, & se è indebolita la conforta, & fortifica, & la apparecchia à concipere. essendo io in Granata hebbi una ricetta di molte uirtù del rosmarino, & tutta sperimentata, che hauendola imprestata non la potei piu rihauere, pur me ne son molte cose di essa restate nella memoria, ma sapendo mio fratello quanto io la ricercaua me ne mandò un'altra che egli traslatò di linguaggio Morisco hauuta da un medico Moro huomo di gran ualore in quel l'arte, & grandissimo herbolaio. Dice parimente che del fiore si fa uno olio ò liquore come balsamo, in questo modo. Si coglie il fiore quando è nella sua perfettione, & bene stagionato, & maturo prima che cominci à cadere, & deue esser colto molto nettamente che con esso non sia bruttezza ò poluere alcuna, ne anco del legno di esso ne foglia, ma il puro fiore, & deono questi fiori cosi colti esser messi in una cristara ò caraffa di uetro grossa in gran quantità, & serrati bene con una pezza ò carta pecorina, & questa caraffa pongasi in un monton di arena che sia tutta scoperta al Sole, & al sereno, ouero in letame ben caldo, & quiui tengasi trenta giorni, & che al fin di questo tempo si troueran tutti quei fiori conuertiti in olio ò liquore, & quello debba colarsi, & sia trauasato in un'altra caraffa picciola di uetro, laqual si debba porre al Sole, & al sereno altri trenta ò quaranta di, accioche si possa ben perfettionare, & dice che diuerra spesso come mele, & dopo deue ben conseruarsi che è molto delicato, & quasi co-

me un balsamo, & dice che se di questo liquore si gittera una goccia nell'acqua che non notera come l'altro olio, ma che come balsamo anderà al fondo. Vn'altro modo pare à me che debba esser piu breue da cauar questo liquore, & anco se ne cauera piu quantità per esser piu fresco che aspettar tanto tempo asciugandosi alquanto i fiori, & sarà in questo modo. Pigliſi un uaso di uetro ben grosso ò di terra bene inuitriata, & che habbia gia tenuta l'acqua, accioche non si assorba, & imbeua quel liquore, & che habbia il collo stretto, & empiasi de i fiori del rosmarino netti come si è detto senza alcuna foglia, & cuoprasi bene che non respiri, & mettasi fino al collo sommerso in un caldaio d'acqua bollita che stia al fuogo, auertendosi che dentro non entri goccia d'acqua, & in due hore si conuertiranno quei fiori in liquore, ilche non fara cosi presto nell'arena ne nel letame, & si puo farne quanto l'huom uuole, & dopo che è fatto mettasi colato al Sole nel modo che ho detto di sopra. Dicono che questo liquore ha queste uirtù, che conforta il cuore, & da forza alle membra indebolite, massimamente da perlesia, & è bene di unger con esso le mani à chi gli tremano per mancamento di uirtù, & unger anco con esso quei che son paralitici, che disoppila, & fa estender i nerui ritirati, & à coloro che tremano la testa, & dicono che lieua le macchie della faccia, & che se alcuno usera di ungersi con esso il uiso della giouentù, che nel uenir in uecchiezza non si arrughera tanto come si arrugherebbe senza, ma io non posso pensare che debba esser cosi, per esser caldo & secco, anzi mi penso che debbà far il uiso rugoso per questo effetto, & à coloro che se gli comincia à far pannicoli, & tela ne gli occhi se con esso se gli bagnera spesso, & quando ua la sera à dormire se ne gittera in essi una goccia, gli farà estremo utile, & in questo modo disfan le nuuole che si cominciano à far ne gli occhi, & il panno di esso, dice che se lagrima l'occhio con una goccia che gli si gitti di questo liquore, guarisce, disenfia l'enfiagioni, impedisce che non descendon gli humori ne corrono, ne anco frigidità ne altre materie di alcun membro, perche tutte le consuma, sana le piaghe uecchie, consuma le flemme & frigidità, tira la reuma, & gioua alla colica ungendosi il uentre con esso, & posto da basso in qualche cosa gioua molto alle infermità delle donne che uengon dalla madre, & le prepara molto à concipere; & risolue, & disfa qualunche apostema, & durezza che sia indurita, & mitiga molto il dolore di qualunche membro, & il dolor del capo, & asciuga le humidità di esso. Si fa elettuario del fior del rosmarino in buon mele ben schiumato, & cotto, le persone che useran di mangiarlo la mattina, massimamente nell'Inuerno, & à digiuno, saran conseruate da molte infermità interiori, massimamente da quelle che prouengon da flemme, & da uiscosità, & frigidità, che tutte le risolue, & consuma; & questo mele fatto à guisa del mel rosato, gioua molto per la salute di tutto il corpo, & dà forza alla digestione. Cocendosi questi fiori in un buon uin rosso uecchio, odorifero, & puro, & di esso l'huom si accostumera à beuerne un sorso la mattina sarà sanato dal le infermità dello stomaco che nascon da freddo, & da flemma, & oltre di ciò dicono che purgan la colera, sana il uomito che prouiene dal freddo, & guarisce, & lieua il dolor del hijada, che è causato dal freddo, fa gittar fuori l'arenelle, & le pietre, sana la colica, dà appetito, disoppila il fegato, purga lo stomaco, conforta il ceruello, allegra, & fa uiuaci tutti i sentimenti, allarga il fiato, fa orinare, & fortifica tutte le membra del corpo, & il medesimo effetto fan questi fiori cocendosi in buon mosto, & chiaro, toglie il cattiuo fiato della bocca che uien dal petto, & dal fegato, & dice che se con quel uino si lauerà la faccia, la mantenera fresca, & per questo è meglio uino bianco, & lauandosi con esso la bocca netta la dentatura stringendola, sana le piaghe della bocca, & se con esso si lauera qualche ferita la netta, & fatte tostados, & messe à molle in questo uino, & mangiate la mattina sforza la debolezza, & allegra il cuore. Parimente puo farsi olio con questi fiori mettendosi in buono olio, & haura molte proprietà di quelle che ho recitate di sopra. Cocendosi questi fiori in acqua pioueggiana, & con essa inacquandosi il uino sarà beuuto da i tisici, che son quei che hanno ulcerato il pulmone, & che sputan sangue, gli guarira; & questo uino è anco buono per coloro che han febre quartana, & se in quel uino fia messa alquanto di triaca haura assai piu uirtù, & sarà buono contra qualunche ueleno che fosse mangiato ò beuuto, & per il tremor delle mani, & della testa, & gioua alle passioni delle donne, & prepara la madre à concipere, & beuendolo i gottosi, & con esse lauandosi il luogo della gotta gli mitighera molto il dolore, & il uino doue è stato cotto questo fiore è buono contra la itericia: mangiati questi fiori à digiuno sana le infermità del petto, allegran il cuore, & gioua à molte passioni, & l'affocamento della madre, & il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta, purche non sia in gran quantità: colti questi fiori la mattina, & mescolati con altri fiori & herbe fanno una gentile insalata. Le foglie del rosmarino uerdi, & peste, stringono le moroide posteui sopra come empiastro, & cotte in uino, & posteui sopra le asciugano, & lieuan gran parte del dolore, che le foglie del rosmarino, han proprietà di restringere, & cotte in uino bianco, & con esso lauandosi la testa indurisce la cotica, & ritiene i capegli che fossero per cadere, conforta il ceruello, asciuga la testa, sana la ti-

gna, & lauandosi con esso il uiso, dicono che lo fa parer fresco, & che toglie uia le macchie di esso, & dicono che abbrusciandosi il festuco, & legno di esso, ò la radice, quando sia ridotto in brasasi pisti, & quella poluere si metta in un panno di lino sottile, & con esso si debba fregar i denti, che torneran bianchi facendogli star fermi, & riparando che non marciscano. Lauandosi l'huomo il corpo, & le gambe con acqua di rosmarino indurirà la carne, & conserua molto la salute, & perciò è buono di far di esse un bagno ogni settimana, & al bagnar se sono infermi sudino con esso, & lauandosi in questo modo qualche uolta i fanciulli riceuono gran profitto, masticandosi le cime del rosmarino quando son uerdi ristringono i denti, & molte uolte tolgon il dolor delle mascelle, se quando si tramuta il il uino che sia per guastarsi, se ui si metteranno buona quantità di fiori non si guastera tanto, & pigliera buono odore, & conseruarasi piu tempo, & per questo effetto son migliori i fiori secchi, che i uerdi. Pisti questi fiori fra le uesti riceuon da essi buono odore le uesti, & si conseruano dalle tarme, pigliandosi il fumo di esso nella testa la fa purgar della reuma, & catarro, & è meglio perciò abbrusciar le scorze del rosmarino; profumandosi col rosmarino ò fumo di esso la casa disoppila l'aere, & dal suo fumo fuggon tutti gli animali uelenosi, uespe, mosce, & simili altri animali, & è bene di profumar con esso le creature che sentono fastidio di stomaco, ò altre infermitade occulte. E' bene di abbrusciargli per le case, & strade in tempo di aere corrotto, & di peste, & lieua i cattiui odori. Se alcuno è raffreddato facciasegli bagni con acqua doue sia cotto il rosmarino, fin che sia rientrata la terza parte, & sudi nel bagno, & gittisi nel letto ben coperto, & sudi, & sanera, guardandosi dal freddo, & se alcuno ha qualche piaga, lauisi con la medesima acqua molte uolte, che la purifichera, che stringe, salda, & sana, & questa medesima decottione sanera le piaghe della bocca, stringera le gengiue, & i denti, togliendo il cattiuo odor del fiato; alcuni cuocono i rami del rosmarino in acqua per bere, & è cattiuo, & è molto piggiore in uino, & fa male, che è pericoloso, perche stringe molto il petto, & affogherebbe se fosse gran quantità, & anco il fumo eccessiuo di esso stringe il petto, & le radici secche, & fatte poluere, & col mele, netta tutte le piaghe. Oltre di queste che son recitate son tante l'altre proprietà, eccellentie, & uirtù di questa pianta che basterebbon à empire per se sole un libro, & finendo dico che chi portera seco di questi fiori che gli tocchi la parte del cuore anderà allegro, & è comune parlare che da esso fugono i Demonij.

Della Saluia, & sue proprietà. Cap. XXXV.



Cres. lib. 6. cap. 118. lib. 12. c. 3. Teof. lib. 6. dell'hist. Hortus samit. lib. 1. cap. 404. Pli. lib. 22. cap. 25. Dio. lib. 3. cap. 36. Maguin. part. 2. Plat. lib. 3.

Dico che la Saluia è della similitudine quanto alle foglie che è l'herba santa, detta herba buona saluo che le foglie son maggiori, piu lunghe, & come berettine ò biancheggiante, & propriamente canute, son pelose, & odorifere, & di uno odore forte acuto, & non soaue. Sopporta qualunche aere ò sia freddo ò sia caldo, & naturalmente nasce in terreni cattiui, sterili, duri, & petrosi, ma nasce anco buone in buone terre pur che non sieno cretose ne terreni molto grassi, eccetto che non fossero molto humidi. Voglion naturalmente terreni asciutti se son leggieri, & se si piantano in buone terre, & che si adacquino bene fan gran cespuglio, si pianta di semenza laqual porta in quel fiore che par campanelle, & si puo seminare di Gennaio, Febbraio, & Marzo, & anco di Settembre, & di Ottobre, & Nouembre, si puo seminar in arole per trapiantarla in altra parte, ouero uolendosene hauer quantità, & cespugli assai si puo seminar à mano, & con arato essendosi prima ben arata la terra la quale per questa herba non ricerca letame, si puo piantar de barbati che gitta ò de un ramo, non uuol luogo esposto all'ombra eccetto se il terreno non fosse molto asciutto, ne richiede di esser molto adacquata eccetto, fin che pigli, et perche pigli piu presto. Gia ho detto che adacquãdosi fa gran cespuglio, et è uero, ma nõ riesce di tanta uirtù per tenerla in bocca, & in questi duo modi si puo porre di Ottobre, & Nouembre, ma meglio di Febraio, & di Marzo. Vi son due sorte di saluia, l'una è larga, & grande, & fa gran cespuglio, & questa è la migliore, l'altra è minuta, & non le è simile in bontà. Si uuol metter bene, & tagliargli i festuchi uecchi insecchiti. Questa è herba calda, & secca, & poco si usa di mangiar sola, percioche ha un sapor molto acuto, & forte, & perciò si mescola con altre in alcuni condimenti, & salse, mangiata cotta in acqua, & con essa lauandosi conforta molto i nerui, & è molto bene cuocerla in uin bianco, & cosi calda empiastrarle sopra qualche membro Paralitico, & fomentarlo molte uolte con quel uino, & posto sopra la lengua la fa disflemmare, & la fa star piu leggiera, & sciolta, & per questa cagione coloro che han la lingua molto turbata, & coloro che han da parlar molto come sono i predicatori la sogliono, & deon portar sotto la

lingua, & è utile molto per coloro che ha paraliticata la lingua ò ui ha torpore per abbondanza di flemma, perche come ho detto ha uirtù di risoluerla, & farla correr molto la saluia, & chi l'usera portar non hauerà molto dolore di denti. Fregandosi con essa i denti gli netta, & se qualche cima di essa si metterà in uino per due hore prima che si habbia da bere, allegrerà molto chi lo beue, & è molto singolare contra le frigidità, & uentosità del petto, & stomaco, & aiuta la digestione; pista, & messa sopra le morsicature uelenose lieua il dolore, & il uino in che sia cotta è buono beuuto moderatamente contra la perlesia, & perciò è bene di cuocerla in acqua, & con quell'acqua inacquar poi il uino, & è buona contra il mal caduco, chi usera conserua di saluia con alcuni sorsi d'acqua di saluia cauata per lambicco sentirà grande utilità contra la perlesia, & torpor della lingua. Cotta in acqua, & riceuuto quel fumo di essa decottione caldo bene di sotto, & fatto empiastro delle foglie cosi cotte, & ben calde, & poste nelle uenias lieua il dolor di esse, che risolue quelle membra, & fa orinare, & quel fumo ò uapore purga la madre, da appetito, mangiata scalda lo stomaco, & aiuta molto la digestione, & nelle sue proprietà si assimiglia molto al rosmarino. Le pecchie si compiaccion molto con il fiore di questa herba, & con essi lauorano molto bene, & di essi fanno il piu eccellente, & miglior mele che con alcun'altro fiore; mangiata, & trita, & posta di sotto fa gittar fuori la creatura che è morta nel uentre, & posta cosi pista, & masticata nell'orecchie fa uscir fuore i uermi che ui si fossero creati, & il medesimo effetto dicon che fa, ancora che ui si metta non pista.

Delle Berengene. Cap. XXXVI.

Hortus sanita. lib. 1. cap. 286. Auic. lib. 2. cap. 458. Plin. lib. 8. cap. 16.

E' Comune opinione del uolgo che le Berengene fossero traportate nel regno di Spagna da Mori quando passaron d'Affrica in Spagna, & che essi le portarono per ammazzar con esse Christiani. Io penso che sia ben uero che i Mori le portassero d'Affrica, imperoche per quanto io mi ricordo non ho trouato parola ne memoria di essa in niuno de gli auttori antichi cosi Greci come Latini, ne anco ne i moderni. Ne i medici ne fan mentione alcuna saluo i Mori, & questo procede per quel che io mi penso per non si alleuar elle in terreni freddi ne Settentrionali, ma si come Aristotele domandando diuerse persone auenne à comporre un singolar libro de gli animali, come riferisce Plinio, cosi io poiche ne i libri non ho trouato cosa alcuna come si debbe seminare, ho domandato à i piu esperti ortolani come si habbin da fare, perche chi non lo saperà lo possa imparare senza

altro maestro. Questa pianta cosi come è la peggior di tutte l'altre herbe che fin qui io habbia scritto, cosi è la piu faticosa, & penosa da nascere. Vogliono aere caldo, che nel freddo non si fanno ne lo sopportano, & se in luogo freddo si uolesse piantare, deue esser in luogo molto aprico, & esposto al Sole, uoglion terreno grasso, & molto ben stabbiato, & si fa nel seminarle in questo modo, & è il tempo di Febbraio, & principio di Marzo. Pigliasi la semenza otto ò diece di prima che si habbia da seminare, & la mattina, & la sera tengasi al fuogo un poca d'acqua à scaldare, & quando è tepida in essa ui metta un poco di questa semenza, & poi cauela & la maneggi in fra le mani al caldo del fuoco, & questo faccia per alquanto, & in qualche pelle de pecora che sia ben calda, mettasi poi, ouero altri panni caldi, & la matina di nouo si torni à mettere à molle nell'acqua tepida, come l'altre uolte, & questo ordine si debba tenere tante uolte fin che la semente con quel caldo, & con quello humido cominci à pontar fuori, & alhora si faccia arole, ò rase di terra ben zappata, & arata in loco doue si uuol seminare, & quiui si faccian piccole fosse quanto un palmo sotto, & in cambio della terra cauata mettasi letame nuouo di stalle cosi caldo che fumi, & calchisi bene, di sorte che resti ben piano, & ugual di altezza d'una buona mano, & piu, & tengasi apparechiata bona terra nera di sei acquatori ò proache, che de letame molto potrefatto si sia conuertito in terra, & de quella terra gli butti sopra di altezza di una mano senza leuar pietra alcuna che ui fosse, & in di chiaro si gitti la semenza in esso, & copraſi col dito ò con un bastone, & di sopra se gli gitti della medesima terra minuta come se si cernesse, in modo che resti coperto, & se il giorno è chiaro, & bello, queste arole cosi seminate sieno scoperte, ma se fosse uento, & tempo freddo se deuon coprire con qualche coperta che le posa defender dal freddo, & dal gelo, & uenendo tempo asciutto adacquisi in di chiaro, & sereno, & l'acquare sia con una scopa bagnata con la quale si bagni il terreno minutamente, & resti cosi discoperta l'arola, acciò che l'acqua sia dalla terra bene insuppata & di poi di notte, torniſi à ricoprire; & dopo che saran grandicelle, adacquisi al piede con acqua cauata di fresco, ò sia di pozzo ò d'altro, pur che sia alquanto calda; il trapiantarle sia quando son gia grandette che sole esser quasi al fin d'Aprile, ò li uicino, & sia il trapiantare in di chiaro, & subito che son trapiantate si adacqui. Molti sono che metteno fra queste berengene qualche piede di qualche herba bona, & fan molto bene, perche con il bono odor di queste bone herbe uiene à perdere parte del suo ueleno. Noce molto la pioggia à questa herba quando è in fiore, perche se impieno d'acqua

Universidad de Deusto
Biblioteca

i uasi del fiore che scaldata la immarcisse, & il medesimo aduiene in tutti gli alberi che producono fiori, uogliono esser trapiantate molto rare, & quando uan crescendo se gli lieuano le foglie da basso, le prime che nasceranno, & le piu uicine al piede lasiandosi per semenze, & dopo che son mature che è nel san Michele, quando si strappano i cespugli, tagliarali da essi, & anmontonasi in qualche loco, perche fra essi se immarciscono alquanto, & de li alcuni di taglisengli le scorze, & mondate cosi le semenze con la sua polpa, sotterrinsi in capo del giardino, & de li à molti giorni cauinsi, & lauate poi restaran solo le semenze, le quali deuono esser asciugate, & conseruate. Altri le metteno in certi barilotti, ma è meglio nel modo che ho detto, la berengena è una pianta molto mal complessionata, & di pessima qualità, ma noi altri Christiani meglio la usamo che non fanno i Mori & Giudei, cocendola con buona carne, & persciutto leuandogli quella mala qualità con buon uino, & di queste le minori non le marcie; quelle che son tutte coperte con suoi capelletti non son cosi cattiue come quelle che son piu grandi, & sono ignude per non esser cosi piene di semenze, quelle che tirano in nero son migliore che le uerdi. Le semenze son cattiue che quei granelli son di cattiua digestione, & quanto son maggiori son peggiore. Le proprietà che pone di esse Auicenna son queste, à chi molto l'usa di mangiare generan melanconie, & oppilation di fecato, & bazo, & per questa cagione non la deon mangiare chi patisce di mal caduco ne simile angoscie, ne affanno di cuore. Toglie il buon color della faccia, fa diuenir nero tutta la pelle del corpo, fa uenir panno nel uiso, fan nascer posteme melanconiche, & cattiue da curare, & se niuno ha uena rotta nelle gambe che è mal detto uarice, le fa ingrossare, dan tristezza, fa uenire, & crescer le moroide, il brodo in che son state cotte diuien nero, & è di mal sapore, perche in esso lascian molto del suo ueleno, & malitia. Quelle che si cuocono in aceto non fanno opilationi, di esse istesse che fan uenir le moroide, si fa unguento per guarirle, che si seccan le sue scorze, & se ne fa poluere che gittatala sopra di esse le cura. L'unguento si fa in questo modo, pigliſi una berengena che sia grande, & fattene fette frigasi in un poco di buono olio rosato, & dopo che fian fritte cacciſi fuori, & nel medesimo olio friganſi gli ombrici, & uermi della terra, & certi uermi chiamati di Santo Antonio che si fan rotondi à guisa di paternostri, poi si lieui fuori, & in quello olio squagliſi alquanto di cera bianca, & con questo unguento ungendosi in quattro uolte sanarà. Si conseruan le berengene bollite in acqua salate, & espremute, & gittate in aceto forte; se si uuol uerdi spacchensi pe'l mezzo, & gittisegli il sale, &

le, & in essa sia per gran pezzo, & dopo pongasegli un peso sopra che le disflemmerà, & non fian tanto dannose.

Dell'herba detta herba Buona ouero herba Santa. Cap. XXXVII.

Dell'herba Buona ò herba Santa non si puo dir piu che quanto il suo proprio nome lo dechiara che per le sue uirtù gli è appropriato questo nome buona, & santa, & in altri luoghi è chiamata herba d'orto, come se ogni orto sia tenuto di hauerne. Sopporta qualunche aere, ma diuiene migliore in paese caldo, & nelle fredde si deue piantar in luogo aprico, perche subito che comincia à raffreddarsi il tempo si comincia ad abbrusciare, & se è in luogo esposto al Sole, & diffesa dal freddo nell'Inuerno anco sarà uerde. Ricerca la terra qual l'altre ortaglie. Et ancora che Palladio dica che non uoglia terreno alletamato, io penso che non l'intenda bene, che questa herba ricerca tre cose, Sole, acqua, & letame, che se la terra fia bene stabbiata si fara assai migliore, pur che sia letame putrefatto bene, oltre che nell'Inuerno non si uerra à seccar cosi presto, massimamente gittandosele sopra letame nuouo quando cominciano i freddi, & anco con questo tornera à germogliare fuori piu presto, & uerrà piu à buon'hora. Et similmente uuole humidità, & perciò dicono il medesimo Paladio, & Columella che deue esser piantata in luogo humido, & uicino all'acqua. Questa herba produce un fiore nelquale suol portar una semenza molto minuta, & di poca forza (& di essa) ancora che possa nascer l'herba santa, è nondimeno tardiua, & suanita, & accio che l'herba buona produca semenza conuiene che sia in luogo aprico, & esposto al Sole, & non si deue tagliare. Ma molto meglio è di piantarla di sue radici istesse, coprendosi sotterra in quel modo che io dissi de i rosai che non si haueano da trapiantare. & ancora che queste radici si possan trapiantare in tutto il tempo dell'anno, è nondimeno assai meglio di Gennaio, Febbraio, Marzo, & Aprile in terre fredde, & nelle calde di Ottobre, ò Nouembre, & nel trapiantarle conuiene che sian messe le radici rare, perche si uan riuoltando l'una con l'altra, & si guastano, però quando son spesse deono esser fatte rare, hanno le radici profonde, & una uolta che si ponga dura per molti anni, & similmente si puo porre di alcuni rami di essa piegati, ma bisogna acciò che piglino che sien bene inacquati, & che sien rami uecchi. Et dice Palladio che se questa herba ò altre non hauesser radici da piantarsi, che si debba torre rami di mistrantos che nascono in ter-

Plat. lib. 3. Pal. Febb. cap. 24. Aprile c. 3. Otto. c. 11. Col. lib. 12. cap. 3. Teof. lib. 2. & 5. delle cause. Plin. li. 19. cap. 8. & cap. 10. li. 20. c. 14. Cres. lib. 6. cap. 78. li. 12. c. 20. & cap. 16. Maguin. part. 3. Auic. lib. 2. cap. 99. Arist. prob. part. 14.

reni arati, & che sien piantati di punta, & che nascera di essi come herba buona, ma perciò bisogna che sieno i rami in alquanto del duro, & ben inacquati, che i ministrantos è una sorte di herba buona saluatica, & i nomi dell'una, & dell'altra in latino è un medesimo, & posti questi ministranti in questo modo perderan molto de quel saluatico che hanno per non esser cultiuati. Si guasta l'herba buona se sta molti anni in un luogo, perche come ho detto si riuoltano in se istesse le radici, & perisce tutto il tronco. Et perciò ogni tre anni ò piu alquanto si deue arare bene il terreno doue è l'herba buona, & de li lieuinsi le radici, & trapiantisi in altro luogo che sia terreno stabbiato, & ben zappato, ilche puo farsi tutto l'Inuerno, & assai meglio di Gennaio, & Febraio, Plinio dice che si guasta se è toccata con ferro, & per questo quando si uuole oprare ò per insalata ò qualche altro condimento minuzzarla con mani, & non si pisti in almirezzo che guasta il sapore. E' questa herba di molte sorti ma la migliore è quella che è piu uerde nelle foglie, & che si assimiglia in esse molto al mistranto chiamata herba buona Romana, nõ si pianta ben in altro modo, che col trapiantarsi di sue radici. Ogni herba buona è di sua natura calda, & secca, cosi uerde come quando è secca, è di gran uirtù, & si conserua bene facendosene mazzi, & seccandosi all'ombra, & pista, & gittata sopra il latte in qualunche modo fa che non si quagli, & per questo si macina, & si pone in empiastro sopra le tette, & non lascia in esse quagliar il latte, & se fosse quagliato cuocasi in un poco di uino, & d'olio, & pongauisi sopra à guisa di empiastro, & lo disquagliera, & uengane cocendo di continouo nel latte per mangiarne, accioche il disquagliato non se le uenga à quagliar poi dentro il corpo che sarebbe cosa molto dannosa, & anco mortale. Oltre di questo dà soaue odore al latte, & anco sapore che cosi fia cotto con esso. Fresca eccita molto la lussuria, & perciò dice Aristotele, che non si debba mangiare in tempo di guerra, ne anco maneggiar da soldati, perche incita la lussuria, onde uiene à diminuirsi molto in essi la forza, & beuendosi il sugo di essa con un poco di aceto impedisce molto il sangue che uien dalla bocca, & nel medesimo modo senza aceto ammazza i uermi, & questo effetto medesimo fa l'acqua di essa beuuta, pista, & messa sopra lo stomaco in forma di empiastro, ma guardinsi le donne grauide di non bere il sugo, perche gli ne causarebbe gran pericolo alle creature, che hanno nel corpo, & disfacendosi Almidone nel sugo di essa, ò nella sua acqua sana l'infermità del pulmone, & del petto, & gittandosi il sugo nelle orecchie mitiga il dolor di esse, & ammazza i uermi che ui nascono, & anco il sugo fa l'effetto medesimo ò le foglie piste, che fan le foglie del persico; è

cosa prouata, & esperimentata molto, l'herba buona esser molto salutifera contra i uermi, & perciò è buono di pigliar la poluere di essa beuuta in qualche cosa ò beuuto il sugo ò mangiar la medesima herba, ma tutte queste cose deono esser fatte à digiuno, & mangiar lo elettuario che si fa di essa, & empiastrata sopra i lombi, uentre, & stomaco; l'olio dell'herba buona si fa frigendosi ella in aceto comune, & è molto confortatiuo, tanto che posto sopra lo stomaco & polsi empedisce il uomito. Questa herba santa conforta lo stomaco, & odorandosi mitiga molto il mal odor della bocca, & per questo, & per le gengiue guaste lauinsi bene la bocca con uino ò aceto in che sia stata cotta questa herba, & dopo freghinsi i denti, & le medesime gengiue con la poluere di essa. Da appetito, & maggiormente quando l'huomo l'ha perduto per freddore, & flemma, & per questo è buono di far salsa di essa con un poco di aceto, & alquanto di cannella. Et è buona anco far salsa di essa con petrosemolo con un grano ò dui di pimenta, che acconcia, & riposa il uomito, quando nasce da debbolezza, & frigidità; & è buono anco per il medesimo male cuocerla con saluia in buon uino, & porlo cosi caldo sopra lo stomaco, & con una spogna pigliarne cosi caldo, & sprimerne sopra lo stomaco molte uolte, & beua l'infermo di quel uino, & usi di mangiarne molte uolte. Pista, & messa doue è dolor di gotta è molto buona, & posta nel medesimo modo in testa, sana il male dello suariamento di ceruello, & è singolar cosa cõtra la morsicatura del can rabbioso, posta cosi sopra di essa, & anco contra le morsicature de gli scorpioni, & pista con sale, & olio, & un poco di aceto, & posta sopra di esse le guarisce, & guarisce anco ogni altra morsicatura di animali uelenosi. Beuuto il sugo di essa, & ponendola pista sopra fa il medesimo effetto abbrusciata, & sparsa per terra fara fuggir da quel luogo gli scorpioni, & altri animali, lieua la flemma salsa del uiso, & altre simili lepre, empiastrandouisi sopra, è molto buona per i mancamenti che uengono dal cuore, & ancora che procedessero da diuerse cause, pistandosi, & ponendosi con un poco di aceto al naso, & ne i polsi, ouero bagnandosi in esso il pane, & darlo ad annasare, mitiga molto l'ardor delle febri, & se l'infermo non ha febbre mettasi in uece di aceto alquanto di buon uino, & se non si puo hauer per questi medicamenti l'herba uerde, adoprisi la secca. Dice anco Crescentio, che il sugo di essa con un poco di buon mele beuutosi giouera contra i medesimi animali uelenosi. Et il uino in che sia cotta questa herba, & saluia insieme, beuutosi è buono contra la tosse che nasce da freddore. Pista, & messa nella testa de i fanciulli gli sana le piaghe, & il male che ui hanno uccidendo i pedocchi, & beuuto il sugo di essa con sugo di po-

Universidad de Deusto
Biblioteca

mi granati riposa, & quieta il songhiozzo, allarga, & dilata il fiato, & il respiramento, disoppila molto il fegato, la milza, & facendosi gargarismi con il suo sugo disflemma le galle, & le guarisce, & gittato il sugo di essa nel naso sana molto le infermità di esso, & se si beue il sugo predetto alquanto prima che si habbia da cantare, si schiara molto la uoce del cantare. Pista bene, & messa di sotto impedisce molto che le donne non si ingrauidino, ma bisogna che sia messa così disotto una hora prima che si uengano à congiongere. Messa fra le ueste, & panni gli da gentile & buono odore, & non lascia mangiargli dalle tarme, & da gran gratia à molte uiuande. Molte altre buone proprietà ha questa herba che io non le metto per esser lunghe à narrarle. Et questo basti per questo libro.

Qui finisce il quarto libro di questa opera dell' Agricoltura.

COMINCIA IL LIBRO QVINTO DELL'AGRICOLTVRA, ILQVAL TRATTA DEL CRIARE DI ALCVNI ANIMALI.

PROLOGO NEL QVINTO LIBRO, delle pecchie, & altri animali.

Virg. prim. par. Geor. 4. Plin. li. 11. cap. 11. Arist. lib. 3. della generatione de gl'animali. Colu. lib. 3. cap. 2. & 5. Ambr. exameron lib. 5. c. 21. Pal. lib. 1. cap. 37. Herod. lib. 2. histo.



SARA' con l'aiuto di Dio questo quinto trattato di alcuni animali che comunalmente appertengono, & son necessarij alla uita de gli huomini per nodrimento, & aiuto loro. Ma prima proposi di uoler trattare, & ragionar alquanto delle pecchie secondo che ne han scritto molti singolari huomini, & particolarmente quello eccellente Filosofo Aristotele, aggiongendoui io molte cose di piu di quel che tutti essi ne han scritto saputo per uso, & esperientia di alcune persone che si sono essercitati in uolerne sapere. Non mi curo di uoler dir le lodi di esse per non esser prolisso, con solo dire esser di tanta eccellenza che ingenerano senza congiongimento di maschio, & femina, & le femine uergini ancora partoriscono senza dolore restando caste, & ci da un così eccellente liquore quale è il mele, oltre la cera, son tanto nette, & caste che non uogliono ne patiscono di esser maneggiate se non da persone nette, & caste, & fedele. Son così diligenti, & ingeniose, che l'opra loro è la piu sottile, & bella, che si possa l'huomo pensare. Faticano di continouo, & gastigano, & anco uccidono le uagabonde, & otiose, & io mi penso che di qui trasse, & ordinò Amasis Re di Egitto quella legge così eccellente dellaquale fa mentione Erodoto doue comandaua, che nel suo regno colui che non desse conto ogn'anno di che uiue, fosse subito morto, laqual legge per esser così utile alla Republica fu da Solone traportata in Attene in utile della Republica sua, & per euitare che in essa non fossero uagabondi, & otiosi, che per l'ordinario diuengono ladri, & malfattori. Hor tornando al proposito, hanno le pecchie fra loro un così bello ordine, & concerto che è impossibile che huomo lo possa esprimere, ancora che ben lo sappia. Vbidiscono à un signore, & con l'hauer signore son libere. Il signor loro uiue unitamente, & in commune con esso loro come si fa nelle religioni, che fra essi ogni cosa è comune, fatica, utile, & cibo, & quel che è piu che con l'esser uergini, & intiere è la generatione comune. Tutti si serrano in una habitatione come in un monasterio, han tutte una medesima uolontà, che quel che uuole una uoglion tutte l'altre. Hauer da dire ò pur pensare tutte quel che di esse si scriue, à me è difficile, & le proprietà, & particolarità di esse è impossibile à qualunche huomo di esprimerlo se non hauesse gratia ò scienza infusa di sopra. Quel che uo breuemente dir di esse è che fa ricco colui che le ha senza spesa alcuna, ma non senza fatica, & scienza. Et gli antichi le haueano in tãta estimatione che i poeti finsero che elle haueano sostentato lo Iddio Gioue, essendo fanciullo in una grotta. Et se io in ciò dirò qualche cosa buona deuesti attribuire à Dio, & à quelli eccellenti auttori che ne han scritto in nostra utilità.

Qual debba essere il sito, & luogo di mettere gli aluearij delle pecchie. Cap. I.

Cres. lib. 9. cap. 94. & ca. 105. Colu. lib. 1. cap. 4. & 5. c. 7. et 105. Pal. lib. 1. cap. 37. Abenc. Verg. 4. Georg. Plin. lib. 11. cap. 18.

LE Pecchie quanto al primo uogliono hauer luogo aprico, & esposto al Sole, & perciò è ben di porle che sieno in tal luogo che gli dia il Sole quando esce nel tempo dell'Inuerno, che se si ponessero in luogo fredo quantunche ui si mantenessero nel tempo della State con fatica à pericolo di esse, nel'Inuerno perirebbono. Conuiene similmente che dalle spalle sien diffese dal uento ò con monte ò con muro, & percio che quando le pecchie tornano dal lauorare, & uengono sempre cariche sia il luogo, & stanza di esse alquanto sotto piu presto che altrimenti, pur che non sia luo

go soffocato, perche ui infirmarebbono, ma che non sia uentoso, & all'alto non potrebbon sallire, & si stancherebbono, & perciò ha da esser ualle, & calda, & che ui batta il Sole bene, & luogo appartato dal conuersar del bestiame, & percioche gli suellon l'herba, & gli asciugan la rusciada de i fiori ne quali lauorano, & particolarmente le capre, che son à loro molto dannose non solamente in guastargli il pascolo, ma anco sallisconо sopra de i bozzi ò aluearij, & gli gittan per terra facendogli altri danni, similmente le pecore che lascian molta lana nel monte, & per le fratte nelle quali si impicciano esse come in rete andando à lauorare, ne meno porci han da conuersar doue elle sono, perche si fregano ne gli aluearij, & gli gittan similmente per terra. Sia lunge da i monti doue risponde ecco, & rimbomba la uoce sonando come persona, sia lungi da lagumi, & luoghi acquosi, & lutosi. Sia doue si ueda grande abbondanza di herba, & fiori ne quali possan lauorare. Habbia acqua chiara, & buona, & se naturalmente non ui fosse grande abbondanza di questi lor pasti, & fiori il patrone di essi aluearij ne gli ha da piantare, & seminare, & se uicino alla casa che habita in uilla si possono hauer tutte queste comodità, è assai meglio, perche sian piu spesso riuedute, piu fedelmente trattate, & piu sicure di non esser robbate, & da gli animali che se le mangiano, pur che quiui sieno appartate da cloache ò sciacquatoi di casa che puteno, & finalmente totalmente luntane da cattiuo odore che le inferma. Non ui si appressino galline perche le uanno à piccar col becco, & le mangiano in modo che in pochi dì disfanno uno alueario. Parimente le rondine le mangian molto chi le pigliano in aere uolando, & il medesimo male gli fanno altri ucelli. Ha da esser la loro stanza larga, in quadro, & doue elle possan sedere. Sia il solco alquanto in costa, accio che quando pioue quiui non si fermi l'acqua che fa gran danno à questi animali, & essendo il solco cosi in costa quando uscirà il Sole gli habbia à dare à pieno, & perciò ogni fila sia non piu l'una appartata dall'altra che quanto nel tempo dello Inuerno dia il Sole nello uscire in qualunche bozzo che è di dietro. Ha da esser la stanza molto netta di herba, perche nel tempo della State essendosi seccata l'herba è pericolosa per gli aluearij se ui si accendesse il fuogo, & in qualunche tempo l'herbe impediscono le pecchie, quando tornano caricate col suo lauoro, et per questo sempre se gli deue istirpare quando nasce come quando si hauesse da far un'ara per tritare il grano, & se ui è necessità di muri, ò per i ladri ò per animali nociui stan fatti di macchi in modo che non empidiscono il Sole, & lunge alquanto da gli aluearij, & bozzi se à caso uenendo il fuogo nell'abbrusciar di qualche selua, & desse in esse frat-

te. Et per questa cagione doue non è muro, se è terreno montuoso si soglion far con gran riguardo. Parimente si deue hauere auuertimento che queste fratte non gli faccino ombra, & deue hauere appresso dui ò tre buoni alberi (pur che queste ancora non gli faccino ombra) acciò che al tempo dello sciamenare, lo sciame che uscirà si inciti, & muoua à montarui, & non uada luntano. Virgilio dice esser buona la palma comportandolo la qualità della terra, ma al parer mio è albero troppo alto, & sarebbe gran fatica di uoler di esso raccogliere lo sciame. E' meglio come egli istesso dice sambuco, spine, ò cedri, ò ammandole iquali deono esser potati accio che non ascendano, & diuentino molto alti, ò qualche altro albero pur che non sia di cattiuo odore come il salce, & simili che in essi non si posano, & perciò sia l'albero se è possibile che habbia buono odore nella foglia, perche piu uolentieri ui si posano, & molti sono che al tempo dello sciamenare burfan le frondi di essi alberi con alquanto di acqua melata, accio che l'odore inciti lo sciame à posaruisi, & non uada in altra parte, & se i tali alberi hauessero rami alti, ò se gli taglino nel tempo dello sciamenare ò gli si ligbi una corda ben forte accio che se in esso montasse lo sciame con quella corda si possa chinare quei rami per raccoglierlo, pur che sia ramo di albero di sorte che si pieghi bene à basso. Et percioche in molti parti sono lucerte, ratti, & serpe, che molte uolte entran dentro di questi aluearij ò stan li apparecchiate per mangiarse le pecchie che escono à lauorare, ui si deue usar gran diligenza. Et molti usano, & bene di piantar uicino à questi aluearij ruta, perche da essa fugono questi animali uelenosi come dice Cornelio, & uniti con gli aluearij, se elle non son uicine à luoghi habitati ò la casa del patron è necessario di farsi una stanza per quel che ha cura di esse che sia un tiro di balesta lunge da essi aluearij ò quasi, perche molte uolte queste case cosi fatte con paglia à guisa di cappanne si abbrusciano, & con esse si abbrusciano anco i bozzi ò aluearij delle pecchie.

Del pasto delle Pecchie. Cap. II.

Var. lib. 3. cap. 16. Col. lib. 1. cap. 4. et 5. & 14. Pall. lib. 1. cap. 37. Virg. lib. 4. Georg. lib. 5. de natur. anima. Cres. lib. 9. cap. 98. Abencemf.

DEue il signor de gli aluearij non hauendo pasto naturale per le pecchie poneruene artificialmente piante, & herbe, perche di quelle che si pianteranno ò lauoreranno si lauora assai miglior mele che del naturale saluatico. Et perciò si uede essere di molto miglior sapore, & colore il mele delle pecchie che mangiano in terre lauorate che in terre che sieno inculte, che son per questi animali assai piu sani questi pasti domestici, che non sono i saluatici, & ui si deuon porre fiori di buon hora, & tar-

diui. Il rosmarino è molto singolare, perche fiorisce molto à buon hora, & produce piu uolte fiori, & il mele di essi è piu spesso, & corrosatiuo che l'altro. Le uiole fioriscono molto à buon hora, & deuen (perche queste cose non si fanno ne i monti) se non sono in luoghi humidi, & uicine al l'acqua, procurarsi qualche orto da seminaruisi, che quel che comporterà luoghi montuosi come sono certi alberi, che sono amandole, spine, & rosmarini è ben di piantarlo ne i monti, ma l'herbe che non si fanno in tutti i luoghi saluatici è ben di piantarle ò seminarle in orti, & si han da piantare amandole molte, perciochè le pecchie lauoran meglio in essi che in alcuno altro fiore, & uengono à buon'hora, & anco quando sono in fiore par che habbino uno odor di mele, saluia, boragine, sarpulo, & assadrea. Le borragine sono tardiue in produrre i fiori, & danno assai fiori come il rosmarino, & in essi lauoran molto le pecchie; ui sono anco fiori di spine, & di origano molto al proposito, perciò ui sono ghiande, frascini, madreselua, che è pianta nelquale gran tempo lauorano, & soccorre molto l'Inuerno alla gran fame di esse, & il mele che di esso producono è di mal sapore, cõ tutto ciò dicono gli esperti che con la antichità, & uecchiezza perde quel mal sapore. Fanno parimente con l'hedera molto mele. Habbino giuggiole, ma non persichi, che il fior del persico fa uenire le camere à gli huomini, & il medesimo fa alle pecchie. Habbino rose, & foglie di uiti di uua. Il Citisso è un herba che io non conosco ne credo che nasca in questo paese ne anco adesso si truoua in Italia secondo che narra Marcello Virgilio nella traduttione di Dioscoride. Questo dice Marco Varrone esser molto salutifero alle pecchie quando sono inferme, & dura in fiore da Marzo fino à Settembre. Habbino fiori di melagranate, & di hedera come si è detto che ancora che il mele che producono col mangiarli non sia buono ne fan nondimeno assai, habbino se si puo anco pini, & altri alberi che stan uerdi di continouo, & sappia ognuno che non si auantaggia di tener occupati gran luoghi pieni di aluearij di pecchie se han poco pasto, che piu uale poca terra ben guarnita del lor pascolo che gran campagne ò campi deserti. Siaui de gli alberi di pera, mela, & buona herba, se ui sono oliue, & sambuchi faran molta cera piu che mele, doue è del bosso è mele molto cattiuo. Fan cattiuo mele con gli alami neri, genebri neri, & assentio. Et deuesi procurar che ui sieno molti fiori differenti, accio che se una sorte mancasse ò fallisse l'altra affronti, ma sieno di à buon'hora alcuni, & alcuni piu tardiui, che con questi che io ho raccontati se ne troueran di tutte queste due sorte tardiui, & presti, & fra tanto che si troueranno buoni fiori, & herbe doue habbino à lauorare non lauorreanno nel cattiuo, ma

uo, ma ui lauoran quãdo han necessita, perche faran per forza quel che son costretti à fare quei che sono assediati da nemici in qualche fortezza, che se gli manca buon cibo si riducono à mangiar cibi cattiui, & molte uolte à mangiar cose abborribili come sono asini, & caualli, & ratti che gli causan qualche uolta infermità dellequali muoiono. Cosi fan questi animali che non trouando il pasto buono si danno à mangiar il cattiuo per ilquale oltre che fan mele terrestre, & grosso, & di cattiuo sapore, esse se ne infermano, & muoiono. Quando l'Inuerno che è suo nemico l'haura assediate che pioue molto, & l'acqua come dice il prouerbio è nemica della pecchia, & della pecora, & similmente quando fa gran uento se gli deue dar da mangiare con le mani, maggiormente se lor manca il buon pasto ò è da loro molto luntano, & perciò conuiene che quando l'Inuerno è lungo, & che esse non possono uscir fuori, & si mangiano il mele, che se gli dia da mangiare. Molti gli dan massoni di farina di centeno, ma io giudicherei che fosse meglio farina di frumento, che mi penso che la mangiarebbon meglio, & se si empastasse con acqua melata penso che la mangiarebbono assai piu uolentieri, & questo se gli deue mettere alla piqueras accio che qui ui mangino ne tocchino nel mele. Altri cocono fichi secchi buoni in acqua, et cosi cotti gli lo mettono alle bocche de i bozzi, & di quell'acqua doue son stati cotti se gli mette in qualche uaso rotto, perche di essa possan bere à lor uoglia, che oltre che gli piace molto quiui lauoran esse molto bene, & quella beuanda gli è molto salutifera. Piace lor molto l'orina di persone, & di buoi, altri in certi canaletti aperti gli metton inanzi per bere acqua melata, accio che quiui beuan nel tempo dell'Inuerno, accio che non si allunghino in cercar di luntano da bere. Questi pasti, & beuande che ho detto gli danno gran nodrimento, & le mantengono molto sane, & si sono inferme col mangiargli, & beuerle migliorano molto. Altri sono che se conoscono in esse infermità alcuna arrostono una gallina ben netta ò qualunche altra buona carne, & la mettono sotto l'alueario ò bozzo, & indi à quattro ò cinque di gli lieuan l'ossa che non gli dia cattiuo odore, & questo cibo gli da gran nodrimento, & le mantiene molto sane facendosegli come un conuito qualche uolta. Si puo nell'orto, & luogo doue son messe seminar molte cose per hauer di esse l'utile del fiore per le pecchie, & l'utile del frutto per le persone, & in questa maniera son gli alberi fruttiferi che producono buoni fiori come sono alcuni di quei che io ho recitati, & nelle ortaglie ò herbe le faue son à loro molto buone che fioriscono molte uolte. Dice Varrone che questa ricetta si fa in molte parti quando le pecchie non piglian ben qualche fiore in qualche giardino pistar bene il tomillo salso, &

disfarlo in acqua tepida, & con quella acqua, & con una scopa si bagnan leggiermente i fiori ò l'herbe, & questo è meglio nell'Inuerno che nella State, perche facendosegli lor queste carezze uicino all'alueario elle non partiran di la per ir luntano per pasto, donde molte uolte non ritornano, & con ciò lauorano esse di assai miglior uoglia in esse, & perche esse fanno il mele della rusciada, & dell'acqua, & de i fiori, & herbe fanno il fauo, & tanto è migliore il mele, quanto è di miglior cosa il fauo, che con il uino è acconcio, & guasto dal uasello cosi fa al mele il fauo buono ò cattiuo. Similmente habbiasi acqua chiara, & se è luntana da esse pongasegli l'Inuerno qualche canale che non sien molto cupe, & in esse sieno alcune pietre nellequali si possan posare le pecchie per bere, & il medesimo facciasi ne i ruscelli doue beono che per esse è assai meglio l'acqua corrente, & chiara che la ritenuta, & non corrente. Et questo basti quanto il cibo, & nodrimento di questi animali.

Come, & quali debbano esser i bozzi ò aluearij delle pecchie. Cap. III.

Var. lib. 3. cap. 16. Col. lib. 10. cap. 6. & 7. Pal. lib. 1. cap. 37. Verg. lib. 4. Georg. Cres. lib. 9. cap. 115. Abenc.

SOno i bozzi ò aluearij delle pecchie di piu sorte, che non si puo hauere in tutti i luoghi del corgnale (che questo è il miglior legno di che possan farsi) perciò in esse non passa il freddo nel tempo dell'Inuerno ne il caldo nelle State, & son migliori i bozzi esposti al Sole, che quei che son cresciuti all'ombra, & luoghi asciutti, migliori che quei di luoghi humidi, ma doue non si possono hauer bozzi son buone tauole congionte à maniera di casse. Vi è un'altra sorte, & maniera di farle doue manca il bozzo che è farle di uimini, & empiastrarle molto bene di fuore, & perche la creta non è molto al proposito per questo effetto, piglisi letame di bestiame uachino, & è meglio quello di sterco di uacche che habbino di fresco partorito, che di altre sorte, & come si habbino da empiastrare hora lo dirò. Ma hanno un difetto questi bozzi empiastrati di letame che criano tarme, & piccioli uermi in essi, & perciò quei di questa sorte non son cosi buoni di State ne in tempi caldi. Dice Crescentio che son migliori le tauole fatte à quattro cantoni che le rotonde, & in molti luoghi si fanno di un pezzo intiero bugiato, & incauato dentro. Ma in qualunche modo che si facciano questi bozzi ò aluearij pur che sieno di legname son buoni, che coloro che gli fanno di terra cotta non l'intendono, perche la terra cosi senza altro l'Inuerno è molto fredda, & non è cosa che faccia maggior danno alle pecchie quanto è il freddo, massimamente nel tempo dell'Inuerno, & nella

State son caldissimi all'incontro questi bozzi di terra, che oltre che fanno infermar gli api per l'eccessiuo caldo, fanno liquefare, & destruggere il mele. Si ha da auertire che secondo la quantità delle pecchie, & lo sciame tal si debba proportionatamente fargli il bozzo, che al grande sciame si dia gran bozzo, & al picciolo se gli dia minore, con l'essempio del padre di famiglia che quel che ha pochi figliuoli, & poca gente in casa non ha bisogno di grande habitatione, ma si ben colui che l'ha grande. Et parimente si ha da considerare di fargli grande, considerata l'abbondanza del luogo di buoni fiori, & herbe, che doue è cosi deue esser fatto il bozzo piu grande, & doue è sito piu pouero piu picciolo, perche se il bozzo è maggior di quel che puo la pecchia sopplire, & empire, per esser grande il bozzo l'Inuerno è freddo, & dopo fanno i faui, & non si puo empir di mele, & in cambio si empie di piccioli uermi, & di tela di aragne, ò si ammuffa col poco continouar delle pecchie, onde se ne infermano molte. Di qualunche materia che si faccino i bozzi ò aluearij sien piu tosto nuoui, che uecchi, & sien molto netti di qualunche cattiuo odore, & molto asciutti che in se non habbino humidità alcuna, che è cosa contraria molto, & dannosa alle pecchie, & sieno ben chiuse, & ben stoppate, & con buon tempano i quali si possono leggiermente leuar uia quando bisogna senza dar in essi botta ò percossa alcuna, & conuiene che dentro sieno trauerse, nellequali si habbino da tenere i panni. Vero è che se fosse il paese molto caldo la State sarebbe piu al proposito per le pecchie gli aluearij di terra che le terrebbon piu fresche, & è meglio di ogni altra di terra rossa. Et se con letame di uacche si empiastreranno le fessure, & bocca de i bozzi staran le pecchie piu sane, & ue ne uerran piu. Voglion dentro oscurità che la chiarezza gli è molto contraria. Et bisogna che il bozzo habbia due bocche tutte due uerso il Sole appartata l'una dall'altra quanto un palmo, percioche molte uolte si pone qualche lucerta ò serpe ò qualche altro animal simile uelenoso alla bocca di una che se tutte escono fuori per una sola tutte se le mangia, & hauendone due l'una esce per l'una, & l'altra per l'altra, & in questo modo non se le mangia tutte, & non uuole esser niuna delle bocche si grande che per esse possino entrare questi uelenosi animali, & non si picciole che le pecchie si uengano à impacciar l'una l'altra nell'entrare, & uscire. Et nella Primauera (percioche alhora lauoran piu) aprasegli piu le bocche che nell'Inuerno. Della maniera come si habbia da acconciare, & profumar gli aluearij, lo dirò nel tempo dello sciamenare.

Di qual sorte si cerchi di hauer le pecchie. Cap. IIII.

Cres. lib.9. cap.o/t. Varr.lib.2. cap.5. lib 3.c.16. Col lib 10. cap 8. lib.1.c.14. Maguin. Democ. Virg.lib.4. Georg. Pal. Aprile cap.8. Plin. lib.2. cap.20. Abencen.

Sieno le pecchie dell'una delle tre sorti, l'una & principale è de gli sciami, che escon de i bozzi, & questa è la miglior, dellaquale parlerò piu inanzi, l'altra è delle pecchie saluatiche, la terza è di una marauiglio= sa maniera, laquale quantunche piu appartenga à Filosofi disideroſi di per= scrutare i marauiglioſi secreti di natura, che per contadini che non han da far altro che quello di che sperano utilità, dico nel lauoro del campo, io non lascierò di dirlo, che forse potrebbe giouare in farne razza nell'Isole nouamente ritrouate, doue non ue ne è, & portaruene per mare di qua è cosa impoßibile ò almeno molto difficile. Hor hauer pecchie senza gene= ration di pecchie si fa in questo modo che io dirò, & ancora che qualche uno dica esser impoßibile, non se ne marauigli, che in quel modo che noi ue= demo che di uno asino morto si criano certi scardaboni, & dalle bestie ca= ualline escono certi mosconi, cosi de i uetelli morti si criano le pec= chie, & secondo questi dottori si fanno in questo modo, & Marco Varro= ne dice che si fanno cosi di un giouenco morto ancora che io taccia il come. Et perciò intendo di dir la maniera con che la dice ogn'uno. Crescentio dice che si debba apparecchiare una picciola camera quadrata asciutta, & ben calda doue batta il Sole, & habbian finestre che si possan ben serrare uerso il Mezzodì, & che sien ben murate, & stoppate le congionture, ac= ciò non ui possa penetrare uento ne aere, & se questa camera fosse empia= strata con letame di buoi sarebbe assai migliore. Queste finestre habbino uno sportello con tela incerata, perche ui possa entrar lume, ma non fred= do ne aere alcuno, & il giouenco ha da esser di duo anni, & se sia rosso è migliore, & sia grasso, & stoppisigli bene il naso, & se gli triti l'ossa à ba= stonate senza rompergli la trippa, & dopo che sia morto aprasi di sotto, & dentro del corpo mettasegli rosmarino, herba santa, tomillo salato, ori= gano, & altre herbe di buono odore, & dopo torniſi à ricusir ben quella parte per laquale gli son state messe nel corpo queste cose, & appicchi per quella camera molte di queste tali herbe odorifere, & questo fatto ri= serriſi ben la porta della camera stoppandoſi ben le sue serrature, acciò che non ui possa entrar aere alcuno, & questo sia nel mese di Marzo, ò di Febbraio, che in pochi giorni di quel giouenco si crieranno pecchie infinite. Abencenif pone questa recetta in un'altro modo quasi simile, ma piu chia= ro. Vuol che si pigli un giouenco rosso di trenta mesi che non sia in niu= na parte maculato, & che sia scannato, & sia raccolto ben minutamente

tutto quel sangue che non se ne perda niente, dopo se gli torni à rimette= per la bocca, & con un buon filo forte, & gagliardo se gli debba cuscire la scannatura, gli occhi, la bocca, le orecchie il naso, il sesso, & ogni luogo per doue potesse uenire spiracolo alcuno, & resti tutto ben coseito, & anco è bene di empeciargli quelle fessure, & cositure con un poco di pece, & dopo dice che si debba distendere, & con un bastone rompergli tutte l'ossa minutamente in modo però che non gli si rompa il fele ne le intestine. Ciò fatto mettasi in una camera calda che sia quadra, & picciola, & dentro di essa per le mura sieno molti pertugi serrati, & ben chiusi, & generalmen= te tutta serrata che non ui sia spiracolo alcuno, & sia il giouenco posto, & disteso sopra alcuni fasci di rosmarino, & di altre herbe, & serrate, & empiastrate le congionturi della porta, & finestre, & cosi si lasci star tre settimane, & nel fin di esse aprasi la porta, & finestre, perche ui entri l'aere, & il fresco, & dopo che sia la camera ben rifrescata, torniſi à ser= rarbene come prima, & stia cosi nel medesimo modo anco tre settimane, & dopo aprasi la camera, & si troueranno pecchie infinite uolando che uan cercando di uscire, & del giouenco non si trouera altra cosa che le corna, l'ossa, & i peli, che delle medolle, & schiena si fanno le principale, & dell'altra l'altre pecchie comune. Il medesimo auttor dice che debbano essere profumate con fiori di amandole, & di origano, ma tanto, & il me= desimo effetto fara l'esser sburfate con acqua melata, & conuiene che alle finestre ò porte di essa camera si mettono i bozzi cosi profumati, & sbor= fati che elle ui entreranno all'odore del profume di quei fiori, & herbe che gli piacciano, & se dentro se gli mettera alquanto di fauo, accioche subi= to mangino un poco, non fia se non bene. Questo è quello che scriuono gli auttori, oltre quello che reciterò, ma io per me uorrei piu presto comprar de gli sciami di pecchie che star ad ammazzare un giouenco, che piu uale che le pecchie, & quel che per gran pezzo esse potran dar di utile. Et dato che questa sia cosa marauiglioſa molto, & degna di esser esperimen= tata, lascila il pouer contadino fare al ricco, & che ha molte uacche, che per il pouero piu ualera il bezerro per lauorar la terra, & seminar grano, ò se colui che è ricco si mette à far questa esperienza, & non affron terà gli fia poco danno riſpetto al pouero. Vn'altra maniera scriue un'al tro auttore, che se è uera è assai miglior dell'altre, percioche non costa nulla, & è di poca fatica. Pigliſi un uentre di una uacca nuoua ò di gio= uenco, ò di un uitello che sia intiero col suo sterco caldo, & cosi fresco, & caldo seppelliscaſi in un monton di stabbio caldo che sia alquanto sotto ter= ra che non habbia spiracolo alcuno, & quiui si tenga per spatio di quindeci

Universidad de Deusto
Biblioteca

di, che dice che nel disotterrarlo si truouera di esso esser nate le pecchie, & hauendo l'huomo apparecchiati i bozzi profumati, & accomodati nel modo che io ho detto ue le mettera tutte. Ogni cosa è possibile à Dio, & di tutto chi può dourebbe far esperienza. L'altro modo, che è di hauer delle pecchie saluatiche che stanno ne i buchi de gli alberi è questa, & questo è bene per doue non sono aluearij ne i monti: apposti si luogo doue sia qualche fonte ò ruscello d'acqua, & il contadino porti una scudella con un poco d'almagro ben disfatto in un poco d'acqua, & al tempo che elle si accostino à bere con una penna bagnata in quello almagro bagnigli alquanto l'ali sottilmente, & se torneran presto è segno che stan li uicine, & se tardano stan luntano, per saper doue stanno, & trouarle doue esse arriuano à bere habbia egli un cannello di una canna grossa, & aperto da un capo, & serrato dall'altro, & dentro metta un poco di mele, ò acqua melata spessa come se fosse onta dentro, & pongasi doue esse arriuano à bere, & entreran dentro, & dopo che ue ne saranno entrate molte, serri il cannello con un dito, & dopo ne liberi una, & ponga ben mente il contadino doue quella ua, & seguitila, & perdendola di uista, & dell'orme, liberine un'altra, & cosi l'altra bisognando, che in questo modo trouera doue è lo sciame loro. Et per cauar lo sciame fuori l'albero bugiato nel piu basso di esso, & per questo buco diagli il fumo, hauendo posto alla bocca di sopra il bozzo, che esse fuggendo quel fumo scorrendo all'alto entreran tutte nel bozzo, ilquale deue esser prima profumato di quei buoni odori che si è detto, & onto dentro con acqua melata, & in questo modo alletati da quel buono odore, & sapore, & col fuggire quel fumo se ne staran dentro il bozzo quiete, & contente. Deuesi procurar ancora per hauer di questi sciami de i monti cosi saluatici, di metter per i monti doue ne sono in diuersi luoghi bozzi cosi onti, & profumati nel tẽpo dello sciamenare, accioche le pecchie desuiate in quà, & in là, & che uanno errando ui si raccolgano, mettẽdosi presso qualche albero, perche questi animali si raccoglion uolentieri ne gli alberi, & alcuni sono che dentro questi bozzi mettono del panar, accioche le pecchie si cõpiaccino piu di star ui. Et questo è quanto si ha da dire del procurare di hauer de gli sciami da chi nõ gli hanno di quei che uanno sparsi per la foresta.

De i segnali dello sciamenare, & de gli auuertimenti di raccogliere gli sciami. Cap. V.

Cres. lit. 2. cap. 7. lib. 6. c. 14. & ca. 115.

LA prima, & principal cosa che si deue fare accio che gli sciami non se ne uedano per mancamento di buon ordine, fra tutti i buoni ordi-

ni è che colui che ha cura di questi api ò pecchie habbia abbondanza di buoni bozzi, & bene ordinati, & profumati con alcuni buoni odori, & fregati dentro con qualche buona, & odorifera herba come son quelle che io ho detto di sopra ò altre simile, & di fuori empiastrati, & atturate le fessure con buon letame fresco di uacche, & ogni di il contadino che ne ha cura uisiti questi bozzi, massimamente nel tempo dello sciamenare che importa fuor di modo procurar che gli sciami non se ne uadano per negligenza di chi gli deue attendere. Molte uolte per la abbondanza, & grassezza del buon anno ò gran bontà del bozzo sciaminano qualche uno due uolte l'anno, & anco le figliuole parimente sciaminano. Vno de i segni, che lo sciame sia perfetto, & che se ne uuole ire è che escono dui ò tre giorni prima che si riuoltino al buzzo del bozzo, & alla bocca, & quiui stanno aspettando la patrona, & principale che è Re ò Reina loro, che fin tanto che ella non esce, esse si staran sempre cosi ammontonate l'una con l'altra, & non si partiranno, & quando uiene il fresco della sera se ne rientran dentro. Vero è bene che molte uolte escono, & si ammontonano cosi l'una con l'altra, & non è che uoglia andarsene lo sciame, ma è che le nuoue escono per curarsi al Sole, & è facil cosa a conoscere quando escon per questo effetto ò per partirsi à chi ne ha esperienza, & molte uolte dopo che si saran le giouane cosi curate, & saran cresciute se ne uanno. Hor ueduto dal contadino che ne ha cura hauer questo fatto una uolta ò due, piglisi un bozzo buono, & bene ordinato con il profumo, & altri apparecchi che io ho detto, & pongalo li uicino con la bocca di sopra, & sopra di esso un ramo di quercia, che se il bozzo sia ben odorifero subito lo sciame ui entrerà dentro, & dicono che ui entran piu uolentieri se sia bagnato con orina di huomo, & se se ne ua in alto, gittisegli della poluere ò se gli faccia rumore con conche, & caldari ò con sbatter delle mani, che subito si calano à terra, ma è meglio di gittargli della poluere. In segno similmente che lo sciame uoglia partirsi è quando nel tempo dello sciamenare fan gran strepito, & mormorio dentro il bozzo, massimamente uerso il tardi, ilche si potrà bene intendere, ponendo l'orecchie alla piquera, & se si mettessi in qualche ramo uicino, si puo raccoglierlo di esso, & se il ramo fosse molto alto, & non ui si giongesse, tagliasi con una picciola sega destramente, ben che sempre per simili casi si deue hauer apparecchiata una picciola scala con tre piedi, in modo in essi appoggiata che senza appoggiarla nell'albero si possa sallir à leuar lo sciame da i rami di esso albero, & raccorlo in bozzi bene ordinati come si è detto. altri gli gittan nel l'albero poluere, & cosi le abbattono in terra. Et percioche esse temono

Ambr. examer. lib. 5. cap. 21. Plin. lib. 2. cap. 20. Cres. lib. 9. cap. 101. et 102. Virg. lib. 4. Georg. Var. lib. 3. cap. 16. Col. lib. 10. cap. 3. & 10. & 12. Pal. Magg. cap. 10. Giugn. c. 7. Arist. lib. 5. cap. 12. de nat. anim. Abenc. Plin. li. 19. cap. 20.

molto la pioggia, per l'ordinario sempre escono gli sciami dopo che ha piouuto ò fatta alcuna mutatione il tempo, ò sia passato il freddo, & non prima, che perche temono il tempo da ueuir douer esser aspero non escono ò escono poche fin che sia passato, & per questa cagione alhora si habbia maggior auuertenza che se fine à quel tempo gli sciami non sono usciti, subito usciran poi tutti à gran fretta, & sempre si procuri di traportare gli sciami luntano dalle madri, perche molte uolte riconoscono i bozzi donde sono usciti, & ui ritornano, & doue saran traportati procurisi che ui sia grande abbondanza di pasto che sien buoni, & traportasi di notte ben coperte con suoi instrumenti di rete, & se non è lungi il luogo doue si han da trasportare andaran piu sicure portate sopra le spalle che sopra le bestie, & nel portarle non se gli deue per quel dì aprire le bocche se non quanto se gli gitti dentro qualche pezzi di pasta impastata con acqua melata ò uue passe ò fichi come si è detto di sopra, & serrisegli le boccbe, perche non possan poi uscire, & perche riconoscan bene la stanza che hanno, & perche esse molte uolte si affogano stando cosi stufate, & non hauendo aere si puo atturare la bocca del bozzo con cuoio forato sottilmente come un criuello, & per quei pertugi potra entrarui aere senza che possano uscir fuori le pecchie, & molte uolte adiuiene che nel cauarsi gli sciami sopra uengono tempi fortunati di acqua, & nieui, uenti, & freddi, & per non poter esse uscir fuori à cercarsi da mangiare, ma hauerne dentro, uengono à morir di fame, è necessario di dargli da mangiare in quei tempi alcuni pezzi di pasta, ò qualche altra cosa di quelle che hauemo detto di sopra. Et perche in questo capitolo uiene al proposito di dir qualche cosa de' Re di essi, non è da tacerlo hora. Sotto il Re stanno le pecchie come stanno i popoli sotto i principi & Re loro, ouero come l'essercito sta sotto il suo capitano che fa quel che egli gli comanda, uanno doue egli le guida, & l'amano tanto che se il Re fosse stanco l'aiutano à uolare, & se egli si ferma in qualche luogo esse non si partono de lì, & mentre uiue il Re tutte stanno in concordia, & faticano, & se egli muore non faticano piu, ma destrugono quel che han fatto, & se lo mangiano, & elle si muoiono ò se ne uanno altroue per trouar altro recapito. Et molte uolte se ne i bozzi son piu Re nasce fra loro gran discordia, perche come è il prouerbio rare uolte in un sol regno possan regnar duo Re, & per questa cagione combattono, & si uccidon l'une, & l'altre, unendosi una con un Re, & un'altra con un'altro, & nata per questa diuisione se ne escon fuori quelle che possan meno, & resta molte uolte il bozzo con poche pecchie. Et molte uolte auuiene che nel far de i figliuoli in gran quantità criano molti Re, & di

& di qui nasce fra loro tanto danno, & confusione come se non ne criassero niuno, ancora che col criarli habbino miglior rimedio, perche quando si crian molti Re si possono uccider guastando i faui doue essi stanno, che son facile da conoscere, essendo le case loro maggiore che quelle dell'altre pecchie, ò dopo che sono usciti nel tempo dello sciamenare, ucciderli se son molti, & questo rimedio ho io per piu espediente che ammazzarle dentro le case & stanze loro, quando sono infantate, perche quando ue ne son molti anco le istesse pecchie cercano di ammazzargli per fuggir la confusione, & la guerra, & essi se ne fugono insieme con qualche una lor sequace, & perciò si deuon raccogliere tutte quelle pecchie che uan cosi dispersi, & fra tutte le piu grandi elleger la migliore, che à conoscerle io lo darò intender qui sotto; raccolte queste pecchie, mettansi in un bozzo ben apparecchiato come si è detto con quella piu eccellente eletta per Re, & capo loro, & uccidansi tutte l'altre che son dannose, & cattiue. E' ben uero che se in un solo bozzo si puo tenere dui ò tre Re che stieno in pace è meglio che hauercene un solo, percioche stando un Re solo si è in gran pericolo, perche se auuien che muoia subito perisce quel bozzo, & è come chi ha un solo occhio, che se auuien che lo perda puo dir buona notte, che se i Re sono amici non è necessario di hauergli à mettere in pace, ma se combattono burfinsi con alquanto di buon uino odorifero, & con un poco di mel rosato, cosi staranno in gran pace, & concordia, & conseguentemente tutte l'altre pecchie, che da i gouernatori depende sempre tutto il bene, & pace della republica, & tutta la guerra; & se questi gouernatori, & Re son pazzi & non uogliono star in riposo, è bene di tagliar lor parte delle ali con forbici, accio che restino quiete, che non uscendo elle fuori cosi spesso l'altre pecchie non se ne anderanno tanto uagabonde fuori abbandonando il bozzo. Ma quanto à me io non gli tagliaria mai cosa alcuna ne in parte ne in tutto, percio che essi uoglion pur uscir qualche uolta per prender aere, & sollazzarsi ouero à lauorare con le lor pecchie. Il conoscere le migliore pecchie, per farle Reine darò i segnali che ancora che sien figliuole di una Reina non riescon tutte in bontà uguale, che questo auuiene in loro come nelle persone, & ne gli altri animali che quei che son grandi, & ben proportionati per l'ordinario son migliori che quei che son piccioli, & grossetti, & quanto è piu grande, & piu sottile il Re de le api ò pecchie & piu schietto è migliore, & ha da hauer i piedi lunghi, & sottili. Parimente ui sono alcuni molto splendenti nel color lor naturale, & tanto che paion di oro fino, & questi son migliori che quelle che han punte nere, & quelle che son lucide risplendenti, & pelose, & che paion sempre hauer

Universidad de Deusto
Biblioteca

freddo. Sono i Re di tre colori, ò nigretti, & questi sono i peggiori, ò son dorati, & questi sono i migliori, ò son con certe punte nere, & questi sono mediocri. Parimente quando escono molte compagnie di un bozzo è segno che tanti Re ui sono, quanti montoni & appartamenti si fanno. Et è cosa certa che doue sia maggior compagnia ui è miglior Re, & quella deue esser conseruata per lo sciame uccidendo l'altre, unendo gli api tutti insieme, & è ben di sapere se il nuouo sciame quando è cauato dal bozzo ha con se Re, perciò che molte uolte se ne passa senza che ui si ueda, & porgasi à mente à qual parte si drizzi il maggior numero, & la maggior schiera delle pecchie, che quiui è sempre il Re, & con la mano si possono appartare, che non pungeranno, & cerchisi il Re che è una pecchia molto bella, & grande, & molto schietta à maniera di uespa, saluo che non ha aculeo ò spina da pungere, & se l'ha con esso non ferisce, & se à sorte non ui fosse pongasi il bozzo con la bocca di sotto sopra una cappa nera, ouero bagnisi ben la terra senza adoprar coppa in modo che resti nera, & bene insuppata d'acqua, & riuoltisi lo sciame sotto sopra, & indi à un hora ò due, alzisi il bozzo, & si conoscerà se in esso sciame è Re ò nò, che si troverà nella terra sterco bianco che fa il Re, & perciò che molte uolte non mostrano i Re questo segno ancora che ui si usi questa diligenza è bene di riuoltarle da un buzzo all'altro come chi ricomincia à sciamenar di nuouo, ò scuoterle tutte con una botta ò colpo di mano, perche in un'altro buzzo habbino à cader tutte, & quiui comodamente cercar il Re. un segno buono che ci sia il Re è quando tramutandosi uno sciame da un buzzo à un'altro subito che nel nuouo son messe si quietan tutte senza far strepito, che quando non han Re ne capo sono in scompiglio, & confusione, & fan rumore. Vn'altro segno appare ancora che così messe in questa nuoua stanza, & nuouo buzzo fanno un fauo, & questo è quel che si chiama mele uergine, che è'l primo che da il buzzo, & questo poche uolte erra, & subito ne fan piu, & se non ha il Re non fa quel fauo, & cessano. Questo mancamento de i Re deue esser presto rimediato, perche ne ua per esso la rouina, & perdita dello sciame, l'un rimedio sarà mettendo che accade di cauar da un buzzo quattro ò cinque Re, i quali non si deono uccider tutti ma conseruar gli per ueder se di essi ne è mancamento in alcun'altro, & quelli che quiui auanzano per conseruarsi deono esser messi in un cannello grosso di canna, il quale habbia qualche minuto buco per i quali possa entrar aere, & rifreschi dentro in modo che non si affuoghino, & dentro sia lauato con acqua melata ò con sugo di terongil ò tomillo falso, & stoppato, & chiuso con ue passe, lequali possan mangiar dentro. Poi doue si conoscera esser bisogno, mettasi uno di questi Re. Adiuiene qualche uolta che sono i Re così sdegnati che gittandosi nello sciame così un Re con le mani, le pecchie lo ammazzano, & per rimedio di ciò è bene di burfar le pecchie con buono uino, & odorifero ò uero acqua melata, & riuoltarle che in questo modo si pacificheranno, & quieteranno, & gittarli in modo dentro questo Re che non lo uedano uenir di fuore ò metteruelo di notte che in questo modo non se ne auuedranno, ne gli faran male non lo hauendo per forastiero. Dice Auicenna che se si mette per ogni buzzo un Re d'api fatto d'oro che ui concorreranno molte pecchie, & non se ne partiranno, & essendo questo così gran bene, credo che facendosi di ramo ò di legno dorato farà il medesimo effetto, & non sara di si gran spesa, & lo potra fare qualunche patrone di aluearij, & tenerlone i suo bozzi.

De i segni, & cognitione delle buone ò cattiue pecchie, & del buono ò cattiuo buzzo, & di qual luogo ha da esser il buzzo che si comprarà per l'alueario. Cap. VI.

Son le pecchie differenti molto così nella statura & proportione, come anco nella natura, & nel colore, che alcune come si è detto, son risplendente, altre pelose, & altre come spelate, circa la statura, alcune son grande altre piccioline, dellequali son di quelle che son minute, & schize, & altre che son grasse, & rotonde. Altre son quanto alla natura foreste & saluatiche, altre domestiche & piaceuoli. Hor quanto al colore, come si è detto le migliori son le belle, chiare, & resplendenti come oro, & l'altre che tirano in nero, & son come pilose, ò è segno che sono inferme, ò non son così buone à lauorare il buon mele che son come bastarde, & saluatiche, & quelle che son piccioline, & lunghette, son migliori di quelle che son rotonde, & grasse, percio che le tali son piu deboli, & non possono lauorar tanto, che paiono, & se assimigliano alquanto alle zenzale. Le saluatiche, & fiere non son di tanta bontà, & perfettione quanto son le piaceuole & domestice, che oltre che son cattiue da maniggiare fan gran danno à gli buzzi istessi, che è cosa risoluta che le pecchie muoion pungendo, percio che doue pungono lascian gran parte dell'aculeo ò spine con che pungono insieme con le interiora, & uentre, & le piaceuole non pungendo non son sottoposte à questo pericolo, & inconueniente. E' ben uero che maniggiandosi le rozze, & saluatiche spesso diuengono manse, & piaceuoli profumandosi talhora con buoni odori. E' segnale di esser buon buzzo quello che è ben popolato di pecchie, & si conosce se sono i buzzi

Col. lib. 10. ca. 3. & 13. Cres. lib. 9. cap. 97. Virg. lib. 4. Georg. Plin. lib. 11. cap. 16.

pieni di essi ò nò, ò col porui mente quando entrano, & escon di esso alla gran furia che muouano, ò la sera al tardi quando che si riposano ponendo la bocca al buco ò finestra, & soffiare ben dentro, & poi metter l'orecchie alla bocca, & se ue ne sono assai subito si sente risponder dentro un gran mormorio di esse, & se poche, picciolo, ancora che la uista sia quella che meno si inganna. perche puo ueder la moltitudine, & conoscere la bontà, & dispositione di esse, & chi comprara buzzi di pecchie, pongan ben mente à questi segni, & gli riuscirà bene, con por mente ancora se il buzzo è ben fatto, & se gli uuol comprare per portargli in altra parte, non sia lungi ne in paese di contraria qualità di quella doue sono, che non farebbon bene con simile mutatione, & questo è cagione che molte uolte si guastano gli aluearij, col trasportarsi ò lunge, ò in paese & terra contraria di qualità à quella donde son leuati, & se pur si hauran da traportar cosi, sia con miglioramento della terra, & paese doue sian trasportate.

Delle infermità & cure delle Pecchie. Cap. VII.

Colu. lib. 9. cap. 99. lib. 11. c. 2. Var. lib. 3. cap. 16. Col. lib. 10. cap. 13. & cap. 15. Pal. Marzo cap. 15. April. c. 18. Plin. li. 11. cap. 11. 18. & 19. Arist. lib. 8. de nat. animal. Abencenif. Hortus sanita. lib. 3. cap. 12.

SE infermano le pecchie ne piu ne meno come gli altri animali, & bestiami, & sono in esse tanto piu pericolose le infermità quanto le cause di esse son piu occulte, & difficili da sapere, & in cosa cosi delicata. O quanto siam noi obligati à quei nobili, & eccellenti huomini antichi che con puro disiderio di scienza, & di giouare à posteri si esposero à tanto trauaglio, & fatica. & quanto essi son degni di esser lodati, & stimati, tanto son da esser uituperati i presenti, che non solo nõ cercano di imitargli, ma non pur son da tanto che si sappino preualere di quello che per loro fatica si sa da noi. Hor per conoscere le infermità delle pecchie è prima necessario di saper conoscere i segnali della salute, perche pe'l contrario uenemo meglio in cognitione delle cose. Sono i segnali che sieno le pecchie sane quando dentro il buzzo è gran strepito, & mormorio, & gran pressa alle bocche che alcune entrano, & altre escono con molto feruore, & diligenza, & che questo sia spesso, & quasi di continouo, & quel rumore che elle fan dentro del buzzo, & che portan fuori sia uiuo, & acuto, non debole, & che uadano chiare, & splendenti, & allegre, non melanconiche ne afflitte, & che fanno i faui buoni, uguali, & pieni di mele. I segnali che sieno inferme è il sentirsi di dentro poco rumore, & strepito, non esser fretta del loro entrare, & uscire alle bocche de i buzzi che uadano rabbuffate, poluerose, non splendenti ne uiuaci, quando uanno disordinate, & che i faui ne son buoni ne pieni. Le infermità che hanno lor procedono da diuerse

cause che alcune gli auuengono per cagione di cattiuo nodrimento che pigliano, perche stando riserrate l'Inuerno, & morte di fame, uenendo la Primauera mangiano di quel che truouano, & se uicino à loro trouano ò fiore ò semenze di olmi, ò fior di persichi ò altri simili che lor son nociui, se ne empiono per la gran fame, & disiderio di pascersi, & riceuono per ciò gran danno che gli fa uenir flusso, & scorrenza di corpo, & muoiono per ciò se non son curate, & rimediate presto. Et dice Columella che in una parte d'Italia doue è gran numero di olmi, & persichi non posson durare ne uiuer lungo tempo le pecchie. Il principal rimedio è tor uia queste simili piante, che è assai miglior rimedio conseruar la salute che curar le infermità. Ma se fossero ammalate per hauerne mangiato pigliſi pomi granati dolci, & pistinsi quei grani, & sopra se gli gitti alquanto di buon uino odorifero, & se gli ponga uicino alle bocche in qualche canaletto di canna ò in altro, acciochè elle lo possan mangiare, ouero uue passe di uigne poste, & meschiate con buon uino ò fichi secchi cotti in acqua. Altri cuocono cime tenere di rosmarino in acqua melata, & dopo che sian raffreddate pongono quella acqua in una canna spaccata in esse bocche ò finestre, perche lo beano. Dice Abencenif, che per altre infermità (& non le nomina) che si debban pigliare fiori di pomi granati dolci, & pisti, & mescolati con essi si empiastreno i buzzi per dentro, che le pecchie lo mangieranno, & guariranno. Molte uolte nascono delle malue certe lucerte, le quali entrano ne i buzzi, & quiui lasciano le lor semenze dellequali nascono certi uermi ne i buzzi, & questo è grandissimo danno di esse, hor ne rimedio tagliſi & lieuisi uia à fatto dalle radici sempre che gli son uicine & procurisi di far morire quelle lucerte ò altri animali che si fa in questo modo. Habbiasi un uaso di rame lungo quanto un palmo ò poco piu, & sia stretto come un uaso, & habbia la bocca alquanto sparsa, & allargata in fuore, perche ui possano entrar meglio, & dentro si metta una candela di sego che allumini bene, il che debba farsi su la priama sera, & anco tutta notte si tenga cosi acceso tra i buzzi delle pecchie, che subito che uedon quello splendore ui entrano, & per esser il uaso stretto non possan poi uscirne cosi presto, & essendo il uaso di rame uiene à riscaldarsi col fuogo & in questo modo non escono, & ui muoiono dentro, & è anco contra gli orsi che ui comparissero, & altri animali che mangiano le pecchie buono questo rimedio di questo lume, i quali per paura del lume, & di quello splendore non osano di accostarsi à gli aluearij. contra le lucerte, & simili animali è anco buono di profumare spesso i buzzi delle cose che si son dette. Se le pecchie si bagnano con un poco d'olio subito tramortiscono, & muo-

ſono, ma ſe prima che muoiono ſon bagnate con un poco di buono aceto le ritornan in ſe iſteſſe, & ſi ſanano che l'aceto di buon uino è loro molto ſalutifero contra le loro infermità, & perciò è bene bagnare, & burfar ſpeſſo le pecchie, & i buzzi loro di eſſo dentro, & di fuori, & ſe foſſe roſato ſarebbe tanto migliore. Molte uolte nel tempo della Primauera hauendo molti fiori da mangiare, & eſſendo elle famelice, & diſideroſe di pigliar il paſto, tanto ſon bramoſe, & intente à trauagliar fuori, & à far mele che non ingrauidano (ancora che poche uolte auenga che per la graſſezza dell'anno laſcino di ingrauidare) ſe non è per infermità; ma ſe qualche uolta auuerra, gioua lor molto che nel tempo dell'ingrauidare ſe gli ſerrino le bocche per qualche dì, perche non eſcano, pur che ſe gli dia qual che ſpiracolo che non ſi affuoghino, coſi non potendo uſcire figlieranno. Et par che habbia del ragioneuole, perche molte uolte quando ingrauidan bene, non fan tanto mele, & quando fan tanto mele non figliano, che è falſo quel che aſſeriſcono alcuni, che il Re è quello che ingrauida tutto il buzzo, che è impoſsibile, perche una ſola pecchia non puo ſeminare tutto un buzzo, maſsimamente in coſi breue tempo, & à quel che dicono, che per eſſer Re puo far queſto effetto coſi grande, & per eſſer certi buchi piccioli rieſcono pecchie, & da altri che ſon grandi rieſcono i Re, & da l'eſſer i buchi mediocri, ne naſcono mediocre, chi è che non ſi auueda eſſer queſta una burla? & la grandezza ò ſtrettezza del uaſo, non puo differentiar tanto che faccia altra ſorte ò ſpecie di generatione, che nel picciol buco ò uaſello ſe foſſe tutta la ſemenza del Re, ne naſcerebbono piccioli Re, & nel mezzano alquanto maggiore, & ne i uaſelli grandi i buoni Re, tanto piu che ſe tutto il figliare foſſe del Re, tutte le pecchie rinſcirebbono del ſuo colore. Parimente quando l'Inuerno, & la Primauera ſon pioueggioſi, & humidi, & freddi, onde elle non poſſono uſcire al lauorare per far mele, ſon migliori anni di ſciami, & quando è tempo chiaro, & aſciutto melano meglio, & ſon migliori di razza, poi queſto non lo fa altro che per eſſer eſſi ſerrati, & non potendo uſcire à far mele per forza conuiene che figlino. Et Plinio dice che gli aponi come ueſpe ſon della razza delle pecchie che ſon gia uecchie, & ſtanche, & coſi non uengono à eſſer della ſemenza del Re, & dice che giouano per dar caldo, & che di eſsi ſi ſeruono à guiſa di ſerui, & ſchiaui, & che dopo che il mele è perfetto gli ammazzano. Vi è ſouente un'altra infermità in queſti animali che ne i buzzi tra i faui naſcono altri piccioli uermi che fan tele d'aragne, & perciò è neceſſario che ſubito che queſta influenza mala ſi uede ſi tolga uia tutto quello che in ciò ſi uedeſſe maculato, & che ſi burfino i faui con un poco di buono aceto roſato, perche con eſſo ſi ammazzano tutti quei uermi, & ſi purgano i faui, oltre che come ſi è detto è utile l'aceto alle proprie pecchie, & anco molte uolte per le molte humidità ſi fan le tele d'aragne alle bocche, onde non poſſon gli api uſcire ne entrare, & per queſto ſi deuon ſpazzare bene di queſte tele d'aragne, & nettarle con diligenza, profumãdoſi per queſta cauſa di nuouo i buzzi con buoni odori, percioche il buono odore è profitteuole, & ſalutifero alle pecchie, & pe'l cõtrario danneſo, et peſtifero à tutti gli animali uelenoſi, ma ſi deue auuertir bene che quando ſi eriano queſte tele d'aragne alle bocche ò ſon le pecchie morte ò uoglion morire, che la poca frequenza dell'entrare, & dell'uſcire da luogo à poter farſi queſte tele d'aragne, perciò deue eſſer ſubito reuiſto il buzzo, & ſe non ui ſono le pecchie morte ſi debban curare, & ben nettare, et burfar con aceto, & traportarle ad altri buzzi, che molte uolte da i buzzi, ſe ſon mal ſtagionati & di cattiua ſorte, ſi attacca alle pecchie aſſai della mala qualità loro, che i buzzi di legname male ſtagionati generano tarme, & quelle ſi attaccano à i faui. Parimente è da notare che quando i faui non ſon ben pieni nel uano naſce muffa che genera cattiuo odore, & per rimedio ſi deue tor uia tutta la muffa radendoſi ſottilmente, & in modo che non corra poi il mele per il buzzo, perche ſi attaccarebbe addoſſo alle pecchie, & morirebbono, oltre che lo ſcorrere il mele coſi per i buzzi uengono à robbarſelo l'un l'altro, & di qua naſce poi guerra, & conteſa fra loro. Han da por mente ſopra queſto fatto ancora quei che ne han cura ſe quel non empirſi bene i faui di mele prouiene, perche dentro nel buzzo ſieno poche pecchie, poi mirino ſe ui è qualche buzzo che ne habbia piu quantità del douere, & di eſſo ne cauino, & ne mettano in quello che ne mancano, & perche non habbino da combattere inſieme, burfenle con alquanto di buon uino, & odorifero ò con qualche eccellente aceto, ò con alquanto di maluagia bene inacquata, & le menino l'una con l'altra accioche ſi meſcolino bene inſieme, & che non ſi conoſcano quali in qual buzzo ſieno forastiere, & quali ſien le natiue, & diaſegli da mangiar dui ò tre dì fin che ripoſino, & riconoſcano il buzzo. Vn'altra infermità, & male patiſcono che quando ò ſia per mancamento di caldo ò per qualunche altro accidente, come ſarebbe à non eſſer ben trattato, & curato il buzzo uiene à morir i figliuoli prima che naſcano ne uiuano onde ne naſce che ſubito comincia à putire il buzzo, per rimedio ſi ha da leuar uia tutto queſto abortiuo, & morto profumandoſi il buzzo, & queſto deue farſi con gran preſtezza, perche tardandoſi à farlo ne ſeguita gran danno, & pericolo dello ſciame. Parimente adiuiene che molte uolte ſi bagnano, & tramor-

tiſcono, & dicono per rimedio eſſer gran bene di ſcaldare un buzzo, & metteruele dentro, & con alquanto di cenere di legno di fico che ſia alquanto calda, & ſian uoltate in eſſe molto bene, & tenute in luogo molto caldo, & in termine di due hore riueneranno nell'eſſer loro, che dicono che con questa cenere calda riuiuono le moſche morte di freddo ò annegate. Et in queſto molto mi aggrada il parere di Columella che dice che piu ſi ha da procurare che le pecchie non muoiano ne infermino, che di far riſuſcitare quelle che in queſto modo tramortiſcono. Qualche uolta i buzzi producono molte aponi ò zanzani, che non lauorano ne faticano, anzi che conſumano, & mangiano. Et queſti ſon comparati à i uagabondi, & ſuiati ne i popoli, à quali ſi dourebbon fare quel che le pecchie fanno à queſti zanzani che gli ammazzano, percio che i uagabondi, & otioſi appeſtano una republica con i uitij loro. Et come dico per non eſſere i zanzani utili anzi deſtruggitori, & conſumatori delle altrui fatiche, le pecchie gli ammazzano. Il naſcer fra loro queſti zanzani dicono alcuni prouenir da cauſe occulte. Gia io diſſi prouenir dall'eſſer della razza delle pecchie uecchie come dice Plinio. altri dicono naſcere dal non eſſer buoni i fiori che ſon fiori ſecchi ſenza ſuſtanza, & uirtù. altri uogliono che proceda per colpa del Re, il che è ſtato reprouato in queſto capitolo con l'auttorita di Plinio che dice che è delle ſemenze di pecchie gia ſtanche, & uecchie, & per la ragion naturale che io diſſi che il Re non genererà ſe non Re, ma per non mi occupar in diſpute di che ſi generino i zanzani, poi che non importa per gli Agricoltori, uengo al rimedio. Hor quando ſi conoſcera che la pecchia ſia zanzania, che mangia piu che non opera, faccia ſi l'una delle due coſe, ò ſi gittin fuore tutte quelle pecchie, & in ſuo loco ſi mettano altre migliori ò de doi, ò tre buzzi ſe ne cauuino altre tante, & quiui ſi mettano in loco loro come ſi è detto di ſopra borfandoſi, & accarezzandoſi, perche facciano amicitia, & fratellanza inſieme, mettendoui il ſuo Re con eſſe, ouero ſi pigli altro rimedio che ſi iudicara piu ſpediente, prima che conſumino tutti. Aduiene molte uolte che per eſſer i temporali molto abundanti, di ruſciata & fiori, le pecchie empieno il bozzo di mele, & per non hauer loco, doue poter porre altro che uorrebbon fare, mangiano il fatto, per queſto è bene di riuedere il bozzo molte uolte, & quelli che trouaranno in tal eſſer, ſcarichiſi di mele, perche ue ſe ne poſſa compor dell'altro. In queſti animali naſce la peſtilenza coſi come nel beſtiame, il che appare manifeſtamente che in ogni parte muore di eſſi gran quantità, hor ſe procede per cauſa di cattiuo aere, ò cattiui paſti che habbiano uicini tranſportiſi preſto in altra parte longe de li, oue ſia meglior aere, & uiſi truouino, me-

no meglior fiori, & meglior herbe, profumandoſi i buzzi con i boni odori, pur che il fume però non ſia eccesſiuo, ne molto caldo che non affochin le pecchie ne diſtruga i faui, ne ſcaldi il buzzo, contra i cattiui paſti il rimedio è darglili buoni, dicono che per confortarli è bono di darli mele nel qual ſian cotte roſe ſecche, ò de altri nutrimenti che io ho detto di ſopra. Si gli ueniſſero gli pedocchi ſe gli deuono cuocere buoni pomi dolci, & odoriferi, in buon uin bianco con alcune cimette de gli alberi d'eſſi pomi, & dopo che ſien freddi ſe debbano borfare con eſſo mettendoſi à torno alle pecchere, & all'intorno d'eſſi buzzi i pomi coſi cotti, & il uino. è ancor ſegno che lo ſciame ſta male, & le pecchie uoglion morire, quando cade come farina dentro i faui, & è il rimedio di crollare molto bene il buzzo in loco doue habbiano à cadere tutte le pecchie, & cercheſi fra eſſi il Re loro, & ſe gli ſi trouara ſotto dell'ale certi pedocchi, conuien che gli ſi lieui ſottilmente con una punta de aco, ò de forbicine borfandoſe le pecchie, & i faui che ſono infermi con bono aceto roſato che gioua anco contra i uermi, & le tele de ragno, come ho detto, & ſe alcuno ſciame, periſſe per mancamento di uertù, profumiſi bene, & bagniſi con aceto ò buon uino, cauandoſi de qui, & mettendoci altri in ſuo cambio che faranno il mele molto preſto trouandoſi gia fatto il fondamento, ma ſe le pecchie ui ſon morte per peſtilenza, non ue ſe ne mettan altre, perche moriranno anch'elle. Similmente aduiene che quando nieua, il uento porta la nieue à i bozzi, & ſerra le bocche, & gli ſpiracoli che ui ſono, onde ſi affuogano gli api. Hor il rimedio di queſto è che quando coſi nieua ſi debban ſerrare le bocche leuandogli la nieue che ui ſi foſſe compoſta. Se entrano formiche ne i buzzi è coſa molto dannoſa, perche in pochiſſimo tempo ne rouina, & conſuma uno, & anco tutto uno alueario, & è il rimedio di uenir gittandogli acqua calda per tutto doue uanno, & ne i nidi, & in queſto modo periranno facendoſi due ò tre uolte, & per far queſto effetto è bene di oprare acqua di Toruiſca, perche le auuelena. Infermano i buzzi parimente pe'l troppo caldo, & tempo ſecco della State di che periſcono molte. per queſto è bene di adacquar ben ſotto il buzzo la mattina con acqua freſca in modo che l'acqua ſia in abbondanza, & poi metter i buzzi ſopra quella terra coſi inacquata pur la mattina, piu uolte queſto rimedio facendoſi, & queſto gli ſara di gran rimedio fin che il tempo cominci à rifreſcare, ancora che una delle coſe che faccia il buzzo ſtar ſano è che habbia buon ſuolo di ſotto che quiui ſi ſoglion criar topi, & altri ſimili animali. Adiuiene parimente che molte uolte muore il Re, & queſto è conoſciuto da pochi, & mancando come ſi diſſe il Re ſubito periſce lo ſciame, & perciò è

bene che ui sia piu di un Re nel buzzo, se ui puo esser senza discordia, che altrimente è meglio che ue ne sia un solo. Et gia dissi che si conoscerà al rumor che fan dentro le pecchie, & lo star senza ordine alcuno, ma confusamente, & che non escono à mangiare, & à pigliar fiori, ma attendono à mangiar quel che han fatto li dentro, & dopo l'hauerselo finito di mangiare ò muoiono, òse ne uan uia disperse; il rimedio à ciò si diede di sopra: ma quando il rimedio non uaglia ne si possa far altro, lieuisi il mele che no'l finisca di mangiare, & similmente la cera, & quelle che morissero di State subito si caui fuore, perche le tarme, & i ratti uengono à mangiar tutto quel che è dentro. Dirò un'altro modo à conoscere se il buzzo nel crearsi pecchie, son quelle che nascono pecchie uere ò pur zanzani (ancora che lo douesse meglio, & piu al proposito dir di sopra) & è auuertenza di Plinio che à conoscerlo bene si guardi la grandezza de i buchi, & stanze de i faui, che se son piccioli piu dell'ordinario è segno che quei buchi son zanzani, & non pecchie, perche i zanzani han poco corpo, & piglian men luogo, oltre che non hanno aculeo ò spina da punger come le pecchie, & dicono che se à un zanzano se gli lieuan l'ale, rimettendosi dentro il buzzo egli spicca l'ali à gli altri zanzani, & anco alle pecchie. Et io ho udito dir à uno che dicono che era esperto molto in questi buzzi de api, che nel tempo che le pecchie sono grauide che si conosce bene quale è il feto dalqual nasce il zanzano per esser la pecchia assai maggiore che di quel feto di che ha à nascere la buona pecchia, & che al tempo che egli uuol gia nascere, che caua ben la testa fuori del buco, & che se gli puo tagliare con un coltello molto tagliente come rasoio, & che essendo così morto le pecchie istesse lo cauan poi da quel luogo. E' questa una dottrina laquale à me non piace molto. L'uno perche non si accorda con Plinio della grandezza del buco, ancora che di ciò io non mi curerei molto, ma ho per impossibile potersi far questa diligenza di poter così troncarsi i capi à tutti i zanzani che son dentro. Vogliono le pecchie acqua chiara, & molto corrente per star sane, non puzzolente ne brutte, ne fangose, ne doue si crieno rane che se le mangiano, & perche quando uanno à bere le assaltano, & il medesimo fanno i serpi d'acqua.

Var. lib. 3. cap. 16. Col. lib. 10. cap. 3. 9. & 14. Pal. Giugn. cap. 7. Nouembr. cap 8. Abenc. Pal. lib. 2. Cres. lib. 9.

Dell'offitio del guardiano de gli Api, & qual debba essere. Cap. VIII.

VNo de i principali precetti che sieno per la conseruatione, & mantenimento delle pecchie è che il custode di esse, & quello che ne ha

cura usi gran diligenza nel tener netti i buzzi, & gli api, & anco il luogo & circuito tutto doue si tengono, & che sia anch'egli della sua persona molto polito, & netto, & se come si deue, son trattati, & ben ueduti uiueranno sette ò otto anni, & daran bonissimo frutto, & ui son di quelle che arriueranno à diece anni, & perciò non deue lasciar passare il custode di questi animali niun dì che non uada à uisitare questi buzzi, & quando gli miranno, non por solamente l'occhio à i buzzi, & partirsi, ma circuigli due & tre uolte, & essaminar, & rimirargli bene, che in questo modo uedra egli bene, hauuti questi auisi quel che bisogna per loro, & fara anco che le pecchie diuengano con esso lui piu domestiche, & piaceuoli. Et quantunche habbian in ogni tempo gran bisogno di esser riuedute, è molto piu necessario nel tempo della Primauera, perche quello è il tempo nelquale elle infermano molto, & parimente è il tempo dello sciamenare. La nettezza, & politezza che ha da hauere in se il custode delle pecchie è principalmente che sia molto fedele, & che robbi cosa ueruna. Et quanto à ciò à me non par che sia buona usanza quel che alcuni patroni di buzzi di pecchie hanno che fan partito con questi guardiani che debba hauer per se il buzzo nelquale saran morte le pecchie. Io non so che mi dica di questa poca auuertenza se non che sien molti di questi guardiani che preghino Dio deuotamente che faccia morire tutte quelle pecchie, & che anco egli aiuti à far gli morire. Io lo dico, & ne parlo per esperienza di molti pastori che hauendo circa il bestiame fatto con esso loro i padroni simili pazzi partiti, dando loro una certa portione di quei che muoiono piccioli, & quando uogliono essi carne non aspettan poi che il Lupo la faccia che sotto pretesto di ciò se la fanno essi istessi, & qualche uolta per mancamento di coltelli stracciarsela essi co i denti, io l'ho uisto & per esperienza ne ragiono. Bisogna parimente che della sua persona non sia lordo, ma polito, & netto, ne embriaco, & casto, che per questo gli antichi dissero, che la Dea della castità hauea cura delle pecchie, & con ragione, che poi che esse son di lor natura caste, & nette debbano esser maniggiate da persone caste, & nette, & che à loro ne i buzzi non si accostino mai donne quando hanno il lor fiore, & quando qualche uno ua per manegiargli uada ben lauato, che non habbia mangiato ne cipolle, ne agli, ne con altri odori, che fa lor gran danno, ne meno ha da portar seco muschio ò simili altri odori, perche esse uscirebbono à pungerlo, & lo trattarebbon molto male. A quei che han mangiato agli fan bene esse poco male, ma quello odore è à loro molto dannoso. La politezza che il buzzo ricerca fuor di se, è che sia ben raso, & netto di herba, & di ogn'altra cosa all'intorno doue son posti, non ui stan ne rami, ne

Universidad de Deusto
Biblioteca

macchie presso di loro per il pericolo del fuogo, & perche le disturbano quando uengono per rientrar ne i lor buzzi cariche di fiori. Et per questo ancora è necessario che sien ben riuedute le bocche, perche sieno bene aperte, & non impedite per l'entrar di esse. Lieuesegli ancora fratte, & spine che hauessero appresso, ortiche, & simili cespugli d'herba, perche oltre che con esse fanno le pecchie cattiuo lauoro, in essi si nascondon serpe, & simili animali che mangiano le pecchie, che se fia la terra desbrigata di herbe, & di questi cespugli non oseranno di approssimarui, massimamente per tema del guardiano de gli aluearij. Bisogna che si guasti tutti i luoghi doue fan nidi topi, lucerte, ò serpi à ungran spatio luntano, & all'intorno si mettan da lui molti spauentacchi per i passeri, che le mangiano. Di notte talhora faccia uicino à essi qualche fuogo, acciò orsi ò altri animali per paura di esso non ui si accostino, hauendo però buona cura che non faccia danno à gli aluearij, & sempre si procuri di uccider le uespe che quiui praticassero, perche uccidono, & fan gran danno alle pecchie, & parimente certi aponi dissoluti, & cattiui che gli dan noia, & le perseguitan molto. Tengagli il guardiano molto netti i uasi che se gli mettono inanzi per bere, maggiormente l'Inuerno se l'acqua è luntana, & uccida le lucerte al tempo che ue ne sono. Non si maneggi il buzzo de gli api se non in dì chiaro, & sereno, & senza uento, eccetto però se non soprauenisse qual che necessità, non si dia botta ò percossa alcuna nel buzzo, ne con furia si cacci fuori il lauoro, ne si faccia spauento ò paura alcuna alle pecchie, debbansi spesso profumar di quegli odori gia detti, che ancora che il fumo dia lor gran noia, l'odor di quei profumi è lor salutifero molto, & questo si faccia, secondo il precetto di Pietro Crescentio ogni mese due uolte, auuertendosi però che il fumo non sia eccessiuo, & sempre il buzzo sia nettato del proprio sterco loro ogni mese una uolta, perche è di male odore, & le fa infermare, & perche fra tanto che fa nell'Inuerno gran freddi non si ha da toccar cosa ueruna ne i buzzi, non si tocchi, ma attendasi à nettar in cambio bene ogni cosa all'intorno di essi all'entrata dell'Inuerno, & nell'uscir di esso, & in principio di Primauera possono poi nettarsi i buzzi, & talhora nel mese di Maggio profuminsi con bonnigas di uacche ò di bezerro, ò altri odori buoni, perche in quel mese son migliori. parimente è bene di profumarle con medolle di uacche, come dice Columella. Et sempre dopo l'Inuerno torninsi à nettare, & purgar i buzzi di aragne, & muffa, che spesso ue se ne truouano, & se non si potesse aggiongere per nettarli dentro de i faui adopriuisi una penna ò d'Aquila ò di Oca. Habbiasi auuertenza come si è detto di sempre ammazzare i zanzani. per l'Inuerno si ha

da atturare bene i buzzi con sterco di uacche ò di Torelli, in modo che non sia spiracolo alcuno per doue possa entrare in essi il freddo, che ancora che elle di lor natura gli serrino con un betume, non posson però far tanto che non habbin bisogno dell'aiuto humano. Diansegli à mangiar similmente l'Inuerno pezzi di pasta nel modo che si è detto, perche essendo ben nodrite l'Inuerno uengono à figliar bene, & far buoni sciami; & dice Marco Varrone, che in alcune parti, ne i luoghi de gli aluearij si tiene una certa campanella, perche adiuiene molte uolte che essendo le pecchie à lauorare in campagna soprauiene qualche nebbia ò oscurità d'aere per laquale elle uanno come balorde, & fuor di sentimento, onde non sapendo tornar à casa uan disperse, & muoiono, & alhora sonandosi quella campanella è tanto il conoscimento loro che à quel suono ritornano uerso quella parte, & perche si assuefaccino à riconoscerlo bisogna che se gli suoni due ò tre uolte il dì. Nell'Inuerno sieno i buzzi ben uicini l'un l'altro, che in questo modo non gli fara cosi danno il freddo, & nella State sieno appartate per il caldo. Queste cose bisogna che impari di conoscere, & di fare il buon guardiano delle pecchie, oltre quelle che si son narrate di sopra.

Del fare il mele. Cap. IX.

HAn le pecchie nelle loro stanze tre appartamenti, l'uno è doue ripongono il mele chiaro per la loro prouisione, & nodrimento, l'altro è per figliare, & il terzo, & quello di mezzo è per la loro habitatione. Di questi i dui si scarzano secondo i lor tempi, & si castrano, che è tutta una cosa, eccetto che per esser per due parti han differenti nomi, & si fanno anco in differenti tempi, che lo scarzare si fa di Gennaio, & il castrare di Giugno, & ancora che alcuno anno sia piu tardo dell'altro secondo che succedono i temporali secondo il curare, & dell'herbe, & de i pasti loro. Lo scarzar si fa prima che ingrauidino, perche se è lo sciame grauido, & per figliare non deue esser toccato che sarebbe uno sminuir la generatione, eccetto se il custode non uenisse in cognitione che quel feto douesse esser di zanzani, che alhora sarebbe grande utile al buzzo farlo perire, ma io ho per impossibile potersi cosi conoscere ò almeno leuarlo uia senza leuar anco con esso il feto delle buone pecchie. Se non si è scarzato prima che lo sciame sia pregno, si puo far anco dopo l'hauer sciamenato, & nello scarzare sempre si lieuino i faui che si uedran molto secchi, & muffosi, & quei che son come fossero fracidi che se si lasciano dan molto catiuo odore alle pecchie, & è cagione che elle infermino. Sono i segnali

Col. lib. 10. cap. 15. & 16. Pal. Lugli. cap. 7. Ottobre cap. 13. Cres. lib. 9. cap. 114. 104. et 105 Macr. li. 7. de Saturn. Auic. lib. 2. cap. 400. Plat. lib. 2. Plin. li. 11. c. 7. & 15. li. 12. c. 24. Dio. lib. 2. cap. 73. & 74. & 75. Hortus samit. lib. 1. ca. 151. & 222.

molti à conoscere che i buzzi sieno in essere per castrargli, l'uno è quando han buon peso, & che se si mette l'orecchie alle piquere non suona molto il buzzo, che sono piu quando è alquanto uoto che quando è ben pieno. Che è regola molto generale e molto certa che il uacuo risponde, & suona piu che il pieno, & il maßiccio, & similmente che sono i faui pieni, & che non appare mele, perche i buchi sono coperti di sopra come da un picciol uelo, che il mele ha buono odore, che è curato, che è spesso, & che i buzzi hanno le piquere di color che tira alquanto in giallo. Et il miglior segno di tutti è di guardar dentro il buzzo, & uederlo pieno senza uacuo alcuno. E' anco segno di esser il buzzo pieno quando si uedono i zanzani morti fuori delle piquere, & sempre il castrar ò scarzar sia di mattina, perche in quel l'hora stanno raccolte pe'l freddo le pecchie insieme, & non pungon tanto come quando fa caldo, alle quali si hanno à far alquanto di fume ò con scarzos ò con bonnigas di buoi ben secche, perche si habbino da riencentrare ben dentro, che ritirandosi esse lascieran tor uia la robba di dentro senza che uengano à eßer morte dentro i faui che si cauano, ma guardisi bene che il fume non sia di cosa di cattiuo odore che lor sarebbe dannoso molto, & si uerrebbono à infermar per ciò, & se nel tempo di cauare il mele è abbondanza di pasto per questi animali, & l'anno è graßo, lasci segli poco mele, perche esse tornan molto presto à faticare che son disiderose di farlo, & uengon di nuouo à far mele, & riempire i buzzi, ma se l'anno fosse sterile, & si uedesse le pecchie poter hauer iui uicino poco pasto, lasciségline aßai. Et percio che spesse uolte per molta abbondanza del pasto loro sono i buzzi buoni da sgombrare del mese di Settembre, & quel di Ottobre un'altra uolta, & forse la prima uolta che furon sgombrati non eran ben pieni di mele, & perciò furon lasciati cosi per l'Autunno, alhora ne l'una, & l'altra uolta non se gli toglia se non la terza parte. Et anco se l'Inuerno si uedeße inasperirsi molto, non se gli tolga cosa alcuna, & sempre nel tempo del torsegli il mele bagnisi la cocchiara con che si caua il mele con acqua accio che da se si spicchi facilmente il mele, che non si facendo cosi uiene à correr per il buzzo, & fuore, da che ne nasce oltre il danno che alcune delle pecchie per raccoglierlo, altre per portarlo uia, & altre per diffenderglilo uengono à gran rissa fra loro, & si ammazzano. Et questo è quel che alcuni dicono che spesso si rubban l'un l'altro le pecchie. Et per euitar questo inconueniente si ha da procurare che il mele non corra, il che si fuggira se il mele sia ben maturo, & stagionato bene, & che si coglia in tempo caldo, & senza caldo, & se fan rumore, & combattono profuminsi con rosmarino ò con qualche altra cosa che subito fugono, & si appartano, & anco si deon borfare con uino buono ò con aceto ò con acqua melata, & sieno inquanto sta poßibile i tagli molto uguali, & per questo è necessario che i ferri sien molto taglienti, & se trouera ne i faui cosa alcuna di muffoso, & guasto, mettasi da parte, perche contaminarebbe molto il resto del mele. Dice Plinio che se si caua il mele dal buzzo nel plenilunio quando è piena la Luna che alhora si caverà piu mele, & se in di sereno sarà il mele piu grosso. Si caua il mele da i faui in tre modi, il megliore è col porgli in un secchio netto, & quel che corre senza esprimerlo è il migliore, il secondo è quel che esce da i faui spremendosi, il terzo è di spezzare in pezzi i faui, & gittargli in una tina, che habbia la bocca larga, che il mele è di tal qualità che il megliore se ne ua al basso, eccetto che se ui è terra che ua piu al fondo del mele, & la cera, & l'altre cose di bruttura resta in alto come schiuma laqual si puo ben cogliere, & esprimere che resta il mele chiaro di sotto. L'altro terzo modo non cosi buono perche guasta il mele, & anco la cera riesce melosa, & è men durabile, & è cuocer alquanto i faui in un caldaio grande, che la cera restera di sopra, & si puo colare in qualche stamegna. Il mele da mangiare è miglior cotto che crudo, perche non enfia tanto ne è cosi colerico, & è buono per le persone humide, & flemmatiche. Il mele mangia, & consuma la carne guasta & putrefatta delle ferite, posto ne gli occhi lieua il panno, & una tela di eßi, che son come tela d'aragni, & schiara la uista, facendosi gargarismi con esso fa diflemmare gli strangoglioni, meschiato con salgemma, & posta all'orecchia fa uiuace l'udito. Ongendosi col mele la testa ammazza i pedocchi, & le lendine di essa, & non ui si criano piu cosi presto. Il mele mitiga molto il ueleno delle uiuande quando si condiscono con esse, come son fonghi, boleti, & simili. Et dice in oltre Auicenna che beuendosi caldo è buono contra la morsicatura del can rabbioso, & mollifica il uentre, & messo caldo con altre tanta acqua tepida da baßo fa purgare, & sia perciò di ogni cosa una scudella, ma non sia troppo caldo che sarebbe dannoso. E' il mele singolar liquore per le conserue, & condimenti di cibi, & uiuande, & ungendosi l'huomo con esso la faccia lieua il panno che ui è, conforta lo stomaco, da appetito, & taglia le uescosità. Il miglior mele di tutti gli altri è quel che si fa nel tempo della Primauera, & di Maggio, & non è cosi buono quel dell'Autunno, & quel che si fa nel tempo dell'Inuerno è cattiuo. I segni del buon mele sono, che sia chiaro, & uiscoso come termentina; si fa il mel rosato con buone rose cosi uerde come secche. Quel che si fa delle rose fresche è piu liquido per quella acquosità che di esse uiene à pigliare, è confortatiuo, & salutifero

Universidad de Deusto
Biblioteca

molto beuendosi disfatto in acqua, & è il mele rosato corrosiuo, & per questo mangia la mala carne delle ferite. E' il mele un liquor molto suaue, & salutifero molto, & dolce, & mescolandosi con un poco di sale, & non altro piglia cattiuissimo sapore, & con esso perciò si ungono i picciuoli delle tette à quelle donne che allattano quando si uuol torre il latte à fanciulli. Quando il mele è fresco deue star sempre scoperto, perche bolle, & gitta cera all'alto, ma perche non ui entri bruttezza ui si puo tenere sopra un buratto ò panno di lino sottile. La stanza da tenere mele uuole esser calda. La cera (quantunche Columella dica che al suo tempo era di poco prezzo, & poca stima) hora è in buon prezzo, & molto necessaria per molte cose, così in medicina come per altri usi, & principalmente per ornamento, & sacrificij in seruigio di Dio, & di suoi Santi nelle sue chiese, & altari. Si deue far la cera subito, perche se subito che è espremuta, & separata dal mele si lascia star lungo tempo si la mangian le tarme, & se quando si cuoce se gli mette sopra paglia della mellega riesce piu rossa. Quella che è buona con l'antichità del tempo diuiene bianca, & quella che non è buona diuenta nera, & diuiene la cera artificiosamente bianca ancora gittandosi in acqua calda ben salata, & similmente è bene di metterui un poco di aceto bianco in che si stemperi, & burfarla con acqua fredda. Volendosi filare in candele, & se gli gitti à torno alquanto di termentina si fa correre, & la fa tale che le candele non si spezzano ancora che se gli dia molte riuolte. Ma se fosse la termentina molta, taglia la cera, & fa anco la termentina che la candela duri poco. Ha la cera proprietà di quagliar tutti gli olei, & di ridurgli unguenti. Ha anco uirtu di maturare ò di risoluere infiagioni, & dice che si debba dar da mangiare à coloro che han le camere ò separatamente ò insieme con qualche uiuanda, & che restringe il uentre. Posta una rota di cera doue per qualche botta sia una infiagione fresca, la mitiga, & risolue. Dicon che le pecchie secche, & fatte poluere beuendosi con un buon uino bianco puro lieua alle donne che han di fresco partorito certi dolori che gli uengono. Et parimente se si pigliano alcune pecchie uiue, & si fregan con un pannetto polito, & quel sugo si beua con un poco di buon uino bianco puro à deggiuno guarisce il dolor del fianco. Fan le pecchie un certo bitume alle bocche de i buzzi, & anco dentro di essi che i Greci, & Latini lo chiamano Propolis, & è molto odorifero, & tale quale è lo storace che è molto buono à portarlo in mano à guisa che si porta un pomo per odorarlo, l'uno è negro, & ui è anco del rosso, & questo è il migliore. Ha questa gomma eccellente proprietà che caua le spine che si mettono nella carne ponendouisi sopra, & placa, & mollifica la durezza delle posteme, & addolcisce molto, & fa estender i nerui ritirati, fa sternutare posta al naso, beuuta ò unta mitigasi con essa l'asprezza ò durezza del petto. Disfatta questa gomma in olio uiolato, & posta sopra la bragia, & riceuendosi quel fumo che farà con la bocca aperta gioua molto alla tosse antica, & con essa ungendosi alle donne le tette non lascia in esse quagliare il latte. Vngendosi con essa le ferite delle frizze che uengono con ueleno lieua uia il ueleno, & è molto utile. posta alle orecchie lieua il dolor di esse, conforta il cerebro, & è singolar cosa contra il pasmo che uien da freddo posta alla nucca, è molto calda, & ha uirtù di assotigliar gli humori, & posta all'ombelico ò di sotto lieua il dolore della madre alle donne.

Delle Oche, & Anatre. Cap. X.

LE oche se non son di così grande utilità in un casale ò grangia di uille quanto son le galline sono almen di poca spesa, se son tenute in luogo doue sia largura di prato, & abbondanza di acqua, massimamente essendo corrente. Si posono alleuare per dui effetti, l'uno per uenderle, & guadagnarne, & l'altro per ingrassarle, per hauerle à mangiare. Si ha primo da procurare di hauer l'oche le piu grosse che si posano hauere, perche quelle che han grande uoue son migliore per razze; & per farne razze procurisi in quanto si puo di hauer le bianche, perche son piu da porsi che non son le berrettine, & sono in oltre di miglior sapore, perche le berrettine uengono di razza aspera, & saluatica, & sieno le maschie sopra duo anni, perche minore di questa età non son buone per razza, perche non generan bene, & per la maggior parte le uoua che generano non son perfetti per couare. Voglion luogo molto spatioso, & grande, assai herba, & acqua, perche senza queste cose in niun modo possono star bene ne bene studiarsi, & per esse si deon far i lor fornelli doue habbino à couare procurandosi che sieno in luoghi caldi, & asciutti, & è bene che sia in stalle con la sua paglia bene accomodate accio che stieno ben calde. Ma, perche quelli ucelli sono molto medrose ricercan molto la compagnia delle genti. Per un maschio non si habbin piu di tre femine, & se l'uoua di esse si mettono alle galline le oche porranno molte uoua, & anco perche le galline si mettono piu per tempo assai che le oche è bene di metter sotto esse le uoua, si han da metter sotto ciascuna gallina non piu di cinque uoua, che se piu gli se ne gittano, per esser grande non le puo ben coprire, & perche le galline non posson circondar ben l'uoue delle oche, & segli

Varr. lib. 2. cap. 10. Colu. lib. 9. cap. 13. & 14. Pal. lib. 1. cap. 30. Plin. li. 10. cap. 22. & cap. 50. Arist. lib. 6. ca. 2. de natu. anmal. Cres. lib. 9. cap. 84. Abenc. Platina. Hortus sanita. lib. 3. cap. 10.

deono circondare perche ugualmente non possano scaldare da tutte le bande, & all'oche si deono deputare à ciascuna le sue uoue accio che couino quelle medesime, che meglio uengono à riuscire i couati dalle proprie oche che l'han fatte che dalle estrane, & spesso auuiene che non couano quelle del le altre se con quelle non ue se ne mette qualche uno delle sue, & nel tempo che si uuol cominciare à porre, ilche si conoscera toccandole l'ouara, tenganſi serrate, perche doue pongon un uouo metton dopo tutte l'altre. Se se gli lascian l'uoua nel lor nido se gli gittan subito sopra, & se se gli lieuan non lascian di porne fino à cento, & anco ducento, & anco fine à tanto che si aprono, & muoiono maggiormente se son senza maschio, ne couan piu come dice Aristotele, ma son piu piccioli, & non di cosi buon sapore come quelli che son generati con maschio, & questi non son buoni per razza, & quei che si generano quando l'oche sono in acqua son piu generatiui, & il medesimo auuiene nell'anatre. All'oche se gli deon porre noue, undeci, ò tredeci uoua, & non piu, acciò le possan ben coprire. E' cosa al proposito molto di mettergli sotto, quando si pongono queste uoue per farle couare, ortiche, ma doue si metteranno sta per ogni modo luogo asciutto, & caldo, & se le oche si achiocciaranno non sien messe à couare in luogo cosi caldo come deono esser messe le galline, perche l'oche hanno in se assai maggior calore, che se ui fosse troppo gran caldo col calor dell'oche si riscaldarebbon tanto l'uouo che non nascerebbon pulcini. Il proprio chiocciare dell'oca è di Nouembre, & Decembre, & perche in questi ucelli i maschi non cuouano (come le palombe, & le rondine) & han bisogno di continouo calore, pongasi da mangiare, & da bere alla femina alla bocca del nido, perche elle con il disiderio de i figliuoli non si lieuano à mangiare, & alle uolte muoiono di fame, & se si lieuano si raffreddan l'uoua. sta à couare l'oca trenta di se è freddo, & se gia si scalda il tempo uinticinque, & non piu. Quando i paparelli son picciolini, conuiene che sien guardati molto dalle ortiche, percioche se gli pungono essendo cosi tenerini, ne muoiono, & quando son nati tenganſi per diece di in casa dandosegli à mangiar à mano delle molliche del pane, & herba tagliata, lattuche, & simili altre cose che sien ben tenere, & quando si hauran da cauar in campagna, auuertasi che non escano se prima non han ben mangiato che se escono famelici con la gran uoglia che han di mangiare si appigliano à qualunche herba che lor uiene inanzi, & se è dura si mettono à tirarla col becco tanto che molte uolte se gli rompe il collo per hauerlo cosi tenerino. Dice Varrone che dopo tre di che sien nati se gli dia à mangiare del nasturtio tagliato, & bagnato in acqua che gli è molto buono, & anco certa herba che pare lenticchia d'acqua, & non entrino in acqua fin che non son di un mese, & dopo quando son grandicelli meninsi al campo doue sia quantità, & abbondanza di herba, ma guardinsi molto da i Nibbi, quando sono anco piccioli, & dalle gatte, & dalle Aquile in ogni tempo, & perciochè i maschi nell'oche non si gittano sopra l'uouoa è ben per il mese di Febbraio, di Marzo, pelargli le pechugas, & fra le gambe per hauer delle penne, che in molte parti son molto istimati per i letti, & poi tutti cosi maschi come femine pelarle nel mese di Agosto, perche nell'Inuerno uenga à nascergli piu penne. La penna & piuma è migliore quella dell'oche, che uan presso de i fiumi à bagnarsi, onde si possan ben lauare, & nettare, che di quelle che non si possono ne bagnare ne nettare, per non esser cosi polita. Senza maschi si possan parimente por l'oche come le galline, ma l'uoua non saran cosi da razza ne cosi grande ne saporiti come quei che saran nati, come si è detto, con maschio. Per ingrassare, si han da pigliare i papari nuoui di quattro ò sei mesi per esser piu teneri, oltre che naturalmente ingrassano assai piu che quelle oche che son uecchie. Si han da tenere in luogo caldo, & oscuro, & doue non possan caminar se non poco, che il freddo, il lume, & la larghezza del luogo per il caminare gli impediscono molto che non ingrassano. Quel che gli ingrassa molto è il beueraggio che se gli da caldo, perche di esso cauano il mangiare è bere insieme. Altri gli dan grano, & acqua ò miglio bagnato, ma è meglio il primo. Deue darsegli à mangiare per bene ingrassargli due uolte il di, & ingrassan bene con ogni sorte di legume. Il luogo doue si metteranno per ingrassargli ha da esser sempre molto netto, perche le oche son molto sporche, & conuiene per ciò di riuederle spesso, & nettargli la stanza, & chi hauesse mandria d'oche, & mandasse in campagna senza guardiano, diagli da mangiare alquanto la notte quando tornano, acciò che allettate da quel pasto si auuezzino à tornar la sera à casa. Se nel tempo che sono i fichi freschi se ne dan loro si ingrassano, & son saporite molto le carni loro, che anticamente il cibo di esse era tenuto, come è anco al nostro tempo per molto singolare, & son migliore l'oche bianche che l'altre. Paladio dice (benche sia questo troppa spesa) che dopo che sono ingrassate si debban pigliare fichi secchi pisti, & con questi se gli faccin alcuni pastoni ammassati, & se gli diano à mangiare, che fra trenta di sarà il lor fegato marauigliosamente tenero, & saporito. Guardano le oche molto ben la casa di notte, perche stanno in continoua uegghia, & per ogni poco che sentono cominciano à dar gridi. E' gia uolgare quel nobile essempio quando nel Campidoglio di Roma al tempo antico destaron l'oche la guardia che dormiua, nel tempo che in esso cer

cauano di entrar i nimici. Si ha da guardar molto dall'oche ogni seminato, percioche ui fan gran danno cosi col pascere come con lo sterco loro. Dell'oche si fa molto buona carne salata, & lardo da mangiarsi fresco prima che diuenga rancido, & per questo conuien che sieno molto grasse, che altrimenti non è buona, & cosi son migliore che fresche l'oche, eccetto se non fossero giouenette, & tenere. I pedocchi fan lor gran guerra, & perciò è ben di lauarle spesso con acqua di Toruisca.

Delle Anatre.

Val. lib. 3. cap. 11. Colu. lib. 9. cap. 15. Cres. lib. 9. cap. 85. Abenc. Auic. lib. 2. cap. 42. Plin. li. 10. Hortus sanit. lib. 3. cap. 9.

DELL'Anatre è poco che dire hauendo parlato dell'Oche, perche tutte son quasi di una medesima natura, eccetto che per esser molto ligate fra loro non si han da lasciar uscir fuori. Son di maggior spesa, & perciò deono esser riserrate, & chi ne uolesse tener molte procuri hauerle in luogo doue sia acqua natural corrente ò qualunche altro stagno, ò ruscello d'acqua che sia alquanto fangoso, perche in quel fango si riuoltan uolentieri, & ui truouan che mangiare, & se non hauessero una tal comodità se gli deue fare una fossa d'acqua piu larga che profonda, che sempre sia ben piena, perche ne possano uscire quando ui entraranno ò habbia qualche gradile all'intorno per iquali possano scender nell'acqua, & ascender in terra. Et sia di tal sorte fatta, che si possa uotare, & empire, acciò l'acqua si possa mutare, & questo si faccia in qualche cortile doue non possano entrar gatte ne anco biscie, che gli son molto dannose, & lunge dallo appartamento, & casa che si habita, percioche son molto garrule, & cianciere, massimamente le femine, & perciò Pitagora prohibiua, che si tenessero ne i luoghi habitati. Conuiene che habbino i suoi ridotti doue si possan ire à dormir la notte, & nel cortile sia qualche albero, accioche nella State possan raccoglierssi sotto l'ombra di esso. Molte uolte si pigliano le uoua delle anetre saluatiche che stanno ne i fiumi, pantani, & si mettono sotto le domestiche ò alle galline che le couino & dopo che son nati gli anetrini son piaceuoli & manssi ancora che gli resti un sapor di saluaticume. A queste tali pelinsi le ale, accio non possin ne uolar ne fuggire, ò sopra il cortile pongasi una rete perche oltre l'impedir il fuggir loro riparerà anco che non ui possano entrare uccelli di rapina. Quiui se gli gitti da mangiare che di quante bruttezze & munditie si trouano mangiano, uenacci, herbe, grano, & ogni sorte di grani, & se il cortile è grande & che ui sia dell'herba è buona per pascerui si & nel tempo del far nido, gittisi lor della paglia nel cortile perche si possan far i nidi. Parlo per coloro che ne uogliano alleuar gran quantità che per coloro che ne uogliano tenere fino à dodici ò quindici in casa auuertasi che habbin dell'acqua, che del resto ogni cosa basta. Le uoua di esse si metteno sotto à farle couar dalle galline assai bene, & quando son picciole se gli da à mangiare pane molto smollicato ò herbe tagliate à minuto con miglio. Si alleuan molto gli anatrelli con sangue di bestiame minuto, raspature di uentri & cosa di carne, & per ciò diuengon buone nelle case di macellari, ò d'altri che facciano delle trippe. Dopo il nodrimento & cibo loro è lo istesso che si è detto delle oche. Piglinsi anatre saluatiche, & con esse si mescolino anetre domestice in quei cortili cosi coperti con rete, che uedendo elle mangiare le domestice diuengono piaceuole & manse. Si pigliano le oche, & anatre saluatiche con rete & lacci tendendosi doue sogliono pascere. Ma dice Auicenna che si pigliano in questo modo ancora; pigliasi il seme del belengo & sue radici & & si mette à molle in acqua per un dì & una notte insieme col grano, cocendosi un poco tanto che il grano habbia insuppatosi alquanto di quella acqua, & dopo pongasi in luogo doue sogliano riposare le anatre ò oche che lo mangiano & si addormentano come embriache, in tanto che si possion pigliar con le mani, & deue esser grande la quantita del belegno massimamente per le oche. Et questa medesima ricetta potra anco seruire per pigliare delle altre sorte di uccelli che uanno in gran schiera. Et se si cuoce grano con zolfo & si mette in questi medesimi luoghi doue questi ucelli sogliono pascere, tutti che di esso grano mangieranno, stramazzeranno & moriranno, ma uolendosi lor soccorrer che non muoiano, diasegli à bere dell'olio. L'oche & anatre son piu calide che gli altri ucelli, il che si conosce bene in far esse l'habitation loro in acqua nel mezzo de i fiumi & nel mezzo & piu bel dell'inuerno, aiutan queste carni molto alla generatione perche augumentan la uirtù & forza del corpo, & ancora che sieno di dura digestione son con tutto ciò di buon nodrimẽto, & quel che è il meglio in esse à mangiare son l'ali. Ingrassansi molto coloro che ne mangiano, & le saluatiche salate si conciano & son migliore. l'assugna di esse è molto buona per molte medicine, & fra l'altre proprietà ne ha una che schiara & fa lucido molto il color della faccia. Non si tengano insieme con gli altri ucelli percio che intorbidan molto l'acqua, & fa gran danno alle galline & altri ucelli che beuendo di quella acqua nascon lor subito la pepita à gli occhi & si ciecano & il medesimo fa à gli altri ucelli. Han l'anetre questa proprietà che se una bestia ha dolore si sana portandolo per il corpo & per i lombi & anco molte uolte si sana solo col mirarle.

Universidad de Deusto
Biblioteca

De i pastori. Cap. XI.

Var. lib.1. cap. 11. Col.lib.10. cap.9. Plin.li.17. cap.5. Ezechiel. cap.34. Ioan ca.x. Genesis ca. 31. Exodo c.3. Re cap.17. Her.nella uita di Malcheo. Cres. lib.9. cap. 79.

PEr hauer da trattare di alcuni bestiami è prima necessario di parlar alquanto de i pastori che gli hanno in gouerno, & le lor conditioni, perche è certo che una delle cose che comunalmente piu arrichisse l'huomo in questa arte del campo è alleuar bestiame, se in ciò è la fedeltà, & diligenza che uuole il douere, & che secondo Iddio si deue usare, ma se questo manca piutosto è un honor uano che utile alcuno, perche se il pastore è fedele cresce la robba molto, & facendosi al contrario (credami chi ha bestiame) che è meglio uenderlo che tenerlo, che non è lupo che piu destruga una mandria quanto è il pastor senza conscienza che si mangia l'agnello, & il capretto, & dice che gli l'ha tolto il lupo ò che si è morto, & se è da poco, non è pestilenza che nõ si metta in essi animali che per pigritia non cura quel che è ferito, & rognoso, & fa uenir in essi malatie grandi per non gli cauar à tempo à pascere, ò non gli cerca buoni pascoli; & non senza causa dice il prouerbio antico quando si uuol benedir uno, Dio ti dia pecore, & figliuoli insieme, perche ancora che de i figliuoli alcuni riescon gran consumatori, & destruggitori della robba, al fine per la maggior parte attendono al caso loro, & piu che i mercennarij, & serui, & Christo redentor nostro ce lo dechiara molto bene nel suo Santo Euangelio dicendo che il pastore patron del bestiame, espone la propria uita per difenderlo, & ben custodirlo, & bisognando se ne porterà su la spalla la pecora zoppa ò stracca, ma se le pecore non son sue, nõ si cura del lupo che se gli ne porti il capretto, ne cura l'inferma, ne aiuta la stanca, & se pur qual che uno di questi mercennarij fia buono deue esser tenuto per marauiglia, & anco io non userei di affirmare che di essi se ne trouassero piu che de i corui bianchi, che à questa nostra età è al rouescio di quel che era anticamente che i pastori eran Santi, Patriarchi, & Propheti. Era pastore il Patriarcha Iacob, & guardaua il bestiame altrui, & egli si gloriaua, & con uerità, che nelle sue mani era cresciuto & moltiplicato il bestiame, & la robba del suo signore per esser egli molto diligente, & fedele. Era pastor Moise quando gli apparse Iddio in quel rubo, pastor Dauid quando Iddio lo chiamò per farlo Re, pastor fu il giusto Abel, à pastori fu prima che à niuno altro manifestata la santissima natiuità del redentor nostro. Pastor era Malcho che era schiauo, & quantunche il suo patrone fosse infedele, & pagano, egli con tutto ciò guardaua il suo bestiame molto fedelmente, come testifica il glorioso San Gieronimo, & anco in tempo de i

Gentili eran tenuti i pastori per giusti, & santi, & i Romani che signoreggiauano tutto il mondo hebbero il principio da i pastori, che pastori furono Romulo, & Remulo fondatori dell'imperio Romano, come testifica Tito Liuio, & molti altri scrittori; ma hora siam uenuti con questo essercitio à un'altro estremo, che di molto fedeli son ladroni che robban quanto possono à loro patroni, di diligenti in pigri, di molto deuoti in gran bestemmiatori, & di molte altre uirtù in uituperosissimi uitii. Hor se il patron del bestiame non haura pastori buoni, & fedeli, ò egli uada à guardarlo esso istesso, ò le uisiti tanto spesso che i pastori non sappiano ne possano hauer luogo, & comodità di mal fare. Si deon procurare i pastori di gran statura, & gagliardi, che possan resistere alle fatiche del campo, persone agili che possan correr bisognando dietro i lupi, & altri animali che uiuon di rapina, & che sien giouani che potran soffrir meglio il peso di questo essercitio. Et questo è necessario per i bestiami grandi, che uanno à pascersi luntano da terre habitate, che non accade tanta diligenza in quei che son pochi, & che si pascono uicini à casa, & ogni notte ritornano à casa. Et piu forti per i monti, & selue che per campi aperti, & piani, & conuien anco che habbino gran uoce che si odano di luntano per chiamar i cani ò per raccogliere il bestiame. Ben credo io che con queste conditioni che io ho detto si troueran pochi pastori, pur si deue procurar di trouargli con la maggior parte di esse. Però sopra tutto conuiene se il bestiame è grande, & in diuerse mandrie diuiso hauer un capo alquale tutti gli altri obediscano, & rendan conto come al proprio patrone, che sia persona di conscienza, & di sapere, massimamente in tutte le cose che concernono l'utile, & bisogno del bestiame, & questo suol esser chiamato Maggiorengo. Bisogna che questo tale Maggiorengo se sia fin da picciolo alleuato con bestiami, che sempre in questo modo saprà meglio conoscer l'infermità, & bisogno di essi, & altre particolarità, & che sappia che quel che commanda si faccia come si deue fare. Et questo deue esser di mezza età che se fosse giouanetto non sarebbe tanto obedito, & se fosse uecchio non potrebbe con tanta uigilanza, & prestezza scorrere in quà, & in là per intendere, & procurare il rimedio à gli incõuenienti che ne i bestiami sogliono auuenire. Sia persona temperata, diligente, & fedele, che un simile col suo essempio comandera piu, & sara piu obbedito, che con parole trattando bene gli altri mercenarij che haura sotto di se, per ilche sara da essi amato, & riuerito. Et chi si abbatterà in un tal Maggiorengo ne i suoi bestiami si auuedrà in breue come la sua robba crescera, & moltiplicherà molto. Et sempre procurisi in quanto si puo di hauer pastori uecchi, non dico di età, ma

di esperienza, & che non si uada ogni di mutando, perche questi di questa sorte ne conoscono il bestiame, ne il bestiame conosce loro. & è necessario che si conoscan l'un l'altro, ilche appare per le parole del nostro Redentore, ancora che ad altro proposito, dando à intendere le persone con l'allegoria delle pecore.

De i cani, & sue qualità. Cap. XII.

Plin. lib. 8. cap. 41. Colu. lib. 8. cap. 12. lib. 8. c. 13. Var. lib. 2. cap. 9. lib. 1. c. 21. Cres. lib. 9. cap. 91. Arist. de natur. anima. lib 8. c. 22. lib. 8. Be. Gordon. lib. 1. cap. 16.

I Cani son necessarij molto per la guardia de i bestiami, & anco per la guardia delle case, & io non intendo di parlar hora qui de altro che de questi che si hanno da elleger per guardia da bestiame, che sono i mastini che gli hanno à guardare, & diffender contra i lupi, & ladroni, & di questi altri per guardia delle case, che parlar de cani da caccia che non fa al proposito per l'intento mio, poi che non è cosa che men conuenga à chi fa arte di campo che attender alla caccia, laqual lasciaremo per i ricchi gentilhuomini, & persone che uiuon di entrata, & che la consuman dietro questo lor ladro piacere, pur è meglio che quelli nobili otiosi si essercitino in questo che se essercitassero i uitij nelle città. Voler dir l'eccellenza de i cani, & le marauiglie che di essi sono scritte ne i libri non caperia un gran libro, che non è animal che ami tanto il suo patrone, ne guardia cosi fedele, ne compagno cosi continouo, ne sentinella cosi uigilante, ne amico cosi schietto, & senza esser doppio. sarebbe cosa superflua di uoler referire le proprietà cosi buone di questo animale, poi che son quasi da ognun conosciute; conoscono il lor signore, intendon molte delle cose che lor son dette, chiamati per lor nomi uengono, & ancora che i cani che io dissi da caccia non sien buoni per i lauorator di campi, non è se non però bene che fra i mastini si meni qualche cagnolo da conigli, massimamente se è il paese aspero, perche questi sentono piu che non sentono i grandi, & corron ben dietro il lupo in compagnia de i maggiori, perche son piu agili, & piu leggieri, & col fauor de gli altri hanno ardir di andar inanzi, & per esser destri aggiungono, & trattengono il lupo fin tanto che gli arriuano, & se è terra piana si possono tener con mastini altri piccioli cani oltre mastini per il medesimo rispetto che io ho detto. Procurisi i mastini della statura, & essere che io dirò hora, han da esser di gran capo tanto che paia che sia un terzo del suo corpo, che habbin la faccia che si assimigli ò paia di huomo, gran bocca, & molto larga, le ciglia grande che cuopran, & giungan fine alla bocca, l'orecchie molto grandi, & che gli pendano, gli occhi rilucenti, & uiui che paia che scintillino, negri, di fiero abbaiare, & spauenteuole

uenteuole, & fiero in uista di molto largo petto, di corpo grosso, & raccolto, & ben disposto, & non lungo, le gambe dinanzi grosse, ben pelosi, le dita lunghe, & ben compartite, & che posan ben tutto il piede, & la mano, la coda lunga, & sottila che è segno di esser leggiero, & la corta, & grossa è segnal di esser di maggior forza. Ve ne son di certi che hanno un dito in dietro, questi son piu gagliardi che gli altri, habbin l'unghie dure, le gambe grosse, & habbin le poppe uguale, & se la cagna di questi mastini ne partorirà molti, ammazzinsi alquanti di essi, ò si dien uia, perche quanto meno ne alleuerà saran migliori, se fian di buona razza, & che si possa, procurisi di alleuargli tutti con la maggiore diligenza che fia possibile, che è ben ragione che quel che è di buona, & perfetta razza si conserui, & moltiplichi in tutte le cose, quel che non è buono si sminuisca. Per saper quai sieno i migliori cani ui son questi segnali. Quei che apron piu tardi gli occhi sempre riescon migliori. Parimente dice Plinio che se son traportati in altro luogo lunge da quel doue son nati, che quello che torna primo alla stanza è sempre miglior de gli altri. Piglinsi quelli che son di un sol colore che quei che son cosi pezzati per l'ordinario uaglion poco, eccetto se non fossero nati di qualche famoso cane di quel segnale. Similmente dicono che è segnale di gran bontà di cane quando è picciolo, & che con le rampe se gli tira l'orecchie, & se gli alza, & quel che piu lo sopporterà senza gridare sarà migliore. Per ir col bestiame procurinsi cani bianchi, perche qualche uolta adiuiene di abbracciarsi la notte con qualche lupo, & per esser amendui di un colore, quasi non si sa risoluere il pastor che cosi gli uede azzuffati qual sia il cane, & qual sia il lupo, & molte uolte con la furia pensa di ferire il lupo, & ferisce il cane. Per guardia della casa è meglio che sia nero ò berettino per esser piu spauenteuole che i bianchi, che tener cagnuoli nani in casa à me non piace, poi che tanto consuman questi quanto i mastini & grandi, ò poco piu, & di quelli si ha poco profitto, & di questi molto utile. E' uero che questi tali cagnoli senton piu che i grandi, ma douendo tenersi in casa un cagnuolo che tutta la notte stia à gridar in casa senza proposito, sarebbe meglio di tenerne uno che con la sua uista, & latrare spauenti, & bisognando habbino ardimento di assaltare un nemico del padrone che gli uolesse nuocere, ma questo grande che io dico bisogna che il giorno stia ligato in luogo apparato onde non possa uedere coloro che entrano in casa, accio non pigli cognitione con forastieri, oltre che stando ligato, non fara male alcuno il giorno, & dormano, onde ueghian meglio la notte, ma doue sara tenuto ligato il dì sia luogo oscuro, accio che si pensi che sia di notte, & dorma.

Quando son questi cani piccioli subito se gli pongano i loro nomi, accio che gli sappino, & che al chiamargli uadano ad essi, & se fia possibile non sien questi lor nomi di piu di due sillabe, perche quanto è piu breue il nome piu presto gli sentiranno, oltre che il nome corto si sente piu lunge che il lungo, come sono leone, brauo, negro, bianco, & altri di questa maniera, che non son buoni i nomi che son lunghi di lettere, & di sillabe, & quei che restano in casa piccioli, deuono esser alleuati, & allattati dalla madre che hanno assai maggior uantaggio quei che son criati con latte delle proprie madri che d'altre, & fin da piccioli si deono auuezzare à roder l'ossa, perche gli fan meglio aprire, & crescer la bocca, oltre che col rodere si fan piu fieri, & fortifican piu i denti, & quando son picciolini si deon cauar fuori insieme, & attizzargli l'un con l'altro, perche combattano alquanto, & si faccino piu uiuaci, & piu fieri, ma con conditione che non combattan molto, percioche se per sorte l'uno fosse morsicato, si auuilisce, & diuenta codardo. Nel tempo dello alleuargli, & lattargli si deue dar ben da mangiare alle madri, accio che habbino abbondanza di latte, & dopo che essi san mangiare dargline abbondantemente, accio che si ingrossino, & piglin la forza fin da piccioli, & fin che non habbino un'anno non si menino con bestiame alcuno, percio che essendo piccioli ò molto uecchi non fan profitto alcuno al bestiame ma molte uolte son mangiati da i lupi. Niun mastino maschio ne femina che si uoglia per razza, ne anco di altra sorte di cane deue esser lasciati congionger insieme fin che non habbino un'anno, perche uengono à perder molto la forza loro, non si dia à patto ueruno da mangiare carne morta di pecora à niuno ò di capra, & se pur qualche poco di queste carni se gli uolesse dare, conuiene che si scortichi che essi non le uedano ne conoscan di che sia, & in pezzi poi se gli dia. Deono esser pasciuti accio che la fame non gli sforzi à far l'una delle due cose, ò di andarne à cercare in altro luogo, & lasciar solo il bestiame ò uccider qualche bestia di quelle che guardano. Dall'altra banda non intendo io che sien fatti cosi grassi, che bisognando non possan correr dietro il lupo ne torui l'agnello, ò capretto che porti. E buono per essi il pan d'orzo ò di mellega, & se nel tempo del latte se gli mette à molle alquanto in latte ò suero piglian grande amore al bestiame, & non si appartan da esso. Se gli deue dar à mangiare tre uolte il dì, l'una la mattina à buon'hora quando si mettan fuori col bestiame che ua à pascere, la seconda à mezzodì quando guarda il bestiame che pasce, & la terza la notte nel luogo doue soglion dormire, & in questo modo sempre andaran con il bestiame. Se i cani son molto uecchi (il che si conosce à i denti quando son spuntati neri, & guasti, che i giouani gli hanno acuti, & bianchi) & i uecchi non possan piu correre procurisi di uendergli, & hauerne de i giouani, che i uecchi son molto al proposito per guardar la casa, ò per guardar il bestiame. Il numero de i cani che bisogna per guardar il bestiame, lo potra ciascun giudicare secondo il paese, & sito aspero, ò piano, & anco secondo la sorte del bestiame, che di piu cani han bisogno le pecore ò capre che le uacche ò porci, eccetto quando han partorito, che de i porci ben son di quei che si diffendono che talhora fanno andar fuggendo, & lamentando il lupo, ma almeno che stia è necessario che ogni pastore habbia con se un cane, & di ciascun cane, se piu sono, habbia l'assonto un pastore di gouernarlo, cosi se gli accompagnerà di continouo; quando i cani son padri, & figliuoli, & fratelli, massimamente di una portata, si aiutan meglio l'un l'altro contra gli animali di rapina, & non combatton fra loro molte uolte, che ancora che sieno animali senza ragione, non perciò son tanto che non ne habbino qual che poco. I cani han molte infermità, ma la peggiore, & piu pericolosa è la rabbia, & quando è lor uenuta non si truoua rimedio che uaglia, ma ui son ben di preseruatiui à far che non gli uenga, pur parmi che sia meglio di narrar prima i segnali del can robbioso, accio che si possa conoscer la sua infermità, & uccidere à tempo che non guasti et faccia nocumento à gli altri cani, & à gli huomini anco, massimamente alle creature piciole che non sanno ne si posson guardare, che ancora che dica Aristotele che se il can rabbioso morderà l'huomo, l'huomo non si arrabbiara, se ben si arrabbieran tutti gli altri animali che morderanno, ben so che è il contrario per esperienza che ben habbiam noi ueduto arrabbiar persone morsicate da can rabbioso, & morire di tal morsicatura, & molte uolte la rabbia procede da siccità, & gran caldi, & perciò si arrabbian piu nel tempo della State che nello Inuerno. I segnali della rabbia è che non conosce piu il suo patrone ne la sua casa, ua con la testa bassa, l'orecchie distese, & pendenti, con gli occhi infocati, gittan la schiuma per la bocca, & latrano con uoce rauca, & abbaiano alla lor propria ombra, fuggon da gli altri cani, fuggon dall'acqua ne uoglion mangiar ne bere, metton molto la coda fra le gambe, & ancora che alcuna uolta si erri in qualche uno di questi segnali, saran molto pochi, perche son segnali molti anneßi alla rabbia, & per la maggior parte uengon tutti insieme dico ne i cani, che de i segnali della rabbia nelle persone morsicate, poi che non fa al proposito del nostro libro non parlo hora, ancora che una generale sia in tutti gli animali, che è l'abborir l'acqua, massimamente la chiara. Accio che naturalmente non gli uenga questa rabbia dice Columella che si debba pigliar il cane quando è

nato di quaranta giorni, & che se gli torcia le prime congionture della coda, & che dopo che sien bene appartate dall'altre si debban tirare che uscirà un neruo alquanto, ilquale se gli debba subitamente tagliare, & quel poco della coda con quel picciol neruo, & che naturalmente non haura rabbia, & non gli cresceta la coda piu del douere. Et dicono anco alcuni che à i cani à quali sia stato tagliato alquanto della coda ò naturalmente nasceran cosi, non arrabbieran mai, eccetto se non fosse per accidente morsicato da qualche altro cane ò lupo arrabbiato. Et è bene che nell'hauerlo morsicato (che molte rabbie non emprimono cosi subitamente i suoi ueleni per alcune cause, & dan piu luogo, & tempi per i rimedij, & cure) che se gli dia cominciando subito à mangiar trenta di ò fra il pane, ò qualche altra uiuanda sterco di galline, & nella morsicatura sia posto uno empiastro di radici piste di rose saluatiche, & mettergli una serta al collo di quelle radici ò porgli cipolle ò agli pisti, & il meglio di tutto è se si truoua il morsicato uicino al mare sommergerlo ogni dì nell'acque due ò tre uolte che si molli, & bagni molto bene per quindici ò uinti dì continoui almeno, che l'acqua marina come disi nel capitolo dell'acqua, ha uirtù contra la rabbia canina anzi che con essa di continouo la fera, & sempre ui si dourà lauare. Se nella State le mosche perseguitan molto i cani, ilche auuiene spesso, maggiormente mordendogli le orecchie, tanto che gli ne fanno uscir sangue, & esse col crollarle poi uengono à inasperirsegli piu, & perciò non deuen portar ferri in tempo di State, perche con essi si uengono à ferir assai piu, & accioche le mosche non se gli accostino, piglinsi coccie uerdi di noci, & pistinsi, & con esse se gli ungan l'orecchie, & anco per tutto doue si uedesse hauer pulci massimamente nelle dita. Et per le pulci è gran bene di ungerli con olio, che subito muoiono, ò fugon tutte, ouero cuocere belcegno in acqua, dico la sua semenza, & ramo, & cauargli il sugo quando è uerde, che con esso lauandosi il cane che haura pulci due ò tre uolte subito moriran le pulci, & il medesimo effetto fà l'acqua della Toruisca se con essa fia lauato il cane molto bene. ma subito deue esser lauato poi con altra acqua chiara, perche se con la lingua toccasse quella acqua della Toruisca, gli farebbe gran danno, perche è uelenosa. Se hauran uermi se gli ammazzano con sugo di foglie di persichi, se ha piaga alcuna con pece stemprata, & mescolata con l'onto: se sono ammallati, & conuiene che si purghino è buono per essi il siro di capre caldo, ò cuocergli una testa di castrato col suo pelo, & pelle gittandouisegli sopra un poco di gengero, & se gli faccia mangiar caldo tutto ò con brodo di uentri. Se han rogna, che è una mala infermità per cani, che e son debboli mai ò per marauiglia se gli lieua da

dosso, perciò è necessario di ben mantenergli. Et quando si ammazzera qualche pollo uaccino empiastrinsi molto bene col sangue di esso cosi caldo, & fresco, & dopo che se gli sia seccato addosso di nuouo si torni à empiastrarlo di esso medesimo sangue. Et questo debbe farsi qualche uolta, & dopo lauargli molto ben con la lessia fatta di cenere, & è miglior di sarmenti che di altra cosa. E' bene anco di gittargli qualche uolta ne i tinacci doue i conciatori di pelle tengono sommacco, & quiui lauargli bene, perche il sommacco asciuga molto, altri gli curan con mirra. Columella dice, che è buono di pigliar alquanto di buon gesso con altretanto di una semenza, che si chiama Alegretto, & pistarlo bene insieme, & mescolarlo con un poco di pece stemprata, & con esso unger la rogna, che con questa ricetta se ne guariscono ancora le persone. Due altre infermità di essi mette Aristotele, che son gotta, & schirantia, ma non mette ne tratta de i rimedij di essi, ne gli ho mai trouato appresso alcuno altro, chi gli sa gli scriua. Hanno i cani molte uolte i uermi nel corpo, & è bene per ciò di dargli à mangiare un poco di gengero cõ qualche cosa, ò farina di lupini. Le proprietà di essi oltre quel che si è detto della amoreuolezza, & fedeltà loro, sono che se si piglia la terra impastata dall'orina loro, & si pone sopra i porri d'lle mani gli sana. Il sangue del can rabbioso dice Auicenna, dice esser buono posto sopra la morsicatura di esso can rabbioso, & sopra la ferita della frizza auuelenata. Le cagne essendo infantate ò calde si congiongan talhora con Lupi, Leoni, & Tigri, & la razza che esce di questo congiongimento è molto eccellente, che ne nascono ferocissimi cani, & molte uolte assimigliandosi à padri assaltano il bestiame, & gli fangran danno, però questi tali deono esser ben pasciuti, accioche la necessità non gli induca à far tradimento. Son questi tai cani molto destri, leggieri, & uigilanti, & abbaian molto, & quei che nascon di lupi, & di cagne son molto nemici di lupi.

Plin. li. 10. cap. 62. lib. 7. c. 50. lib. 7 c. 32. Cres. lib. 9. cap. 89. Colu. lib. 8. cap. 8. lib. 8. ca. 9. lib. 12. c. 2. Aris. de natu. anim. lib. 8 c. 19. lib. 8. c. 12. lib. 9. c. 50. Var. lib. 2. cap. 3. lib. 2. ca. 2. li. 18. c. 22. de proprietatibus rer. Pal. Maggio cap. 7.

Delle Capre. Cap. XIII.

BEn so io, & la esperienza lo mostra che tra i bestiami altri danno maggior utili à i padroni, che non dan le capre, che la pecora da lana, & agnelli, la scrosa in molte uolte, & in molti parti, & piu uale un bezerro, che tre ne quattro ò piu capretti, ma l'uno non tutte le terre son disposte per ogni sorte di bestiame. Et la uerità è che fra tutti il criare de i bestiami, ancora che altre ui sieno di maggior guadagno, come ho detto, son nondimeno le capre di men pericolo, perche per mangiar di tutte le

forti d'herbe ne gli anni sterili si uengono à sostentar molto bene, & assai meglio che gli altri bestiami, & ne i buoni tempi sono uguali, & anco miglior delle altre ricette. E' cosa certa questa, perche giamai si uidde capra morta di fame, perche di tutto mangiano, & anco fan fascio di cose uenose, & non gli fan male, & anco si uede spesso, che in diffetto di altri cibi si mettono à leccar le mura, & molte uolte le gittan per terra, & chi uuol tener questa sorte di bestiame, & che ha arboleto guardilo ben da esse che la capra è molto mangiatrice, & golosa, & la sua saliua fa gran danno, & i suoi denti dannifica qualunche pianta che si mette à rodere. Questo bestiame si contenta non solo de i prati, & terre rase, ma uuol anco montagne, & selue, che in esse truouan meglio da pascersi, & si arranca all'alto senza pericolo ò paura di cadere ne di pungersi per le spine, & per le macchie, & per questa cagione ricerca anco pastore agile, & destro, forte, & animoso, che possa saltare, & correr per le macchie, & per i monti, & per la maggior parte uada inanzi à esse si per guidarle doue è il buon pascolo per esse, come anco perche esse uan molto inanzi sempre le possa ritenere, & i lupi per la maggior parte affronta questo bestiame nella fronte della loro schiera. Colui che uorra tenere questo bestiame conuien che sappia quai son le migliori che habbia nel grege cosi di maschi, come di femine, & di che età si deon tenere ò uendere, & quanto si dice di questa regola è quanto hora dirò. Il becco che si haura da conseruare, & tenere per razza ha da hauer questi segnali per esser buono. Son migliori i maschi che quei c'han le corna. Vero è che quei che han le corna compariscon meglio, & si mescola meglio che gli altri, ma per il uero non è cosi, che son piu grani, & piu grassi, & il medesimo è nelle capre che le Mocches han piu grassezza, & dan piu latte, & con ragion perche con le corna si uengono à disturbar molto il pascolare, perche non gli lasciano intro metter nella macchia il muso cosi come farebbe senza à pigliare il buon pasto, & anco son pericolose, perche quando son grauide si urtano con le corna nel uentre, & fa che partoriscan male. Et dice Columella che se la terra doue pascolano è calda ò temperata, è buono il bestiame mocho, & se pio ueggiosa, & doue l'Inuerno è aspero, che è meglio quello che ha le corna. Ha da hauer parimente il maschio la testa picciola, le orecchie grande, & pendente, il collo corto, & grosso, & largo di corpo, grosso di gambe, non grande di statura, gran barba con gran pelo, lungo, chiaro, lisio, & tutto d'un color che quei che son diuisati non sono stimati buoni. E' il buon color della capra il bianco, ò molto rosso secondo la qualità del paese, & in tutte cosi maschi come femine è molto buon segnale se han pendenti al collo

certe poppine di sommessa carne, & del medesimo segnale si faccia elettione, & scelta delle capre, eccetto che ha da hauere buone poppe ne picciolíne ne eccessiuamente grande, ma di mediocre grandezza. Se il paese è freddo è bene che sien pilose, & se caldo come si uoglia. Le capre bianche dan piu latte, ma le rosse son piu gagliarde, & robuste. Et percioche ui son capre che partoriscono dui capretti alla uolta, & altre che partoriscon duo uolte l'anno, il partorir due uolte procede da l'hauer buoni pascoli, ma quelle che partoriscono due alla uolta conseruinsi pur per razza, massimamente il maschio, perche della sua semenza uscirà la maggior parte del grege, & se qualche capra partorirà due, si haura buon pascolo, & ella sara gagliarda lasciseglilo che lo allieui. Et quando se ne sente male mettasene uno con qualche capra che non habbia da allattare, & i capretti auuezzinsi à mangiare à buon'hora accioche nõ habbiã gran bisogno di molto allattare, & si possa il patrone preualer del latte, & è bene che si dia à i capretti della mellega, hedra, auena, gramigna, & altri pasti di buon sapore, & sustanza, ma questi che io ho detto sono i migliori, & in oltre dan molto latte alle madre; parimente riesce alquanto suanito il bestiame delle primariccie che partoriscon di un'anno, & anco esse per esser piccole si guastano, & non cresconbene se alleuano quel che partoriscono, & perciò le capre di un'anno, & anco quelle di non piu di un'anno non deono alleuar piu tempo il capretto se non quanto sia grandetto per uendere ò mangiare, & in questo modo cresceran le madri, & si faran robuste, & ancora che partoriscan due alle uolta, potran dopo bene alleuare ne si fara la razza del bestiame suanito ne picciolo, che quanto in piu età sono i padri, & madri migliori sono, & piu grandi i figliuoli che di essi nascono pur che non sien molto uecchi, che l'età di troppo giouani, & troppo uecchi son molto simili, & ne dell'una ne dell'altra è buona la generatione. Et per questo ancora che la capra possa partorir di un'anno non deue lasciare il tal capretto per generatione ò razza. La buona età del becco è da i sei fino ne i sett'anni che per esser lussurioso cominciano molto per tempo à ingrauidar le capre, & inuecchiano molto presto, & anco dopo questa età son molto graui ne posson cosi ben saltare, & dopo l'esserse preualuto di esso di uno essercitio si puo ben castrare. Ancora che in uno di esso cosi castrato uecchio ualera piu il cuoio che la carne. Le capre son buone fine à gli otto anni, & chi uolesse far di esse nuoua razza comprile tutte da un padron si è possibile, dico di una razza, perche meglio si conoscono, & si afratellano l'una con l'altra, che se una parte sia de una, & un'altra dell'altra, maggiormente quando grandi si apparta l'una dall'altra che se pic-

ciole si comprano meglio si congiungono, & anco quelle che son di una schiatta si congiongono per pascere, & pe'l dormire. Sopranene anco un altro danno se si compran di molte razze che alle uolte sono auuezze à diuerse qualità di paesi, alcune in caldi, & altre in freddi altre in paese secco, & altre in abbondante di acque, cosi bisognando che tutte uadano insieme, & à un medesimo pascolare, le non usitate à quella sorte di pascolo uengono poi ad infermarsi. Le capre se son molto grasse non se impregnan cosi bene come quelle che han la mediocrità tra magre, & grasse; & dice Columella che se hanno troppa abbondanza di pasto si enfermano di pestilenza, & se uanno spesso à star i becchi con le capre, si congiongono, & le capre partoriscono. Il partorir di esse ordinariamente è da mezzo Settembre fino à mezzo Ottobre, & se si congiongon nel mese di Nouembre uengono à partorir di Marzo, & questo è il migliore di tutti i tempi di alleuare, perche uengono hauer le madri molta herba da mangiare, & fan molto latte. È uero che stan sottoposte solamente à un pericolo quelle che in questo tempo si impregnano che pe'l freddo abortano qual che uolta, & nel tempo che son grauide guardinsi molto bene se si uedessero combattere l'un l'altra, perche si sogliono urtar con le corna ne i corpi, & uengono à disperdersi. Parimente guardile il buon pastore di non gli lasciar in quel tempo mangiare ghiande che fan loro il medesimo effetto nel le capre, & nelle pecore, & à queste, & altre simili bestie non si deue dar à mangiare in simil tempo sale (se bene il sale alle pecore, & alle capre ordinariamente è buono) perche le fa similmente disperdere. Et poi che son uenuto à ragionar di sale dirò in qual modo, & à che tempo deue darsegli, & secondo quel che dicono gli esperti non è cosa migliore per le capre del sale, & le fa molto nette, & le fa molto bere, & col bere ingrassan molto, & ne auuiene che fan molto latte, ma se li da in questo modo, non sia in tempo che pioua, ne sia prima che escano à pascere, ma prima che se gli dia habbino pasciuto alquanto, ne nel finir di bere, ma dopo che han mangiato il sale si rimettano à pascere prima che beuano. In modo che sempre sia dopo che măgiaranno sale fin che beuano alquanto di tempo, & sia sempre inanzi il bere accio che bean molto, & pascan di miglior uoglia, & piu. Se ne uuol sempre dar piu à quelle che han partorito che all'altre accio che dien piu latte. Al tempo del partorire habbiasi grande auuertimento, & diligenza da i pastori, & alhora bisognan piu persone presso il bestiame che in niuno altro tempo che sia, perche doue uan pascendo per i monti restan molte à partorire, & uedendo questo i pastori, restin con esse fin che habbian finito di partorire, & pigligli il feto, perche in questo tempo

sto tempo (non so se nasce da instinto naturale, ò come) le uolpi, & i lupi seguitan molto le capre che gia sanno che han da partorire, & uan dietro all'orme loro, & trouando le capre hauer partorito, si mangiano il feto loro, & in esse piglian appetito, & sapore da mangiarsi poi le madri. Parimente acciò sappian figliar i capretti è necessario di hauer copia di pastori maggiormente se il grege è molto, si perche il paese pe'lquale uan le capre è aspero, & anco perche i capretti quando son picciolini son molto teneri, & non posson ir dietro le madri, onde conuien che sien tenute nelle stalle fin tanto che essi uadano à pascere, & quando torneranno sappian conoscere, & dar alle madri i figliuoli, & accio che essi piu si ingrassino, & crescano auuezzingli à mangiare da piccioli dandogli mellega, hedera, & rami di oliue, & altre cose uerdi, & facendo di chiaro, & sereno cauandogli à pascer in alcun prato, ò luogo seminato da per loro, si perche quiui pascono alquanto, & si anco, perche si mettono à giuocare & scherzar fra loro che è gran sollazzo alle persone che gli sta à uedere, & à essi animaletti è gran bene. Con tutto ciò bisogna che sien molto ben guardati cosi dall'aquile come dalle raposе, & dopo che sien grandicelli bisogna che se gli insegni, & assuefaccino à mangiar fieno, & paglia; & accio che lor uenga uoglia di mangiarne è buono che gli sien burfati con una scopa bagnata d'acqua salata, & il medesimo è bene che si dia alle madri in tempi asperi che non si puo ire à pascere, che il medesimo che Aristotele dice delle pecore è delle capre, & con questo uiuon piu, & le stalle per questi animali, & per qualunche altro bisogna che sien molto nette che non sien humide ne con humore ne ui si faccia loto, che questo fa lor nascer rogna, & è comune auiso de gli Agricoltori, che le gran razze di capre infermano assai piu che non fan le picciole per esser animali molto calidi, & però non deue esser un capo ò una mandria piu di cento capre, intendendo di quelle che dormano nelle stalle, perche quiui si scaldan molto l'una con l'altra, ma per quelle che dormono in campagna ben si sopporta la mandria maggiore, & sempre la stalla ò doue dormano sia alquanto in costa per loro accio che l'orina di esse ouero l'acqua se ui piouesse, non ui si fermi, & ogni dì si netti che quanto piu è polita la stalla piu sta sano il grege, & quel letame sarà profitteuole al lauoro del cămpo. Nel tempo dell'Inuerno se la stanza da dormire delle capre sarà in campagna sia uerso il nascimento del Sole, & in luogo che sia caldo, con auuertire che debba essere serrato in modo che non ui entri il lupo, ma è assai piu sicuro condurgli in campagna ne i suoi cortili fatti ben grandi, ouero in qualche grotta che si serri ben la notte. I capretti han da poppare almeno tre mesi, & da li im-

Universidad de Deusto
Biblioteca

poi si han da lasciar ir da loro istessi appartati dalle madri, & non uadano in luoghi folti, & asperi, perche si uenerebbono à perdere, & perirebbono, & sempre han da ir con essi molti cani, & guardino che i lupi piu si accostano à i piccioli che alle gran capre. Dice Bartolomeo d'Inghilterra che se prima che le capre si impregnino beono acqua salsa si impregneran molto meglio. Quanto al pascere esse mangiano di ogni cosa, ma questo bisogna di auuertire che uogliono grande abbondanza d'acqua, maggiormente nel tempo della State, & anco piu se mangiano cose secche, che se mangiandone non hanno abbondanza d'acqua, subito si empion di rogna, & non se gli lieua mai da dosso fin che non cambino il pasto, perche procedendo da cibo pigliato dentro nulla uale la medicina esteriore fin tanto che non se gli lieui quel che causa la rogna. Per le capre è gran bene di abbruscior i monti per il mese di Settembre, accioche rinuouino, & uengano à gittar molta herba che con il nuouo pasto ingrassan molto, & non inferman tanto. I capretti si han da castrar prima che sia l'anno, che quanto son piu teneri, meglio lo sopportano, & si farà miglior carne, & perciò castrinsi di Marzo quelli che saran nati nel mese di Settembre, & per il mese d'Aprile, & Maggio, quei che sian nati di Decembre prima che uenga il gran caldo, & quei che saran nati di Marzo conuien che sien castrati nel fin di Settembre, & di Ottobre, se è il paese caldo. Ma sempre si auuerta che ogni castrar che si fa sia in tempo fresco, non molto freddo ne caldo, & nello scemar della Luna, & quando si uorran castrare non habbin ne mangiato ne beuuto, & per esse è molto singolar pascolo doue son zabollares, perche esse ne mangian molto, & le nettan molto della rogna, & il medesimo effetto fa al bestiame pecorino, & anco al uaccino, che questo è pascolo fresco, & molto appropriato per essi. Le principali maniere di castrar son queste l'una è di riuoltargli i testicoli al rouerscio senza tagliarglili, & legar loro una corda di sotto, accioche non si habbino à ritornar come prima, & questa è quella maniera di castrare, che da men dolore. L'altra è ligar bene con una corda il luogo del suo nascimento, & dopo aprir la borsa, & tagliargli. Questo fa miglior carne, & anco si son molto tenerini tirandosegli si caua un picciolo neruo con essi colquale esce tutta la lussuria di essi. Altri gli li ammaccano con qualche cosa, & questo è il modo con che se gli da piu dolore. Altri gli taglian tutta la borsa, & tutto questo si fa con ligarsegli prima bene, come ho detto, & i ferramenti con che si tagliano è un coltello di buon taglio, & se gli puo abbruscior di sopra con un ferro caldo, & ungergli si con assongia, ò butiro di uacche. E' meglio il castrar della mattina à digiuno, ne per quel di se gli

deue dar da mangiare ne da bere, ne anco si deono lasciar ire se non ne i cortili ò stalle loro, poi se gli dia alcune frasche di quelle che soglion mangiar bene. Il castrar delle femine, poi che non ui è perche similmente se gli conuiene come per le scrofe, che poi lo dirò nel capitolo de i porci. Il uantaggio da i castrati à gli altri, è che hanno miglior carne, & qualunche animale che sia castrato non si lasci subito congionger con le femine, che anco lor resta alquanto di quello appetito maggiormente se son grandi quando son castrati, perche gli ne nasce gran danno, oltre che i castrati di fresco possono impregnare come dice Paladio de i bezerri. Hor trattaremo hora delle infermità delle capre.

Delle infermità delle capre, & di alcune proprietà di esse. Cap. XIIII.

LA prima infermità che suole auuenir alle capre benche poche uolte, ma quella uolta che uiene gli fa gran danno, & anco al capretto che alleua, perche proprio in quel tempo gli auuiene, & se al tempo non se gli dia rimedio muoiono capre, & capretto, è un certo passaro ò altro uccello chiamato in Latino Caprimulgo, che si suole mettere doue dormon le capre, & gli poppano il latte. E' segno di questo che subito alla capra cosi tocca si secca il picciuol della tetta, & uiene à perder la uista. Quando fia ueduto questo da i pastori habbino gli occhi quando è l'hora la sera che si allattano i capretti che uederà questo uccello far simile effetto, che la capra pensandosi che sia il capretto le consente. parimente ui sono certe lucerte grandi che col medesimo modo entrano à pigliar il latte dalle poppe delle capre. Hanno un'altra infermità che suole spesso auuenir loro, & è piu generale, & piu pericolosa, & questa è che quando per hauer grande abbondanza di pascoli, & buoni si affuogano di troppo grassezza. E' il rimedio di cauar loro qualche poco di sangue dall'orecchie ò di qualche uena delle gambe dinanzi ò fra l'unghie, usandosi diligenza che non mangino tutto il di saluo una, un pezzo la mattina, & un'altro al tardi. Se tutto il grege ò la maggior parte inferma ò di rogna ò di qualche altra infermità, si deue mutar in altro luogo, & sito contrario alla qualità di quel paese, & contorno doue si è inferma, che se li faceua freddo in questa altra parte faccia caldo, & se iui era caldo in questo altro luogo sia freddo, & anco in quel sito doue si manda deue esser ripartito questo grege, & diuiso in piu parti, acciò non resti tutto insieme, se son poche quelle che son cosi inferme, & rognose, quelle si appartino, & sequestrino dall'altre, & le inferme

Arist. lib. 3. cap. 20. lib. 9. c. 30. de na. ani. Bart. lib. 2. & 8. c. 20. lib. 18. c. 5. de proprie. rer. Varr. lib. 2. cap. 3. Colu. lib. 8. cap. 3. 5. & 7. Virg. lib. 4. Georg. Plin. lib. 8. cap. 5. li. 20. c. 10. Cres. lib. 5. cap. 76. Aue. lib. 2. cap. 351.

unganſi con mirra, ò con olio, ò con acqua di ſommacco, ò ſugo di cipolla, la uandoſi anco con acqua di Toruiſca. Se le capre haueſſero una certa rogna ſecca gli ſarà molto ſano cuocere malua uerde in acqua inſieme con buona quantità di feccia, & morca d'olio, & con quella lauar la capra coſi infettata due uolte il dì tenendoſi in luogo caldo ſe il tempo foſſe freddo, & con queſta ricetta ſe gli uiene à mollificar molto la pelle, & la ſana, maſſimamente ſe ſuda, & è anco buona la ricetta che io dico all'altra rogna graſſa. Se aueniſſe à queſti animali una infermità chiamata Lupata, che è una poſtema, biſogna che ſien ſanguinati nel luogo doue ho detto, & queſta ricetta del ſanguinarle gioua à molte altre infermità che gli naſcono. Le capre han ſempre quaſi febre, & perciò ſi deue lor mutar molte uolte i paſcoli, & le ſtalle, & luoghi doue dormono. Se ſon ripiene dieſegli del ſale inſieme con pece liquida che le faccia purgare facendoſi ogni ſettimana una uolta, che con queſto uengono à migliorare. Se ha acqua fra carne, & pelle, tagliſe loro alquanto la pelle, & ne uſcira l'acquoſità. Et ſopra tutto auuertaſi che ne à capretti ne à agnelli ſi laſci paſcer l'herba fin che il Sole non habbia aſciutta, & riſoluta la ruſciada, che queſto le fa eſſer coſi; il rimedio di queſto male è che ſi pigli un poco di cardenillo, & aſſongia, & meſcolargli bene inſieme, & con eſſo ungergli los bezos. Altri piglian frondi di cipreſſo, & con eſſo, & con l'acqua gli lauan la bocca, & è buono anco lauargli la piaga con acqua fredda, & dopo con ſugo di matre ſelua. Han molte uolte colera nella State, che gli fa l'infermità del morbo regio, & è buono dargli perciò à bere orina di perſone ò col corno ò meſchiata con acqua, che ſe il capretto da picciolo ò agnello ſi auuezzan à beuerla, la beuen poi di ſua ſpontanea uolontà per riſpetto del ſale, & per la iteritia diaſegli ſempre il ſale che la purga. Se ſe gli apre qualche piedi pigliſi uino, & olio, & con lana ſuccida fatto un empiaſtro mettaſi nella rottura, & con eſſo ſi inuolti il pie dopo che ſia acconcio. Se qualche lupo le mordeſſe guardiſi bene la morſicatura ſe è pericoloſa, perche piu uale di ammazzar ſubito queſto feto coſi morſicato che laſciarla ir indebolendoſi, & che al fin ſi muoia. Laueſegli molto ben la morſicatura con acqua ò uino, & dopo mettaſele una ſtecca con mele, perche apra la morſicatura, & uſiſi di lauarglila ſempre, & dopo mettaſegli ſopra alquanto di calcina uiua. Et ſe la morſicatura haueſſe fatti uermi mettanſegli dentro fronde di perſichi ò un poco di olio ò ſugo di coccie di noci uerdi. Se haueſſe queſto animale uermi nel uentre, che è un gran male, & anco per i uermi che haueſſero nel corpo ammolliſi alquanto di grano in olio, & lo aſciughi al Sole in modo che ſe gli incorpori bene, & di quel-

lo ſe gli dia à bere due uolte la ſettimana. Han le capre qualche uolta gli occhi ſanguinolenti. Dice Plinio, che è bene di punger la cera di eſſi con una punta di un giunco, ò di altra coſa aguzza, & è anco alhora buona di cauargli alquanto di ſangue iui appreſſo, & gittargli ne gli occhi poluere di alume di rocca. Infermano molte uolte di modorra, & è ſegno di ciò che ſe ſi gli apre la teſta ſi uedra ſopra il ceruello una ueſica piena di acqua, & ancora che quella modorra non generi ſonno gli fa andar balorda, & ueduta alcuna coſi inferma ammazziſi ſubito, & mutiſi all'altre quel paſcolo riducendole in altri luoghi piu aſciutti. Queſto è quel che ho trouato, & ſaputo di alcune infermità delle capre. Se doue eſſe dormono ò qualche altro beſtiame ò in qualunche altra parte pratichino ſerpi ò altri ſimili animali uelenoſi ſi abbruſcieranno le corna delle capre, & peli ò corna di ceruo fuggeranno ſubitamente. Dice Ariſtotele che in alcuni paeſi ſi fa che le capre ſterili dian latte in queſto modo. Pigliſi la capra nel tempo della Primauera che nell'Inuerno per i freddi, & i geli, & poco paſcolare ancora che partoriſcan non han latte, & con ortiche che purgan bene freghiſengli molto le tette in modo che quiui faccia adunamento di ſangue, perche poi nelle poppe ſi conuerte il ſangue in latte, & che la prima uolta che queſto ſi fa ne eſce ſangue, & dopo come acqua ſanguignoſa, & da li impoi buon latte. Il latte delle capre maggiormente delle nere è molto ſano alle perſone pigliato la mattina, & tanto è migliore quanto miglior paſcolo haura hauuto, & è coſa molto ſingolare per uecchi. Per fanciulli ancora dopo il latte delle donne queſto è alloro il migliore, & anco è buono, & ſalutifero molto per i tiſici che da lor gran ſuſtanza, & conſolida il pulmone ulcerato, come ſi habbia da far il caſcio tutto ſi dirà nel trattato che faremo delle pecore. Ma percio che il caſcio delle capre è ſecco è bene di gittarlo in olio dopo che è aſciutto, & quiui ſi tenga un meſe che ſi fara coſi tenero come ſe foſſe di pecore. Et ſe ui ſi mette parimente quel delle pecore miglioran molto, ma ogni caſcio è dannoſo à chi ha mal di pietra ò di arenelle, & mal de fianco, & à quei che orinano con difficultà. Il latte mollifica il uentre, & ritiene il fluſſo del uentre, & è meglio cotto che crudo maggiormente mettendouiſi qualche ſaſſetti bianchi nel cuocerlo per coloro che patiſcon fluſſo di uentre, & beuuto il latte è buono contra qualunche ueleno. Da ogni ſorte di latte guardinſi le donne quando hanno la lor purgatione, percio che è lor molto dannoſo, & anco pericoloſo, & anco per quel tempo ſi deon guardare di mangiar caſcio. Il latte mollifica la pelle lauandoſi con eſſo, licua brozzole de humor ſalſo del uiſo. Il ſiro di eſſo ſerenato fa molto purgar per l'ori-

Universidad de Deusto
Biblioteca

na essendo beuuto la mattina, massimamente con alquanto di sugo di fumi sterra, & sta certo che chi di questo beuera noue ò diece uolte la mattina nel mese di Maggio, & sopra ui dormira alquanto, purgherà molto, & fuggirà molte infermità nel tempo della State, & beuendosi con aceto fa il medesimo effetto. Et è anco buono contra qualunche morsicatura uelenosa massimamente quello delle capre saluatiche. Abbrusciate le corne delle capre, & con la poluere di esse fregandosi i denti gli fa diuenir bianchi, & stringe le gengiue. Il quaglio del capretto che non habbia anco pasciuto è buono per risoluerne ogni durezza fatta nelle poppe ò accoglimento di latte ò sangue nel corpo che ha proprietà di squagliar il latte quagliato, & quagliar il liquido se lo beon coloro che hanno la epilepsia, che è mal caduco gli è molto sano. Se dopo che le donne han purgato il lor mese se lo metton per di sotto prepara molto l'ingrauidar loro, & è buono contra il soffocamento della madre, & anco beuuto è molto buono contra certi uelen. Del letame, & sterco delle capre gia dissi come era buono per il lauoro della terra, ma dice Plinio, che se si cuoce con un poco di aceto, che posto cosi caldo sopra le punture de gli scorpioni gli toglie molto il dolore & anco nelle stalle delle capre si sana piu presto, & è anco buono contra ogni morsicatura di animal uelenoso, & anco il pulmone delle capre posto caldo sopra di esse fa il medesimo effetto. Questi animali uedon molto, & dicono che uede cosi ben di notte come di giorno, & chi usa molto mangiar della sua carne se gli fa uiuace molto la uista, & se si mette il pulmone del capretto cosi caldo come se gli caua del corpo sopra gli occhi mitiga il dolor di essi, & anco il fele de i capretti, & capre schiara molto la uista. Co'l sangue del becco si spezzano i Diamanti, ma questa non è cosa che conuenga al lauorator di campi, & il sangue delle capre cotto con le sue interiora, & beuuto gioua contra il ueleno. L'orina delle capre scaldata, & posta cosi tepida sopra le orecchie gioua molto alla sordia, & massimamente, l'orina de i becchi che mangiano hedera beuuta spezza la pietra del la uessica, & fa cacciar fuori le arenelle come dice Dioscoride. Il seuo delle capre gioua, & è buono per molte medicine per esser molto caldo. Molte altre uirtù, & proprietà han le capre molto eccellente che saria cosa lunga il uoler narrarle, & per non esser prolisso le lascio solo dicendo che la carne del becco è molto singolare per salarla se ben è cattiua mangiata fresca, & come si debba fare si dirà nel capitolo de i porci. La carne caprina ha uno odor saluatico non buono à chi non son usi di mangiarne, & si toglie uia alquanto se prima che si metta à cuocere si tiene alquanto à molle in acqua fredda, & al cuocerla non uuol coperchio. Dico che se un

becco usa di mangiar spesso dell'hedera che il suo sangue mescolato con sugo di hedera beuendosi spezza la pietra de i rignoni, & per esperienza si uede che le uacche fugono doue si arroste carne di capra.

Delle galline. Cap. XV.

Pall. lib. 1. cap. 22.

PEr la maggior parte non è doue non sia donna che non sappia alleuar galline come dice Paladio, ma fra tanta moltitudine di donne sara ben possibile che si truoui qualche una che non le sappia alleuare, & anco in molti luoghi gli huomini le sanno alleuare, & non le donne. Et si uede che i principali gallinai che son nelle grange, & pollai di relligiosi piu sono in poter de gli huomini che delle donne. hor per alcuni de gli homini, & per alcune donne ancora che non san ben, secondo che io mi penso, alleuarle ne altre particolarità di esse, sara questo presente picciol trattato, & prima diremo qual debba esser il luogo doue si hanno à tenere accio che il pollaio sia buono.

Qual debba esser il luogo da far pollaio ò gallinara, & come dè farsi. Cap. XVI.

Cres. lib. 9. cap. 86. Var. lib. 3. cap 9. Colu. lib. 9. cap. 3. et 4. Pal. lib. 1. cap. 27. Abenc.

IN una parte della possessione doue sia terreno asciutto si ha da far un cortile, percioche portan gran uantaggio quelle galline che sono serrate da quelle che uanno beccando in libertà loro, oltre che non dan fastidio per casa, ne sono in pericolo di esser robbate che è peggio. Siano le mura di questo cortile ben alte tanto che non possan uolar fuore, & il luogo ò cortile sia ben largo, & spatioso, & quando anco fosse di alboreto sarebbe buono, perche nel tempo della State darebbe ombra, & anco non picciola diffensione contra i nibbi, & altri uccelli di rapina, & da gli alberi si cauerebbe utilità de i frutti, ma doue non puo hauer questa comodità di alboreti è molto bene di attrauersar di sopra del cortile, ò rete di spago ò molte uiti rozze molto spesse che niuna spesa è cosi grande che si agguagli con la perdita, & il dispiacer che porta il ueder che i nibbi, & simili ucelli di rapina si portino le galline, & i pulcini senza potergli dar poi rimedio alcuno. Massimamente ne i gran pollai ò gallinaie che per esse è necessario di hauer luogo spatioso, & grande, & in questi hanno i nibbi, & simili ucelli luogo di calarsi, & è auuenuto che di diece galline che si haueua con presso ducento polli, che i nibbi gli han portati uia tutti & l'aquile per far del resto quasi tutte le galline. Hora fu gran simpli-

nità (per non dir pazzia) del padron di eße, che egli istesso me lo contò, con far qualche riparo ò di corde ò di uimini ò di qualunche altra cosa di sopra che gli saria stato di poca spesa. Hor come ho detto bisogna che questo luogo sia asciutto, che non ui sia altra acqua se non quella che han da beuere i polli, percio che l'humidità causa in eßi molte infermità. E' bene che tutta la stanza delle galline cosi del cortile come del luogo oue dormono sia esposta al Sole, & doue batta di continouo nel tempo dell'Inuerno, perche una delle cause perche le galline non acchiocciano, & si dischiocciano se ne haueßero hauuto principio, & non ingrassano anzi si infermano, & muoiono è il freddo, & humidità che sentono. Nella State poi habbia questo luogo le sue ombre, ò portici contra il Sole. Et perciò è buono che il cortile giaccia alquanto uerso il Mezzodì, & pendente accio che ancora che pioua non ui si fermi l'acqua, & à capo del cortile uicino al pollaio sia una buona camera grande secondo il numero delle galline, laqual sia anco uerso il Sole, & habbia il suo portico inanzi ben grande, perche nell'inuerno gli si possa gittar molto letame ben asciutto nelquale le galline si habbin da riuoltare che gli fa grande utile come hora diro. Et sia questa camera molto calda, perche il caldo nell'Inuerno è cagione di far molto affioccare le galline, & sia se è posibile di mattoni tutta accio che ne serpi ne ratti non ui faccia sotto il nido, & sopra tutto sia da ogni banda ben imbiancata, & incollata accio che i ratti non possano assaltar le galline ne i pulcini. Habbia questa casa la porta da quella banda doue si ha da entrar nel pollaio uerso dentro la casa, accioche non possan la notte i ladri robbar le galline, ouero sia ben forte, & gagliarda quando pur la porta si uoglia tener di fuore, & stia sempre inchiauata, & accioche le galline possano entrare, & uscire à couare, & dormire habbia questa casa nel muro sotto il portico alcuni pertugi per iquali possan agiatamente entrar i galli, & dalla parte di fuori sieno alti quasi un palmo, & mezzo, accioche non ui possano entrar brutti animaletti, & altre schifità, & dalla banda di dentro sieno uguali con la terra, acciò qualunche cosa che dentro stesse possa uscire, sieno i pertugi ben fatti, & con le sue fenestrine ò porte che si possan ben serrar la notte, che non ui entri animale alcuno di rapina, & anco accioche quando piouera non escano à bagnarsi, & habbin parimente certe fenestrelle per lequali entri il Sole, & il chiaro, & che parimente si possan serrar di notte ò sia di alcuna rete forte ò graticcia rara, & dentro habbia molti nidi, & coue in luoghi oscuri, iquali sien dentro le mura, & sono al proposito pignatte larghe infisse dentro il muro nel tempo che si fece, perche i nidi che sono distesi in terra dato che sien buoni da poter couarui le galline,

le galline, sono all'incontro cattiui per cauarne i pulcini, perche si maneggian quando le galline ui sono à couare, ilche pregiudica molto cosi alle galline come all'uoua, & per il piu la maggior parte delle galline quiui uuol metterst sopra le uoua doue son posti, onde sien ben serrate, accioche nel tẽpo che le galline fien poste, l'altre non gli habbino à dar noia, & anco, perche ui sono alcune galline pazze che riposan poco sopra l'uoua con pulcini onde non potran de li partirsi à lor uolontà. Questi nidi ò coue deono star sempre ben netti, & di continouo gli sia amministrata paglia nuoua, & polita che altrimenti le galline uengono à generar molti pedocchi, & se non se gli mutassero letti riceuerebbon gran danno, massimamente nel tempo che couuan l'uoua, che quella bruttezza non le lascia ben riposare ne anco i pedocchi che haueßero addosso, onde col muouersi, & agitarsi la gallina che cuoua, uengon l'uoua à pigliar freddo, & conseguentemente à guastarsi. Et se la casa doue han da dormire potesse tener fumo sarebbe molto al proposito, & bene contra la cecagione, & se da altra banda non le puo uenire è bene di abbrusciar quiui un mazzo di ò ginebri ò di rosmarino ò qualche altra cosa che faccia molto fumo, & odorifero, purche non sia il fuoco tale che uenga à far danno, & per questo dice Columella che il pollaio oue dormono sia presso di forno ò di cucina. E' parimente necessario di piantar buoni legni, & ben fißi per trauerse doue han da dormire che non si muouano, & è bene che non sien piu alti che una statura di huomo acciò che senza pena ui possan sallire. Et perche il proprio sterco è lor molto dannoso se se gli attacca à i pedi, questi luoghi da dormire non si debban far di tauole ma di qualche legno rotondo di buona grossezza non quadrato, & ogni otto di se gli netti molto bene, cosi la camera come i luoghi oue dormono, l'uno perche è piu salutifero alle galline, leuandosegli i pedocchi, & la bruttezza, l'altro che quello sterco se si raccoglie è molto utile al lauor della terra. Et percioche à molte galline non è bastante un gallo, & molti galli insieme non si sopportano, è bene se il cortile non è tanto grande, che i galli possan ir bene appartati da gli altri con alcune galline, che habbin molti appartamenti che habbin molte uscite da un capo all'altro, & il medesimo sia nel dormitorio di eße se non fosse molto grande, & anco se il cortile haueße cosi alcuni appartati se ne possan serrar alcuni, & seminar grano ò orzo, & quando comincierà à nascere quiui si mettan gli ucelli che pascano, & fra tanto seminisi dell'altra. Questo è per doue non è herba doue pascano, & che ui si possano inuoltare che gli è gran sanità, che come i porci si piglian piacere con riuoltarsi nel loto, & fango, cosi le galline con la poluere, & per questo l'Inuerno ò se gli metta sot-

to tetto sterco, & letame molto secco ò cenere. Et nella State se gli caui la terra in luogo asciutto che sia stato adacquato, & sia stato ben insuppato di acqua, & cauisi la terra, perche si ammolli che con questo se gli ammazzan molto i pedocchi, & elle nella State si gittan col petto nel bagnato, & è lor molto sano, & se ne sollazzano, & con ciò uengono à porre piu noua. ben credo che potra dir qualche uno che io commando troppo cose, io auiso quel che so che è il bisogno, ma ciascuno faccia con tutto ciò quel che uuole ò puo. Basti che è cosa certa che se le galline son trattate si come conuiene, & son uicine à luogo doue si possan uendere elle, & l'uoua che è di tanto guadagno ciascuna quanto una pecora, & non è di tanta spesa ne fatica ne pericolo, che gia habbiam uedute molte persone che le san ben trattare che solo con farne questo traffico si sono arricchiti. Se il luogo lo comporta puo farsi una mandria di ducento galline, & per esse bastera un solo gallinaio.

Come debba esser il Gallo. Cap. XVII.

Aristot. li.6. ca.2. de natu.anim. Var. lib.3. cap.9. Colu.lib.9. cap.2. Plin. li.10. cap. 21. Cres. lib.9. cap.86.

NOn possón nascer i polli senza il gallo quantunche si possan hauer noua senza gallo, gia so che questo ogn'un lo sa, ma non san tutti la differenza che è da un gallo all'altro, & poi che non consuma tanto il buon gallo come il cattiuo, è bene di procurar sempre di hauer de i migliori. Et uno de i principali segnali di esser il gallo buono, è la molta cortesia, & liberalità, & per questo è in piedi il prouerbio antico cortese come un gallo, & io credo che Iddio uolendoci insegnar la carità ci mese questo essempio inanzi gli occhi del gallo che come egli con un boccone chiama à gran uoce, & ui conuita tanta moltitudine di galline che cosi deon far gli huomini, & maggiormente i maritati con le moglie loro, & non far come i uili, & senza uirtù & cortesia, che per mangiar soli se ne uanno alle tauerne lasciando le pouer moglie à denti secchi, di che ne seguita gran scandalo che oltre che essi si uanno à embriacare son molte uolte cagione di indur le moglie à procacciarsene altroue. Sempre si deue procurar di hauer il gallo di buona razza, che piu importa che di procurare di hauer buone galline, perche dal buon gallo diriuano le buone galline. Conuiene che habbia il buon gallo questi signali, che da picciolo sia molto uiuace, cantatore, di gran uoce, grande, che combatta con gli altri che uogliono montar sopra le galline maggiori, habbia la cresta molto dritta, & increstata molto rossa, & molto rugosa, che quei che han le creste piane non son di tanta bontà, che habbia la testa grande, il becco corto, & grosso, & ben acuto, l'orecchie grosse, & bianche, la barba grande, & trauisata di bianco, & rosso, col collo alto, & orgoglioso, & bene adornato di lunghe piume dorate, gran petto, piedi grossi, grandi unghie, non gobbo ne nano, di grande ale, & di coda alta, che le penne di essa si riuoltino fino al capo, gli occhi neri ò rossi, & molto innamorato delle sue galline, audace, che non solamente non habbi paura, ma anco habbia animo di affrontare le cose dannose alle sue galline, sia di color nero, ò che tiri in rosso, sia allegro, non eccessiuamente grande, che quei che son cosi troppo grandi non possón ben montar le galline, & piu uale per ingrassare che per gallo, similmente non uoglio che all'incontro sia troppo picciolo, perche fa la sua generation poi minuta, & suanita, & non compressa, & se il gallo tirerà in colore rosso se gli assimiglieranno i figliuoli, ancora che le galline riescano nere. Se quando è picciolo se gli truoua una uessichella, che han sopra la coda che sia gialla non è buon per gallo, ne anco per cappone, ma per mangiarlo pollastro. A' ogni gallo bastano quindici galline, ma in niun modo se gli ne dieno piu di uinti. Dice Aristotile, che ancora che le uoua sien generate da un gallo, se quando son picciolini monta la gallina un'altro gallo, che si assomigliano all'ultimo. Ha da esser similmente il gallo gran ueghiatore, & tanto è migliore quanto piu canta à buon'hora di notte, pur che non sia su l'annottare, è molto necessario il gallo per cadauna casa, perche sueglia coloro che dormono, perche si lieuino i religiosi à orare, gli artefici à lauorare, i lauoratori per apparecchiare le cose per il campo, & anco con la sua uoce poco piu ò meno ne mostra che hora sia la notte, che se è buon'hora uerso la mezza notte canta roco, & quanto piu si auicina il dì piu se gli schiara la uoce, son tanto glorioси, che se quando combattono uincono, subito cantano, & se ne fan pomposi, & se son uinti, tacciono, & anco si nascondono. Tutti questi segnali ha da hauer qualunche gallo, acciò che della sua razza sia molto buona essendo similmente le galline molto buone, come dirò hora.

Quale debbano essere le Galline. Cap. XVIII.

Var. lib.3. cap.9. Colu.lib.9. cap.2.&5. Pal. lib.1. cap.28. Plin.li.10. cap.56. Arist.lib.6. de nat. animal. Cres. lib.9. cap.86.

LE Galline s'han da ellegere ò nere ò rosse, ò che piu si appressino à questi colori che le bianche ò quelle che si accostano al bianco non pongon tante noua ne cosi grandi, ne ingrassan tanto, ne son cosi saporite, & uiuon men tempo che l'altre, oltre che per uedersi piu luntano piu presto si abbattono nell'Aquile che l'altre, & anco ne gli altri uccelli di rapina, & è bene che tutte sien di un colore, & di una sorte quante saranno in

un gallinaio, ilche è facile di fare hauendosi il gallo delle conditioni che io ho detto. Deono esser couatrici, & da porre l'uoua, ilche si conosce in questo modo. Prima del colore che io ho detto, il secondo che habbin gran testa, la cresta ben colorita, & rossa, di buon corpo quadrato, di dita lunghi, & non uguali, & son anco molto buone quelle che incrucicchiano le dita l'un su l'altro, il collo grosso. Le nane son molto couatrici, & chiocciose, & per questo son di poca carne, & cattiua per star cosi di continouo sopra le uoua, & anco le molto grande non son molto buone per couar uoua ne anco ne couan molte, ma solo son buone per ingrassarle, & uenderle, ma le mediocre ne portano il uantaggio, che la razza di alcune che son troppo grandi non dan tanto frutto, pur ciascun puo fare elettione di quelle che piu gli parera, che secondo i gusti, & il disiderio de gli huomini son cosi le galline come l'altre cose, che alcuni le uogliono per la gola solamente, & per ingrassare, altri per farne buona razza, & altri per la uaghezza di esse. Deono hauer grande ali, & gran penne, & molta piuma, massimamente quelle che han da couar uoua, & per douer hauer uoua han da esser di un'anno ò dui, perche piu uoua couano le galline nuoue che le uecchie, & per alleuar polli le uecchie son migliori continouamente, & perciò non si deue hauer gallina, che passi tre anni ò quando piu, quattro, perche non ne couan tante, & son per uendere di men prezzo per esser dure, & di non cosi buon sapore come le giouani. Vero è che ancora che non pongano tante uoua quanto fan le uecchie, son però maggiori. Hor accio che dien buon frutto, & rendita, & che tutte faccin bene, uendansi le uecchie, & quelle che couan poco ò quasi niente, quelle che pongon l'uoua molto piccioli, & quelle che si mangiano l'uoue, quelle che cantan come galli, & gli uccelli, che son nate tarde, perche queste sempre riescono insipide, oltre che nell'Inuerno seguente molte di esse si muoiono.

Var. lib. 3. cap. 9. Colu. lib. 9. ca. 3. & 4. & 5. Pal. lib. 1. cap. 27. Arist. lib. 9. cap. 1. Plin. li. 10. cap. 50. Abencen. Cres. lib. 9. cap. 86.

De i cibi, & nodrimenti che han da hauere le Galline, perche couino bene. Cap. XIX.

IN qualunche cibo & nodrimento che si debba dare alle galline si deue hauer sempre questo auuertimento, che piu tosto se gli dia da mangiare molte uolte, & poco alla uolta che pe'l contrario, & anco perche dandosegli molte uolte, & non à satietà, come son bramose, lo mangian tutto, & non si perde nulla, & molte uolte dandosegli molto à mangiare, & son fameliche, si empion molto il gozzo, & molte uolte non lo possón ben digerire, onde se ne muoiono, massimamente i pulcini, se non son soccorsi con

qualche rimedio; & ancora che le galline sien di tal natura che mangino di ogni cosa, non perciò è loro ogni cosa sana, che con alcuni cibi ingrassan molto, & con altri couano molte uoua, & anco con altri si uan disponendo ad affiaccarsi, che se mangiano uenacci ò uua à poco à poco uan disponendosi, & sempre han uoua molto picciole fin tanto che non ne uengono à far piu niuno, & cessan del tutto. Di questo dourebbono anco pigliare auiso coloro che si dan totalmente al uino che meno essi, à tanto si riducono, son poi buoni à generar figliuoli, & quei che nascono son sempre piu deboli, & piu piccioli che quei che beono il uino temperatamente ò acqua sola. Et di ciò si parlò piu distesamente nel libro secondo trattandosi della proprietà del uino, & percioche i uenacci dell'uua tolgano il porre delle galline all'incontro le ingrassano insieme con gli altri ucelli, perche tutta quella forza, & quella sustanza, che hauean da metter nell'uoua la conuertono in grassezza, ma per ingrassare han da esser pochi i uenacci mescolati con grano ò simile cibi, dico i granelli, & per la maggior parte la maggior parte delle galline si dispongono nell'Inuerno, & principalmente quando il freddo è maggiore, & piu aspero. Habbisi auuertenza sopra tutto che stieno in luogo asciutto, & caldo, che se cosi staranno subito gli giouera quel che mangieranno, & daran lor nodrimento, & i cibi dell'Inuerno han da esser caldi. Col grano ingrassan molto le galline, ma non le fa acchiocciar molto anzi che gli nuoce, et se se gli danno ortiche fresche tagliate cosi uerdi, et cotte cõ semola pongono molto. Tutti dicono che se se gli da à mangiar orzo cotto alquanto caldo, che poneran molte uoue, & maggiori, ma questa uiuanda, & cibo uuol essergli dato la mattina, & poco, perche dandosegline troppo fa criar gran fele alle galline, & si uengono à infermar piu, ma dandosegli nel modo che io hora dirò non gli fa mal niuno, & gli fara porre molte uoua, & quantunche faccia gran freddo non cessaran di porre ò almeno assai piu che in altro modo. Cuocasi alquando l'orzo in acqua molto netta che sia ben prima stato l'orzo netto, & purgato da ogni poluere, & bruttezza, & spargasi l'acqua nellequale è stato cotto, & habbisine dell'altra ben netta in una caldaia, & quiui metta l'orzo con un poco d'alume, & si cuoca insieme con esso, & faccian di semola & del detto orzo un mescuglio, & questo se lor dia la mattina à mangiare. Diasegli nell'Inuerno per esser caldo la mattina, & quando fa gran freddo, & fra giorno poi ò grano ò meglio ò panico (che è tutto una cosa) se gli dia poche uolte, & in poca quantità, perche allungo mangiarne diuentano con esso come pazze, & suanite oltre che fa lor criare pedocchi. Col miglio couan l'uoua molto, & è cosi per esse come per pollastri singolare, & ottimo nodrimen-

to. Nella State è buono per esse orzo non cotto, & fia di herba ò foglia se non han doue pascerne, che la uerdura piu tosto se gli ha da dare per rifrescarle che per nodrimento, che è à esse di poca sostanza, ma le galline si uẽgono à disporre per il gran caldo della State, come con i freddi dell'Inuerno ancora che non tanto, & perciò è ben per alhora dargli cose uerde fra giorno ma non sia troppo che gli causa la cecagione, & doue è gran quantità di meloni tagliandogli si pe'l mezzo, & dandosegline esse ne mangiano molto bene, & gli son molto buoni, ma non pepini che lor son molto freddi, & dannosi, & se son galline che sieno in largura, & campo doue possan pascere, se gli ha da dar da mangiare due uolte il di, una la mattina, & l'altra di due hore prima che uadano à dormire, ma se fossero in luogo doue non hauesser da beccar cosa alcuna ne herba da pascere diasegli da mangiar tre uolte, una à mezzodi, & doue è gran largura di campo & che uan lunge, auuezzinsi à tornare à casa con una campanella, & nell'Inuerno gittisegli qualche cibo da pascer fra il letame, perche lo scauino, & si riuoltino cercandolo, & la state fra la poluere, che queste cose le fanno ir molto sane, & nette di pedocchi, & nella State la poluere sia in terra scauata, & bagnata, & quiui se gli gitti da mangiare qualche sorte di grano, & nell'Inuerno poluere secco ò non molto bagnato. Dice che se di notte si profuman con zolfo che saran molto sane, & poneranno assai grande uoua. Sopra tutto è espediente molto che sempre habbino acqua fresca & netta, che con la brutta inferman molto maßimamente de pepita ò ceguera, & perciò doue saran galline non deon tenersi oche ne anatre, che gli imbrattan molto l'acqua eccetto se non fosse molto corrente, & perche le galline non la poßino imbrattar con piedi che ui montan sopra, & anco ui gittan lo sterco proprio, ilche è caldo, & molto à esse dannoso, dice Columella che se gli faccia il uaso largo, piano, & basso, accio che se ben ui cadesse qualche pollo ne possa uscire, & accio che non la possano imbrattare habbian di sopra una campana à guisa di lambicco fatta di terra, & per di sotto alcune fessure grande per lequali poßan le galline metter il capo à bere fatta à modo di una mano posta di sopra con le dita appartate, & sia aguzza dalle parte di sopra acciò niuna gallina ui possa montar di sopra ne imbrattar l'acqua. Circa il nodrir delle galline si potrebbon dir molte altre cose, ma questo che ho detto breuemente basta, che come si habbin da ingrassare se dira piu inanzi, & auuertasi che non mangino gusci ò coccie di uoua, perche si auuezzarebbon poi à mangiar l'uoua. In Roma se gli da semola secca à mangiare in una conca, & di sopra gli mettono una gran pietra, accio che non la scauino, & è un buon nodrimento nel tempo dell'Inuerno, ma è pedocchioso.

De i tempi di cauar i polli, & come si cauino. Cap. XX.

NOn son buone tutte le galline per cauare polli ancora che sien buone per porre uoua, perche è cosa molto certa che per porre uoua le giouane son molto migliori, & per cauar i polli quelle che arriuano à dui anni, & passan fino à i tre ò quattro al piu, & questo è certo che queste son migliori criar che le giouane. Similmente le galline per cauar i polli han da esser larghe di corpo, di grandi ale, & che non l'habbin pelate & sien molto ardite, & braue, che l'arditezza è molto conueniente e buona in quelle che criano polli che per esser ardite combatton con le gatte, & con cani, & altri animali, & anco talhora si alzano à ribeccarsi contra i nibbi, & gli impediscono di rapire i pulcini, & procurisi perciò hauer galline che non habbino speroni, perche con essi molte uolte spezzan l'uoua & non habbin anco molto acute l'unghie, & questo è piu nelle giouane che nelle uecchie, & come dissi le nane ne anco son buone da criar polli, si perche cuopran nel couar le uoua poco, & si anco perche rompon molte uoua, & la gallina che si mette per couar uoua, & criar polli sappia chiamare, & conuitar i pulcini nati, & anco cantar sopra l'uoua quando le couan, che ue ne sono alcune che son mute. Quanto al tempo del cauar i pulcini dice un prouerbio che il pollame di Gennaio empie il gallinaio, & è uero percio che non è cosi securo far couar polli prima che i freddi comincino, dell'Inuerno quanto è per mezzo Decembre ò di Gennaio, & alquanto del mese di Febraio, & alhora riescon migliori, & se allieuan piu sani, & piu senza infermità, che par che il freddo di quel tempo gli faccia di buona complessione, & è ben di cauargli fino à mezzo Marzo, & in niun modo si deue metter à couar gallina uoua di Maggio ne anco son buoni ò poco dopo, perche quei che nascono piu tardi, riescon tutti piccioli, & minutelli, & gli uiene à pigliar l'Inuerno con poca sustanza, & forza, eccetto però se non ui fosse comodità di buona stanza, & ben calda, che altrimenti i tali polli si empiono di pepite, ceguera, & di freddo, & la maggior parte di essi infermano, & muoiono. Et ancorache Pietro Crescentio dica che sia bene di cauar pulcini nesta State, non so se ciò procede ò auiene nella Lombardia doue egli uisse, & scrisse, ma qui in Spagna noi uedemo il contrario, & anco credo che non uolesse dir questa cosa, perche si uiene à contradire inanzi nel libro duodecimo nel trattar del mese di Febraio, si che i pulcini si criano, & fan meglio fin da Gennaio impoi che

Var. lib. 3. cap. 11. Colu. lib. 9. cap. 5. Pal. lib. 2. cap. 27. Cres. lib. 9. cap. 85. Aristl. lib. de nata anim. lib. 6. ca. 1. de generatione anim. lib. 9. ca. 2. Plin. li. 10. cap. 52 52. 54. 55. Hortus sanita. lib. 3. cap. 64. Ba. lib. 3. cap. 18. Ma. ca. 22.

non uicino al principio dell'Inuerno che uiene, dico l'Autunno, perche per la maggior parte quei che nascon nell'Autunno muoiono l'Inuerno ò si criano molto deboli, & infermi. Dice in oltre Columella che accio che le galline che si metteranno à couar uoua sien piu certe che habbino pulcini di esse uoua, se si metteranno à couarle nel crescer della Luna, che nello scemare, & anco nel dicce ò quindeci della Luna nuoua, perche tocchin parte del crescere al principio, & parte anco all'uscire, & la Luna nuoua aiuta ad armiargli meglio, & piu presto; i nidi deono esser molto netti, & forniti di paglia nuoua, & anco se gli muti piu uolte se si uede le galline hauer pedocchi, & ancora che dopo che sien cauati i pulcini se gli deue subito rifrescare, & i nidi han da star ben fermi che non si muouano & non molto alti accio che le galline non sallischano in alto che spezzan l'uoua, & dal muouersi i nidi riceuon gran danno le uoua in commouersi, & anco l'uoua che si han da couare non deono esser maniggiati ne crollati in mano che si confundano le uene uitali, & si guastano, & suauischono, & percioche ui son galline che per sciocchezza riposan poco ne i nidi, & fra tanto l'uoua si gelano, & raffreddano, è gran bene di tener le galline cosi serrate, che non escan di essi nidi se non quanto uanno à pigliar il suo cibo ordinario, & anco l'altre galline che solean couar in quel medesimo modo uengan quiui à pungerle col becco, & cauarle del nido, & fetino talhora esse altre uoua sopra quelle che essa couaua, però è ben che sien serrate in quel tempo purche non se gli tolga l'aere, & se pur auuenisse che altre ui uolessero entrare per farui uoua, si deon con un carbone almeno segnare quelle uoua che ui son per couare, & parte couate accio che si possa sapere quali ui sien state poste dopo, & leuarle uia, & per questo deono esser le coue, & i nidi ogni di uisitati dalle buone donne ò sia buon huomo che ne ha cura leuando, & togliendo quelle uoua che ui trouassero spezzate, & riuedergli ben tutti i primi quindeci di ogni giorno una uolta, & riuoltargli accio che la gallina gli cuopra, & scaldi bene per tutte le parti, ancora che questo poco importi che se la gallina ha forza ella istessa gli circonda, & gira. Et alle sue hore se gli ha da apparecchiare il suo mangiare e'l suo beuere, acciò non le sia conueniente di andarselo à cercare che se molto tarda fuori, l'uoua come si è detto si raffreddano, & guastano, & perciò è bene che se ui è gallina che tardi à mangiare, & à rientrar nel nido oue ha lasciato l'uoua, è ben che si scaldi una pelle, & si ponga sopra dell'uoua fin che ui ritorni la gallina, & questa ricetta è buona molto per il tempo freddo. E' buon nodrimento, & cibo per esse in quel tempo grano che è di molta sostanza, & forte digestione, che questo è quel di che elle han gran

han gran bisogno, poi che passa grande interuallo di tempo da un mangiare all'altro, & ben san tutti che le galline son di maggior utile che non sono i maschi, & per questo si ha da usar diligenza che inquanto sia possibile sien l'uoua di femine, & questo sia principalmente in hauer gallo che infemini, che altri sono che immaschiano, & non son cosi buoni. Similmente si conosce esser l'uouo di femina quando è rotondo che quei che son lunghetti dicono esser di maschi, ma questo esser de' maschi i lunghi, & i rotondi di femine si intenda se son tutti di una gallina; altri gli guardano, & sperano alla candela ò à raggi del Sole ponendo la man sopra l'uoua accio che faccia ombra, & se una macchia che è nella punta è ugualmente in mezzo della punta è di maschio, & se pende à un de i lati è di femina. Il numero delle uoua sia secondo il tempo, & secondo che sia la gallina che piu se ne mettono quando fa caldo, che quando fa freddo, & piu sotto una gallina grande che sotto una picciola, ma in niun tempo se gli ne deon mettere piu di uenticinque, che ui è gallina cosi grande che le cuopre, ne meno di tredeci. Et non so qual sia la causa che tutti i dotti cosi Christiani come Gentili dicono che si debban porre l'uoua di numero disparo, et caffo, & uedo anco osseruarlo da tutte quelle persone che han cura di galline, ma non san dar la ragione, & la causa perche, ma io tengo che il metterle cosi precisamente dispare sia una abusione & baia, che cosi penso che farebbon bene pari come dispari. Similmente uedo che i medici ordinano le pillole dispari, & non pari, ne so con che se lo fondano, & io tengo che anco questo sia burla che piu fan operatione quante piu sono, & la bontà di esse. Si han da capar l'uoua che si han da mettere de i piu freschi che si possono hauere, perche piu presto si auuiuano i pulcini, & non passin diece di da porgli, perche altrimenti si guastano per la maggior parte, & sieno di galline ben mantenute che son piu certi, & escono piu gagliardi i pulcini, & perche alcune galline couano le uoua di due razze, questi son migliori da mangiare che da fargli couare, che di essi uengono i polli mostruosi, & spesso si cauano ò con due teste i pulcini ò con duo corpi, ò con simile altre mostruosità, & diffetti, ne anco se gli deuon mettere uoua molto grandi che sieno schietti nel mezzo, perche ne auuengono i medesimi mostri eccetto se non fossero di gallina che gli suol far di questa sorte, & chi uolesse far couare uoua grande, stano di gallina che sia solita di fargli cosi, ò di gallina cosi grande che ponendosi mente alla grandezza della madre non paian l'uoua troppo grande, ma che sia proportionato, & che sia il guscio sottile. Similmente si conosce esser le uoua buone da cauare che à i quattro di dopo che son stati sotto la gallina han cominciato à pigliare, & di notte ò nello

oscuro con una candela si mirino, & quel che è gia torbido è buono, ma se è così chiaro, che traluca non è buono per far pulcini, però si puo leuar uia. Et ancora che dica Plinio che se gli ne debban metter altri in suo luogo di quei che se gli lieuano à me non pare che sia ben fatto, perche alcuni uenerranno à buon hora, & altri tardi, & quei che non nascono la prima uolta non ueneran perfetti, perche la gallina come ha hauuti i pulcini poco riposa nel nido, & non couano in perfettione quelle uoua che si son posti dopo. Et se è tempo che faccian tuoni dice Columella che guasta l'uoua che son così posti per pulcini, ma che se nel nido sia messo un ramo di lauro, non riceuera danno alcuno, & dice Plinio che il medesimo effetto fa qualunche cosa di ferro, & è molto bene di profumare i nidi con rosmarino ò di lauro ò con corna di ceruo ò di capre, perche da essi fugon molto gli animali uelenosi, & si de por nel nido ruta secca, ò polegio secco fra la paglia ò assentio, che de queste cose fugon molto le pulci, & pedocchi che fan gran danno alle galline quando così couano & molte pereiò ne muoiono. Passati i uinti dì habbiasi grande auuertenza che nel uscire non affuoghin i pulcini, & se gli mancasse caldo (che la gallina non ne hauesse tanto quanto è il bisogno) mettansi l'uoua in un caldaio ò simil cosa con la sua paglia netta, & sotto se gli metta talhora alquanto di bragia in modo che quella paglia pigli alquanto di caldo, & subito se gli lieui la bragia ò scaldisi la paglia da per se maniggiandosi sopra il fuogo, & dopo si ponga doue son l'uoua, leuandosi prima uia la paglia uecchia. In molti luoghi si cauano fuori i pulcini senza le galline, come hora dirò, & se si uolesse metter sotto le galline à couare uoua di oche ò di pauone tenganssi quiui inanzi quelle di galline diece dì, che poi tutte uerranno à dar i pulcini fatti in un medesimo tempo, ma è meglio ogni razza separata, & da per se, & che non sien mescolate, ò pauoni, ò papari, ò anatre, ò polli, & se gallina couasse papari ò anetrini, habbisi auuertenza come entrano à notar in qualche acqua, perche se essendo così picciola la gallina non potesse entrar in quella acqua che son entrati essi ne seguitargli, si perderebbono, & se pur ui entra, (che molte uolte l'amore la sforza) si affuoga. Il modo nelquale i pulcini si habbino à cauar senza gallina è questo, secondo che dicono Aristotele, & Pietro Crescentio, ma è necessario però di appostar che sia luogo, & anco tempo caldo. Faccianssi alcuni fornelli in parte molto calda, & uoti di sotto, & dopo che sien bene asciutti si han da metterui sotto penna molto minuta, & fra la penna tante uoua, quante ui caperanno unita insieme, & si possono (quando ui capano) metteruene da uno fino à mille, ma bastan ducento per ciascun fornello, & copransi queste uoua con piu penne, & per di sotto mettasi della bragia, come quella che si caua dal forno in modo che il fornello uenga à pigliare da essa bragia un caldo temperato, come se fosse di gallina, che quelle uoua couasse, & al fin del tempo usciranno i pulcini, ma al parer mio sarebbe meglio che in luogo di penna si mettesse in quei fornelli letame molto minuto, & ben secco, & l'uoua fra esso, & in questo modo facendosi non si impediranno le galline nel couar uoua, & perderan la chiocciaia attrauersandosegli una penna pe'l naso, ò mettendosi in luogo doue non truouino nido doue metterssi, & in questo modo perdendo la chiocciaia, & non si occupando in couar uoua uerranno à fetar molto presto di nuouo. Et à i pulcini che così nascon senza madre si possion metter in luogo che gli allieuino i capponi che ue ne son di tali, che fan tante carezze à pulcini, che per essi lasciano i pulcini che amauano alle madre loro, & se questi capponi non si muouano à accarezzargli, & criargli pigliſi la pechugas, & pungasegli con ortiche alquanto, & mettansi in qualche cosa con i pulcini di sotto, che con la amenità di quelle minute penne de i pulcini, & quelle tenerezze si addomesticheran molto in amargli, ma percioche questi capponi non son madre loro naturali che prima danno il cibo che hanno à i lor pulcini, & figliuoli, che esse lo mangiano, uogliono esser ben trattati nel mangiare, acciochè col hauerne abbondanza ne dieno poi à' pulcini, che se han da mangiar poco, essi se lo mangian senza darne à pulcini, ancora che ce ne sieno alcuni che gli piglian di lor natura tanto amore, che come si fossero proprie madri si lieuan di bocca il cibo per darlo à questi pulcini, & gli scaldano, & conuitano. Han le galline affettion grande à pulcini, & gli scaldano, gli inuitano, & chiamano à mangiar di quel che esse truouano, & se gli metton sotto delle loro ali, combattono contra i nibbi, & il nostro Signor Giesu Christo si uolle assimigliare nell'amore che ci porta alle galline, come appare per il suo Euangelista Matteo. Subito che i pulcini son nati, ò sia di gallina ò senza, è necessario che sien scaldati, & netti bene, & che i duo primi di non gli sia dato da mangiare, che piu bisogno han di caldo, & piu utile sia loro che il mangiare fin tanto che si insuppino, & risoluasi la humidità che hanno, & dopo se gli ha da dare à mangiare molliche di pane minute, & in luogo bagnato, & ben cauato, acciochè non se gli guastino i piccioli becchi che anco gli hanno molto tenerini, & diasegli à mangiare suppa in uino, & pasta impastata con semenza di nasturtio, il quale dice hauer uirtù da diffendergli molto dalla cecagione, & crescon molto con carne cotta, & con piccioli uermi, & lombrici delle terre. Si han da custodire molto che non si bagnino ne nel nido ne fuore, & da luogo freddo, & in ogni tempo

Universidad de Deusto
Biblioteca

si han da guardare che non si bagnino pur i piedi, ancora che sien grandicelli, che si suian molto; quando la madre hauesse pedocchi, ouero essi mettasegli nella coua ò nido marrobij, & nasturtio fra la paglia, & uenendogline, unganſi le galline sotto l'ali con un poco d'olio in tempo caldo, & facciasi che se lo insuppi, & asciughi molto bene prima che entri sopra i suoi pulcini che subito muoiono i pedocchi, & anco perche le galline che stanno cosi à couare soglion sempre generar pedocchi, di che elle riceuon molto danno oltre che gli attaccano à i pulcini, & ò gli ammazzano ò gli affiacano, & infermano, è bene che otto di prima che sia la gallina messa à couar l'uoua sia unta con alquanto di olio per tutto il corpo, purche non gli entri nell'orecchie, che la preseruera che non gli habbia à criare nel nido col mutarsegli, come si è detto, spesso la paglia, & il medesimo si faccia à pulcini, ma bisogna che i pulcini se sono unti sien ben guardati dal freddo. Si deue dar da mangiare à pulcini quando habbino digerito quel che han mangiato, che se gli si da un pasto sopra l'altro senza che sia in lor ben digesto il primo, non potendo diggerir ben nell'uno ne l'altro riceuon perciò gran danno, & sempre inanzi che possano salir à dormir in alto guardisegli bene i nidi, accioche ne gatti, ne serpi, ne altri simili animali gli possan nuocere, & dar noia, & per cautela di ciò è bene di profumar questi nidi, come si è detto di sopra, & se questi pulcini fossero troppo uagabondi, & suiati, peliglinsi alquanto l'ali, & parimente mentre son cosi picciolini pelisingli i culetti, perche molte uolte se gli attacca quiui lo sterco, & seragliſi in modo che se ne muoiono, & se auueniſſe mai che se gli serrassero per questa causa, se gli han da aprir con una penna sottile messa à molle in olio. Gli è molto utile mettergli doue sia cenere ò poluere, perche in essa si possion riuoltare à lor agio, & uengano con ciò à lasciarui i pedocchi, & se son nati di molte madri si possono dar tutti sotto una, purche sien tutti di una età medesima, che in altro modo le madri dan del becco à quei che non son suoi, & perciò è meglio di dargli à far alleuar da capponi che gli riceuon senza differenza, ma anco bisogna che sien di una età altrimenti essi ancora gli piccano col becco.

Plat. lib. 5. Arist. lib. 9. cap. 50. Var. lib. 3. cap 9. Colu. lib 9. cap. 2. Plin. li. 10. cap. 21.

In qual modo si han da capar de i polli quei che si han da far buoni capponi. Cap. XXI.

FRa tutte le sorte di ucelli niuna è che si usi castrare maschi, se non i galli, perche son tanto lussurioſi che se non fossero castrati ne si ingrassarebbono, ne la lor carne sarebbe buona da mangiare. E' il tempo di

castrargli quando essi cominciano à esser molto innamorati, & cantare, & combattere, perche per inanzi sarebbon troppo teneri, & se si castrassero gia galli, non haurebbon quel sapore, & per capponi non son tutti buoni, che quei son buoni per capponi che son buoni per galli, che i galpitos non uaglion nulla per capponi ne crescono. Vi sono alcuni che di lor sono effeminati, & quei che di questi riescono buoni capponi, son molto singolari per alleuar polli, & per mangiare. Son piu al proposito per capponar quei che han grossa la pelle del collo, perche ingrassan piu. Il capponare si ha da fare per piu sicuro nel tempo dello sminuire della Luna, & al cappone per un di inanzi, che si accapponi non se gli dia da mangiare ne bere, ma si ha da lasciar star inserrato, acciò piu sicuramente possa accapponarsi col uentre uoto; per castrargli bisogna che si habbino le mani sottili, & le dita lunghi, & sottili, & molto ben lauate, che non habbin toccato ne cipolle, ne agli, che son dannose doue si caua sangue, & si deono aprire per disotto, & cauargli i testicoli, ponendo ben mente che per sorte in cambio di essi ò con essi per mala pratica non se gli cauasse ò il cuore, ò i rignoni, come io ho ueduto accader talhora. Cuscita poi la ferita, se gli ha da por su un poco di cenere che se gli asciughi, & se gli dia da mangiare suppa in uino ò grano ò pane, & se non uolesse mangiare cacciasegli per la gola, & tengasi in luogo caldo doue non possa caminare, & se gli ha da tagliar la cresta, che cosi non sono i capponi perseguitati tanto dal gallo, & in questo modo ingrassano anco piu, ma non se gli deue tagliar subito, che per alhora gli basta il dolor della castratura, benche se son bene accapponati, essi da loro istessi si ritirano, & risoluon la cresta, & la barba. Io credo che ogn'un sappia questo modo di incapponare, ma io lo posto qui per che mi penso che sia il miglior modo per far miglior carne, & anco perche intendo di dire di altri modi da incapponare. E' un segno che sia ben castrato se da esso istesso, come ho detto si embeue, & se gli ritiran la cresta, & la barba, & egli diuenta alquanto giallo, se non canta come gallo, ò ua in amore con le galline, che quei che non ritiran la barba, & la cresta, anzi lor resta anco rossa, se ben han cauati i testicoli lor son rimase certe corde, & ancora che non habbin uirtù da generar stan però in quel mezzo di castrati, & non se ingrassano, ne son di cosi buona carne. Vi è un'altro modo di castrare senza aprirgli. Piglinsi i polli, & con un ferro ben infocato abbruseglinsi le speronaglie, fin che se gli rompano, & aprano i neruetti, & tosto se gli empiastrin con creta di pentolai ben mollificata che questo lieua il dolore alle abbrusciature, & in oltre gli le sana in uece di unguento. Altri gli abbrusciano i lombi con un cauterio, & poi gli met-

Universidad de Deusto
Biblioteca

con su di questa creta come ho detto. Vi è un'altra maniera di accappo-
nare, che è abbrusciargli con un cauterio ben caldo una berruguilla che
han sopra la coda. Per far capponi si han da scegliere i migliori polli de
la razza che si possano hauere, & per ingrassar son migliori quelli che pas
san l'anno, ma i giouani hanno il uanto sopra gli altri per esser di carne
piu tenera, & piu saporita.

Di alcune infermità delle galline, & suoi rimedij. Cap. XXII.

Colu. lib. 9. cap. 5. Pal. lib. cap. 27. Plin. li. 10. cap. 57. Cres. lib. 9. cap. 86. Arist. de natur. anima. lib. 5. c. 21. Abenc.

HAn le galline molte infermità ma le principali, & piu pericolose naturali & continoue son due, l'una è ceguera, & l'altra pepita dicono che quasi tutte due prouengono da una medesima causa, & anco i Latini amendue con un medesimo nome chiamano Pituita. Certa cosa è che la ceguera pe'l piu delle uolte procede da humidità & frigidità, & mol-
te uolte da gran siccità, & per il medesimo auuien la pepita, & della ce-
guera guarisce con piu facilmente che della pepita. Procedon loro anco que-
ste infermità dal bere acqua calda, & brutta, & questo male si attacca
molto nell'acqua che se una gallina inferma di questi mali beue in un uaso à
tutti che nel medesimo beuera si attaccheranno questi mali, che sono mali
molto contagiosi, maggiormente fra i polli giouani, & sempre guardisi di
tener con le galline come si è detto oche ò anatre per rispetto dell'imbrat-
tare che fa dell'acqua. Tutti gli ucelli quasi han queste infermità, nascon
come ho detto anco da freddo, & talhora dal patir fame, & molte uolte
dalla bruttezza del luogo doue stanno, & molte uolte per esser l'acqua che
beono stantiua, & quasi putrefatta nel tempo della State, & perciò chi
uuol hauer le sue galline sane procurino di tenerle la State in luogo fresco
& quando fa freddo in luogo asciuto aprico, & caldo, delquale han gran
bisogno, oltre l'esser nel resto ben gouernate. Conuien che habbin contino-
uamente acqua fresca, & se auuien che qualche una si infirmasse di cecagio-
ne appartisi dall'altre, & dorma al fumo, & all'altre facciasegli fumo di
notte di lauro, genebro, rosmarino ò qualche altro simil legno odorifero,
& buono, & nell'acqua mettasegli radici di tamarice, & anco cocersegli
queste radici in acqua, & con essa impastarsegli la semola, & se da quel-
la cecaria, & bottaccioli che chiaman le donne di Roma se gli enfian gli
occhi, & la testa, salassinsi alquanto sotto gli occhi sottilissimamente, per-
che escan fuore quelle acquosità che fanno questo male, ò ueramente con
un cauterio ben caldo segli rompa la pelle sopra la mucca, & attrauerse
glisi qualche penna pe'l naso mutandosegli ogni dì, & diasegli à mangiar

agli. Et molti sono che le impizzano di foglie d'agli uerdi tagliati con
olio, & anco foglie di porri gli son buone cosi tagliate, & anco è bene di
imbocconarle similmente di orina di persone che le fa purgare, et sternuta-
re, ma sopra tutto gli gioua il fumo. Nasce lor questa infermità ancora
per mangiar agresto, ò fichi non maturi, come dice Columella, & man-
giando lupini subito se gli enfia sotto gli occhi che par che quiui sieno i me-
desimi grani, è bene di rompergli, & piccargli quiui la carne con uno aco
caldo, & subito poi ungergli gli occhi con latte di donna, & sugo di por-
cellane, & è bene contra la ceguera, ò bottaccioli pigliare un'aco gran-
de, & nel buco di esso infilar un filo, & scaldar ben l'aco, & meglio è
ancora di far il buco con una punta di uno spiedo infocato, & per esso met
ter l'aco col suo filo, & fassi nel modo seguente, pelar prima la gota, &
al basso della testa passar la punta dello spiedo tra carne, & pelle, & per
esso buco metter il filo, & unger la abbrusciatura con cotica, poi ligarla,
& guardarla dal freddo, & dall'altre galline che la piccano, & gli cauano
il filo, & la pelle, & la medesima medicina si puo fare à i pulcini che gia
son grandi che lo potran sopportare, & è buona medicina che io l'ho pro-
uata, & esperimentata. Dicono esser anco bene per la ceguera pungergli
alquanto certe uene che han sotto l'ali come chi fa salasso per le pepite, che
è una infermità che lor nasce nella lingua che è una cosa bianca che quiui
se gli fa lunga che ueste la lingua, & è segnal che l'ha quando apre molto
il becco, & par che non si satij mai di pigliar l'aere in bocca, & non puo
mangiare, & in questo modo si uien seccando, & muore. Questo proce-
de per bere acqua cosi stantiua per la maggior parte, ò di hauer beuuta
acqua che beuon l'anetre, & l'oche. Hor se gli puo sendo cosi fresco il
male leuargli quella carne cosi bianca sottilmẽte in modo però che non segli
tagli ne strappi la lingua, & subito se gli freghi la lingua con un poco di
cenere ò con un'aglio pisto, & diasegli à mangiare certi agli pisti con olio.
Si infermano anco le galline di hydropisia che se lor fa grande il fecato
& di esso male muoiono. Gittisegli per guarirle nell'acque che beono ra-
dici di tamarice che non solo gioua per questo, ma per molte altre infer-
mità, se han il magone, & stomaco duro che non possan diggerire inboc-
chisi dell'olio due ò tre uolte, & molte uolte han questo male le galline che
mangian molto, & non posson diggerire, & non hanno il magone duro,
& perche questo non gli uenga è bene come dissi di sopra dargli à mangiar
à poco à poco, & molte uolte, & quando hauran questa infermità è bene
di dargli olio come ho detto che la mollifica, & glifa descender à basso, &
non è medicina che auanzi il dargli due ò tre pillole di azibar delle piu

Universidad de Deusto
Biblioteca

comune che si faccino nelle spetiarie, che è cosa marauigliosa l'operatione che fanno. Suole anco giouargli pelargli lo stomaco di fuori, & uotarglilo con un picciol buco che troueraßi quel che han dentro duro, muffoso, & puzzolente molto, & dopo se gli deue cuscire sottilmente che in questo modo ne guariscono alcune, & alcune ne muoiono, ma non è rimedio che auanzi quel delle pillole che io dißi. Se se le attrauersasse l'uouo che non lo possa mandar fuori, ammazzisi subito la gallina, perche poche scampan di quel male. Se sono aperte de fetar molto ò per far grande uoua, diasele à mangiare qualche gran di uua ò granelli di uenacci, & fetaran uoua minori fin che si sanerà, & in tanto lauesegli la coua doue fetano con acqua ò uino nelqual sia stato cotto sommacco, & rosmarino, & noci di cipresso, & potendosi hauer poluere che si fa de grani del mirto, & anco delle foglie gittisegli di sopra, & ristringeraßi essendo stata lauata prima con quel uino. Altri pistan gli agli con una mano di mortero ben caldo, & cosi caldo, gli lo mettono al sesso. De i pedocchi che generano gia si è detto assai, questi gli uengono, & procedono dallo star le galline in luogo stretto doue non possan riuoltarsi, & crollarsi, & dal non nettarsi i pollai bene, & diligentemente, & anco si son tali che possan con una scopa che arda abbrusciarsi senza pericolo delle stanze non fia se non bene. Nascono alle galline anco i pedocchi in gran quantità per la semola che mangiano secca, & dal dormir nel tempo della State in luoghi caldi. Però si deuon leuargli le cause, & se gli leueranno gli effetti, è bene di farsegli fosse da riuoltarsi, & nella State sia in terreno ben cauato, & adacquato che oltre che in esse si uengono à rifrescare si sbatton molto i pedocchio da dosso, & nel tempo dell'Inuerno se gli han da fare questi luoghi da riuoltarsi ò in poluere ò in cenere, & cosi si lauano, & paion nette, & se i pedocchi fossero in gran quantità se deon cuocere acqua con lupini, & cocumeretti amari, & con essa lauar le galline, & i pulcini che ne hauessero, & il medesimo effetto fara l'acqua doue sia cotto dell'ascentio. Vi è poi la ricetta che io ho detto del ungergli con l'olio ma non è molto sicura, perche bisogna hauer grande auuertimento che non gli entri nell'orecchie, perche ne morirebbono. Nasce molte uolte anco una infermità alle galline chiamata Helera che diuengono per essa gialle, et come se fossero enfiate, & è quella che io dißi di sopra hidropisia, è perciò bene di dar loro à mangiar cose asciutte, & fregargli molte uolte quel maschio che han sopra la coda che de li uscirà lor fuore una materia molto puzzulente, & dargli per due dì due di quelle pillule, & in quel giorno che lor fian date, guardisi che non tocchino acqua, & dal freddo. Inferman parimente tagliandosegli

segli le penne delle ali, & della coda, che gli si uengono à indurire, cannoni maßimamente tagliandosegline assai, & perciò è meglio pelarglile piu tosto che tagliarglile. E' bene à tutte le galline pelargli l'ali, & la coda per il mese di Maggio, ò Giugno ò Luglio, perche quando sopraueneràlo Inuerno habbia messa nuoua penna. Altre infermità possono hauer le galline, ma queste sono le principali, & proprie loro. Qualche uolta dan del becco in cose uelenose, & le mangiano come sono scorpioni, tarantole, & simili, & di esse si uengono à enfiare, & à morire. A' questo è lor gran rimedio di ingozzarle di olio ò triaca, & con triaca ungergli ancora le congionture, & di questo male muoion la maggior parte di esse, & maßimamente essendo grande il ueleno. Molte uolte fetano uoua senza il guscio, & questo ò procede da freddo ò che uogliano affiocarsi, se prouiene da freddo, diasi loro à mangiar cose calde, & se è che si dißpongano à farsi chioccie non ui è rimedio alcuno. Le galline infermano molto col mangiare sterco di persone, che con la nettezza uiuon piu sane, & piu grasse, & cauan meglio, oltre che la carne, & uoua loro son migliori, & di miglior sapore, & prezzo, & però se è posßibile non se gli dia luogo da poterne beccare.

Dello ingrassar delle galline. Cap. XXIII.

Cresc lib. 9. cap. 7. Var. lib. 3. cap. 9. Abencen. Plin. li. 10. cap. 1.

E Ragioneuole che dietro la fatica uenga il premio, & poi che han dato tanta fatica le galline in alleuarle è cosa conueniente che stien molto grasse da mangiare, & ancora che molte ingraßino ne i cortili doue praticano dandosegli ben da mangiare, io dirò molti modi che son trattati da questi dotti huomini da ingrassarle che son tali che in quindeci ò uinti dì ingrassan di tal sorte una gallina ò un capone che è cosa marauigliosa, che il uoler solamente dargli à mangiare per i cortili è di gran spesa, tardano à ingrassar molto, & piglian tanta grassezza. Per ingrassarle si ricerca primieramente tre cose, che han da hauer luogo che sia caldo, stretto, & oscuro, che la larghezza, freddo, & lume son tutte contrarie all'ingraßare, & non accade di uoler saper la cagione, perche à questa nostra opra basta allegar gli effetti. per ingrassarle ui son molte maniere, l'una è dargli da mangiare bocconi di massa di farina di orzo, & con esso mescolata alquanto di semenza di lino. L'altra è dargli à mangiare mellega cotta si come dißi di sopra delle coccie che io dißi che fan che non faccian uoue le galline il medesimo effetto fa il contrario con che ingraßino, & percio che nell'Inuerno non fanno uoua alhora piu ingrassano, ma non tutte le

Universidad de Deusto
Biblioteca

galline son buone per ingrassare. Dice Plinio che per ingrassare son migliore quelle che han grossa la pelle del collo, & dice in oltre che se si mantenessero con soppa in latte si ingrassarebbon anco assai, & che diuentano molto tenere, & molto saporite, ma questa è diligenza che si ha da fare ò in abbondanza di latte grande, ò per gran signori. Dice Columella che per ingrassarle molto, & presto si debba far in questo modo. Sia luogo caldo, & oscuro come ho detto, & piglinsi tante sportelle quante son galline ò altri uccelli che si uogliano ingrassare in ciascuna si metta una gallina ò cappone, & habbian duo bugi, l'uno di sopra alla testa, & l'altro di sotto pe'l qual possa gittar lo sterco, & non resti nelle sporte, & habbia ben pelato il sesso accioche nel gittar lo sterco non ue se gli attacchi, & dentro habbiasi fieno, & paglia in modo che sia soaue, & caldo, che se la paglia, & fieno fosse duro non ingrassano, ma questa sorte di ingrassare è piu pe'l tempo dello Inuerno che della State, & anco piu ingrassano tutte le cose col freddo che co'l caldo hauendo ugual nodrimento, dico col tempo freddo & quiui sieno le sportelle appiccate à chiodi, & sia luogo oscuro, perche dormano. Diasegli da mangiare bocconi di farina di mellega, & i primi di diasegline à poco à poco, ma non se gli dia à mangiar l'uno che non habbia prima diggerito l'altro, il che si conosce nel tastargli il gozzo, & se gli dia poco à bere ò se gli bagni quei bocconi in un poco d'acqua quando se gli danno, & talhora scioglianſi acciò che caminino un poco, perche si muouano, & disnodino. Se se gli da suppa in uino ingrassano assai bene, & diuengono molto tenere, magiormente se se gli dan bocconi ammassati con esso. Et se per star cosi ligate non uolessero mangiare, scioglianſi alquanto, & mutisegli il cibo dandogli qualche poco di grano fin che se gli lieui quel fastidio, & poi se gli dia da mangiar come prima. I Mori in Granata gli ingrassano con pasta di panico che in quindeci di diuentauano cosi grasse che quasi non haueuan addosso nulla di magro, facendo in questo modo. Haueuano una gabbia grande doue haueau trenta ò quaranta galline ò capponi, & perche era la gabbia tramezzata in qualunche tramezzo ue ne teneau quattro ò cinque, dopo cauauanle fuori ad una ad una ciascuna separata, & da per se, & gli ingozzauano con alcuni bocconi di farina di panico fino che se gli impiua il gozzo, & gli metteua un poco di acqua dopo, & à una à una gli facea questo, & dopo le metteuano cosi in gabbie uote, & l'altre in quell'altra gabbia che era restata uota, fin che cosi haueuan uotate tutte, & mutatele, & dopo che l'haueau diggerito tornauan di nuouo. Ma facendosi questa ricetta bisogna che la gabbia sia alquanto appiccata in alto, accioche lo sterco che faranno non se gli habbia

à firmar fra i piedi. Vi è un'altro modo di ingrassare facendo le sue gabbie in cucina uicine al fuogo, ò in qualche camera calda, & quiui si metta il suo grano, & acqua netta ò mellega cotta, ma in questo modo tardan piu tempo à ingrassare, & non piglian tanta grassezza ancora che non sia cosi faticoso, & se si piglia galapagos ò tortugas, & si cuocano in acqua fin che si disfaccian totalmente, & con quell'acqua si cuoca il grano, ò se gli fa semola, & se gli danno à mangiare ingrassan presto, & molto, oltre che questi ucelli cosi impastati sono utili, & sani per gli Etici, & penso che questa medesima ricetta sia buona per ingrassar le mule cocendosi la biaua in quella in che son cotti i gallapahi, & darglili.

Come si habbin da conseruar le uoua, & di alcune proprietà di di esse. Cap. XXIIII.

FRa tutte l'uoua di tutti gli ucelli (secondo che dicono i medici, & filosofi, che parlan di esse) son i migliori quei delle galline, & di essi son migliori i piu freschi, & che son di gallina grassa, & ben considerate tutte le cose son migliori quei che son alquanto lunghetti, che quei che son rotondi, & di assai miglior sapore, & molte uolte le galline fetano uoua senza maschi, & di questi ne fetan molti, ma son minori, & di non cosi buon sapore come gli altri, & di essi non si possono generare ne nascer polli, & oltre l'esser molto migliori, i freschi sien lunghi, & bianchi, & se non son molto freschi prima che si habbin da mangiare per due hore gittinsi nell'acqua fredda, & fresca, & son molto migliori che pigliano alquanto di fresco come dissi de i pignuoli, & il miglior modo da mangiare, & che sia senza altro, & da per se, & che sia tenero, che da molta sustanza, & gran nodrimento al corpo, è di facil digestione, & perciò è cibo molto al proposito per i uecchi, & deboli beuuti, la chiara dura è di cattiua digestione, & genera cattiui humori, & è conglutinatiua, & uiscosa, & restringe, & si conuerte in qualunche humore, massimamente flemmatico, si adoprano l'uoua in molti condimenti di uiuande, che io le taccio, perche non è al proposito di dirlo in questa opera, & per non esser lungo. Platina ne pone molti. E' buona la chiara per schiarir la uista, & toglie molto l'ardor de gli occhi. Schiara la faccia, & lieua il panno di esso, & l'abbrusciamento del Sole, & anco con essa si fa colirio per gli occhi, & è buona per l'abbrusciature del fuogo, & il male di Sant'Antonio. Mangiandosi sorbiti crudi mitigan molto il caldo, giouan molto alle piaghe della uessica, & rignoni, & cotti in aceto contra le camere giouan molto. Le

Bart. lib. 9. cap. 36. Auic. lib. 2. cap. 8. Plin. li. 10. cap. 52. lib. 29. c. 3. li. 10. c. 90. Arist. lib. 9. de nat. animal. lib. 3 ca. 1. de genit. Ma. par. 3. Plat. lib. 5. 6. & lib. 9. Virg. lib. 3. cap. 9. lib. 2. ca. 1. Cres. lib. 9. cap. 93. Colu. lib. 9. cap. 6. Abenc.

Universidad de Deusto
Biblioteca

chiara per guarir le ferite fresche, crudi schiara la uoce schiara il uino, mollifica il pulmone, & ha molte buone proprietà; se l'uoue si mettono à molle in aceto fresco se gli consuma la coccia dura restandogli quella teletta di sotto solamente, & restan tali che si possan metter per qualunche stretto luogo. Si possion conseruar l'uoua in questo modo prima fregandogli con sale trito, ò tenute due ò tre hore in salamora, & dopo lauargli, & riporre, se nella State fra semola ò farina di centeno, & se nell'Inuerno fra la paglia. Verò è che il sale fa scemar l'uoua, & fa che non si uendan così bene, ma non gli lascia marcir così presto. Abencenif dice, che dopo che son così salati si conseruan ben in olio, & io penso che nella State si debban ben conseruare in arena bianca bene asciutta. La carne delle galline nuoue ò polli ò capponi teneri è di molto nobile, & gentil nodrimento come noi uedemo, & dice Auicenna, che se una cosa uelenosa ha morsicato una persona che si ammazzi uno pollo, & così caldo lo metta sopra la morsicatura, & lo mutino molte uolte che non lasciera penetrar il ueleno dentro, ma lo tirera à se, & questo si ha da far subito. I polastri son buoni fino nel fin di Luglio, le polastre nel fin di Settembre, & le galline, & capponi per tutto l'Inuerno. Non uo dir altro delle galline, eccetto che una tela che han dentro de las molleias che par carta bagnata, beuuta è buona contra la pestilenza. Nella molleia del gallo che sia molto uecchio si truoua una pietra quasi di color cristallino, ma non è tanto chiara che tira in berrettino, che non è chiaro, portata in bocca toglie la sete, & leua l'appetito del bere. Ilche è utile per i flemmatici, & hidropici, & altre infermità à chi fa male il bere.

Delle pecore, & le loro qualità. Cap. XXV.

Esa. ca. 52. Plin. lib. 8. cap. 47. Cres. lib. 9. cap. 88. Colu. lib. 8. cap. 2.

VEngo à ragionare della mansuetudine delle pecore, che bisogna in ogni modo che noi parliamo alquanto della mansuetudine di questi innocenti animali, così quieti, & senza strepito, & uoce, che quando pur si ammazzano non gridano. A' questi animali per la lor molto innocenza, & mansuetudine è comparata dal Profeta Esaia, la passione del Redentor nostro. Hor uoler raccontar l'auttorità che di continouo, & sempre riceuemo da questi animali, non accade di dirne molto, poi che ogn' uno lo uede, & sente, & anco oso io di dir che senza esse non potrebbon uiuere le genti, ò bisognarebbe che andassero tutte ignude, & diuentar huomini saluatici, perche esse son quelle che dan lana da uestir Re, baroni, & gente di mediocre stato, & basse, artigiani, contadini, & pastori. Le sue

carni poi, latte, cascio, pelle à chi è che non gioui, & non sien necessarie? O' per dir meglio chi è che di esse non habbia somma necessità, ò chi potrebbe far senza? Hor poi che ci son tanto utile, & necessarie, giusta cosa è che l'huomo si fatichi molto per esse, & in quanto si puo, sian molto ben trattate. Et in uero non è bestiame che sia di tanto utile al suo padrone come le pecore, quando sien ben trattate secondo il douere. Ma per tener in questo bestiame alquanto dell'ordine, & modo che si tenne nel trattato delle capre, dirò prima de i montoni, che in molte parti di Spagna son chiamati marocchi, onde delle lor pelle si chiamano Marochini.

Quali debban esser i berbeci, & quale le pecore. Cap. XXVI.

Colu. lib. 2. cap. 2. lib. 8. ca 3. lib. 7. ca. 3. Pal. Giugn. cap. 3. Arist. ca. 9. de natu. animal. Virg. lib. 3. Georg. Bart. li. 18. cap. 1. Var. lib. 2. cap. 2. Plin. lib. 8. cap. 47. c. 69. li. 17. cap. 47. Colu. lib. 9. cap. 82. c. 83. et 84.

SI deue sempre procurar che i berbeci castroni, & pecore sien bianchi, perche la lana bianca è di maggior prezzo che non è la berretina ò nera, potendosi darle qualunche colore che à l'huom piace, & alla berretina, & nera, niuno ancora, che se la lana naturale si abbatte di esser fina è tenuta in grande estimatione, ma perche molte uolte inganna il color della lana che si uede che molte uolte di berbeci bianchi nascono agnelli negri ò diuisati, & i pastori non sanno qual sia la causa onde non ui poson dar rimedio, è necessario che lo sappino. Dicono tutti coloro che han parlato di ciò che se il beruece ha qualche macchia nera sotto la lengua ò nera tutta la bocca ò la maggior parte di essa, ancora che sia bianco puo generar agnelli ò diuisati ò berrettini ò neri, ma che se l'hanno tutta bianca, & senza macchia alcuna gli genererà tutti bianchi, & perciò conuiene che oltre gli altri segnali che io hora dirò che ha da tener l'agnello per conseruarsi per razza di beruece che hora dirò ui habbia questo ancora, che ancora che per castrati sien tutti buoni non son però tutti buoni per razza, & per farne berbeci, ò alcuni non son così buoni come gli altri. Parimente conuiene che habbin la fronte lunga molto folta di lana, & anco gli occhi neri, & laidi, & le orecchie similmente grandi, largo di corpo, alquanto alto di gambe, largo di lombi, di coda lunga, & larga, il uentre folto di lana, & bassa, & i testicoli grandi di molta lana, & molto fina, largo di petto, le corna molto ritorte, perche quei che le hanno alquanto lunghi, & non ben torti in uecchiezza gli crescon molto, & non gli lascian pascere, & quando à questi tali auueniisse questo, seghinsegli le punte di tutte due, & se son molto uecchi, ammazzinsi. Ma dice Columela che se il paese è caldo che son buoni i mochos, & se freddo quei che han le corna, & quel che ha le corna non ha altro diffetto se non che col uedersi

Universidad de Deusto
Biblioteca

così armato di esse non lascian che gli altri berbeci che son di lui piu deboli saltino adosso alle pecore, & se il mocho si potesse sopportare, è assai meglio per esser piu manso, dico se il paese non fosse freddo doue il grege di queste pecore sarà, ma quella brauezza, & il molto urtare se gli lieua in gran parte se se gli forano le corna con un triuellino, doue dan la prima uolta. Et per razza sono assai meglio quei che son mellizos. Quanto all'età ancora che generino di uno anno, non si gli deue consentire che uadan con le pecore ma con i castrati separatamente, che se inanzi i duo anni si affrontano con le pecore non cresceranno ne miglioreran piu, oltre che anco la razza riuscira minuta. Et se fian così ben conseruati possono uiuer otto anni, che altrimenti per esser molto lussuriosi uiuon poco. Non dico però che si lascin fin che son così uecchi che muoiano ò non uaglion nulla, ma che fino à gli otto anni fan buona generatione, & passatigli, ammazzinsi. Ma uenendo crescendo in dì generano meglio, & figliuoli maggiori, & se nel tempo dello ingenerare se lor ligherà il destro testicolo al sinistro in modo che di esso non uada fuor sostanza ò seme generaran femmine, & ligandosegli lo stanco generaranno maschi, ma molte uolte non se gli possan ligare, perche gli hanno molto congionti alla borsa di essi. Dice Aristotele che nel tempo che i berbeci assaltano le pecore se i berbeci uecchi comincian prima à saltar loro addosso che è segno di buono anno, & di buono augumento, & criar di essi, ma se i giouani cominciano prima de i uecchi è segno di infermità nel grege, à ogni cento pecore è necessario un berbece, & quante centenara di pecore l'huomo haura, tante berbeci han da metter con esse, che ancora che un berbece possa impregnar piu pecore di queste, con tutto ciò non è bene, perche gli agnelli riescono picciolì. Et se nel tempo che i berbeci impregnano le pecore si da à essi ben da mangiare, massimamente quando le impregnano de Inuerno, che alhora non è herba, hauranno piu forza, & piu uirtù, & riusciran gli agnelli ingenerati assai piu grandi, & perciò duo mesi prima se gli dè dare ogni notte un poco di orzo. Dice piu Aristotele, che chi uolesse che il suo bestiame facesse la razza piu picciola che non son le pecore, & che si impregnin di maschi, che auuertano di congiongere i maschi, & le femine in dì sereno & che sia uento di Tramontana, & che tutto il grege camini uerso essa Tramontana, & quando si uorra fare che si empregnino di femine le congiongano quando è uento caldo, & che uada il bestiame uerse il Mezzodì pascendo. Bisogna di saper anco qualche cosa hormai cerca le pecore. E' bene che il patron del bestiame procuri di far la sua razza di quelle che spera che debban crescere, & apportargli guadagno, & non muoiano. E'

cosa chiara che le pecore di un'anno non dan razza buona, & se à caso si empregnassero, liberamente uendansi gli agnelli che ne nascono, acciò che elle piglino in se forza, ma è assai meglio che nel tempo dello impregnare sien separate, perche non le impreguino, & uengano à partorire fin che non habbino duo anni, & se son di buona età da partorire, è buon per esse tutto l'altro tempo fine à i sette ò otto, & anco se son ben mantenute, & ben curate fine à diece ò undeci, ma il piu comune è il tempo che ho detto prima. si han da eleggere le pecore con tutti i segni che io ho detto de i berbeci, eccetto che non sia di statura alta ne habbin corna, che di quelle che hauessero le corna, se ne deue il padron priuare, perche non fan buona razza. Sia della fina lana, & ben folta, che habbia lanoso il uentre larga di corpo, bassa di gambe, con gran coda, & di quelle che soglion far buona razza, non lasci il pastor impregnar le giouani finche non habbino duo anni, & impregnandosi uenda gli agnelli quando son gia grandetti, che occupano le madri, & riescono essi di poca uirtù da quello impoi, che piu uale nel grege hauerne poche & buone, che molte, & cattiue, che queste che ho detto oltre il dar poco frutto inuecchiano molto presto. Son parimente due generationi di berbeci, & pecore, una fina come habbiam detto, et fra esse una piu fina delle altre, & così nelle persone assai piu bianca l'una dell'altra. Altre sono di lana piu grossa, & di poco ualore, & queste sopportan meglio il paese freddo, & pioggioso, & neuoso, & sono in oltre piu gagliarde per andare in luoghi, & paesi montuosi, & solo il uento è quello che lor fa gran danno, ma queste son piu mangiatrici dell'altre. Vi sono alcune fra le pecore pazze ò balorde, che ancora che si uoglian cacciar fuori à pascere non uogliono uscire, & altre uolte sono ostinate di uoler uscire alle tempeste, & alla nieue dalla stalla, & di questa sorte son piu le grosse, che le fine, cioè che han lana fina, & queste di fina lana non han da conuersar molto fra le montagne, & macchie, l'uno perche ui lascian gran lana, oltre che ui si inuiluppano, & i roghi gli stracciano non solo la lana, ma la pelle, di che infermano esse, & muoiono come dirò parlando de i suoi pascoli. Et questa lana è cattiua, & di poco ualore, ancora che sia fina.

De i tempi ne i quali si han da congiongere i berbeci, & le pecore, perche si impregnino. Cap. XXVII.

SE i berbeci andassero di continouo con le femine farebbon continouamente razza nuoua, ma questo quantunche in alcuna parte sia di profitto oue si possa uendere latte, & cascio fresco in altri luoghi è dannoso, Pal. Giug. cap. 4. Aprile e. 6. Nouemb. cap. 113.

Cres. lib. 9. cap. 82. lib. 2. c. 28. Arist. de natu. animal. lib. 6. cap. 20. & 21 lib. 8. c. 20. lib. 9. ca. 3. Plin. li. 18. cap. 47. lib. 8. c. 57. Colu. lib. 8. cap. 3. Varl. lib. 8. cap. 2. Ver. lib. 3. Var. lib. 2. cap. 1. & 2. & 3.

perche in ogni tempo riescono buoni agnelli, & perciò conuiene che uadano appartati l'uno da gli altri, & che solamente si unischono insieme nel tẽpo dello impregnarsi, come dice che faceuano le Amazzone, che in tutto l'anno non si congiongeuano con gli huomini se non in certi tempi per impregnarsi. Et cosi stanno separati i berbeci hauran maggior forza, & maggior uirtù poi per il tempo necessario. Ma prima è necessario di fare certe cose che si congiongano, che se per alquanti giorni prima beon le pecore acqua salata si impregnano meglio, ne ui essendo salata gittisegli del sale nell'acqua che beono ne i canali, ma sia poca, ò diasegli un poco di sale di alquanto un poco che tutto farà una operatione istessa. Et deuesi similmente dar à i maschi che si accendera in loro piu tosto la lussuria; ma dopo che son congionti insieme non se gli dia piu, perche farebbe nascer feto abortiuo. parimente nel tempo che si impregnano, & qualche dì anco dopo non beuan piu di una sorte di acqua che la gran uariation dell'acqua fa gran uarietà, & mescolanza di lana, & in tanto che in alcuni luoghi se quando la pecora si impregna beue di un fiume partorisce l'agnello nero, & se di un'altro lo partorisce bianco, & se di tutti dui, diuisati, come testificano alcuni huomini dotti che ne han scritto. Quanto al congionger i berbeci con le pecore son duo tempi principali Aprile, & Maggio, che gli impregnati di questo tempo uerranno à nascere inanzi che uenga il freddo dell'Inuerno, & saran grandicelli. L'altra stagione è nel mese di Ottobre che uiene poi ò nascer nella Primauera, nelqual tempo uengono ad hauer ben da pascere. Et questo è bene per i paesi doue neuica molto, se non se gli da à mangiare dentro in casa che uengono à partorire quando è dell'herba assai, ma se han ben da mangiar nell'Inuerno onde posson le madri dar gran latte à gli agnelli, & anco essi possan pascer alquanto, han gran uantaggio quei che nascon nell'Autunno qualche dì prima ò dopo la festa di S. n Michele che son piu grandi, migliori, & piu sani, ma non si han da impregnar dopo il mese di Maggio, perche le pecore uanno pregne cento, & cinquanta dì, & quei che nascono nell'Inuerno essendo allhora poco da pascere & poco latte, riescono deboli, & di poca forza, ma se il paese è di molta herba, & non freddo, si fanno assai buoni che ben sopportano gli agnelli il gelo, ò se si tengono nelle stalle, & quiui se gli dia da mangiare come si fa in molti luoghi doue l'Inuerno è molto aspero si come racconta Virgilio de i paesi Settentrionali di Scithia, & in molte altre parti doue il bestiame non esce delle stalle l'Inuerno, & quiui si dia lor ben da mangiare, & per questo in simili paesi son le carni piu grasse nell'Inuerno che nella State. Gia dissi nel capitolo di sopra quel che dicono i dottori di questa arte di quel che si

che si ha da fare per far generare, maschi ò femine che son di due cose come si disse. In tre ò quattro uolte che il berbece habbia assaltato la pecora resta pregna, & essendo pregna conuien che sieno appartati dalle femine, & che uadano con castrati, perche procuran di tornarle ad assaltare, & le fan disperdere. Et anco se dopo che son pregne ò pioue ò fa gran freddo, partorischono abortiui ouero se uenissero tuoni maggiormente essendo sole, & per questo auisano che se quando le pecore son pregne uengono i tuoni, si debban metter le pecore tutte insieme che la compagnia è gran rimedio per i tuoni, & il medesimo è ne gli agnelli piccioli che da paura muoiono. Se mentre son grauide mangiano ghiande si sperdono, ma dopo che han partorito dan molto latte; al partorire usi il pastor gran uigilanza che le pecore partoriscono con gran fatica, & dolore, & molte muoiono di parto, però è bene che qualche uno resti sempre dietro il bestiame quando pasce ò camina per raccogliere le madri, & gli agnellini se lor auuenisse di partorire, & nel tempo del partorir deono caminar poco pascendosi in poco spatio, perche meno danno riceuono. Et anco nell'altre parti raccoglionsi le pecore quando uoglion partorire nelle loro stalle grande, & ben calde, & quiui partoriscono. Questo si fa doue son gli Inuerni molto piouiggiosi, che se nel nascere si bagnano gli agnelli riceuon gran danno. Et in questi tempi tenganſi presso il fuogo, & in luoghi ben serrati che lor bastan di mangiar due uolte il dì, et subito che le pecore hauran partorito esprimasen gli le poppe gittandosi uia il primo latte che uiene, che gli farebbe lor gran male se ue poppassero, dopo se han da congionger con le poppe delle madri accio che tettino, ne uolendo tettare, ungasegli la bocca con alquanto di latte ò cotica di uacca ò di porco che subito piglieranno il latte. Et anco accio che piglino intiera cognition delle madri, & si faccin gagliardi da poter ir dietro di esse al pascere tenganſi per i duo primi dì serrati in casa madre, & figliuoli, & dopo andran tutti insieme à pascere. Ma assai piu grassetti si fanno, & anco piu sani se son tenuti nelle stalle loro, & la mattina, & al tardi la sera si tornino à rimetter dentro accio che le pecore non gli affuoghino, & perche il correre lor fa gran danno, stieno in luogo stretto caldo, & oscuro, & in qualche dì chiaro, & con sole cauinsi fuore alquanto, perche si rallegrino, & sfastidiscano, & fra tanto che staran cosi riserrati diaglisi ogni settimana un pochetto di sale, solo perche piglino appetito, & si auuezzino à mangiare, & diasegli anco qualche herba tenerina come son foglie di gramigna, & di auena, semola, mellega, & anco gli è molto buona un poco di farina di orzo. Et anco se facesse tempo fortunale che le madri non possano uscir fuori à pascere, ò

Universidad de Deusto
Biblioteca

non ui fosse che mangiar in campagna, se gli deue dar à mangiar nelle stalle fieno, & paglia, & accio che lo mangino se gli deue in esso mescolare alquanto di sale, si come io dissi nel capitolo delle capre, & dar lor rami di oliue, sambuchi, foglie di alami, & di oliui (che si deon tener in ordine per questi tempi) & orzo, & sopra tutto del sale, perche col sale beon molto, & han molto latte, & gia che son grandicelli gli agnelli possono ben ir con le madri, & se qualche uolta si caueran fuori à pascere, sia doue sarà abbondanza di herba fresca, & perciò son molto buoni terreni lauorati. Han da poppar quattro mesi, & percio che generan anco essi certi piccioli pedocchi, onde si infiacchiscon molto, si han da trasquillar nella Primauera, & dopo che san ben pascere, & che han poppato il tempo che io ho detto, appartinsi dalle madri con quelle che non son pregne, & con i berbeci ò castrati accio che perdano il tettare, & subito si puo cominciare à far il cascio prima che alle madre si asciughino il latte, & dopo l'hauer domenticato il poppare, uolendosi rimetter con le madri non se gli fara danno alcuno. Ma quando son cosi segregati dalle madri diasi lor ben da mangiare, perche con l'abbondanza del buon pasto perdano il disiderio delle madri, & nel primo ha da ire con altro bestiame maggiore come son berbeci ò pecore non grauide accio che uadan assai meglio accompagnati, & si pensino che sien le madri loro.

Del pascolo di questo grege, & del cibo loro che si ha da conseruar in casa per esso, accio che non muoia di fame l'Inuerno. Cap. XXVIII.

Pal. Nouembre cap. 13. Cres. lib. 9. cap. 81. Ver. lib. 3 Colu. lib. 8. cap. 3. Arist. lib. 8 cap. 18. Bart. lib. 8. cap. 75. Iustin hist. cap. de hi. 9. Varr. lib. 2 cap. 2. Plin. lib. 8. cap. 27. li. 10. c. 73.

SO che non bisogna di premer molto in auisare, che per il bestiame pecorino son molto dannosi i paesi montuosi, & spessi, perche la lana si uede chiarissimamente riceuer gran mancamento, che per essi come si è detto le pecore con le fratte, & macchie si pelan molto, altre che si fanno rognose, & inferme, & sempre si ha da procurar che in ciascun tempo sieno ben mantenute cosi nella State come nell'Inuerno, ò in campagna ò in casa, se il tempo, & il paese lo richiede. Et assai meno spesa è al padron del bestiame, prouedersi di prouisione per esse per l'Inuerno che di hauersi à cosi arischiare come suol farsi. In questo modo nell'uscir dell'inuerno fra la lana che si perde nelle macchie, & fra gli agnelli che non si allieuano in tanto numero si perde un mondo, che ancora che non si habbia da pascer il bestiame tutto l'Inuerno in casa, è nõdimeno bene di tener di continouo prouisione in essa con che si possa soccorrere in tempi di grande acque, nieui & uenti, & anco in molte parti si mantengono i bestiami nelle case, & se

ne trouan bene coloro che lo fanno, perche ingrassan piu, dan molto latte, & non se ne muore niuno, che à qualunche bestiame tanto destrugge, & rouina il freddo, & tanto lo indebbolisce quasi come la fame. E' ben uero che questo è piu necessario in un paese che in un'altro, che ne i caldi, & di grassi pascoli, & molta herba meglio se ne gouerneran in campagna che nelle sterili. E' bene che ne i paesi freddi habbino le loro stalle (dellequali dirò nel seguente capitolo) & habbinsi fieni, & altro nodrimento lor conseruati. Doue non è fieno, foglie di alberi, come dissi di sopra, paglia, mellega ò uerde ò secca, paglia di lupini, & di altri legumi che per fame ogni cosa mangiano, & perche gli debba mangiare, ò se gli mescoli sale ò si borsi di acqua nellaquale sia disfatto il sale che lo mangieranno piu uolentieri, & se gli dia ben da bere che col bere ingrassano, & fan piu latte oltre che il latte è assai piu saporito che naturalmente conserua in se alquanto di quel sapor di sale, & anco dice Aristotele che se nell'Autunno (& questo è quando non hanno herba da pascere) si piglian molte zucche uerdi, & si tagliano minutamente, & si metton ne i luoghi doue se gli da il sale meschiato con esse che le mangiano molto bene, & dan molto latte, & il medesimo auuiene con le capre, & con le uacche. parimente si ha da considerare che se ben si dice che i pascoli debbano per questi animali esser molto abbondanti si intende però che non sieno troppo morbidi, massimamente humidi, & pieni di herbaccia grossa simile à quelle che nascon ne i lagumi, perche con la morbidezza uengono à infermar molto, & anco in simili luoghi non riescono di cosi buona carne come nello asciutto, colli & monti, ma se non si truouano questi pascoli cosi asciutti, & buoni, facciasi almeno che non pascan molto nel morbido, & se fia l'anno molto abbondante di herba, & molto ingrassa il bestiame, ne suole di ciò morire spesso, & perciò è bene (poi che per grassezza muore) che sia cauato tardi à pascolare, & sia ridotto à casa presto, ma quelle della lana grossa sopportan meglio i pascoli humidi, & herba grossa che non faran l'altre delicate, & con lana fina. Doue son colli, & mediocre herba fan meglio quelle dalla lana fina. Ma per qualunche luogo che uada à pascere questo bestiame, auuertasi che non pascolino oche, perche oltre che lo sterco di esse abbrusciа l'herbe, se lo mangiano le pecore, & uengono à insecchirsi, & à smagrirsi molto, & anco in alcune parti doue si fa grande diligenze in tenere bestiame pecorino è una legge che niuno crie oche saluo dentro le case, & ancora che esse nell'Inuerno sia utile andar fra alcune uigne doue è herba, e con tutto ciò molto dannoso alle uigne, perche con la lana gitta per terra i bottoni ò occhi, & nella State cacciasi ben di mattina à pascer quando sia

Universidad de Deusto
Biblioteca

rusciada ò sia l'herba fresca, & nell'Inuerno non escan mai finche la gelata non sia risoluta, & se non si serrano l'Inuerno nelle stalle doue sia il paese freddo è necessario menarle à inuernare in luogo caldo, & doue sia ben da pascere, & ne i tempi caldi tornarle à i luoghi freschi, & perciochè questo bestiame è molto tenero di capo, & il sale fa lor gran male, si ha da hauer questa auuertenza che nella State magiormente quando sono i dì caniculari si pascano la mattina che il Sole non dia loro à pieno in capo ò in fronte, il che si fara bene pascendosi inanzi il Mezzodì uerso il tramontar del Sole, & da mezzodì inanzi uerso Oriente, & anco questo è piu necessario in quelle di lana grossa, che son piu tenere di testa, & à mezzodì, & anco dopo che comincia à far caldo rimettansi all'ombra, ò di alberi ò di montagne ò di portici, & però è buono che doue praticano, & pascolano questi animali sieno alberi da molte bande oue possa questo bestiame passar il gran caldo del dì. Et quando poi comincierà à rifrescar uerso la sera tornarle à pascere, & à bere, & anco se sia bisogno di notte pascerle alquanto. Come se gli habbia da dare il sale uedasi quel che ho detto nel capitolo delle capre. E' bene per esse che sia l'herba ben netta, maggiormente di arena, che è lor molto dannosa. E' gran bene di metterle nella stoppia subito, che sia metuto il grano, si perche raccoglie per terra il perduto, & si anco perche gioua molto alla terra, maggiormente se uiene à dormirui, & dopo che ui son ite le pecore ui si possin ben metter poi i porci, accioche mangino il caduto in terra, & quello di che le pecore non si son potute preualere. Il dormir di esse sia in luogo asciutto esposto al Sole ben guardato da lupi. Questo bestiame uuol molti pastori, & molti cani, ma uuole che sempre gli uada inanzi un pastore, che le guidi, & gli altri gli uadano da i lati, & di dietro, & piu han da fare i pastori con esse con le minaccie, & gridi che con batterle, & non se gli han da dar sassate, & guardan pur se gli tirino i sassi, che non le cogliano, ma stan piu per spauentarle, ma i fischi, & i gridi son lor piu spauentosi, & men dannosi, & sempre il pastor salisca ne i poggi, & luoghi alti, perche de li uedano ben all'intorno, & pongan mente se ui son ladri, & lupi, & se alcuna resta in dietro smarrita, & i lupi, & se alcuna ui uedesse rimasa, riducala. Questo è quanto breuemente basti circa il pascolarle, & con finir di parlarne dirò che Bartolomeo Anglico dice che se si tiene dui ò tre dì una pecora ò castrato senza darsegli da mangiare, & dopo sia ben pasciuta, che ingrassera uia piu che in ueruno altro modo.

Delle stalle per il bestiame pecorino. Cap. XXIX.

NOi uedemo che per alcuni tempi son necessarie stalle, perche non possono in ogni tempo ne anco star di dì in dì in campagna, massimamente in alcuni paesi, doue gli Inuerni son molto asperi. Conuien di parlar delle stalle, & ancora che per bisogno ogni coperto possa sopplire, con tutto ciò doue è necessario il caldo è utile il prouedimento. Han da esser cosi grande quanto il padron potra conoscere, che possan bastare per il suo bestiame, & fatte uerso l'Oriente, ouero il Mezzodì, che poi che si fan particolarmente quasi per rispetto dell'Inuerno, & contra i freddi è cosa ragioneuole che stan fatti doue dia il Sole. Sian basse di tetto, perche saran piu calde, piu presto lunghe, che molto larghe, che pendano alquanto, accioche si scoli l'orina di questo bestiame, & ogni bruttezza, non uentosi, ne humidi, & perche la lana si imbratta con il letame loro, & l'orina, & perciò si guasta molto, oltre che il bestiame per questo ne diuien rognoso, & infermo, è bene che il suolo sia pieno di paglia, ò di qualche altra cosa simile secca, si perche le pecore habbino da star nette, & sane, come anco perche quel letame ben ordinato sarà utile al lauoriero del campo, però quel che è brutto cauisi spesso fuori, & mettauisi altro piu netto, & quello mettasi al montone doue habbia da marcire bene, si come dissi di sopra nel libro quarto. In queste stalle si han da abbrusciar corna di cerui, cedri, rosmarino, ginebro, & altri simili odori, per rispetto delle serpi, & altri simili animali uelenosi che quiui corrono all'odor del latte, & fan gran danno à questo bestiame, & anco molte uolte al pastore, & guardiano di esso, che da questi odori fuggono queste uelenose bestie, assai sopra tutto han da esser queste stalle nette, & ben calde per tutti i bestiami.

Var. lib.2. cap.2. Colu.lib.8. cap.3. Cres.li. 12. cap.2. li.9.ca.83. Virg.lib.3.

Del castrare, & tosar delle pecore. Cap. XXX.

COme si habbin da castrar gli agnelli non accade di dirlo qui poi che si è detto del modo, & del tempo di farlo nel capitolo delle capre, che quel medesimo stile si ha da tener in questo che fu insegnato à douersi tenere ne i capretti, & dice Varrone che non si debban castrare minori di cinque mesi. Del tosar nascono dui utili, l'uno è di allegerire questo bestiame dal carico, & infermità, l'altro è pigliar la lana per il uestir delle gente, & altre necessità che in casa di continouo habbiamo, ma non ogni tempo, & stagione è ugualmente atto à douer farsi, che è assai meglio nel

Var. lib.2. cap.3. lib.1.c.37. lib.2. c.11. Cres. lib.9. cap.83. Plin.li.12. cap.2. lib.8.c.29. Pal. Lugli. cap.6.et 8. Colu.lib.8. cap.4. Cat.ca.95. Ver. lib.3.

scemar della Luna che nel crescere, & in un paese è piu per tempo che in uno altro che ne i paesi caldi è buono di tosarle di Aprile, & anco cominciar nel fin di Marzo, & ne i paesi freddi di Maggio, & anco se son molto freddi di Giugno, & perciò che in questo non si puo assignar regola certa comune à tutti i paesi, massimamente per la mutatione de i tempi, ciascuno potrà appostare il migliore tempo, & piu opportuno, & consueto nel luogo doue si truoua, pur che sia tempo sereno, chiaro, & caldo, quel dì che tosera, che non sia uento, & non si faccia la mattina molto à buon'hora ne anco la sera molto al tardi, perche pe'l caldo, & il sudore riesce la lana piu bianca, piu pesante, & di miglior colore per douersi uendere, & dopo l'hauerle tosate, su uer il tardo haura il bestiame commodità di pascer alquanto essendo tutto il dì stato serrato, & à diggiuno, & nel tosar habbisi gran diligenza, & auuertenza che non se tagli la pelle à qualche una, ma se per sorte qualche una ne restasse ferita è bene di ungerla con pece liquida, ouero gittargli sopra cenere della fucina de i fabri, & ferrari che con esso sanerà, oltre che è buono ad ammazzar animali che haues se à dosso. Le pecore di lana grossa si tosano piu tardi che quelle che l'han fina. Dicono questi dottori che quando son tosate, si habbia acqua nella quale sian stati cotti lupini, & fece di buon uin uecchio, & altre tanto di morca d'olio, & zolfo pisto, & toruisca mescolata insieme, & con essa freghinsi ben le pecore, & dopo tre ò quattro dì che habbin ben sudato, se stessero uicine al mare, lauinsi alla riua di esse, & se non ò con acqua piouiggiana ò altra doue sia stato messo sale, & con essa si lauino le pecore in modo che restino nette in dì caldo, & così tutto l'anno staran senza rogna, & sane, & anco crearan piu lunga la lana, & piu fina oltre che gli ammazzano pedocchi, & simile bruttezze che hauessero addosso. Dice Plinio che il buon tempo del lauare è quando le uigne si sfrondano. Et in alcune parti doue è paese, & acre caldo si tosan due uolte l'anno. Nel tempo del tosare taglinsi le code alle pecore, & montoni, eccetto à berbeci, & alhora deonse signalare tutte.

Cres. lib. 9. cap. 80. lib. 9. c. 30. Arist. li. 8. cap. 10. de nat. anim. Bart. lib. 8. cap. 75. lib. 8. ca. 2. Ver. lib. 3. Colu. lib. 8. cap. 5.

Di alcune infermità di questi animali. Cap. XXXI.

IN questo bestiame uengono alcune infermità, lequali si curano nel medesimo modo che io dissi delle infermità delle capre, di esse dirò qui alquanto, & il resto nel trattato del bestiame uaccino; i segnali che mette Pietro Crescentio che sieno ammalate son questi. Se portan di continouo bassa la testa, che quella che è sana, & gagliarda porta il capo alto, &

che aprendosigli gli occhi si uedrà in esse certe uene grosse come bianche, & se son sane l'hanno sottili, & ben colorite. Aristotele da un'altro segno che stia la pecora sana che se nell'Inuerno gli è caduto la gelata sopra, & non se gli scosse da dosso il gelo, ancora che Bartolomeo Anglico dica il contrario, che quella che è sana, & grassa se la scuote, & che la debbole & inferma non ha forza da farlo, & perciò se la conserua piu addosso. Ma la maggior infermità che si habbia questo bestiame è la rogna, laquale gli nasce molto dal patir freddo, & fame, ò se dopo l'hauerlo tosato, non gli è stato fatto quel rimedio, & l'inferman anco molto le spine, & roghi luoghi asperi, & le stalle mal nette. Segno di rogna nelle pecore è il uedere che si grattano spesso, & subito deono esser quelle che l'hanno appartate dall'altre, perche una pecora infettata infetta tutte l'altre. Gli giouerà molto perciò la medicina che si disse nel capitolo di sopra dell'acqua de i lupini, & altre compositioni gittandosegli sopra buona quantità di belenno & è miglior bianco, & buona mirra, gia io dissi come si faceua nel capitolo de i ginebri nel terzo libro. E' buono il sugo ò morca che esce dell'oliua quando stanno ammontonate cotta fin che rientri i duo terzi, ouero orine di persone doue sien messi alcuni pezzi di creta calda ò pece liquida di quella che io dissi di sopra, alquanto di zolpho trito, & tutto insieme cotto al fuogo. Da un'altra medicina Columella dicendo che si debba pigliar della cicuta nella Primauera quando non ha gittata la semenza, & si pisti, & caui il sugo, & gli metta buona quantità di sale duro, & si metta, & conserui in un uaso di terra inuitriato, & si cuopra molto bene, & sotterrisi in un montone di letame putrido, & quiui si tenga questa mestura un'anno intiero che sudi con quel caldo, che dice con quell'unto è cosa singolare unger la rogna essendo prima bene scaldato, & se la rogna in un luogo fosse molto aspera, si deue prima che si uenga, fregar ben quel luogo fin tanto che ue esca sangue se hauessero febbre cauisi lor sangue dall'unghie ò di sotto gli occhi ò dalle ciglie dandosegli da mangiare foglie di salci ò di sarmenti ò di alami, & tramutarle in luogo freddo, che quel che dice Pietro Crescentio de i buoi fa anco utile alle pecore, & il medesimo è buono quando gli cresce molto il fecato, mutandosegli anco i pascoli. Ne muoiono molte, massimamente i montoni di grassezza, che se gli cuoprano i rignoni, & questo è nel mese di Giugno, & di Luglio che col caldo, & con la grassezza si affuogano, & perciò conuiene che in questi tempi sien mutati à luoghi freddi, & che si tengan serrati in modo che non pascano se non poco, maggiormente in quei mesi che son molto caldi che nel fin di Agosto, & di Settembre quando comincia poi à rifrescarsi il tempo, man-

gino poi quanto uogliono. Dello allupato il miglior rimedio è di ammazzare quello agnello che l'haura maßimamente i piccioli prima che lo attacchi à gli altri. Dell'altre infermità dell'acqua che naſce loro fra carne, & pelle, gia ſi diſſe à pieno nel capitolo delle capre, la gran ſete fa lor gran danno, & tanto che l'affuoga, & queſto gli auuiene di Maggio, & di Giugno. Molti gli cauano il ſangue dal naſo per di dentro con un certo ferro molto tagliente, & con queſto rimedio guariſcono alcune ò ſotto la lingua. Gli uiene il ſangueſciuolo per hauer molte uolte mangiata una herba chiamata da Columella ſanguinaria, & è ſegno che habbin queſto male ſe fa gran ſchiuma per bocca, & ſe gli enfia il uentre, & ſi ritorcono, & è il ſuo rimedio ſanguinarle ſotto la coda. Se muoiono di qualche peſtilenza il miglior rimedio è mutargli il paſcolo, & paeſe ſe fia poßibile di qualità contraria. Nelle infermità de gli agnelli, uedaſi quel che ſi è detto de i capretti nella cura del mal della bocca. Se altre infermità naſceſſero nel grege, procuri il paſtore di conoſcerle, & guarirle, & perciò è neceſſario che ſin da picciolo habbia il grege in pratica che non è bene per queſta cauſa di andar ogni dì mutando paſtori, che ne prouiene gran male. Si deuon guardar molto queſti animali dalle canneggie, & altri paſcoli à loro nociui, & uelenoſi, che molti perciò ne muoiono.

Del caſcio, & di alcune ſue proprietà, Cap. XXXII.

Plin. li. 11. cap. 41. li. 11. c. 21. li. 11 c. 12. li. 28 ca. 9. Var. lib. 2. cap. 11. Colu. lib. 8. cap. 8. Pal. Ma. cap. 9. Ariſt. lib. 3. cap. 20. de na. anima. lib. 3. c. 21. Plat. lib. 2. Anic. lib. 2. cap. 17. li. 2. c 117. Ma. par. 3. Bart. li. 19. cap. 74. lib. 18. c. 3.

IO non credo che ſia quaſi niuno che non ſappia far il caſcio, ma io non laſcierò di parlarne poi che ſingolari huomini ne han uoluto trattare, & ſara prima bene di ragionar de i quagli. De i quagli de gli animali ſi quaglia molto bene il caſcio, & ſi poſſon molto bene cauar i quagli per queſto effetto de i capretti ò cerui picciolini, & altri prima che paſcano, ma fra tutti gli animali il piu eccellente è quel de i capretti, & anco dice Paladio che con le pelleciuole tenere de i polli ſecchi, & piſti ſi quaglia anco il latte. Altri lo quagliano con latte di fichi, ò col tagliar i rami, & ſpremerne il latte, & metterlo nel latte, ò come dice Ariſtotele cogliendo il latte dal fico con lana netta, & al tempo del quagliar lauar quella lana con un poco di latte, & metterlo con l'altro, & con queſto latte di fichi il caſcio ſi fa piu ſaporito, ma ſopra tutti i quagli per perfetto ſapore porta il uanto quel caſcio che è quagliato col fior del cardo che è dolce, il quaglio de gli animali da piu caſcio, ma non di tanta perfettione quanto è l'herba. Ma è da ſaper bene che non ſi fa il caſcio di ogni latte, perche il latte è di animali che hanno i denti di ſopra, & di ſotto, & non ſi puo quagliare

gliare ſe non è meſcolato con qualche altro, che quel che molti dicono che in alcune parti ſi fa caſcio de caualle ò di aſine, non ſi ha da intender che ſi faccia ſolo, et ſeparatamente, ma meſcolato con latte di grege. Il quaglio è tanto migliore quanto è piu uecchio come dice il medeſimo Ariſtotele, & il modo di farlo è noto à ciaſcuno, ma il tempo è che non eſſendo il latte buono ſubito che la pecora ò capra ha partorito, ne anco di quelle che han gia molto tempo fa partorito, coſi è il caſcio, & di beſtiame ſano, & non infermo, graſſo, & non fiacco ò magro, & anco ſecondo i paſcoli coſi ſono i caſci cattiui ò buoni, & buoni, & migliori, il caſcio delle uacche è di piu dura digeſtione che niuno altro che ſia, quel delle capre è di poco nodrimento, & forte digeſtione, quel delle pecore è il mediocre fra i detti, & per queſto è il migliore, uero è che dal latte delle uacche eſce due uolte tanto caſcio che de gli altri. Di bufali ſi fa il caſcio aſſai dolce, & butiroſo come quel delle uacche. Se il caſcio ſi ha da mangiar freſco non importa molto che non ſia bene ſpremuto, ma douendoſi conſeruar per prouiſione ſi ha da leuargli molto del ſiero, & dopo mettergli ſopra qualche buon peſo, & anco in molti luoghi doue ſi fa caſcio aſſai lo ſprimen con torculi, & dopo ui pongon ſopra ſal trito, & anco ſe è duro è migliore, coloro che ui mettono il ſale con acqua non la intendono. Si puo metter inſieme col latte qualunche ſapor di ſpecie accio che con eſſo ſapore rieſca il caſcio ò polegio trito ò axadrea, & anco molti ui gittan (come dice Columella) pignuoli freſchi piſti inſieme col caſcio, & meſcolati con il quagliato. Ma è queſto per mangiarlo ſubito freſco, dopo l'eſſer fatto, & eſpremuto ſi ha da porre in luogo freſco, & deroſo, & dopo l'eßer alquanto aſciutto à un poco di fume fin che ſi uenga bene indurendo, & dopo che ſia ben aſciutto, & quaſi ſecco, mettaſi in olio che quiui migliorerà molto, & non ſia mangiato da tarma ò da uermi, & ſe gli haueſſe gia criati ſubito muoiono, & non ſi ammufferà, & in queſto modo ſi potrà conſeruare quanto l'huomo uorrà. Dopo deue metterſi fra mellega ò orzo in alcune terre per ſicurezza de i gatti, cani, & ratti, ma non in grano, perche il grano è caldo, & lo ſcalda. Il butiro ſi uſa in molti luoghi in uece di olio per molte uiande, ma perche quello che è alquanto uecchio non ha buon ſapore da mangiare, & ſimilmente quel che è ſalato, perche il ſale fa uenir rancido lauiſi molte uolte con acqua freddа, che in queſto modo torna in modo che par freſco, ma ancora che ſi adopri in luogo d'olio, non ſi deue mangiar con peſce che cauſa cattiue infermità, & incurabile come è il mal di ſan Lazzaro, & altre. Ha il butiro proprietà di mollificare, & diſenfiare, & maturare, & ſe uno ha mangiato coſa uelenoſa, & piglia butiro à

Universidad de Deusto
Biblioteca

tempo, l'aiuta come triaca. Mollifica le piaghe, & durezze interiore, fa male allo ſtomaco, à chi l'uſa di mangiar troppo ſpeſſo, ancora che ſia ſano al uentre. E' buono à far ſingolari unguenti, & per far maßimamente diſoppilare le opilationi, & quelle particolarmente che uengono alle creature picciole. Son due ſorti di caſcio ò freſco ò uecchio, il freſco da piu nodrimento al capo, & non è di coſi forte digeſtione. Il uecchio è piu duro da diggerire, & genera cattiui humori che fa oppilationi, pietre, & arena ne i rignoni, fa graue lo ſtomaco, genera toße, reſtringe (& maſſimamente il caſcio delle capre) le ute dell'orina ſe ſe ne mangia in gran quantità, & percio non lo deon mangiare coloro che han mal di pietra, & coloro che orinano con difficultà, & meno coloro che han mal di hijada, & cauſa cattiue infermità ne i fanciulli, perche qualunche coſa di latte ſi per ſua natura, come per riſpetto del quaglio che riſtringe, riſtringe i pori, & la uia dell'orinare, ſimilmente ogni coſa di latte è molto dannoſa ne i tempi contagioſi, & peſtilentiali, & per infermità che ſi attacano, & per niun modo lo mangino coloro che ſon tocchi da dolor di coſta. Il freſco rifreſca lo ſtomaco, & è buono per coloro che ſputan ſangue. Il ſecco fa punture, genera colera, & è cattiuo per i gottoſi, & perciò di eſſo ſe ne dè mangiar poco, ma mangiato dopo pasto fa che i fumi non ſalliſcano alla teſta ritiene il fluſſo, & quanto è piu uecchio per questo è migliore. Se ſi pone il caſcio freſco ſopra la morſicatura de qualche animale uelenoſo ò di cane rabbioſo, caua fuore il ueleno, ilche ſi conoſce che ſi muta la bianchezza del caſcio, & diuenta giallo. E' di gran nodrimento per le perſone che faticano. Son tante le proprietà delle pecore, & caſtrati che ſe io le uoleßi eßplicar tutte mi biſognarebbe di far un libro ſeparato, ma questa io metterò per molto notabile che dice Ariſtotele della lana, che ſe della lana di qualche agnello che ſia ſtato ammazzato de lupo ſi fara fodra per ueſtire che genererà molti pedocchi, & piu che de niuna altra ſorte di lana. La pelle calda coſi come ſi ſcortica dalla pecora ò montone (& tanto fia migliore quanto fia piu graſſa) lieua il dolore delle ferite. Questo dice Galeno nel libro undecimo de' Simplici medicina, capitulo pellis ouis, & per queſto è ſi buon rimedio, & coſi eccellente medicina, che gli guariſce in duo giorni. Se lo ſterco de i capretti è impaſtato con aceto lieua la paßione fra pelle & pelle & ſe con olio & cera guariſce le abbruſciature. Dir delle carni, & ſue differenze come ſia migliore quella de i caſtrati, che quella delle pecore, & de i caſtrati, che quella de i becchi, de i giouani, che de i uecchi, di quelle pecore che han la lana fina, che quelle che l'han groſſe, & come gli agnelli ſon dannoſi per partecipar

molto della flemma, non accade, poi che ognun lo ſa, queſto puo dirſi, & affirmarſi con uerità, che la carne del caſtrato giouane di lana fina, & caſtrato graſſo ſi puo anteporre à tutte le altre carni.

De i Palombi, & Palombare. Cap. XXXIII.

FRa gli ucelli niuno è che tante uolte multiplichi quanto la colomba, che la gallina ancora che faccia piu uoua, non ſi affiacca tante uolte ancora che in una uolta poſſa far piu polli col ſuo couare, che non fa colomba piccioncini in molte. Son tre ſorte di palombe l'una è ſaluatica della quale non intendo io di parlare, perche à niun patto poſſono queſte dimeſtiarſi per alleuare. Altre ſono palombe di colombara, altre dimeſtiche, & ſalenghe, & queſte ſon le migliori, ma queſte ultime ſon le migliori, benche queſte due ultime ſon quaſi d'una medeſima ſorte, & perciò ſi ha da trattar tutte in un medeſimo modo, ma prima conuien di parlar di come debba eſſer la colombara. La colombara è coſi di gran guadagno quando ſia ben gouernata, & trattata come ſi richieda, & è di poca ſpeſa, perche i colombi per la maggior parte uiueno di quel che da ſe iſteßi ſi uan buſcando, eccetto in certi tempi che fuori non trouan che mangiare. Le colombare ſi fanno ò in caſa ouero in campagna. Se ſi fa nella città, & luogo habitato è migliore in edificio alto doue i colombi poſſano entrare, & uſcir comodamente, per ciò in ſimili luoghi ſi fanno in torri, ma ſon molto miglior in campagna che in terre habitate. Per colombara ſi ha da far elettione di luogo raſo di alberi, perche quiui ſi poſano molti ſparuieri, & altri ucelli di rapina, che fan gran danno à colombi. Sia uerſo il Sole, che col caldo del Sole, creſcon molto i piccioncelli, habbia uicina acqua corrente doue ſi poſſan lauare, & bagnare, perche non ſi mettano in quella che beono, che fan gran danno poi à i piccioncelli, & all'uoua, & però ſe gli de metter questa acqua da bere in uaſi aperti nel medeſimo modo che io diuiſai douer eſſer quelli per dar bere alle galline, che ſe ſi lauano le colombe fuore, col uolare ſi aſciugano prima che entrino nel nido. Conuiene all'intorno della colombara hauer circuito alquanto di terreno con ſiepe ò con muro, acioche quiui ſe gli gitti da mangiare, & da bere, & è ben anco quiui per lor ſeminar qualche coſa. Alcuni ſono che fan le colombare ſopra pilaſtri con colonne ò di legno ò di pietra, pur che ſieno i pilaſtri tali che poſſan ſopportare il peſo dello edificio, & ſien rotondi, & molto liſi, acciò per eßi non poſſan ſalire gli animali uelenoſi che guaſtano, & rouinan molto le colombare, come ſon ſerpi, lucerte, ratti, gatti, & ſimili animali, ouero

Varr. lib. 3. cap. 7. Creſ. lib. 9. cap 4. li. 9 c. 110. li. 9. c. 110. Colu. lib. 9. cap. 7. Pal. lib. 1. cap. 24. Bar. li. 12. cap. 28.

Universidad de Deusto
Biblioteca

son fatte à maniera di casa nell'alto di essa, che così facendosi deue esser tutta di mattoni ben congionti con calce, in modo che fra un mattone, & l'altro non sia piu calce di quanto pigli, perche in questo modo non ui saran coue di questi animali uelenosi. Vogliono esser le mura ben biancheggiate, & scialbate dentro, & di fuori, & ben liste, si perche in esse non possano arrapparsi detti animali ò persone per robbare, & anco perche le colombe si compiaccion molto del color bianco, onde ne ne corron poi molte. La torre, & alto di essa sia come si è detto ben esposta al Sole, & bene desbrigata da qualunche impedimento che gli lo potesse ritenere, che habbia molte coue assai grande, che in ciascuna di esse possan capere il padre, la madre, & i figli, non sien piu alte di quanto ui possa aggiongere un'huomo con una scala di quattro ò cinque passi, che i colombi piu uolontieri criano ne i luoghi alti, che ne i bassi, perche quiui pensano di star piu sicuri. Habbia la camera alta alcuni appartamenti, come luoghi piccioli di necessarij, che non sia tutto un corpo, habbian qualche stanga attrauersata doue possan posarsi quando fa gran caldo, & che quiui si ritirano all'ombra ò quando pioue ò nieua, perche stieno al sciutto, ma queste tale stanghe ò bastoni non sieno presso al tetto, perche se ui fosse qualche ratto ouero donola, non possan discendere per ammazzar i piccioni sopra quelle stange. Le coue han da hauer ciascuna un mattone alquanto in fuori, nelquale possano assentarsi i colombi, accioche non entrino di uolo nelle coue, & nidi. Habbia le sue finestre uerso Oriente, & Mezzodì per lequali l'Inuerno gli possa penetrar il Sole, & anco uerso Tramontana, onde gli possa entrar il fresco nel tempo della State, purche sien tenute serrate nell'Inuerno, & sopra i tetti tenganfi le sue finestre, & entratori tutti con le porte, & in tal modo ordinate che tutte si possano aprire, & serrare con le lor corde insieme, acciò per esse non possano entrare animali, che mangino le colombe, l'uoua, & piccioncelli; & i tordi si han gran fame, & non truouan che mangiare forano i gozzi à piccioni per mangiargli quel che essi ui tengono dentro, & elle con la simplicità loro se ne stan chete, che non sanno à niuna cosa far male, eccetto al seminato, & à loro tutti quasi gli animali fan danno, che non si san diffendere, & molte uolte di notte subito serrinsi tutte le finestre, & dopo si monti su che ui si trouerà quantità grande di tordi, & passari. Ha ha hauer la colombara una porticella nell'alto, per laquale possa entrar colui che ha cura di essa con la sua chiaue, & con la sua scala portatile che la possa portare, & leuare. Molti fanno che le colombare habbino le finestre di fuore, dico le sue coue, accioche in esse si faccino anco i nidi i colombi, ma questi tali non san quel che si facciano, perche los gra-

ios se gli mangian l'uoua. I piccioncelli uoglion uolar inanzi il tempo, che à ueder dere, & largura gli inuita à uolare, & ueder come uolan gli altri uccelli così se ne perdon molti, & son poi difficili da trouare, & si ne perde anco il letame, & sterco di essi che è molto buono per il lauoro del campo, massimamente di giardini, & per molte altre medicine, che cotto in uino ò aceto, & posto sopra qualche infiagione ò nascite le risolue, & guarisce ò matura presto, massimamente insieme con farina di orzo, & posto cotto in uino ò in acqua sopra la faccia ò qualunche altro luogo da buon colore alla pelle. Conuiene anco che i cantoni della colombara dalla parte di dentro non sieno acuti, perche per essi potrebbon discender serpi, & simil bestie che fan danno à piccioni. Pur sia come si uoglia la colombara conuiene che habbia molti bucchi ò coue da piccioni, perche rade uolte una colomba cria i piccioni doue gli ha criati una uolta, se non ui è qualche poco di interuallo di tempo in mezzo, & se non ui son nidi si perde gran razza di essi. Vuole esser nettata la colombara almeno una uolta il mese, perche i piccioni ricercano molta politezza, così saran piu sani, & netti di pedocchi, & per un buco gittisi lo sterco, & il letame à basso, & poi mettasigli della paglia, & questo è quel che si puo dire circa la colombara, ben so che io lo saprei meglio ordinarlo, & disegnarlo con gli effetti, che con le parole, perche in niuna cosa si possono esprimer tutte le particolarità compitamente. Lascio di dir molte altre cose che mi paion uane, ancora che le dica no singolar persone, però hanno hauuto principio da i magici, però non son tali che debban esser essercitate da Christiano alcuno. Ma se nella colombara si trouasse crearsi cernicalos, lascinsi pur stare, imperoche non fan danno, ne mangiano il pasto de i piccioni, anzi che da essi fuggono i passeri, & tordi, & fanno anco fuggir gli sparauieri, cornacchie, & nibbi, & con essi hanno amicitia le colombe. Et in oltre, se nella colombara si metterà ruta non ui entreranno bestie uelenose.

Quale debbano esser le palombe per alleuare, de i suoi cibi, & alcune altre proprietà. Cap. XXXIIII.

Var. lib. 3. cap. 7.
lib. 3. ca. 8.
Cres. lib. 9. cap 101.
li. 9. c. 104.
li. 9. c. 102.
lib. 9. ca. 7.
lib. 9. ca. 3.
li. 9. c. 105.

Colui che uuole far colombara, & bene empirla di colombi deue cercare di hauer della miglior razza che sia possibile, che così auuiene ne i piccioni come ne gli altri animali, l'uno che sien grandi di corpo, non molto giouane, ne così uecchie che non sien piu per criar piccioni, che faccia crianza buona di gran quantità alla uolta, che nelle colombe ue ne sono alcune che crian molto, & altre poche si come auuiene nelle galline,

Colu.lib.9. cap. 8. lib.9.ca.9. Arist.li.14. lib.7. ca.3. lib.5.c.13. Plin.li.10. cap.58. li.10.c.34. li.10.c.34. li 10.c.20. Pal. lib.1. cap.24. lib.1.c.22 lib.1.c 25. Plat. lib.5. lib.6. Ba.lib.12. cap.7. Ge.c ap.8.

& ne gli altri ucelli. Ne i colori de quali han da essere non si puo dar regola certa, che tutte son buone, eccetto le bianche, non perche esse non sien buone al sapore, & alla bellezza di esse, ma perche essendo di quel colore son uedute piu di luntano da gli sparuieri, & altri ucelli di rapina, come dissi delle galline, ma doue son tenute serrate per ingrassare son cosi buone come l'altre, & il medesimo auuiene ne i piccioni casalenghi. Et perche piu uolentieri habbiano à stare in casa nuoua è molto ben fatto di meteruele nel tempo della Primauera quando cominciano à uoler couare, & inanzi hauerui qualche colombo casareccio accio che uedendolo questi forastieri che uengono di nuouo, si addomestichino insieme con gli altri, & si deon tener tutti serrati tanti maschi quanto femmine, ne si aprano le finestre fin che si habbia razze dandosegli intanto ben da mangiare, & da bere, perche col buon pasto cresceran piu, & dopo che habbin una uolta criati, & fatti polli, & che i piccioncini son piccioli, apransi le finestre accio che possano uscire, & lieuinsi le domestici, & casareccie che son di piu graue uolare, & non possin ire à quel punto, & uolo medesimo che uan l'altre, onde sene smariscono assai, & piu facilmente danno nelle branche de gli uccelli di rapina. Vi è un'altra razza di colombi che son coronati, & questi crescono in maggior quantità, & son piu piaceuoli dell'altre, però cosi queste come tutte l'altre che son di natura piaceuoli, & manse deono esser tenute in casa. Sono i piccioni di poca spesa, & di molto utile, che quanto alla spesa come ho detto. Oltre di ciò couano molte uolte, che tale ue ne sono che couan l'uoue, & cauan figliuoli sei, & sette uolte l'anno, & altre piu, & altre sono che tutto l'anno gli fanno, eccetto quando è il gran freddo, che non è ucello di sorte alcuna che tante uolte faccino l'anno come questo, & piu le casareccie che quelle di colombare, & piu quelle di colombara che le saluatiche, & sempre procurinsi di empir le palombare di quelle colombe, & piccioni che son nate nella Primauera che è di Marzo, Aprile, & Maggio, che quelle che nascon di State son molto peggiore, & similmente quei che nascon nell'Autunno, che son debili per far razza, & quei che nascono in tempo caldo uaglion poco; per la maggior parte le femine fan due uoue, & qualche uolta tre ma l'un di essi non ual nulla, & de i dui l'uno èsee maschio, & l'altro femina; & poche errano, & se questi dui si lasciano insieme per far razza, piu moltiplicano assai che se non fossero fratelli, & piu si amano, & il primo uouo che nasce è maschio, & l'altro è femina Et percioche è molto difficil da conoscere qual di essi sia maschio, & qual femina, è bene che si nascino cosi accompagnati come son nati, poiche come ho detto nascon maschio, & femina. I maschi, & le femine faticano molto in generare, & far nascer figliuoli, & stanno anco presenti nel nido molto tempo. Nel tempo che alleuano si dè lor dare ben da mangiare che quanto piu hauranno abbondanza tanto migliori crearanno i piccioncelli, & piu grassi, & perche si empia ben la colombara dice Paladio che è bene di dargli da mangiar molte uolte del comino, & anco anici, & miglio che ui concorrono molti colombi l'un guidato dall'altro. Nella State è necessario di dargli molto da mangiare, perche alhora essi truouan da mangiar in tutte le bandi, massimamente quando si è metuto il grano, & è la stoppia ne i campi, & per quel tempo usisi di dar lor da mangiar uerso il tardi acciò con l'uso del cibo tornì alla colombara, & quando non criano è buono ogni cibo che se gli dia grano, orzo, faua, & simili legumi, & mai gli si dia mellega che fa che non crieno tante uolte. Parimente quando alleuano non se gli dia à mangiar orzo che non lo possono inghiottire, et dar à palombini quando si muoion di fame fan grande errore coloro che gli dan grani di uenacci à quel tempo che con essi si sperdono come le galline ma son buone per il tempo che fan l'uoua che è nel tempo dell'Inuerno. Et se se gli da ben da mangiare di altri cibi non anderanno à buscar uenaccie, che piu le mangiano per fame che perche gli sappin buone ne che lor dien buon sapore, che piu conuarebbon senza esse con altro cibo. Se se gli da orzo duro fan uoua assai & il medesimo auuien nelle galline. Nell'Inuerno si puo tener serrata la colombara, & quiui se gli dia dentro da bere, & da mangiare. Sia l'acqua per bere molto chiara, & in modo postagli che non la possano imbrattare. Et percio che quando son nieui, & aspre gelate non truouano da mangiar nel tempo dell'Inuerno, & alhora se gli fa scoperte con uenacci, & se gli mette da beccare robba assai in molte bande per prendergli, è bene che nel cortile che si fa à torno ò presso la colombara se gli metta della paglia di grano insieme con qualche spiga, & grani di frumento, & di orzo, perche quiui si trattengono in scauar la paglia, & uengono mangiando alquanto, & riuoltando, & spigolando le spighe, & questo ripara che non sian colte fuori al laccio. Nel tempo che crian figliuoli il cibo di maggior nodrimento è il miglio ò panico, perche con esso ingrassan molto i piccioncelli & molti usano quando sono alquanto grandicelli di pigliargli, & dargli lor da mangiare appartatamente, tenendone molti insieme in un canestro con paglia, & percio che essi non san mangiar da loro istessi, gli li danno in bocconi si come io dissi delle galline. In Roma si ingrassano secondo che io ho ueduto imbeccandosi con bocconi sopra un bastone spesso bagnandoli. In questo modo si ingrassano assai bene, ma assai meglio ingrassan sot-

tole madri, & perciò conuien di dargli piu da mangiare, perche tanto tempo mantengono i padri i figliuoli, fin che escono à uolare, & nel nido ingrassan piu. Et per questa causa alcuni gli spezzan le gambe, & questo ha da farsi quando son grandicelli, & che i padri hanno abbondanza di mangiare, accioche dien ben da mangiare à figliuoli. Altri solamente gli pelano qualche piuma di un'ala, & cosi non possono ne uolare ne uscir del nido, perche spezzandosegli quelle gambette cosi tenere gli da gran dolore, & non è cosa che piu affiacchi, & indebolisca che il dolore, ma secondo che dice Columella quel dolore non passa senza dolore. Altri gli ligan le gambe, ma con questa ricetta poco ingrassano, che sforzandosi di sciogliersi uengono à far gran fatica, & indeboliscono. Se à piccioncelli che si allieuan come ho detto senza madre se gli da il medesimo miglio ò panico bagnato prima tre ò quattro hore in acqua melata, si ingrassano assai piu, & diuengono piu saporiti, ò impirgli i gozzi con buon grano tenero. Ma sempre per la razza lasciasi quei che nascon nella Primauera che sono assai migliori. Et perche i colombi habbin che mangiare, & scauar qualche poco, & quiui trattenersi, & non uadan fuori à cercar da mangiare doue sien presi, & morti è bene che oltre il gittargli paglia, & grano nel cortile della colombara si semini similmente ò frumento ò orzo ò qualunche altra picciola semenza, pur che uada poco sotto la semenza, & sia poco coperta accio che la possa essi ritrouar presto, che quelle che stan ben sotto terra non le possono poi cauar fuore. Questo è quanto al cibo, & al nodrimento, & se gli dia da mangiare due uolte il dì, massimamente quando si nodrisce una la mattina, & l'altra la sera, perche l'una stanno un tempo sopra l'uoua, & l'altre in altro, dico un tempo i maschi, & uno altro tempo le femine. Deue sempre colui che ha il gouerno delle colombare entrarui ogni settimana solo per riuederle, & por mente al bisogno di esse per rimediarlo, & deue entrarui quando i colombi sono usciti, & non son nella colombara, che la mattina, & su uer il tardi, che à Mezzodì ui si stan per il caldo, & l'entrarui da loro spauento. Se ui entra qualche serpe, pigliasi ò con qualche laccio ò uccidasi con balestra. E' buono di porre perciò una brocca alla bocca del buco con esso un picciocello, che entrando per esso non potra poi uscirne. Se trouerà qualche picciocello caduto dal nido rimettauelo, & trouandone morti, gittigli fuore. Et quando entra gittigli qualche cosa à mangiare, perche con questo gli piglieranno amore, & lo conosceranno ne si spauenteran da lui quando ui entrerà un'altra uolta. Si porra a mente di quelle colombe che criano, & di quelle che sono sterile, & quelle potrà mettere à ingrassar in qualche camera serrata ò

rata ò uenderle, & ingrasseranno molto bene mettendosi in qualche luogo ben caldo, & alquanto oscuro che non habbia piu lume di quanto gli basti per poter mangiare, & bere, & habbia i suoi repostigli da dormire ben alti, & sopra tutto tengasegli ben netto. Quiui diasegli à beccare grano netto, faue fratte, & mellega cotta ò bagnata in acqua melata, & perche qui è al proposito di dirlo, è da sapere che quiui si puo con piccioni ingrassare anco tortore per hauerle poi à uendere che elle ingrassan molto, & son di gran prezzo, & mai ò per marauiglia generano essendo prese, & quella è la causa che ingrassan tanto, & ingrassano assai piu di Giugno, & di Luglio che in alcuno altro tempo dell'anno, & allhora son esse migliori. si pigliano queste tortore ò con rete ò con lacci, & subito si mettono nelle camere doue si uoglion tenere che sien ben calde, & nette, doue habbino le sue pertiche da dormirui. Non ha da esser la camera molto chiara ne molto grande accio che non possan uolar molto. Se gli ha da tener quiui acqua netta, & fresca, & ben da beccare, & ancora che col gran di frumento ingrassin molto, ingrassan tuttauia piu col miglio. Columella, & Pietro Crescentio dicono che deue essere asciutto, & Palladio uuole che sia bagnato con acqua melata, ancora che non han da esser sempre, & sian ben mantenute, & gouernate, perche ingrasseran molto, maggiormente nel tempo di State, & dell'Autunno, che nell'Inuerno ancora che piu se lor dia da beccare smagrano se non han luogo molto ben caldo, ma se son tenute ben calde, & ben nette diuentano cosi grasse che di grassezza si pelano, & bene è che col pasto che se li da se gli metta qualche scudella di arena che molto si trastullan di essa, & per questo spesso ne i luoghi arenosi son esse perciò spesso prese ne i lacci, & con lo sterco di esse congionto con quel de i colombi. Ma se molte uolte l'Inuerno se gli da pane bagnato in uino ingrassan piu che con alcuno altro cibo. Sempre per ingrassar si han da elleger le giouani che le uecchie non ingrassano, si conoscono le uecchie dalle giouani dall'hauere la polpa del pie piu dura, & i piedi piu rossi. E' uiuanda molto saporita se son grasse, & confortan molto oltre che da gran sostanza, & restringe il uentre, & perciò conuengono molto à quei che han flusso di uentre. E' questo ucello specchio di castità, & grande essempio delle donne, che dopo che muore il maschio la femina non si congionge piu con alcun altro, & anco è comune oppenione che in segno di uedouezza non si posa mai piu in albero uerde. Han le colombe alcune infermità, ma la principale è la persecutione che han da gli ucelli di rapina, i quali si ha da procurar di ammazzare, & appiccarli iui uicino che col timor della pena non ui uengon gli altri. Han pedocchi, & per questo è il rimedio la net-

Universidad de Deusto
Biblioteca

tezza cosi della colombara come de i nidi, & abbrusciar qualche cosa odorifera, & porla in essi nidi oprando quel che io dissi circa il rimedio de pedocchi delle galline, si cecano parimente qualche uolta, & gli nascono alcune uerole ò granelli in testa, & à quelli che le hauranno, lieuinsegli accio che non le attacchino all'altre. I colombi di colombara uiuon fine à otto anni, & il medesimo fan le tortorelle, ma quelle che si alleuano in casa son di piu lunga uita che uiuon quindeci, & uinti anni, & anco trenta, & talhora quaranta, & son anco buone, & atte alla generatione fino alli quindeci anni, & sempre guardano la compagnia con gran fedeltà che ancora che stieno insieme, non se mescola niun maschio con la polomba altrui, & se pur talhora son uedute far qualche adulterio, son gastigate, & battute da i maschi. Cosi gran pensiero ha il maschio come la femina de i figliuoli, il che accade in pochi animali. Non han questi ucelli fele, son messaggiere di pace, & fu parimente fidel messagiera la colomba quando dopo il diluuio Noè la caccio fuor dell'arca che tornò con un ramo uerde di oliua in bocca. Et in molte case seruono hoggidì ancora per messaggiere, che chi uuol che in casa sua si sappia quel che si fa, porta con seco una palomba delle piu uecchie con esso lui, & le liga una lettra, & la scioglie, & torna à casa come si legge in Marco Antonio Sabellico essersi fatto nella assedio di Tiro, & in molte altre historie, perche naturalmente se ne uanno, & tornano al luogo, doue son criate. Sono ucelli molto compagni fra loro, & han gran piacere della compagnia de i pauoni. Son di gran sustanza, & le casareccie assai piu che quelle di palombara, & aiutan molto all'atto del generare. Et piu i piccioncelli giouanetti prima che uolino, che le saluatiche non han quel calore che han l'altre, & perciò non dan à questo tanto aiuto come l'altre si come dice Martiale. Sono i piccioncelli caldi, & humidi, & il mangiargli è con alquanto di agresta, & in questo modo son buoni per qualunche sorte di complessione, che le colombe uecchie non son molto grasse ne son buone da mangiare, & danno in oltre cattiuo nodrimento al corpo. Dice Platina che se si piglia un piccioncello, & si ammazza, & pela, & se gli cauano l'interiora, & cosi sian tenute un giorno, & una notte in aceto forte, & poi si riempion con specie, & buona herba, & tutto insieme sta cotto ò arrostito ò lesso, che si troueran l'ossa cosi tenere come se non ne hauesse niuno. Il sangue della palomba, & maggiormente del piccioncello cauato sotto l'ala destra, & gittata ne gli occhi mitiga molto il dolor di essi, & il sangue sparso in essi, & ogni rossore, & perche i piccioncelli son molto caldi è bene di affocargli in acqua fredda accio che temperino quel calore.

De i pauoni. Cap. XXXV.

Si conuengono i pauoni piu à persone di città che ad Agricoltori, & lauoratori di campi, ancora che se si usa in essi buon gouerno, & mantenimento sieno secondo Varrone di maggior utilità che non son le galline per esser essi per la lor bellezza, & uaghezza di grande stima, prezzo, & ualore, ma credami ogni lauoratore di campo, & anco chi cerca di guadagnar che piu presto han da tenere piu galline che pauoni eccetto se non lo fa per uendergli à i golosi, & ghiottoni del tempo nostro, che nel resto piu son di spasso, & di piacere che di utile. La uista di essi è cosi notabile, & bella à tutti che solo per essa son degni di esser tenuti nelle case de i grandi & ne i monasterij, che la bellezza di essi piu pare esser celestiale che terrena, tanto che è prouerbio fra le uecchie che questo ucello uenne dal paradiso, & penso anco che i primi che uennero in queste parti fossero di quelli che portò l'armata del Re Salamone da Tarsis per cosa nuoua, & dopo si uennero à moltiplicare come hoggidì porta l'armata dell'Imperador nuoui animali dall'Indie. Ricercano doue si han da gouernare, & tenere larghezza, & spatio di campo che dentro delle città, & luoghi habitati malamente si possin tenere, ancora che dopo che sono alleuati ui diuengano buoni. Sono ucelli di lunga uita, che uiuono i uinti, & uinticinque anni, massimamente i maschi. Solamente si ha da procurare, che se le pauonesse creano, & couano nelle possessioni di fuore di guardarle molto dalle uolpi, che molte uolte si gittan sopra l'uoua in campagna. Et per questo in Italia si usa di criargli presso la marina in alcune Isole dentro il mare doue non possano entrar uolpi, ma doue non è una tal comodità procurisi, & habbiasi gran uigilanza in esse, & perche i pauoni inferuerati da lussuria con furia rompono alle pauonesse l'uoua, elle nel couare si nascondon da essi, & se ne uanno in qualche macchia, però è necessario che quando si acchiocciano sieno poste in luoghi nascoste da i maschi, & anco se stan senza maschi creano molto bene i figliuoli, & con piu diligenza non hauendo impedimento alcuno, & si occupan totalmente in esso creare, che par che osserui loro grande ubbidienza, i maschi se hanno alberi uicini, ui montano à dormir la notte ò in qualunche altro luogo alto, le pauone stando in campagna à couar uengono à esser in gran pericolo. I pauoni si tengono per duo rispetti, ò per hauer razza, & guadagno di essi, & in questo caso si de procurare, che à ciascun maschio si diano cinque femine. Et se si fa per hauer l'huom piacere, & pigliarsi sollazzo della bellezza loro, &

Colu. lib. 9. cap. 11. li. 10. c. 11. li. 11. c. 11. Arist. lib. 6. cap. 9. Var. lib. 3. cap. 4. 6. & 9. Regū lib. 2. cap. 9. Plin. li. 10. cap. 22. Cres. lib. 9. cap. 95. Pal. lib. 1. cap. 27. Bart. lib. 2. cap. 32. Plat. lib. 5. Aug.

per adornamento di casa, bisogna che sien piu maschi, perche son essi assai piu belli. Non stia niun maschio senza la sua femina, acciò per cercar compagna non si parta, & uada luntano. Et però doue è gran copia di essi, & che se ne allieuan molte deono esser chiamati à mangiare con una campanella, che perche essi se ne uan luntano, & molte uolte si perdono è bene che tornino al suono per il segno usato, & cosi uenendo al tempo si potrà ueder se alcuno ue ne manca, & cosi auezzati rade uolte se ne perdono, che se qualche uolta restera di tornare è per non saper riuenire à casa. Si han da auuezzar à dormir le pauone in una camera, doue possan elle entrar per la sua porta, & sia asciutta in modo che non habbia humore, & larga, acciò che i pauoni con la strettezza non spezzino la coda, & perche molte uolte mentre che dormono le pauone lor cadono l'uoua, & se danno in duro se gli spezzano, è bene percio che doue dormono si tenga paglia ò fieno, & perche elle se ne uanno à far le loro uoua in campagna per fuggir da i maschi al tempo che han da fetare, tastisegli se han uoua, & serrinsi, perche le scaccino ne suoi nidi. Tutto il resto del tempo possono ir libere. Et perche ui sono alcuni maschi terribili, & maggior de gli altri che combattono come galli, & non permettono che quei che possen meno habbino commertio con le pauone, è bene che al tempo che uanno in amore ciascun maschio sia separato con le sue femine, & perciò nelle stanze doue dormono si fanno i suoi appartamenti con canne, & in ciascuno si mette un maschio con le sue femine, che è nel principio di Febraio, & alhora non importa se non han gran largura, poi che non han code che quelle penne cosi spesse che ui hanno, gli cadono quando gli alberi si spogliano delle frondi, ancora che non gli cadano totalmente, & tornano à rinascergli nel tempo che cominciano à fiorire, & rinuerdirsi, & i pauoni fra tanto si nascondono in modo che par che habbino uergogna à comparire in publico cosi ignudi di quello adornamento. Non generano inanzi tre anni ne fanno uoua, & se ingenerano, & gli fanno non son per razza, & in quel medesimo tempo incominciano essi ad adornarsi delle lor belle piume, & lor gentil code, poco tempo dopo l'hauer il maschio assaltato la pauona ella fa l'uoua, & gli fa àtre ò quattro dì. Cominciano à mescolarsi il maschio con le femine nel principio di Febbraio, & se in quel tempo se lor da faue dure calde han piu uirtù da generare, dandosegli cosi la mattina prima che mangino niuna altra cosa, & ogni cinque dì se gli dia una uolta cosi alle femine, come à maschi, ma nel tempo del couar uoua, separinsi i maschi, & non sien le femine perciò di meno di dui ò tre anni, ne molto uecchie. L'uoua perciò son migliore di pauone di mezza età che di giouane, ò uecchia. Ma accio-

che le pauone couino piu, è ben che l'uoua le couino le galline che cosi disoccupate da questo fetano tre uolte l'anno. Ma la prima si come son piu uoua cosi migliori escono i pauoncini, che piu fan la prima uolta che la seconda, & piu la seconda, che la terza. Ma à questo effetto conuien di cercar galline grandi, & di grande ale, che nella grandezza assimiglino molto alle pauone, purche non sien certe gallinaccie sproportionate, & grandi, che queste non couan bene i polli, & quanto piu presto si puo mettansi alle galline (perche come dissi nell'uoua delle galline) freschi perche piu presto ne escono i pulcini, & piu presto son couati che de gli stantiui, & son migliori pulcini. Si couano l'uoue delle pauone uintisette dì, & chi uolesse uoua di pauone cosi por sotto le galline ui deue metterne insieme anco qualche uno de i suoi, diece dì dopo che le son messe sotto quei della pauona, che tutti poi nascono insieme in un medesimo tempo. Ma percioche son l'uoua delle pauone molto grandi, & la gallina (come si disse nel trattato delle galline) non le possono ben circondare, & ben coprire è bene che se gli riuolti da chi ne ha cura qualche uolta, & sien signate dall'altre con qualche cosa, acciochè sappia qual sono, & da qual banda gli ha messi, & se gli ha uoltati la gallina, & quali ha uoltati, accioche uolti gli altri che non han uoltati, & che gli scaldi ugualmente, & se le dia bene da beccare uicino al nido, acciochè non si allunghin dal nido per beccare, & si raffreddino l'uoua. Et circa questo del couar uoue, ò sieno pauone ò sieno galline, pongasi mente à quel che si disse nel couar delle galline al suo capitolo. Essendo gia usciti i pauoncini si han da sciugargli del sudore, & humidità il primo giorno, & il dì seguente se gli dia orzo spezzato, che ogni grano sia partito in quattro ò cinque quasi come trito. In Italia si usa molto, & chiamasi farre di orzo, se gli ha da dare bagnato in uino bianco per quattro ò cinque dì, & dopo diasegli alquanto di porro ben tagliato che gli è molto buono, ma sia poco, & diasegli poche uolte, accioche non gli torni in tossico quel che se le da per sanità, similmente alquanto di giuncata di latte bene espremuta dal siero, che il siero le fa gran male. Et gia che son grandicelli diasegli suppa in uino, ò gambari senza scorza ò carne cotta minuta. Et accioche una gallina non si stia occupata con quattro ò cinque pauoncini se ne deono dare alla miglior di esse che crieno bene fino à quindici ad alleuare, che ancora che Columella dica, che ne possa menar uinticinque, son troppo. Deuonsi i pauoncini cauar qualche uolta in campagna in dì chiaro, & sereno con buona guardia de i nibbi, & altri ucelli di rapina, tenendosi ligata la madre. Si allieuano molto buoni se si sotterrano uentri di uacche, & pecore, & cose simili cosi piene con i suoi sterchi, & dopo che sien inuermeni-

Universidad de Deusto
Biblioteca

ti, dianſegli quei uermi, & con carne cotta, & trippe ſi paſcono molto bene, & parimente con i uermi, & ombrici cauati dalla terra. Non ſi faccian caminare molto, perche gli nuoce il molto caminare, fin che uengono creſcendo, & ſequeſtrinſi da i luoghi doue le galline allieuano altri polli minori, perche uedendogli le galline maggiori de i figliuoli, & piu belli, abhorriſcono i proprij figliuoli ponendo amore ad eſſi, che uedendolo poi non riuſcir ſimili à quei bei pauoncini laſcian di alleuargli. Le infermità che hauranno curinſi come quelle de i pulcini gia detti. Infermano molto quando lor naſcono in capo quelle piume che lor uengono in forma di corona, perche lor da gran dolore come a fanciulli quando naſcono i denti. I pauoni ſogliono ſpezzare l'uoua alle pauone, accioche non ſi occupino à couargli per hauerle piu eſpedite alle uolontà loro, & anco abhorriſcono i figliuoli penſando che non ſien ſuoi finche lor naſcon le piume in capo. Dopo che ſon gia grandicelli ſe gli puo dar à beccare gran di frumento, orzo, ò qualunche altra coſa, purche non ſia centeno, & diaſegli à bere acqua netta, & dopo che i pauoncelli ſon di ſette meſi ſi deono metter à dormir inſieme con i pauoni nelle ſue pertiche, & ſe eſſi non poſſono montarui da loro iſteſſi, ponganuiſi con le mani che fa lor male dormir in terra. Son geloſi i pauoni, & molte uolte quando uogliono ſaltar addoſſo alle pauone, di geloſia affronta qualunche truoua innanzi, maggiormente contra fanciulli piccioli. Moſtrano l'amor loro, & uoglia di luſſuria quando fan le ſue rote che ſi miran molto, & pauoneggiano. Son ucelli uanaglorioſi molto, & che ſi ſtimano aſſai, & ſe ſon lodati ò mirati molto fanno le ruote come dicono queſti dottori, & conoſcon queſto, perche quando non han quelle piume ſi naſcondono, & non compariſcono inanzi la gente coſi come in altro tempo. Sono i pauoni migliori per la dilettatione, & bella uiſta che per mangiare, che la ſua carne, ſe ben al guſto è ſoaue, & tenera, è graue, di poco nodrimento, & dura digeſtione, & anco genera molto humor melanconico, & per mangiare uogliono eſſer giouani. La carne di eſſi ſi conſerua meglio che alcuna altra, come dice Auguſtino nel libro de ciuitate Dei. De i pauoni maſchi, dice Bartolomeo d'Inghilterra nel libro della proprietà che han uoce di diauoli, la teſta di ſerpe, paſſeggiar di ladro, & coda di agnello. Fan gran male à tetti. Lo ſterco di eſſi doue ne è gran quantità raccolto ne i luoghi doue dormono, & meſcolato con quei delle galline ò palombi è buono per il lauor della terra, ſi ammazzano bene ſenza ſangue mettendoſegli aco ò altro ferro nel capo, & uoltandoſi di ſotto, che il ſangue corra al baſſo, ma è meglio con un baſtone rompergli improuiſamente la teſta.

De i porci. Cap. XXXVI.

CHi uuol ſentir ſtrepito compri porci con tutto ciò ſia male al contadino, & agricoltore comprar carne di porco al macello. Il buon lauoratore deue tener porci da ammazzar in caſa, & anco da uender à coloro che uiuon nelle città, che ancora che ſia l'alleuargli faſtidioſa coſa, è peggio il non ne hauere maßimamente che una delle coſe che (come io diſſi) arricchiſce il lauoratore è il criar de gli animali, & queſto è il principale ſe ui ſi uſa buona diligenza, oltre di ciò non è carne che faccia coſi abondante la caſa come la carne ſalata di porco ne che dia tanto nodrimento alle perſone, & chi ne uorra biſogna che ui ſi fatichi. Sono animali che ingraſſano marauiglioſamente, tanto che accade molte uolte non potere leuarſi in piedi ne anco maniggiarſi. Douendoſi alleuar in caſa per maniare deue eſſer in luogo ſerrato, caldo, & forte, che col grugno diſfan molto le mura, ſe ſi tongono fuori facciaſegli le loro ſtalle calde, & che ſien bene aſciutte, dellequali parlerò piu à baſſo, ſopra tutto conuiene che non ſi tengano in caſa ſe non ſerrati per eſſer eſſi di natura che ſempre fan mal', che deſtrugono, mangiano, & conſumano ogni coſa inſieme, & ſono in oltre pericoloſi per le creature, che auuien talhora di mangiarſi le criature nelle cune, & anco per tor loro il pan di mano mangiargli la mano, & dietro eſſa tutto il corpo, & non è marauiglia che ſi mangino i figliuoli altrui, poiche ſi mangiano i ſuoi iſteſſi. Hor deonſi tenere coſi ſerrati, ò appartati che habbin che mangiare, & non faccin danno, ò chiuſi in modo che ancora che uogliano non poſſano, & accio che i porci che ſi tengono in caſa non guaſtino, & diſfaccino i muri col grugno è bene di mettergli al naſo certi anelletti di ferro ò targliarli alquanto del grugno di ſopra.

Var. lib. 2. cap. 4. Colu. lib. 9. cap. 90.

Colu. lib. 8. ca. 9 et 10. Pal. Febbr. cap. 27. Var. lib. 2. cap. 4. Creſ. lib. 9. ca. 9. & 90.

Quali deono eſſere i uerri, & quale le troie per far buona razza di porci. Cap. XXXVII.

PEr la maggior parte coſi ne i porci come ne gli altri animali ſi aßimigliano piu i figliuoli à i padri che alle madri, & perciò ne i porci ſi deue procacciar il uerro molto eccellente ilquale debba hauer queſti ſignali, & queſta età. Ha da hauer il muſtaccio corto, & largo, il collo largo, & graſſo, la coda larga, il uentre baſſo, corto di piedi, gran natiche, & larghe, & i lunghi ſono buoni che fan la razza grande, & di buoni perſiutti, tutti di un colore, deono eſſer molto luſſurioſi, & ſe il

Ariſt. de natur. anima. lib. 1. lib. 5. cap. 24. lib. 6. c. 18. lib. 8. c. 21. Plin. li. 18. c. 51. et 52. lib. 2. c. 40. Bart. lib. 8. cap. 81.

paese è freddo sieno pelosi, ma se è caldo sia come si uogliano. Se son bianchi son molto buoni, & molte uolte si empregnano le troie di porci saluatici, & chi di questa razza puo hauer uerri l'haura molto singolare che generano maggior figliuoli, & di miglior carne. Non hanno altro difetto i tali uerri se non che son brani, & non lascian che altri assaltino le troie. Son buoni per doue son pochi uerri, & se il uerro haura gran tette come dissi del becco sara tanto migliore, & ancora che i uerri dopo l'hauer otto mesi, & anco inanzi sogliano montar le troie procurisi di menargli con i maschi castrati, & non con le femine, accio che non comincino à montarle prima che habbino un'anno, & perche la razza che si genera inanzi che habbia il maschio l'anno riesce picciola, & di poca uirtù. Son buoni fine à tre anni, & non passano, quattro, & se cominceranno à generare innanzi gli otto mesi non passeran tre anni che saran uecchi, cosi riesce la razza minuta come de i giouani. Dopo che hauran passato questa età castrinsi accio che ingrassino, ma la carne di questi tai porci è cattiua, dura, di cattiuo sapore, & cattiuo odore, che ancora che sien castrati lor resta nondimeno uiuo l'appetito della lussuria, & montano addosso alle troie. Del numero de i uerri dice Marco Varrone che per ogni uerro si han da dare diece troie che uno che ne ha cento ne mette diece, ma se son molte han bisogno ogni quindeci femine d'un maschio del medesimo colore, & del medesimo pelo, & han da esser le femine grande uentrose di gran tette, & molto larghe di persona, & han da esser di buona razza, & quanto han piu tette son migliore, che quelle di buona razza han dodeci tette, & esser buone han da partorire non meno porcellini di quante tette hanno. Han da esser le femine di buona età che non sieno impregnate di men tempo che di uno anno, & anco coprendosi di uenti mesi ueneranno à partorire di duo anni, & i figliuoli in questo tempo saran grandi per hauer la madre gia forza, & sustanza per potere alleuare, & se partoriscono di meno di un'anno & mezzo, non si allieuino piu los lechones del primo parto che riescon deboli, & molto minuti, di quanto sien per mangiare, che sempre al primo parto della porca gli partorisce piccioli, maggiormente essendo di tenera età. Viuon ben le femine fino à sette anni cio è che fine à questo tempo fan figli, & ancora che da li impoi possan partorire con tutto ciò non è buona razza. Et anco le piu uecchie si fanno piu feroce. Et perche le porche partoriscono due uolte l'anno, che quattro mesi uan pregne, & dui allattano, è bene di saper compartire il tempo dello impregnare, accio che in tutte due le uolte uengano à riuscir buoni. Vero è che sempre hanno il uantaggio quei nascon di Maggio ò quasi in quel tempo.

po. Alcuni sono che usan di condur sempre i uerri insieme con le scrofe & di continouo han razza nuoua, ma è molto meglio che uadan separati, & che al tempo che han da montare le scrofe per duo mesi prima si dia lor ben da mangiare accio che habbin piu forza. Il buon montar delle scrofe è nel principio di Febbraio, acciochè uengan poi à partorire in tempo che sia molta herba, & i porcellini uengano à goder ben delle spighe delle stoppie. Ma similmente sara un mese prima che sia in principio di Gennaio; questa è la piu perfetta creanza di porci, che quelle che impregnano nella State uengono à partorire nell'Inuerno, & gli partoriscono minuti, & fiacchi, perche non han da mangiar ne le madre ne anco i figliuoli. Le affligan molto il dolor delle poppe per il continouo poppare de i porcellini, & anco il freddo da lor gran noia, & per questa cagione quelle che partoriscon d'Inuerno (se il paese non fosse molto caldo ò hauessero ben da mangiare) deono hauer ben da mangiare ò si han da tener serrate in luogo caldo, ò uendansi ò manginsi, che piu uale che l'huom si preuaglia in qual che cosa di esse che di sustantiare le madri, & che al fin si muoiano. Molte uolte per non essere i porcai pratichi quantunche le scrofe sien monte non restan però pregne, che dice Aristotele che non si ha da consentire che il uerro monti la scrofa fin che ella non habbia le orecchie ben calde, molto pendente, & passite, & per poter hauersi questo segno, non si deue tagliar le orecchie alle scrofe di razza, che fine alhora non concepiscono, & se prima la monta il uerro si stanca, & indebbolisce molto, & elno, & se prima la monta il uerro si stanca, & indebbolisce molto, & el-la gitta fuori la semenza, cosi ò la porca non si empregna, ò impregnandosi riesce la razza molto fiacca. Quando le porche uanno in gelosia bisogna fuggir da esse, & in particolare conuiene che se gli discostino molto i fanciulli, perche son molto terribile in quel punto che molte uolte uanno ad afferrargli, & gli fan danno, & mal grande. Nel tempo che son pregne le scrofe si deon da esse sequestrare i uerri, & quando partoriranno habbisi auuertenza di lasciargli tanti porcellini ad allattare quanti ne possan ciascuna di esse alleuar senza riceuer danno, & piu se le ne puo lasciare quando partorirà la State che quando partorisse l'Inuerno per hauer in quel tempo piu da mangiare. Et sopra tutto se gli rompano i dentoni che con essi non possono poppare, & uengono à morir di fame. Deuesi anco procurare che nel tempo del partorire, le femine non sieno molto grasse, che essendo cosi grasse han poco latte, & nel tempo del partorire, si deue appartare ciascuna porca da se, che l'una non stia con l'altra, che quando stan molte scrofe cosi insieme adiuiene che l'una si mangia quel che ha partorito l'altra, & spesso auuiene ancora che la propria madre si mangia i

proprij figliuoli, per questo è necessario che à quelle che han partorito sia dato molto ben da mangiare, acciò con la fame non uengano à mangiarsi i figliuoli, & non è da marauigliare se questi animali si mangian talhora i proprij figliuoli poi che le donne si truoua hauer fatto il medesimo, si come dice Hieremia nei Treni, & racconta Iosepho historico nel libro che compose della destruttione di Gierusalem fatta da Tito Imperador Romano. Et è per questo necessario che ciascuna porca se ne stia in quel tempo nel proprio appartamento fattole à questo effetto, & nella stalla dellaqual conuien di parlare hora come debba essere fatta. Questo bestiame è di sua natura molto frigido, & quando il freddo è grande si ammontonano l'un sopra l'altro in tal modo che affuogano i piccioli, & molte uolte auuien anco che si affuogano i grandi, onde è necessario un luogo appartato per i piccioli, & con la scrofa ciascuna con suoi figli, ma si han da far questi appartamenti in luoghi asciutti, & molto caldi, perche una delle cose che son molto necessarie, perche elle si alleuino, & ingrassino è che sieno in luogo caldo, & bene asciutto, sieno quelle stanze nelle stalle poste alla fila una dopo l'altra sotto un portico che non si bagnino, & per ogni porca che ha da partorire ne sia una, & quiui si auuezzino à stare, perche ui partoriscan; alcuni le fanno di legno con la terra sopra molto ben coperta, & altri di mattoni, altri di pietra secondo che l'huom uuole, & che puo; & sono ancora alcuni altri che di sopra le fanno scoperte per piu liberamente poter mirare le scrofe, & porcellini, ma di sopra ui metton una rete di legno ò qualche altra cosa acciò per quella apertura non entri animale alcuno dannoso. Questo è per doue son portici che quelle che non han questa diffesa han da star tutte serrate da un buco impoi come ho detto, habbino un respiracolo doue gli entri aere acciò non si affuoghino, il che accade molte uolte, sian tanto larghe che le porche si possan ben riuoltare con grande ageuolezza con suoi figliuoli, & habbin le sue porte ò portieri, per hauerle da serrare che molte uolte se sono aperte in campagna si auuezzano i lupi, & le uolpi à mangiare i porcellini, & anco i mastini, & dalla banda di sopra sia un buon pertugio ilqual sia serrato con qualche cosa per doue il porcaio possa soccorrer qualche porcellino se la madre se gli gittasse sopra, ò contarli per ueder se gli ne manca alcuno, & anco molte uolte le porche con l'amor de i figliuoli non escono à mangiare, accio che per quiui si faccino uscire, & accio che niuno de i porcellini escan fuori ancora che la madre esca à pascere, è bene che l'ombrale di essa stanza sia tanto alto che ancora che ella esca non possano uscire, perche con l'amor de i figliuoli ancora che uscisse à pascere tornera à pascere subito, che

se alcuno esce con la madre se ne ua ella con esso, & gli fa male nel caminare, & gli altri restan morti di fame. Queste stanze, & porcili deono esser tutte esposte al Mezzodi, & è necessario di nettarle ogni settimana del suo letame, & mettergli paglia netta, ò se è di Inuerno letame di stalle molto asciutto ouero paglia. Ma nel tempo della State sia paglia, che questi animali ancora che sien brutti uoglion con tutto ciò hauer le stalle che sien molto nette, & quel che di essi porcili si cauera, mescolato con altro letame fia buono per gittarlo ne i campi. La razza di certi porci bianchi è molto frigida, & perciò conuiene che se gli dieno stalla ò porcile ben calda; son questi tai porci di natura famelici, & per essi particolarmente & per tutti habbisi molto letame, & molta paglia, che nello Inuerno essi se ui possan sepellire, & per l'Inuerno se son molti, habbinsi dui ò tre appartamenti nella stalla laqual sia ben calda, accio che non si gittin tutti ammontonati insieme onde si affuoghino, & in questa stagione à niun patto si lascin dormire al sereno per il medesimo rispetto, perche indeboliscono, & pongasi ben mente che non si mescolino i porcellini di una scrofa con quei dell'altra à poppare che ne auuien lor gran danno, ne ciascuno ha da poppar il suo latte che le scrofe dopo l'esser cosi infantate lasciano poppar cosi i figliuoli altrui come i suoi istessi. Dopo che hauran partorito lascinsi alla porca al piu fino à otto per alleuare, & sono anco troppo che à una porca ordinariamente sono assai sei se è gagliarda, & se è debbole solamente quattro, & sempre serrisi ciascuna madre con i suoi figli, come si è detto appartatamente, & per conoscer quai sieno di una madre facciasi il medesimo segno à i porcellini che si fa alla madre, facendo segnali differenti fra l'una, & l'altra madre fin che essi sien cosi grandi che sappia ciascun riconoscer la madre sua, han da poppar duo mesi, perche dopo si comincian di nuouo à riempregnar le madri. Quando ha partorito, diasi lor ben da mangiare, accio che habbin molto latte massimamente nel tempo dell'Inuerno quando non han ben da mangiare in campagna. E' lor buono l'orzo bagnato in acqua, & à porcellini si ha da dar fin che uengano grandicelli frumento cotto ò duro in una caldaia sopra il fuogo che il crudo gli fa uenir flusso di uentre, come dice Varrone, ò mellega cotta ò semola bagnata, & se fa buon tempo cauisi à pascer qualche poco di herba con le madri nel tempo della State nelle stoppie, & dopo che sian grandicelli appartinsi tutti insieme, & da per loro senza la madre conducansi à pascere, & similmente dormano da loro istessi, che se si lascieranno insieme con le madri, ancora che habbin mezzo anno tetteranno, cosi si asciugheranno le madri, & torneranno à empregnarsi di nuouo. Ma sempre prima che si uadano à pa-

Universidad de Deusto
Biblioteca

scere, diasegli qualche cosa à mangiar di casa massimamente nel tempo della Primauera quando è l'herba bagnata dalla rusciada che gli fa danno, ò l'Inuerno la gelata che gli fa uenire il mal della milza, & infermano molto. E' bene di dargli pultiglia ò di semola ò di farina di mellega ò mellega cotta ò di farina di faua con lequali ingrassan molto ò faua cotta ò qualche altra cosa, & se si ha mandria grande di porci quando il porcaro gli caccia fuore à pascere se son tutti di un padrone iui gli si de dar à mangiar queste cose doue si menano à pascere, chiamandogli con un corno, & all' uscir del luogo gittiglisi ò orzo, ò ghiande, ò qualche altra cosa, che con la gola à quella cosa niuno resterà in casa. Nel tempo dell'Inuerno non si deon cauar fuori à pascere, fin tanto che la rusciada ò gelata sia ben disfatta. Nella State di notte si possin lasciar andare per la stoppia, & la mattina, & al tardi, & quando fa gran caldo conducansi alle riue de i fiumi, ò ruscelli di acqua ò fonti doue beuano, & si riuoltino nell'acqua, & fango, che con questo si consolano molto che sono animali che ardon molto, & son molto calidi, & quando il lupo se ne porta qualche porco sempre nel tenerlo afferrato per i denti fugge uerso qualche fonte ò ruscello per rifrescarsi la bocca dal gran caldo, che ue gli ha causato la carne di esso porco afferrata. In modo che il porco uuole acqua, & fango, & luoghi humidi, & con molta gramigna, & dopo che sia uendemiato si possin metter nelle uigne, fin tanto che uoglion cominciar à far gli occhi, & à gittare, che essi uerranno à riceuer con ciò grande utile, & le uigne maggiore, che per cauar essi le radici della gramigna che tanto gli piacciono, uengono à scauar molto la terra, & uengono come à zapparla, & tritarla. Ricercano luoghi humidi doue possano escauar dalla terra uermi, & lombrici, & doue possan continouamente riuoltarsi bene, & è buono per loro selue doue possan ir ruminando castagne cadute, ghiande, pomi saluatichi, pera, & simil frutti, che molto gli ingrassano. Quando ne i rughi son le more, essi ne mangiano assai uolentieri, & quando non son molto mature non restan di mangiarne di quelle che possono hauer à basso, ilche è lor molto utile, imperoche i porci inferman molto di schirantia, & mangiando queste more risanano da questo male. E' lor molto utile il mutar pascoli, & ir sotto i castagneti prima che se gli ne diano, accioche se cadon castagne piu presto le mangino essi, che i cinghiali, ma parmi che sia bene di raccontar hora quel che dice Plinio della uarietà delle ghiande. Le ghiande del sughero fan la carne del porco leggiera di poco peso, tenera, & cottora, & di buona digestione, la ghianda di quercia fa la carne dura, & graue, il porco netto non cosi grosso, ma di buon sapore, la ghianda della rouere fa il porco grosso, & di gran peso, & la carne di cattiuo sapore. Quando se lor comincia à dare ghiande di quercia non deono esser lasciati ben satollarsi la prima uolta, perche gli faran male. Altre sorti di ghiande ui sono, ma queste son le principali. Le scrofe quando son pregne non mangino ghiande che si sperderanno, & quando lor manchin da pascersi fuore diasegli da mangiar di casa qualche cosa, & se sia possibile sia in farina che gli fa piu pro. Nel tempo dell'Inuerno poi uenacci, ma perche questi uenacci per rispetto del uino gli genera spesso schirantie, & se ui è anco del mosto gli imbriacano è bene che sien sopra di essi gittata prima dell'acqua che gli laui; i porci che son alleuati con grano ingrassan molto, & son di miglior sapore le carni loro. Se con le farinate che se gli danno ò beueroni se gli mescola di quel conciame che auanza del criuello, mangian piu uolentieri, & fan molta carne, però non fan tanta assongia, & chi uorra nodrir porci in casa pigli di quei che son sopra duo anni, uolendogli hauer molto grandi, che per bontà di carne son migliori i giouani, & se quando si cominciano à nodrire son deboli, ingrassano assai meglio, & lor fa piu pro ciò che mangiano, tanto che se son tenuti tre giorni senza mangiare, & dopo se gli ne da in grande abbondanza, ingrassano piu (come dissi de i castrati). Et perciochè molte uolte quei che stan cosi serrati, & presi con la strettezza si fastidiscono, & non uogliono mangiare, è bene che sieno per alquanto allargati, & sciolti. Vero è che quando essi han preso carne poco mangiano, & similmente quei che uanno in campagna, non solamente uogliono hauer abbondanza di acqua per bere, ma anco hauerne per inuoltaruisi, che per la sete, & pe'l caldo inferman molto, come hora io dirò, & perciò è ben per essi di accostarsi à fiumi, ò altre acque, come ho detto. Molto erran coloro che per ingrassar porci gli ciecano rompendogli gli occhi, che oltre l'usar crudeltà fan che per la maggior parte muoiano. Per hauergli à ingrassar bene mutisegli spesso il cibo, acciò che mangino piu uolentieri senza fastidirsi col mangiarne un solo.

Di alcune infermità de i porci. Cap. XXXVIII.

VEngono à porci certe infermità l'una delle quali è la rogna ò raspa & gli uengono ò per fame ò qualche uolta pe'l freddo, sananſi leggiermente con il contrario. Ne hanno un'altra che lor crescon molto la milza, & fegato, & contra questa infermità gioua molto dargli à bere in canali fatti di tamarici, perche questa pianta ha proprietà di disfare la milza, & anco se un porco usa di bere per un'anno intiero in uasi di tama-

Cola. lib. 8. cap. 10. Plin. lib. 8. cap. 3. Arist. lib. 8. cap. 21. Bart. lib. 8. cap. 81.

Universidad de Deusto
Biblioteca

rice quasi non haurà milza, se han febbre il che si conosce quando caminan da i lati, & uan con la testa torta poi aggirando cadono, auuertasi di cauargli il sangue dall'orecchia contraria al lato alqual si torcono, & anco salassarlo da una uena che han nella coda, & ferisciangli due dita del fesso con un sarmento, & dopo che sia quel luogo così ferito enfiato cauigli de li anco il sangue, & dopo che ne sia uscito à bastanza, lighisegli la tagliatura con scorza di salce ò di alamo ò simil cosa, & il tal porco serrisi & tengasi chiuso in casa uno ò duo dì, dandosegli un beueraggio di acqua calda, & farina di orzo quanto uuole, se han molte pietre, & molte uolte muoion di esse, colchinsi in terra, & mettasegli nella bocca qualche cosa accio che non possan mordere, & cauisi lor sangue in certe uene c'han sotto la lingua, & dopo che ne sia uscito assai sangue fregbinsi il luogo salassato con un poco di sale, & farina di orzo. Qualche uolta uien loro la uertigine che si gittano in terra balordo, & dormino al Sole, & non muoiono, conuien che stan rimessi in casa, & non se gli dia à mangiare per un giorno, & l'altro dì hauran poi fame, & piglinsi radice di cocomeretti amari, & pistinsi, & dianségli con acqua che per sete se la beueranno, & con essa gli uerra uomito, & gittera molta colera, & dopo diasegli à mangiar faue ò simil cosa bagnate con salamora, & poi acqua calda à bere. Sopra tutto nella state quando fa gran caldo habbino abbondanza di acqua accio che si rinfreschino, perche in altro modo infermano, & muoiono. Se son molto uecchi gli uengono le schirantie, & altre infermità graue, & incurabile, per tanto non passino i maschi di quattro anni & le femine di sette ancora che possan uenir piu tempo, & quanto son piu uecchi son peggiori. A' uecchi uengon molte uolte le Virole, è ben per questo tagliargli le orecchie che faccino sangue, & tenergli in luogo caldo, ò forarsegli con ferro. Se hauranno lupacciuoli diesegli fuogo, & fregbisegli bene, & gittisegli quiui alquanto di calce che gli mangino quel la carne cattiua, & gli la asciughi, & il medesimo facciasi à qualunche altro bestiame che l'hauesse. Sogliono hauer certe infermità incurabile, & allhora appartinsi da gli altri accio che non se gli attacchino, & gli ammazzino prima che di esso muoiano. Se han beuuto sanguisughe se gli incarnan molto in capo, però si de uedere se gli escono tenendosi un dì ò dui senza bere, dopo diasegli à bere in un caldaio acqua molto fredda che in essa uscira la sanguisuga, ma questo rimedio se gli deue far subito, che se si indugia, fia questo rimedio tardo, è meglio di ammazzare il porco ò porcellino quando si dubita di hauer à morire che lasciargli morir da loro istessi, & si uengano à perder quelle carni. Si deue auuertire che à porco alcuno non si dia bastonata graue ò con baston pesante, perche ha l'ossa molto tenere massimamente quando son piccioli, & assai piu presto sanano di una ferita, & coltellata che se con baston se gli rompe un osso. Di rabbia si ammalano molte uolte, & se saran morsicati, facciasigli il rimedio che si disse de i cani, & presto, che se auuien che uengan rabbiosi solo Iddio puo rimediargli. Se gli appostemano molte uolte alcune membre, & se se gli infiano, non mangiano, non hanno in ciò altro rimedio se non tagliargli quel membro, perche se gli ua tuttauia appostemando l'altre fin che arriua al pulmone, & muoiono. Alcuni gli pongon su l'herba chiamata lupata, ma pochi ne scampano con essa, & però dò per conseglio che sia meglio di ammazzarlo che aspettar di uederlo in pericolo di morire, è molto utile rimedio per quella infermità il lauarlo assai con acqua fredda. Talhora son rarichi in modo che non posson mangiare, diasegli, perciò à mangiar dalle more delle fratte se se ne truouano, & bagninsi spesso con l'acqua calda salassandogli sotto la lingua. Quei che han molte pietre, & come dissi alle uolte muoion di esse è buono di dargli à mangiar centeno ò farina di esso che gli le dissa.

Del castrar de i porci, & delle porche. Cap. XXXIX.

Colu. lib. 8. cap. 11. lib. 8. ca. 5. Virg. lib. 2. cap. 4. Colu. lib. 9. cap. 90. Plin. lib. 8. cap. 51. Auic. lib. 9. cap. 51.

E Necessario di castrar questi animali accio che ingrassino bene che altrimente le porche partorendo non ingrassano se non poco, & i porci generando non solamẽte non ingrassano, ma fan carne molto dura, & scelerata. Si deon sempre castrare nello scemar della Luna in tempo che non sia molto caldo ne anco molto freddo, & perciò dice Columella che son due stagioni da castrare, l'uno è nella Primauera, & l'altro nel fin di Settembre che son tempi temperati. Le età del castrar son molte secondo il uoler, & piacer de i padroni, che quanto son piu piccioli migliore riesce la carne loro, ma non crescon tanto ne son tanto pericolosi. Quei che son castrati grandi crescono piu, ma non è la carne loro così buona, & questo è se non han cominciato à lussuriare, & però è ben quando han sei mesi ò quattro, & si castran molto bene quando son di otto dì, & che poppano che non lo sentono tanto, ma le femine non si castran bene così picciole fin che non sieno di età di impregnarsi, & che habbin partorito due uolte, & come le porcelle si habbino à castrare, lo dirò hora. Mai si castrino porci di piu di un'anno se non quei che son riseruati per uerri, che dopo che non son buoni per quello offitio si castrano, ma questi oltre che conuien castrargli nello scemar della Luna bisogna appostar che sia di chiaro asciutto

& riposato. Sia parimente quando essi non lussuriano, perche in quel tempo sentono essi maggior dolore, & è piu pericoloso, & fan peggior carne. Il castrar de i maschi è cosa molto facile, bisogna di appostar che sieno à diggiuno, ne altro accade di farci che aprir la pelle de i testicoli, & cauarglili. Columella insegna un'altro modo che è cauargli amendui i testicoli per il buco, & apertura dell'uno tagliando una picciola tela che è fra l'uno, & l'altro, ma il primo modo è piu facile, & men pericoloso. Et quel giorno nel qual saran castrati non si faccino caminare, ma deon tenersi riserrati nelle stalle ben calde doue sia molto letame, & non se lor dia à mangiare fin tanto che non se gli mitighi l'asprezza alquanto di quel dolore. Se son piccioli che poppino lor basta il tettare se son grandi, la prima cosa che se gli dia ha da essere un buon beueraggio di acqua calda con farina, & spesso, & nelle ferite delle castrature pongasi un poco di onto, & cenere di sarmenti fredda, & se son grandi sieno appartati per un mese dal le femine almeno, accio che non le montino, perche procuran di tornarle à montare, & ancora che non generino restano uerri di mala carne, & non ingrassano, & gli torna à uenir male nella ferita della castratura, & spesso se ne muoiono. Et però quantunche sien ben sani non si congiunghino con le femine. Il castrar delle femine non è piu pericoloso, & difficile ancora che à Columella non paia che si debban castrare per hauer sempre razza, ma se nascon piu femine di quelle che faccin bisogno per partorire, ò non son buone da potere alleuare ò che si mangino i figliuoli, ò non han molto pascolo ò son gia uecchie ò per molte altre cause che muoiono al suo patrone, è ben di castrarle, & perciò sapere il modo. I tempi che io dissi guardinsi piu per castrarle, han da star duo dì senza mangiare, accio che habbin uoto il uentre, che se l'han pieno auuien lor gran pericolo, & anco gran fastidio à chi le castrano, & l'opra non si fa cosi bene. E' buona cosa castrarle tre ò quattro uolte, che se si castrano giouani è piu difficil cosa, & non crescon tanto, uero è che è miglior carne, & quelle che si castran grandi molto presto si empion di carne. Il buon castrare è di Aprile ò per il fin di Settembre, & si possono castrare di fresco impregnate che subito si sperdono ò che habbin partorito di quindeci dì, & alleueran bene i suoi figliuoli, & in oltre lor durerà piu tempo il latte. Per castrarle non sieno molto grasse ne anco molto debboli che amendui gli estremi son pericolosi, & appendansi per le gambe. Dice Aristotele che si apre presso doue i maschi hanno i testicoli che quiui nelle madre troueran certi bottoncelli che Aristotele chiama Apria son come certe picciole uoua insieme, cauandone uno di essi, & tornando à cucire la ferita, & ungerle con un

con un poco di onto mettendoui sopra alquanto di cenere, & tenerle in luogo caldo, ma hora si usa di castrarle aprendole per il fianco, & di quelli bottoni cauargline uno, dopo si torna à cocir la piaga, & se gli da alquanto à mangiare alhora.

Del pascere de i porci. Cap. XL.

E' Assai meglio la carne del porco salata che fresca, perche il sale consuma molto di quella flemma, & asciuga l'humidità di quella carne, ancora che l'altre carne si possan ben salare, & conseruare & per esser questa la principal carne salata, faccio un capitolo di essa, & con questa regola se ne potra salar di altra sorte. Perche i porci son humidi non se gli de dar da bere ne da mangiare per un dì inanzi che si ammazzino che col non bere uiene à esser la carne piu asciutta, & non hauendo mangiato si acconcia, & condisce assai meglio, piu presto, & piu politamente, & nel ammazzar cosi porci, & anco particolarmente le porcelle auuertasi molto bene di non ucciderle quando uanno in gelosia, & amore. Deue esser parimente nello sminuir della Luna, & non fia la carne cosi disposta à corromperssi, & à guastarsi come quella che si ammazza nel crescer di essa, & deue esser in dì asciutto, chiaro, & sereno, non faccia uento caldo, ma la Tramontana è buona che asciuga molto, & sia in dì fredo che geli molto, perche migliori uengono le carni. In molti luoghi si usa di salar da per se le spalle, & le coscie, & la uentresca, & lardo, & gli altri pezzi tutti separati come è nell'Italia, & ueramente questo è il miglior modo, che assai meglio si conseruano, & piu leggiermente si maniggiano, & il sale piglia, & le penetra da tutte le bande, conuien di cauargli certe ossa accio che in luogo di essi ui si metta assai sale, & è assai meglio che sia il sale asciutto che bagnato ò humido che non uien con esso à farsi cosi buona carne salata, & per questo in Italia si asciuga, & indurisce bene il sale sopra il fuogo, & si pista, che il pisto penetra piu per tutto che non fa il grosso, & si dè fregar ben la carne col sale accio che lo pigli meglio, & poi si han da porre la carne, ò coscie, ò spalle ben composte l'un sopra l'altro, che sempre la carne uada di sopra, & la cotica di un perasciutto ò altro pezzo uada congiunta con la cotica dell'altro pezzo in modo che non si tocchi la carne con carne, & pongasegli buon peso di sopra. Passati cinque giorni se riuoltano questi pezzi, & se gli gitta del sale di nuouo fra l'uno, & l'altro auuertendosi che in tanto non si riscaldi ma ogni dì si riueda, & ne i persciutti mettasegli fra la cotica, & carne del sale

Colu. lib. 3. cap. 25. Cat. ca. 16. Plat. lib. 6. Plin. lib. 8. cap. 28. & cap 10. Latta. Fir. lib. 4. c. 17. Auic. lib. 2. cap. de carmin. lib. 2. cap. 108. Ba. lib. 18. cap. 5. Cres. lib. 9. cap. 90.

& se farà tempo sereno tengasi per molti dì col suo sale, ma se uenisse tempo humido passati che sien uinti giorni che sien stati in sale, lauinsi i pezzi dal sale molto bene con acqua corrente, & è molto ben di far cosi, percio che il sale ouunche stia in tempo di humidità si disfa, & inhumidisce onde uiene à guastarsi la carne, & ad arrancirsi, che ben basta à questa carne esser stata quindeci ò uinti dì in sale, cosi come se ue ne fosse stati cento. Hor essendosi ben lauata in dì chiaro, & che faccia uento accio che la asciughi da quell'acqua, tengasi all'aere per duo giorni, & poi si metta al fume, che ogni carne salata posta al fume uiene à farsi buona che si indura, & uien di color rosso. E' ben uero che il grasso piglia piu presto il rancido al fumo che al gelo, & all'aere. In Roma si usa di ammazzare alcune porche giouane quando son pregne la prima uolta, & si ammazzano nel tempo che son le poppe molto piene di latte prima che partoriscano, & tagliano à tondo tutta quella parte doue son le poppe, & quello salano da per se, & si batte bene, & chiamasi soprassata, & è questa carne molto saporita, & tenera, & perciò è tenuta in grande stima, ma ha da esser di porca giouane, & essendo cosi giouane si posson metter da parte le tette di esse per arrostire che son saporite, & molto buone. Hor dopo che questa carne fia posta bene al fume, & che l'haura ben preso, & sia bene asciutta, perche i persciutti, & molte uolte le spalle sogliono spesso generar uermicelli, molti gli mettono à molle in olio, che questo fa che non gli nascano, & è questo buono per farsi anco quando nella State morisse qualche bestia ò si ammazzasse, & si uolesse conseruare, perche le mosche ui si affettano, & facendoui sterco ne uien poi di esso, putrefacendosi à nascer questi uermi, & guastasi la carne, & le mosche fugono dall'olio. Et questa è la buona ricetta da conseruar carne salata lungo tempo, massimamente nelle fortezze. Dopo che fien ben questi persciutti, & altri pezzi lauati, & sfumati mettansi in tine di olio per cinque ò sei dì, & dopo cauinsi de li nettandosi, & scolandosi molto bene, che non solamente in essi non si generaran tarme ò uermi ma si fara assai piu eccellente la carne, & l'olio non si guastera, ne anco se ne consumerà molto in questo effetto, & se ui fia bruttura alcuna tutta n'anderà al basso che quel di sopra resterà netto, & chiaro. Dice Catone esser ben di mettergli à molle in olio, & in aceto insieme per questa cagione di conseruarli da i uermi, se dopo l'esser i persciutti bene asciugati, & son tenuti al fume la carne sara bella, & rossa, & molto saporita, & si posson porui da se soli. Chi uolesse far altra carne salata ò di berbeci ò castrati sia parimente nell'Inuerno, & non si curi di minutarlo piu di un quarto intiero, che chi fa il contrario erra, perche si asciu-

ga troppo procurando che pigli bene il sale, pur che le coscie sien bene aperte, & cauatene l'ossa. Lauisi dopo, & dopo che fia asciutto appendasi al fume, & in questo modo si insalano castrati, pecore, & capre per la fameglia di casa. La carne di uacca si sala similmente, ma per questo effetto conuien che sien giouani, & picciole, & che se gli cauin l'ossa dalle gambe, & cosi spaccata la mezza coscia si empia di sale, & dopo che fia ben salata lauinsi come l'altre carni, et si pongan al fume doue non le batta gran caldo. Altri fan la carne salata ben battuta, & sottilmente, & fan una caldara di salamora buona, & ben calda metton in essi i pezzi, & cauatoli gli appiccano all'aere, & dopo al fume, & questo puo farsi in qualunche tempo, & in qualunche carne. Et questo basti quanto alla carne salata. Ma sopra tutto auuertasi da quei che fan questi salami di guardarla ben dalla Luna, massimamente entrando per qualche buco, che fa putir la carne, & in essa criare i uermi. L'assongia de i porci si fa in questo modo, accioche duri tutto il tempo dell'anno ne diuenga rancida, ma si conserui bianca tutto il tempo dell'anno. Si ha da struggere sopra il fuogo, & metterui in un uaso di terra nuouo secondo che l'unto di esse ne uerra uscendo, & dileguandosi, ma bisogna che sia ben strutto, che alcun pezzo entiero non ben consumato, & destrutto dal fuogo non ui uenisse à intrare, che guastarebbe tutto'l destrutto (che cosi si chiama l'assongia liquefatta) & in questo modo se ne possono empir quanti uasi l'huom uuole, & meglio starà in uasi di terra nuoua che in uaso di alcun metallo, che in essi piglia il destrutto sempre di mal sapore. Nel tempo dell'Inuerno tengasi appiccato questo uaso doue gli dia l'aere. Quando poi comincia à scaldarsi il tempo prima che esso cominci à liquefarsi stoppisi con pece la boca del uaso, & mettasi in qualche pozzo doue sta l'acqua fredda, & quiui si conseruera tutta la State dura, & senza inrancidirsi, & la medesima ricetta si puo usare à qualunche altra assongia, ò sotterrarle nelle sue pignatte in luogo freddo, & non humido. Platina dice in altro modo: Che essendo l'assunghie fresche si debbano tagliare in minuti pezzi, che ciascun pezzo non sia piu grosso di una castagna, & in alcuni mortari grandi sien ben questi pezzi pistati, & ui si mescoli sale à bastanza bianco, & netto, & in questo modo debba tenersi un giorno, & l'altro dì mettasi sopra al fuogo lento con un poco di acqua mescolata, & colisi, & quel che notera sopra l'acqua gittisi ne i uasi, & pongasi in luoghi sotterranei. Ma al parer mio è meglio di far secondo la prima ricetta. L'assungia guarisce il membro infettato dalla pestilenza ongendosi con essa, perche con questa untione si sparga il ueleno, & non ha tanta forza che lo dirompe l'untio-

ne. Vi son tante cose da dire circa i porci, & il condir che fa la carne di essi che non è animale che quanto alla golosità piu sodisfaccia di esso in tanti intingoli, & tanti manicaretti che si fa così della sua carne come dell'onto, che secondo che dice Plinio cinquanta condimenti, & piu si possono, & si solean farsi di essi anticamente, & io per me credo che secondo che ogni di piu cresce lo studio della gola, & l'arte sua ben debba esser raddoppiata da quel tempo in qua, & piu sta per raddoppiarsi per l'auuenire, così si ingegnano i golosi di trouar nuoue inuentioni di condimenti di uiuande, ne è gran cosa che poi che tutti i uitij son cresciuti, & uenuti al culmine della lor grandezza, sia stato questo della gola così uniuersale lasciato à dietro, & che quei che scrissero l'epulario, & del condir delle uiuande anticamente, ben potrebbono esser addottrinati da i cuochi de i tempi nostri. Sono i porci animali molto brutti, fangosi, & molto lussuriosi, & si riuoltano nelle lor proprie bruttezze, & mai guardano il cielo, sempre sono intenti al mangiare, & al dormire, & subito che nascono son destinati alla morte poi che uiui nulla uagliono come la maggior parte de gli altri animali, che altri seruano per la guerra, & altri al lauor del campo, altri dan latte, lana, altri uoua, & di essi in molti modi essendo uiui ci potemo preualere, ò son dilettenoli, & solazzeuoli. Ma il porco nulla uale in niuna di queste cose che ad altro non attende, che al mangiare, & per ciò commandò Iddio che gli Hebrei non douessero mangiar carne di porco, dandogli ad intendere che non uolessero nell'opra loro esser simili à porci, che sono animali brutti, & sporchi, ma essi lasciauan di mangiar la carne, che è buona, & imitauano l'opra di essi, & le sue sporcitie, il dormir loro, il mai guardar al cielo non riconoscendo i beneficij da lui riceuuti. Hor douemo lasciar de imitar l'opre del porco, & preualerci della sua carne, & poi che Iddio la creò in seruigio dell'huomo, massimamente che non è carne che piu dia sustanza, & nodrimento al corpo, ne dia tanta abbondanza, & saturità à una fameglia, & ueramente haurò ardir di dire che un porco basta tanto se è buono quanto una uacca, & che non è pignatta buona senza un poco di esso. Ben è uero che se ne deue mangiar poco eccetto se chi ne mangia assai non fosse persona che faticasse molto nel suo essercitio, che è carne grossa, & impigrisce molto l'ingegno, & causa uiscosità, & humidità nel corpo, causa flemma, schirantie, perleste, pietre, restringe il fiato, ingrossa l'intelletto, & piu il fresco che il salato, causa indisposittioni, & infermità molte, eccetto se non fosse diggerito con grande essercitio, & è molto migliore quella de i cinghiali, & porci seluatici fresca per non esser tanto humida, di piu facil digestione, & di miglior sustanza, massimamente

nel tempo dell'Inuerno, & quella de i giouani, & piu nel tempo dell'Inuerno, & è spesso auuenuto di pigliare i porcellini de i cinghiali, & congiongerli con le scrose domestiche che poppino con i suoi, & castrargli poi così piccioli, onde la carne di essi riesce molto eccellente. Si fanno alcune medicine della carne de i porci, che per le abbrusciature è molto buona cosa liquefar un poco di lardo che uada ardendo, & cada in acqua, & meglio è aceto, & dopo lauarlo in piu acqua ò aceto, & postoui sopra lieua molto l'ardore, & il dolore. L'assungia di esso ò lardo in suo cambio è buono per maturare molte insiagioni, & posteme, & anco se uno ha molti pedocchi, & lendine, & con esso si freghera la testa gli ammazzera tutti. La medolla delle mascelle del porco lieua molto il dolor de i denti. Se alcuno hauesse mangiato argento uiuo, & qualunche altro tossico, & è soccorso presto con grasso di porco ò assongia che ne mangi così crudo gli è uno eccellente rimedio. I porci giouani di un'anno son di miglior carne, & piu saporita assai che i uecchi, ma la carne de i grandi son di molta prouisione in una casa. In alcuni luoghi si scorticano i cinghiali, & della pelle di essi fan suole di scarpe che portandole in asciutto dura lunghissimo tempo, ma nulla uale portarle al bagnato. Vengono questi cinghiali spesso alle uigne che son uicine à monti, che son molto amici dell'uua, & quiui si possono circondare, & pigliare. L'orina che se gli caua della uessica è buona à guarir del sordo mescolata con olio rosato, & è buona per i mali dell'orecchie. Lo sterco de i cinghiali ben secco, pisto, & messo in uino ò acqua dandosi à bere à coloro che han le camere ò gittan sangue gli le restringe, & in acqua è buono per il dolore del costato, non gia per quella infermità che si chiamano mal di costa, ò puntura detta da medici Pleuresia. Molte altre proprietà hanno i porci così buone come cattiue, che essendo quasi à tutti note non mi curo di recitarle, questo ben mi scordaua di dire, che à questi sporchi animali deono esser assimigliati i ricchi auari in uita, & in morte, che i disgratiati non uogliono spendere ne anco per loro istessi, che i porci come essi in uita non giouano à niuno, & morti riempion la casa, così gli auari ricchi non dan nulla, & morti arriccano, & riempion tutti, & piu uagliono, & giouan morti che uiui.

Del bestiame uaccino. Cap. XLI.

Colu. lib. 2. Var. lib. 2. cap. 50. Bar. li. 18. cap. 10.

Vi è da dir assai del bestiame uaccino, perche preualendocene noi molto hauemo gran necessità di esso. Che delle quattro parti delle nostre fatiche per uiuere par che le tre sieno le sue, che questo animale è

Universidad de Deusto
Biblioteca

quello che fatica per noi in lauorarci, & aprirci la terra nel seminare, nel raccogliere, nel battere, & portarlo à casa, ci serue in careggiare, in portarci legna, & pietre, & quante fatiche, & carichi habbiamo. In modo che ueramente si puo dir esser essi nostri compagni, & molto continoui, & grandi souuenitori della gente. Et finalmente in tutte le sue età ci preualemo di essi, & dopo la sua morte ci preualemo anco della sua carne, & cuoio, & per questo erano anticamente tanto estimati i buoi, & tenuti in tanto prezzo, che se alcuno malitiosamente ne ammazzaua alcuno, era per legge dannato alla morte, perche hauea ucciso un compagno così amoreuole, & necessario à gli huomini. Però moltiplicandosi per questa uia tanto questo bestiame erano i lauoratori de i campi così ricchi, & questa nobile arte così estimata, che i Re, & gran Prencipi lasciauano i gouerni de i Regni de i prencipati, & de gli Imperij per attendere ad essa. Ma à questi tempi si fa al contrario, massimamente qui in Spagna doue si ammazzan di continouo tori con pericoloso piacer lanciandogli lance, & ferendosi come se fossero malfattori senza hauer essi commesso errore ò male alcuno contra di noi, & quel che è di maggiore errore è il farsi questo in honore de i Santi, & nelle feste loro, che siamo in tanta cecità che si pensamo di far cosa grata à Santi, & amici di Iddio con atti, & sollazzi indebiti, & dishonesti non considerando che essi han meritato la gratia de Dio con deggiuni, orationi, lagrime, & affettione. Ben so io che questo dir mio potra far poco giouamento, con tutto ciò non lo tacerò almeno per sodisfare alla conscienza mia, che Iddio è di questo offeso fortemente, si principalmente perche non si puo far senza graue peccato di chi si truoua in questi spettacoli come per l'offensione che chi lo fa commette à Dio, oltre che non è niuno che non uede quanti scandali si faccino in queste feste. Per mia fè che io non so pensare che piacer si possa l'huom gustare di uccidere ò ueder uccider uno animale dal quale non potiam noi dubitare di hauer male alcuno, & sappiamo che se uiue haueremo da esso utile assai, che se fa egli in quello steccato mal ueruno, la necessità & la disperatione fan farglilo. Quel che è poi peggio che molte uolte si ammazzano così le uacche, & anco quelle che son pregne, & ne auuiene che ne la carne è buona, ne si acquistano i figliuoli che hanno in corpo, & in questo modo si perdono, & uengon mancando i buoi per il lauor del campo. Assai meglio si fa in Italia, & in Francia, & anco nel regno di Aragona che non si ammazzan uacche se non quando non son piu buone, & atte à partorire, ouero se son sterile, & così facendosi ancora che non si habbia tanto bestiame come noi altri per esser il paese piu stretto, & piu popolato, hanno Italiani, & Francesi miglior carne di uitello di noi, giouenchi, & carne giouane. Hor chi uuol far razza, & traffico di bestiame uaccino l'ha da trattare bene che è di gran guadagno, & molto honore, & procuri di hauer piu presto cento capi di bestie ben trattate, & di buona razza che ducento mal gouernate, se ben questo bestiame bisogna che sia in gran numero per poter far bene.

Quale debba essere il toro per far razza, & quali deono esser le uacche. Cap. XLII.

SE il padrone delle uacche si prouederà di hauer buoni tori haura buona razza di esse, che ne gli animali, come si uede, piu auuiene l'assimigliarsi i figliuoli à padri che alle madri, & de i buoni tori escano buoni buoi per lauorare i campi. Sarà buono, & gagliardo il toro che haura questi segni nella sua persona. Ha da esser corto di corpo, & largo, & quadrato, con la fronte larga, & spatiosa, & molto pelosa, dissi corto di corpo, intendendo che rispetto alla larghezza paia corto. Deue esser di faccia spauenteuole con orecchie molto pelose, & uiue, gli occhi neri, & grandi, le sopraciglia spatiose, & nere, il corno corto, & grosso, & quanto piu nero sia possibile di hauere, deue hauere il petto largo, & spatioso di lumbi, & di coda, corto di hijada, non uentroso, che quei che han gran trippa non posson ben montar le uacche, largo di anca, non nano, & non molto alto, che habbia la gamba ben fatta, & ben disposta, & neruosa. Se ha la coda grassa è segno di gran forza ma di poco cuore, però son piu estimati quei che han la coda sottile, & lunga fine à terra, & molto pelosa. Habbia il petto crespo che uada ondeggiando. Se son manssi son migliore per ir con le uacche che si consenton di torsi le femine l'un l'altro, che i braui, & feroci sempre perciò combattono insieme, & il uincitor sempre resta con quelle per chi si è combattuto. Ma non ha altro difetto il maschio se non che se della sua razza si fan buoi riescon molte uolte da pochi però di gran forza. Sieno di mediocre età che se son minori di quattro anni, ancora che possan ben ingenerare (che anco generan di meno età) con tutto ciò la razza è men debbole, & di men forza; non maggior di diece ò dodici anni, si perche son stanchi, & si perche col gran peso non possono saltar sopra le femine, & è miglior da i quattro anni fine à gli otto. Deono esser tutti di un colore, che i pezzati, & diuisati non son buoni massimamente in far di essi buoi. In alcuni luoghi son migliori i negri ò uermigli che i bianchi che non son di si buona carne, & hanno il cuoio

Cres. lib. 9. cap. 73. 79. & 90.
Colu. lib. 7. cap. 20. & 23.
Pal. Magg. ca. 2. et 11.
Var. lib. 2. cap. 50.
Bar. li. 18. cap. 94.
Arist. li. 11. cap. 18.
Virg. lib. 3. Georg.

piu tenero, et si pelano piu con gli arati ò carrette, e gli perseguitano piu le mosche. Et sien di buona razza. Circa il numero dice Marco Varrone che à settanta uacche bastan duo tori, ma à me paion troppe che non potran supplir mai à tante, però se ne puo dar uinti à un toro. Et nõ stan di uguale età ma uno di quattro ò sei anni, & un'altro maggiore, & in questo modo non combatteran tanto come se fossero uguali. Quei che son mansi uan piu continouo con le uacche, che i feroci rade uolte si accompagnan con esse, saluo al tempo che sono apparecchiate à generare che allora son molto braui contra tutti, che tutto il resto quasi del tempo uan solitarij. le uacche han da esser di questo essere, grande, lunghe di corpo, larghe di fianco, di grande, & spatioso uentre, di spatiosa fronte, di occhi grandi, & neri, con corna non ritorte, ne picciole, ne sottilette, ma di buona dispositione, & fattura, con le ciglia pendente, & nere, l'orecchie molto pelose, di gran naso, & gran bocca, di collo grosso, larga groppa, & largo corpo, fertile, sane, giouani, & che non si assaltino, che non habbino men di tre anni ò almeno dui, che quanto piu stan che il toro non se gli accosti, piu cresceno. Il color come dissi de i maschi, che il nero è di cuoio duro, & dopo uiene il color rosso. Parimente il pelo bianco è di quella uirtù che ho detto ne i maschi, ma non sien di pelo aspero, & rabbuffato che questi non riescono tali. Vi sono altre uacche picciole che son piu frequenti al partorire, di piu latte & butiro, & è bene di ammazzargli il toro, accio che dien latte & butiro, che non son sofficiente ad alleuar il suo uitello, & finir la casa di latte di butiro, & casci, ò che la allieui altra uacca.

Pa. Marzo cap. 2. & cap. 11. Varr. lib. 2 cap. 50. Colu. lib. 7. ca 3. et 12. lib. 2. ca. 3. Arist. li. 8. ca. 7. et 24. Bar. li. 18. cap. 94. Cat. lib 33. Plin. li. 17. cap. 41. Cres. lib. 1. cap. 74. & 77. lib. 11. cap. 50. & 54.

De i pascoli del bestiame uaccino, & de i modi dell'ingrassare, & de gli abbeueratori, & buoi da lauoro, & delle stalle per questo bestiame. Cap. XLIII.

COlui che ha gran mandria di uacche deue procurar di hauere le terre da pascolarle grasse, & copiose di molta herba, perche i bestiami grossi non si contentano di herba minuta come fan le pecore, & sopra tutto ricercano pascoli di herba uerde più che di fieno ò paglia ò altro cibo. Ma percio che il freddo è molto nemico di questo bestiame così come de gli altri nel tempo dello Inuerno si ha da procurar che sia messo in paesi caldi à pascolare, & spessi d'alberi che gli diffendano dal freddo, & dal uento, son per esse buone nel tempo dell'Inuerno coste di mare, ma nella State luoghi freschi di alberi freschi, & herbe molto uerde, doue sia abbondanza d'acque come son riue di fiumane ò ruscelli grandi, & percio che nell'Inuer-

nell'Inuerno trouan poco da mangiare, son buoni ramoni, & maggiormente di sambuchi. Et se ui son oliue schiantesene qualche rama dalle piante di quelle che non son buone, massimamente per le uitelle tenere che son pericolose di morir di fame, percio che son calide, & le mangian meglio che ramo di alcuna altra sorte. Et per questo son uietate le uacche ne gli oliueti, & quando questi mancano procurisi per questi animali teneri altre rame come di quercia, & simili alberi. Ma uolendosi pur tenere in paesi freddi, deono esser aiutate con qualche altro nodrimento di casa come si fanno à buoi, & anco metterle nelle loro stalle ben calde, massimamente in tempi fortunosi, & di notte, & dar lor da mangiare, & per questo si tiene in Italia i bestiami piu grassi nel tempo dell'Inuerno che nella State, che tenendogli caldi, & mantenendogli bene in poco tempo diuentan grassi, (che hora dirò come). Principalmente ingrassano con nodrimenti uentosi come son faue, perche enfiano. Et quei che si tengono per ammazzar in molte parti accio che ingrassino presto gli tagliano la pelle per il fianco, & fra carne, & pelle lo empiono, & dandogli da mangiar bene ingrassano marauigliosamente, ma questo son pochi che lo faccino, & quei che lo fanno fannolo solamente alle uacche uecchie che da se non si possono ingrassare. Ingrassan parimente lauandosi con acqua calda al Sole, & mettendosi nelle loro stalle ben calde col dargli ben da mangiare, & questo è nel tempo dell'Inuerno, ma perche nella State, & anco del mese di Marzo fin à Settembre quasi in tutti i luoghi truouano da mangiare, è ben che il contadino si proueda de i cibi per loro per l'Inuerno, massimamente per i buoi che faticano, & per le uacche che alleuano uitelli ò seruano per latte, & butiro. E' bene che il tempo del seminare se gli dia ghiande insieme con la paglia ò fieno, perche son forte, & di gran sostanza. E' lor buona ogni sorte di farina, ma erran molto coloro che gli danno ò grano di frumento ò di centeno che gli generano infermità, ma in farina non gli nuoce, ne anco gli nocera se fia il grano ò il centeno alquanto cotto, che così lo mangieran meglio. Se si auuezzano à mangiare uenacci d'uua, & massimamente di quei granelli triti fra la paglia, lor faran gran bene, percio che essendo freschi, & non lauate han sapor di uino, & han forza, & sustanza, & fan lucente, & grasso il bestiame. Altri conseruano i soli granelli, & gli lauano, & asciugano, & dopo gli li danno fra la paglia, ma han da ir pisti, perche sieno teneri. Questo si fa doue è poco nodrimento, & in fra di se ui è doue possan pascere, & di notte pascerle bene di sua paglia ò fieno, facendosi al contrario di quel che si fa in Spagna, che se gli da à mangiare fra giorno, & di notte si mettono à pascere, eccetto se non si fa, per mettergli in

luoghi uietati, che è cosa certa, & regola uera che han da pascer di gior-
no, & dormir di notte in casa. Della paglia appropriata per questo be-
stiame ue ne è di piu sorte, ma la migliore è il fieno per esser piu caldo, &
dopo il fieno è la paglia del miglio ò di orzo, & la peggiore è quella del
frumento per esser dura eccetto se non fosse ben tagliata, & minuta. E' pa-
rimente buono di conseruargli la paglia delle faue, & doue sien melleghe
quella della mellega nel tempo che io dissi che si hauea da cogliere, nel capi-
tolo della mellega nel quarto libro, fare i suoi mazzi, & seccargli, & con-
seruargli che gli mangiano molto ben secchi, & uno ò dui fasci di essi pos-
son bastare à duo para di buoi nell'Inuerno, & è nodrimento sustantioso.
E' similmente bene di segar herba quando è per maturare, & asciugarla al
Sole, & riporla che dopo le uacche la mangiano come fieno. In qualunche
ò sia paglia ò sia fieno che se gli dia ò pur sia herba è buona cosa di bagnar-
glila con alquanto di acqua salata come dissi delle capre lo mangiano molto
bene, & le fan uiuer molto sane facendole molto ingrassare, & massima-
mente è buono per le femine che fan latte. Nel tempo dell'Autunno man-
cano in molti luoghi l'herbe però è bene di dargli à mangiare le foglie de
gli alberi secondo che uan maturando. Le miglior frondi per esse son quel-
le di oliue, & di sambuchi, le seconde di alami neri, & fraßini, dopo
quelle di alami bianchi, & di uiti, che per le uigne non deono esser messe
che fan gran danno, maßimamente se ui sono alberi giouani. Le foglie
de i cauli generano in esse scorrenza di corpo, & son loro anco buone
fronde di fichi; in Italia ui son monti di lauro, & quelle frondi sono à lo-
ro molto buone, & calde, & son anco da dargli quercie, & simili, è be-
ne di dargli lupini bagnati mescolati con la paglia ò farina di cicerchie ò
di qualche altro legume. Si han da far gran carezze à questo bestiame mag
giormente à quel che fatica, & alle uacche specialmente in farlo ben man-
tenere, perche col buon gouerno che se gli faccia sopporta, & se ne passa
ogni gran fatica. E' similmente bene di dargli i suoi pascoli di buon hora
che è seminar presto le ferraine accio che al buon tempo si soccorrano con
esse, & deon seminarsi nel mese di Settembre in terreno ben stabbiato, &
che sia stato in riposo, ma il meglio di tutto è il pascolar l'auena, il secon-
do di orzo, il terzo di grano, & il quarto la mellega quando son uerdi. Et
i buoi che arano deono esser gouernati di questa sorte, quando son leuati
dall'aratro ò dalla carretta, conuien che gli sia fregato quel luogo doue
han portato il giugo nel collo, & bagnarsegli alquanto con uino tiran-
dogli alquanto quella pelle passa in fuori, & prima che se gli dia da man-
giare lasciargli posar alquanto, & poi se gli dia à mangiare che beueran-

no di miglior uoglia, & condotti che sono à bere dopo se gli dia anco ben
da mangiare per tutta la notte, ò se han da pascere habbin prima mangia-
to alquanto, & beuuto, & dopo sopra questo pasto uadano à pascere. Beon
di miglior uoglia se quando beono è lor ciuffolato, & di miglior uoglia
beono acqua chiara netta, & fredda che la contraria. L'altro bestiame
uaccino se doue pasce, & prattica non è acqua nel tempo dell'Inuerno si ha
da menar à bere una uolta, & nella State due. Se bene l'acqua limpida, &
fresca è à questo bestiame piu appetitosa, & buona con tutto ciò quando
le uacche si impregnano gli è molto utile l'acqua de i lagumi ritenuta, &
che non corri, perche è calda, che la fredda non le lascia cosi bene impregna
re, ouero quella de i gran fiumi è assai migliore che quella delle montagne.
Et perche quanto à i pascoli, & nodrimenti di questo bestiame ho detto
breuemente quel che conuiene, & che ciascuno ha potuto intender bene di-
rò hora delle stalle loro, che ancora che potesse bastare quel che si è detto
circa di esse ne i trattati de gli altri bestiami, con tutto ciò ho uoluto par-
ticolarmente ragionarne qui alquanto. I buoi da lauoro in qualunche tem-
po han bisogno di stalle, & anco il resto di questo bestiame, che perche
pe'l gran freddo nel tempo dell'Inuerno, maggiormente se è ghiaccio ò nie-
ue non trouan che pascere, & non se gli dando da mangiare muoion di fa-
me, & di freddo, per ciò deon coloro che ha cura di questi animali, far per
essi buona prouisione per questi tempi freddi d'Inuerno come si è detto de
gli altri, & se lo replico non è marauiglia, perche io per me ho ueduto che
passato l'Inuerno con ogni prouisione che habbino hauuto sempre è piu to-
sto lor mancata, che soprauanzata, & molti buoi se gli muoiono di fame,
parlo in questi luoghi cosi freddi, & se si fara prouisione di buoni pagliai,
si auuedranno i patroni di quanta importanza gli saranno, che l'Inuerno
consuman piu che non pare, douendo tutto il lor mangiare hauer da casa ò
per la maggior parte, hor insieme col nodrimento e'l mangiare, han biso-
gno di buone stalle, che come noi uedemo nelle persone che nell'Inuerno tan-
to quasi stimano il fuogo ò il caldo quanto il mangiare, cosi è anco ne gli
animali, & maggiormente in quei che faticano, & in quel modo che si fa
per i buoi, deue farsi anco per le uacche doue sia il bisogno. Ben so che in
molte parti si usa che i buoi dormano al sereno, ma è grande errore se fa
freddo, che ancora che il bestiame otioso lo possa sopportar meglio, quel
che fatica si raffredda se facendo freddo dorme in campagna. Le stalle per
il bestiame uaccino sian di grandezza secondo il numero, & quantità di
esso. Han da esser uerso il Mezzo giorno diffese da Tramontana, & da
ogni freddo, han da esser calde, & maggiori che per altro bestiame, & ben

larghe, perche molte uolte si scornan fra esse, accioche la debole, & di men forza possa fuggire, & ritirarsi dall'empito, & dall'assalto della piu gagliarda. Conuiene che sien fatte di sotto alquanto pendenti, accioche possa correre l'orina, & alcuni le immattonan di pietre, accio che possa meglio correre al basso, ouero ui metteno dell'arena, che se la beue presto, & sopra la sua paglia doue habbin da dormire, & sia ben questa arena trita, la paglia da dormire non aspera, che dopo diuenendo questa paglia letame è molto eccellente per l'ingrassar de i campi. Se il bestiame fosse in gran quantità si deon nelle stalle far appartamenti per i tori doue stien separatamente, & sieno ben caldi, & ben serrati. Se son buoi mansi da fatica, ò per ingrassare ò uacche, & se si tengono per ingrassare lighisi ciascuno al suo presepio che mangi. à queste stalle è bene di condurre il bestiame à dormire nell'Inuerno quando fa tempo aspero, & dargli alquanto à mangiare, & nella State quando son molte mosche ò tafani, che le ammazzano, perche quiui passino il furor del caldo, & si uerran auuezzando col porgli al quanto di sale nelle pietre della mangiatoia, ilqual sale oltre che lor piaccia, gli è di grande utilità. Deono esser usate à chiamarle con una cornetta, che subito uerranno doue soglion esser accostumate, ma i tori poche uolte se non è per qualche amata uacca, che confidatosi nelle sue forze se ne restano per i monti, & essi non han bisogno di tante carezze come le uacche, & buoi. Questo casamento per stalla, se ui è comodità nella possessione si puo far commodamente, ma non si potendo facciasi in qualche buon luogo di grotta sotto il monte, ò se non ui è grotta doue i uaccari fan le lor capanne, pur che sia luogo aprico, & habbia buono apparecchio di pascolo, & di acqua, & non sia lungo dal podere se è possibile. Hor poi che ho detto de i pascoli de i buoi, & delle stalle, intendo di dire quali debbano esser i buoi. Han da esser delle fattezze che io dissi de i tori, purche sian ben uentrosi. Parimente non forastieri, ma di quel paese uicino, & doue praticano di monte in monte, & di piano à piano. Et piu tosto di monte à piano, che pe'l contrario, & prima di paese freddo à caldo, che di caldo à freddo. Si han da cercar di buona età, & è la migliore da quattro fino à gli otto anni, che questo è il tempo in che han la forza intiera da faticare, mansi, uiui, non brutti ne appassiti, ma uiuaci, & che sempre si faccino uiuaci con il grido, che questi di questa fatta non hauran tanto bisogno di sspontone, che habbino il pelo corto, & spesso, & ben lucente. Et quei che han da ire insieme congionti à una carretta ò arato deono esser uguali di forza, & di corpo. Et cosi faran miglior opra, & non sentiran tanto la fatica, & quei che sogliono andare accompagnati sotto arato ò carretta si

conoscono, & si amano, si chiamano, & si cercano, se un di essi non si troua sse. Sian sani, membruti, & leggieri, sien parimente audaci, & animosi per entrar ne i ponti fiumi, ò barche, ò porti, mangiatori, non eccessiuamente grassi, che la State con la fatica, & caldo spesso si affuogano, ne deono essere all'incontro fiacchi, & deboli per rispetto dell'Inuerno, ma ben mantenuti.

De i tempi ne'quali si han da impregnar le uacche, & altre particolarità. Cap. XLV.

Pa. Marz. cap. 11. Aprile c. 7. Var. lib. 2. cap. 50. Cres. lib. 9. cap. 15. 74. & 75. lib. 7. c. 79. Colu. lib. 7. c. 24. c. 29. Aris. lib. 6. cap. 18.

Quantunche le uacche si sogliano impregnar in diuersi tempi dell'anno come gli altri bestiami, non son però i feti, & uitelli che nascono cosi buoni in una stagione nati, come quelli di un'altra, massimamente che alhora si impregnano, ma quando son piu grassi i tori, & le uacche; ma è bene che per duo mesi prima che si congiongan il toro & la uacca insieme si lieuino i tori, & appartinsi dalle femine, & si conducano in buoni pascoli, accioche quiui ingrassino, & piglino sufficiente forza, & sustanza, che il toro ingrassato è piu gagliardo, & meglio impregna che se fosse fiacco & debole, ma nelle uacche ha da esser al contrario, che prima che debba esser messa col toro per duo mesi prima (se auuien che sieno ben grasse) se gli tolga alquanto del cibo, & pascolo, che non pascan molto, ma si smagrino alquanto, che essendo molto grasse non concepiscono cosi bene, & il medesimo si uede nelle donne, che quelle che son cosi grasse non si impregnan molto bene come fanno quelle che sono mediocremente magre. Il buono impregnar delle uacche è del mese di Maggio, Giugno, ò Luglio, & ueneranno à partorire à buon tempo, hauendo molta abbondanza di pascolo, & faran molto latte, che elle stan grauide noue mesi, & partoriscono al decimo, & se si impregnano di Giugno uengono à partorir di Aprile, & se di Maggio al Marzo, & se per Luglio al Maggio. Et se il paese è abbondante di pascoli posson ben alleuare ogni anno, ma se è sterile cria un'anno, & l'altro nò, ancora che ogni anno partoriscano. Segno che sieno disposte per ingrauidare, & riceuere il toro, è che se gli enfia la natura, & che anco elle uan dietro a' tori ò buoi, & gli montano addosso. Questo uedendo il uaccaro deue congionger i tori con esse, ma guardisi in quel punto da essi, perche alhora son feroci, & pericolosi, & le femine quando partoriscono. Qualche uolta uengono à partorire nell'Autunno, ma questi uitelli nati non si deono alleuare, perche soprauien l'Inuerno, & non si truouan pascoli da dargli, eccetto che non sien tenuti à pascer in

Universidad de Deusto
Biblioteca

casa, ò che sia abbondanza di molta herba. Dicono alcuni di questi dottori di Agricoltura, che se al toro quando ua in amore si liga il testicolo sinistro, che generaran sempre maschi, & se se gli liga il dritto, femine. Similmente dice Columella, che si puo conoscere se la uacca resta pregna di maschio ò femina, che se il toro dismonta uerso la parte dritta, resta pregna di maschio, & se uerso la sinistra è di femina. Bel secreto certo se gli è come egli dice. Ma deue esser difficile, & cattiuo da conoscere, perche ancora che restino pregne sempre ritornano à tori, & se non restan pregne, passati uenti di la femina torna à cercar il maschio. Non si deue permettere che la uacca sia montata che non habbia almeno duo anni, & uenera à partorire di tre, che in altro modo elle non crescono, & anco per hauer picciol uentre è picciola la razza. In questo armento poche uolte sono mellizos ne anco son buoni, & per la maggior parte non se ne allieua, & cresce piu d'uno. Son buone le uacche per partorire, & alleuar da i tre fine à diece anni. Et nel tempo che esse partoriscono tenganſi ligati i uitelli nelle stalle ciascuno alla sua stanza, & le madri uadano à pascere, & tornin quiui à dar loro il latte, che assai migliori si fanno, & piu grassi essendo cosi riserrati, & in riposo che andando dietro le madri per le montagne, non sapendo essi pascer ancora, & stan con men pericolo quiui de i lupi. Et se in questo tempo qualche una fosse uota che hauesse partorito, & non hauesse toro, si puo il padrone preualer del suo latte, & far che aiuti ad alleuare l'altre. Quelle che han partorito han bisogno di esser ben pasciute accio che allieuin bene i figliuoli, & parimente dar latte, & butiro, & in quel tempo è lor molto utile il sale, perche con esso uengono à beuer molta acqua, & se gli moltiplica il latte, & se gli deon dare pascoli uerdi, & humidi, fra i quali son buone frondi di hedera mellega, gramigna, auena uerde, frondi di uiti, cauli, orzo bagnato, & faue bagnate, & altre cose con che si accresce il latte; il uitello nel uenir crescendo deue esser cauato fuori, & condotto con la madre alla campagna doue sia herba fresca, che cominci à pascerle appostandosi à ciò giorni chiari, & sereni, & che non faccia uento. E' bene di auuezzargli à mangiare dandogli qualche suppa di meglio duro & trito, fatta con latte, & metterglila in bocca, & dargli mellega semola, & fregargli la bocca con alquanto di sale, che tutte queste cose suegliano l'appetito, & gia che son fatti grandicelli, meninsi con le madri di di ma non di notte per il pericolo de i lupi, & dopo che san ben pascere, & non han bisogno di tetta, uadan sempre con i maschi fin che lascino il poppare, che se uan dapereßi per il disiderio delle madri non pascono, & nell'andar con buoi uengono à perder quel disiderio, & questo fin che habbin dimenticatosi della tetta, altrimenti ancora che sien ben grandi, se uan con le madri giamai lasciano di poppare, & diasegli i pascoli di herba tenera, & fresca, & anco il medesimo si faccia alle madri quando han partorito di fresco inquanto sia possibile, che alhora sono essi fastidite, & non pascon ogni herba ma solo quella che è tenera, & fresca, & se è tempo caldo, è bene che i uitelli stieno la notte in qualche luogo serrati doue sia herba, che pascano, & stien sicuri, & de di uadano fuori in campagna.

Come si habbin da castrar i tori, & di che età. Cap. XLVI.

SI come ne i galli accio che ingrassino è necessario il castrargli, cosi sauuien ne i tori accio che sien di miglior sapore, & anco accio sien mansi, & obedienti per faticar nell'opre in che habbiamo bisogno di essi, che pochi tori son quei che sopportino il giugo, & percio è necessario di castrargli accio che uengano à perder quel furore, & quella ferocità, & stan manſi, & si possan maniggiar senza pericolo alcuno. E' in questo castrargli differenza, che castrandosi da piccioli la carne di essi è migliore per mangiare, & non pericolan tanto, ma riescono alquanto debboli, ne han tanta forza, ne anco crescon tanto come crescerebbono, & per questo non si deon castrare di minor tempo che di uno anno. Similmente se son castrati grandi, pericolan piu, & riescono piu feroci, & sempre sono alquanto bramosi delle uacche, & son di cattiua carne, & però deono auuertir bene quei che castrano che se gli fan per buoi da beccheria, gli han da castrar inanzi che habbin l'anno, ma se per buoi da arare, di duo anni perche in quel tempo han buona forza. Circa i tempi deono osseruare il medesimo stile, & regola che si disse nel castrar de i becchi, che sia nello smiuir della Luna, & in tempo temperato, & che non faccia freddo ne caldo. Se si castrano quando son piccioli, & che son tenerini, dice Magon Cartagineſe secondo che riferisce Columella che è molto buon modo di castrar questo, spaccar una canna grossa per mezzo, & con essa uenir strin gendo pian piano la borsa de i testicoli che si spezzino, & distrugano, & anco questo è il miglior modo da castrare, ma se son grandi non è bastante canna alcuna ma bisogna un bastone ben grosso, & forte come un'hasta di una picciola spaccato pe'l mezzo, & con esso si accoglia in mezzo ben i testicoli, & se gli stringa, & spezzino; & in ogni maniera di castrare si han da gittare i tori di qualunche età si castrino in terra sopra qualche cosa molle che non si feriscano ne percuotano al cadere. Vi è un'altro modo

Ariſt. lib. 9. cap. 50. Creſ. lib. 9. cap. 76. Colu. lib. 7. cap. 25. Pal. Magio cap. 7.

di castrare ma non tale quale è questa, ognun puo pigliare quella che piu gli aggrada, & questo è pigliar la borsa del toro, & ritorcergli le punte di esse in modo che se gli riuolti da basso all'alto, & alzarle, & strìngerle dall'alto della borsa, & si liga la borsa de i compagnoni per di sotto con qualche cosa. Vi è un'altra maniera, che è stringer con duo bastoni molto fortemente i testicoli con la sua borsa, & poi con un coltello che rada bene tagliarglili, & abbruscìar quel taglio con un ferro in focato accio che non ne esca sangue, ma bisogna che quel coltello rada come un rasoio, & sia infocato, accio che di un sol colpo tagli & abbrusci come un cauterio, perche con un solo dolore, & breue si uenga far duo benefici, ma è meglio tagliar con onto, & abbruscìar con altro cauterio, ungendosi poi ò con uino ò con pece mescolata con olio che sia liquido che dall'olio fugon molto le mosche facendo in essi coue, & uoua onde ne nascono poi i uermi & è ben di gittargli di sopra cenere di sarmenti che asciuga molto il sangue. Dopo che son castrati uadan poi dapereßi, & sieno appartati dalle femine, perche possono anco impregnar, ma è molto pericolosa cosa per loro. Vadano in qualche pascolo di herba fresca, & se gli dieno rami teneri ò mellega ò gramigna, ò qualche altro pasto che gli piaccia, non si faccin caminar molto, et sopra tutto appartinsi dall'acqua accio che non bean molto.

Del modo del domare i giuuenchi. Cap. XLVII.

Colu. lib. 7. cap. 2. Pa. Marzo cap. 12. Cres. li. 12. cap. 76. lib. 9. c. 76. Bart. lib. 7. cap. 11.

I Giuuenchi che si han da domare per il lauoro del campo, & altri tra uagli, & seruigi ne cessarij alla casa, se fia possibile han da essere fin da piccioli maneggiati dalla gente, che uengon molte uolte à casa, & che sieno auuezzi à star ligati, & mangiar ne i presepij, & mangiatoie, & talhora dargli da mangiar con le mani, palpargli talhora la schena con le mani, fregargli la testa, & toccargli il uentre, & gittarli talhora un poco di sale in bocca, borfargli il uiso con alquanto di uino buono, che tutte queste cose fanno addomesticare questi animali piccioli, & gli fan piaceuoli, & essendo cosi trattati molto tempo prima, son dopo facili da domare, & con men fatica, & men pericolo. Il buon domargli è nella età di tre anni, perche se son piu teneri si guastano, & se gli rompon l'ossa con quel nuouo essercitio, & se passan quattro anni, son poi troppo superbi, & troppo feroci, & duri da maneggiargli, ma percioche ue ne sono alcuni che sono asperi, & scornano è bene per star sicuri da quel pericolo metter nelle corna loro altre corna bene spontate, accioche non possan far danno, & se fossero forioßi lighinsi à un palo ben forte nelle stalle in modo che non si possan muouere,

uere, & quiui tengasi un di & una notte che non possano mangiare, acciò che il diggiuno gli faccia leuare quella saluatichezza, & addomesticare, & dopo s'attacchi con un bue gagliardo, che sia gia addestrato all'aratro, & con esso caminisi alquanto. Prima se gli faccia tirare un perticon grosso à guisa di aratro, accioche non si spauenti, dopo un maggiore, & dopo l'aratro senza la gomea, & poi facciasi arare per qualche luogo arenoso ò luogo ben molle, & non duro, & tirar qualche carretta uota, & accioche à poco à poco si auuezzino, si han da far passar per doue sia gente & rumore accioche perdano il timore, & dopo facciasi arare alquanto, & non deono esser nel principio punti col piccone, perche si alterano, & insuperbiscono, oltre che se da principio si auuezzano à sopportare il piccone, ancora che dopo sien spesso piccati non lo stimano. Ve ne sono alcuni cosi ostinati, che ò si gittano in terra per non uoler andare per esser troppo posenti, & non gli puo reger un bue, per questi è bene di far un giugo lungo, alquale si possano attaccar tre buoi, & quel che si doma sia messo nel mezzo, cosi à suo mal grado fara quel che fan gli altri, & non lo lascieran gittar per terra, & se ui si gitta gli altri lo porteranno strasinandolo. Similmente se si gitta in terra lighisengli i piedi, & le mani si fortemente che non possan leuarsi, & stian cosi un giorno, che la fame & la sete che quiui sopportera, gli fara souuenire di non si lasciar cader malitiosamente in terra, & questa è miglior uia che hauer à far leuarlo con picconate ò fuogo. Sempre colui che il domara lo accarezzi con le mani, & con la parola, & si guardi dalle sue corne, & calci, & se da principio riesce con ciò sempre restan con quella malitia, & sempre nello arare ò carregiare ò altro essercitio mettansi i buoi quando da una parte, & quando dall'altra accio che si auuezzino à mutarsi, che con questo mutare non senton tanto la fatica. Sempre i buoi che son compagni nello arare ò in altra fatica si amano piu, che doue ua l'uno ua l'altro; & se uno (come si è detto) si perde il compagno sempre lo cerca fin che lo truoua, & da qui auuiene che se dopo che questi buoi cosi fatti compagni si son riposati dalla fatica, & che uno si parte tutti gli altri gli ua dietro, & se il bouattaro ò bouaro non ui pon ben mente nell'uscir fuori di uno, conuiengli poi di andare à cercargli tutti.

Cres. lib. 9. cap. 34. & 78.

Di alcune infermità del bestiame uaccino, & delle sue cure, & rimedij. Cap. XLVIII.

Colu. lib. 7. cap. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 13. 14. 15. & 17. Arist. li. 8. cap. 8.

PRima uo dire de i uitelli. Sogliono alcuna uolta infirmarsi di tropAAAA

po satolli che non possón diggerire, di che gli ne nascono uermi come alle creature che il latte gli ne causa molti, il primo rimedio è preseruatiuo non se gli lasciando mangiar piu di quel che possón diggerire, & gli basti per suo nodrimento. Auuiengli massimamente questo male quando poppano senza hauer diggerito il poppato, che il latte si uiene à corromper presto che è corrottibile di sua natura, & subito uengono à criarsegli i uermi, & però è meglio che quando uorran tettare, habbino à stare piu tosto famelici che satolli, ma se han uermi è il suo rimedio pistar alquanti lupini, & di essa pasta fare bocconi, & farglili inghiottire, & è anco buono di dargli à mangiare qualche altra cosa in che sia mescolato sugo di herba santa, detta da alcuni herba buona, ò di sugo di porri ò cosa che sia contraria à uermi. E' segno che i buoi son sani quando gli luce il pelo, & sono allegri, & che son leggieri, che mangiano, & beon bene, & se non mostran segni di infermità leggieri da conoscere, che il segnale di esser infermi è segno di mutarsi in essi i segni di salute in altri. Ma per alcune infermità che gli uengono dirò le sue cure. Vi è una infermità che qualche uolta uien loro uomito sono infermi della infermità detta di non diggerire, è bene di fargli ingiottire un uouo intiero di gallina col suo guscio che fa disfar quello da che gli prouien quella infermità, & il di seguente taglinsi spighe d'agli castagnuoli, non di quei che un solo nasce in un capo, ma à differenza de gli altri che si chiaman bianchi, & pistinsi molto bene, & con uino gittisegli pe'l naso che gli farà sternutare, & purgar per esso. E' molto singolar cosa di mettergli del sale in quel che mangiano, & dargli sempre à mangiare assai sale, & con esso purgan molto, & insieme con esso pece trita, & dargli anco à mangiare alcuni mazzetti di marrubio con olio, & uino ò che mangino porri. Altri gli danno qualche grano di incenso pisto à beuer con uino in un corno altri una spoglia di serpe pisto con uino, & questo deue farsegli ogni tre di due ò tre uolte, & in buona quantità perche son questi animali di gran corpo che piu ne bisogna per essi, & in piu quantità che per altri minori, che sempre si deon dare le medicine in quantità secondo la proportion de i corpi; è per essi molto salutifero la morca che uien dalle oliue prima che sien macinate come si disse nel libro terzo nel capitolo delle oliue, & deono auuezzargli à beuerne à poco à poco con acqua cio è molta acqua con un poco di esso alla uolta, & dopo nel tempo di necessità se gli ne de dare al paro con l'acqua, parimente è bene con esso burfare il cibo che se gli da à mangiare ò sia fieno ò sia paglia, per che con esso purgan molto, & sempre deue auuertirsi che doue esse mangiano non pratichino galline, perche se mangiassero dello sterco di esse, ricerebbono gran danno, & auuiene che i buoi se ne muoiono molte uolte. In niuno tempo si faccian correr molto i buoi ne le uacche, massimamente quando son ben pasciute di herba, che il correre gli fa uenir le camere, & ricorrono in gran male. Molte uolte infermano, & anco auuien che muoiono subito per hauer mangiato herbe uelenose, & à questo non darsegli soccorso saluo con appartargli da quei pascoli doue suol da questo accadere. Et se qualche bestia uaccina hauesse mangiato qualche herba laqual la facesse inquieta ne la lasciasse riposare, & ha rabbia, & grande alteratione à guisa di una persona che hauesse mangiato cosa uelenosa è bene à tempo darle à bere con un corno olio inquanto si puo ò butiro, & se questo non ui fosse almeno acqua fredda che essendo che l'acqua impedisca molto l'operatione, & il ueleno dell'herba chiamata di balestrero cosi ritarda, & sopisca il ueleno dell'herbe uelenose. Aduien similmente à questi animali hauer gran grauezza di capo, che lor procede la maggior parte delle uolte dal mangiar herba uerde, & dall'andare in luoghi humidi, & beuer molto, & riposare, se gli conosce che se le enfian gli occhi, & la testa, & se non se le da rimedio uengono queste bestie à morirsene. Deono esser salassati di sotto la lingua da una uena, che han quiui, & cauargli molto sangue, & profumargli di incenso si fattamente che il profume le entri ben pe'l naso, ò fargli qualche altro profume che le faccia ben sternutare. Han parimente un'altra infermità che la chiamano Renella, laqual se gli fa dentro de gli intestini, & molti se ne muoiono, & questo auuiene, che gli entrano li uermi cauallini per il forame del sesso, & se gli uengono à incarnar nelle budella, di che ne muoiono se non se gli da rimedio. I contadini usano quando se ne auuedono di mettergli la mano per il sesso, & leuargli uia quelli uermi cauallini, prima che se gli incarnino molto, perche forano il uentre, ma il meglio è di procurare, che questa infermità non gli uenga, & puo farsi in questa maniera. Piglisi frumento netto di poluere, & da qualunche altra bruttezza, & tengasi à molle per un dì in olio in modo che se l'asforba bene, & diasegli à mangiare insieme con qualche altra cosa, che con questo rimedio gitterà quell'animale che l'harà tutti li uermi cauallini, & se si usa di farlo ogni mese una uolta, mai gli uerra una simile infermità, oltre che molte altre ne purgherà col medesimo rimedio, & questo è bene per qualunche altra bestia. Viene fra loro molte uolte una peste di che muoion molti, è bene di mutarli da quei pascoli in altri nuoui, & freschi doue non sia stato altro armento, & separar gli infermi da i sani, & se i pascoli han gran spatio appartargli in molti pezzi, che quanto men sono, tanto meno se gli attacca il morbo, & deon san-

guinarsi ben dalle orecchie ancora che sien sani, che per questo luogo uerranno à purgar molto di quella infermità se fossero infettate, & dargli qualche beueraggio ò di qualche herba salutifera ò di olio, ò di morca di oliue non macinate, accioche la faccia purgare, & se qualche una quiui ne morisse, sequestrinsi l'ossa, & nascondansi, accioche l'altre non le uedano, & anco perche non uenga à dar mal odore à gli altri, & corrompan quello aere, percioche quando le uacche truouano qualche corpo morto di qual che una di esse, gridan sopra di esso, come chi piangesse, di che gli nasce gran danno; han molte uolte dolore nelle unghie, & ne i piedi, che è in loro come nelle persone le gotte, & uiene à essi animali piu à uecchi che à giouani, & di mezza età. Se gli rimedia, & mitiga molto quel dolore se se gli frega molto il nascimento delle corna con cera ò olio ò pece disfatta con olio. Gli nasce parimente molte uolte dolori di corpo per non poter diggerire, & è di ciò il segnale che mugge la bestia spesso, che le duole il uentre, che non mangian ne si leccan con la lingua, ne ruminano, han gli occhi turbati, & è il rimedio di dargli acqua calda à bere, & dopo cime di cauli cotti, & con un poco di aceto farglili mangiare in buona quantità, ne uolendo mangiargli facciasegli mangiar per forza, & dietro questo non mangino un dì. Altri pigliano cime tenere di sambuco, & lentisco, se si puo fare di peso di quattro libre, & si pisti molto, & si mescoli con una libra di mele, & acqua, & che stia al sereno una notte, & dopo passata una hora diasegli alquanto di uecciа bagnata in acqua, & non ui beuan sopra, & per questo conuien che non habbino beuuto per una notte, & un dì prima, & questo ha da farsi tante uolte, finche ritorni sano, che se non si medica cosi subito, incorre poi in peggior male, & ne i gran dolor di corpo, & à non poter mangiare, & mugir molto, non riposar in un luogo, & gittarsi molte uolte per terra, ferir di coda, & crollare, & maneggiar molto la testa. E' ben perciò quando fia incorso in questo maggior male legargli la coda forte, & stretta uicino all'anca, & dargli à bere con un corno, un uaso di buon uin bianco, & alquanto d'olio con esso, & dopo farlo correre mille & cinquecento passi, acciò che quel uino se gli riscaldi dentro, & se con questo non uenisse à muouersegli il corpo, ungasi uno la mano in olio, & mettagli per il sesso, & cauigli dello sterco che ui ha, & se con questo rimedio non guarisce, piglinsi fichi saluatichi secchi, & pisti diansegli à bere con alquanto di acqua calda, ò pigliar duo libre di frondi di mirto, & è migliore il saluatico nero, & pisti diansegli con una tazza ò due di acqua calda con un corno, & salassegli sotto la coda, & dopo l'essergli uscito molto sangue, restringasegli, & facciasi correre un poco, dietro à questo

diasegli à bere un tazzon di uino con alquanti agli pisti, & poi di nuouo facciasi correre alquanto. Parimente gli è buon rimedio di far pistar qualche cipolla con sale, & mele, & insieme farglile pigliare. Molte uolte questo animale ha febre, laquale gli prouiene da molte cause, & si conosce in hauere un caldo estraordinario, massimamente che gli abbrusciano la lingua, & l'orecchie, & ha il fiato molto continouo, & molto spesso, & caldo, gli lagriman gli occhi, & non gli aprono, tien bassa & graue la testa, & molte uolte mughia quando respira. Questa infermità si cura con medicine fredde, & cose contrarie al caldo, & tener l'animale in luogo fresco, & col dargli à mangiar frondi di salci, & di uiti, & coprirlo con rami di salci, & di canne, dargli à mangiar orzo cotto, & freddo, & dargli à bere un beueraggio di farina, & di orzo fatto in acqua, nellaquale sian cotte frondi di salci, & di altre herbe fredde. Et se mostrasse di hauer molto sangue, cauisegline per quelle uene che paresse hauerle piu enfiate, & ingrossate, maggiormente della testa, & è bene di dargli à bere acqua nellaquale sien state disfatte melagranate forti. Columella dice, & da un'altra medicina se i buoi hauessero febre, che si operi che stieno un dì senza mangiare, & l'altro dì cauisegli sangue di sotto la coda, & diasegli à mangiar qualche cime di cauli, & questo si faccia per cinque dì continoui, la mattina à digiuno, & sopra esse diasegli à mangiare qualche altra cosa, come son cime di lentisco, ò di sambuco, ò foglie di uiti, ò di qualunche altro albero ò herba fresca, fregargli le ciglia, & dargli à bere tre uolte il dì acqua fresca, & chiara, & de dì se hauera doue pascere in luoghi freschi, & di notte non si lascin dormir fuori fin che sien risanati. Per il dolor di corpo gioua molto quel che io dissi nel capitolo delle anetre, che nel uederle se gli lieua molto, & portandosela per il uentre, & per i lombi, & non solamente gioua à buoi, ma anco assai piu à caualli, & mule. Altre uolte gli uengon le camere che gittan sangue, & molte uolte si putrefanno. E' buono perciò di pigliare diece ò dodici cimette di cipresso, & altre tante noci di esso cipresso, & pistar bene ogni cosa insieme, & meschiarlo con bonissimo uino, che sia rosso se si puo, & darglilo quattro uolte in quattro dì dandosegli anco à mangiare rami di lentisco, & di azebuche, & similmente mirto, & altri simili rami secondo che in quel paese si troueranno, & beuan poco. Vi è anco un'altra medicina, che è pigliare granelli di uenacci di buon uino, & si indurisconо sopra il fuogo in alcun uaso, & dopo l'esser ben asciutti, & secchi, pistinsi, & se ne faccino due libre, lequali se gli debba metter per bocca con corno con uino bianco, che non sia dolce, & dopo stieno alquanto senza mangiare, & dopo se gli metta inan-

zi buone frasche di questi alberi,& piante calde. Talhora uien loro un'altra febre ethica, che se gli ulcera il pulmone, & diuengono secchi, il segno che habbin questa infermità è il ueder in essi continouo caldo, & tosse catti ua,& secca, massimamente quando son fatti trottare alquanto,& gli stan pesante,& pendente le orecchie,et di questo male poche uolte si son uedute scampare, ma sempre uan di mal in peggio,però quando questo male comin cia scoprirsegli,meglio è di amazzarle con tempo. Questo male suol mol te uolte procedergli da gran freddore, & per questo è ben di dargli spesso sugo di porri con olio che lo beano in un corno in buona quantità insieme cõ buon uino,dandosegli per molti giorni. Vien loro anco un'altra infermità nella bocca che gli cresce ò ingrossa molto la lingua, & non posson mangia re, & talhora lor nasce sotto la lingua, & talhora in esse è molte uolte sotto il palato. E' bene in qualunche uolta che sia tagliarle, & se si ue dono quando si uanno à coricare basta di tagliarle con un coltello che tagli bene tanto che ne uenga fuori il sangue, ma se fossero gia dure,taglinsegli, & le ferite che restano freghesegli con agli pisti, & sale che in questo mo do se gli disenfieran molto. Dopo se gli deon lauare con buon uino,& do po se gli dia à mangiare qualche herba tenera, ò frasche tenere, ò semola. Auuien similmente che molte uolte non mangiano, ne si uerde infirmità che gli lo causi, gli è molto utile di lauarsegli la bocca con sale, & con aceto, & con un corno gittarglilo pe'l naso. Molte uolte se gli uengon nuuole ne gli occhi, per molte cause, è bene prima che se gli cominci à congelare git targli qualche poco di poluere salgema nell'occhio doue si fa quella conge latione. Molte infirmità uengono loro per diuerse cause occulte, & mol te di esse se gli interrompono, & non gli uengono se se gli usa à dar sale da mangiare che gli fa purgare, & diuenire belli, & lucenti come gli altri animali, & gli fa bene diggerire, & gli netta. Vn'altra infermità han no ancora chiamata renella che se gli congela un sanguaccio ne gli intesti ni, & non se gli puo cacciar fuore, è bene di mettergli la mano come si è detto, & cauar la sienta che insieme con esso uien fuori.Et percioche mol te uolte non sanno conoscere questa infermità, & è pericolosa è bene che à qualunche di queste che non si sanno, si faccia questo rimedio che ho detto. Gli uengono uentosità, & perciò è bene di mettergli di cristeri con cosa che gli purgano, & se fosse necessario unganssegli le mani, & il braccio con olio, & per il sesso cauinsegli lo sterco, & se appariſſe in essi qual che uena gonfiata, sanguininsi doue si uedono massimamente delle uene della coda. Se si spallasse ò rompesse qualche braccio, meglio è di uccidergli su bito per hauer utile della carne che hauerlo da guarire che ancora che pos-

san sanarsi è piu la spesa che il capitale, & alle uolte si muoiono dopo, & però è meglio di preualersi nel principio di essa carne. Il medesimo si do urebbe fare in tutte le infermità se paresse che il medicare, & la cura do uesse esser lunga & di spesa; se fosse una de queste bestie spallata è bene che subito sia sanguinata (uolendosi pur medicare) & se è dalla spalla dritta cauisegli il sangue dal braccio sinistro, & pe'l contrario, & dopo sia te nuta in luogo caldo. Alle uolte per molto tirar gran peso ò per ueler suel ler qualche gran radice si feriscono le corna uicino al pelo, è ben di ben la uare doue se gli è fatto il male con acqua salata come fan coloro che si gua stano ò piedi ò mani che questo rimedio restringe molto, & lighisegli, & infasciſegli con una pezza bagnata nel medesimo, & facciasi questo rime dio per tre giorni,& nel quarto mettagli assongia ben pista mescolata con pece trita insieme con qualche altra cosa pista che habbia uirtù restrittiua come son rami di mirto ò cose simili,con che tuttto insieme uengasegli bene, & se quiui apparisse ferita alcuna che hauesse fatta qualche marcia, met tasegli poluere di fuligine di camino, & il medesimo si faccia se la ferita fosse in fronte, & quando ò per il giugo ò per altra fatica si hauesse fat to male di questa sorte, massimamente se nel leuargli dal giugo se gli ba gna dal sudor quel luogo ò si rifredda, & molte uolte se arano à collo co me si usa in molti luoghi doue i buoi son deboli di collo se gli fan col lari, si ha da procurar che quella carne non cresca,perche subito se fa qui ui un montone di cattiua carne corrotta, & ui si adunano cattiui humori, & fanno in oltre marcir l'ossa,& per questo ui si deue metter poluere che mangi quella cattiua carne, ò calcina che asciughi molto ò mele, & sopra tutto sia ben lauata con acqua fredda, & dopo mettergli cosa che purghi. Doue auuenga che nascan mermi è bene di lauar la mattina o dinariamente con acqua fredda che gli fara cadere, & se con ciò non cadessero, metter ui sugo di foglie di persichi ò sugo di marrubbij ò di porri con alquanto di sale che con questo muoiono assai piu presto,& quando saranno usciti fuo ri, si dè porre sopra la piaga assongia uecchia ò pece liquida, & olio insie me,& ben fasciarla,& all'intorno poi unger per tutto di olio,accioche qui ui non si posino mosche che ui fanno uoua, & creano uermi: han talhora questi animali un'altra infermità chiamata da alcuni le barbe, & questa è che certi pizzi che hanno nella bocca dalla banda di dentro se gli ingrossa no,& enfiano di sorte che non possin ne pascere ne mangiare. Questo ma le procede loro spesso da superfluità di sangue, & di ciò è segno uederglili rossi,& infocati,altre uolte gli nascono da flemma,& è segno di ciò se son neri. Se nascono da sangue è bene di tagliargli le punte di essi con forbi-

cine che ne uscirà quel sangue quiui adunato, & per l'uno, & l'altro è bene di fargli poi lauatoio di aceto, & sale che gli fa diflemmare, & dissoluerà quella flemma. Han molte uolte il muermo come gli altri animali, è bene che pascano in luoghi asciutti, & abbondanti di buona herba, & gittargli talhora poluere di ellebero bianco con un cannello per il naso fara sternutar molto, ouero poluere di euforbio, ò se non ui è di questo, poluere di senape, & farglilo mangiare; se ui è senape uerde beuane un poco & in questo modo purgheranno molto pe'l naso, & fra tanto che son cosi ammalati per niun modo deono esser trauagliati nell'aratro, & in niuna altra cosa. Per la tosse dice Columella che se è nuoua è bene di dargli beueraggi di acqua che sia alquanto calda fatti con farina ò di orzo ò di gramigna, & darglili à mangiare con farina di faua ò di lenticchie piste, & farinate, & di esso dargli anco beueraggi con acqua calda, & se non lo uolesse bere, gittisegli per la bocca cosi calda con un corno: se la tosse è uecchia è bene di dargli beueraggi con acqua di hisopo, & farina di lenticchia che in quella acqua sia cotto lo hisopo, & anco dargli à mangiar porri, ò dargli farina di hieros in beueraggio mescolata con esso farina di orzo. Se gli fan qualche uolta certe posteme che fan marcia, la miglior medicina che in ciò sia, è di tagliarglile con un coltello, son talhora profonde, però subito che fian tagliate lauinsi bene con orina di buoi calda, & stemperisi pece, & con olio ui se gli faccia empiastro, & pongasegli quiui bene enfasciato con pezze di lino, & se la radice è ben sotto ne se gli possa leuar nettasegliui dentro con acqua, & stemperisegli con qualche ferro caldo sego di capre ò di uacche. Altri non gli le tagliano con coltello, ma gli l'abbruscia con cauterio, & sopra gli pongono quelle pezze, & olio ò asogna di porco in luogo di olio. Gli auuengono molte uolte gran danno dal beuer sanguesughe che li sanguinano, & non gli lascian mangiare, & molte uolte anco l'affocano, per questo conuien di usar molta diligenza, perche non la beuano, ma se ne han beuute si conosce che gli fan gittar sangue dalla bocca, & perciò conuiene di ueder ben doue sono, & possendosegli cauar dalla bocca ò dal palato con un panno di stoppa aspero è il miglior rimedio, & quando non se gli possa aggiunger con la mano, & si uedon doue stanno attacchate, pigliſi una canna sottile, & lunga, & scaldisi bene dell'olio pur che non abbrusci, & con una seringa gittiuisegli, che subito che l'olio cosi caldo tocca la sanguisuga se despicca dal luogo oue è, & cade; ouero inuoltisi stoppa in un bastone, & bagnisi ben prima in quello olio caldo, & freghisi ben doue ella sta che la fara distaccare, & l'aceto forte fa questo medesimo effetto, ouero pigliar una noce, & abbrusciarla, &

la, & mandisi il fume di essa per un cannello doue è la sanguisuga attaccata che subito cadera, & se fosse gia entrata in corpo gittisegli aceto con un corno per bocca ben caldo che subito morirà. Et uedutosi che l'animale habbia beuuto la sanguisuga, non se gli ha à dare ne bere ne mangiare, perche col mangiare, & col bere si manda piu al basso, ma tengasi un di senza bere, & si haura alla mano un pozzo con acqua ben fredda conducauisi il bue o la uaccha che haura beuuta la sanguisuga, & facciasegli ben aprir la bocca sopra esso pozzo accioche quel fresco dell'acqua gli entri per essa che subito che la sanguisuga sente quel gran fresco si lascia cader per bere, ò cauisi acqua fresca in una caldaia grande, che sia poca acqua però dentro, & aprasi in tal modo la bocca del bue che non la possa ne serrar ne bere ma col disiderio del beuerla maniggi la bocca per l'acqua, et maneggisi l'acqua in modo che faccia strepito, che tosto che la sanguisuga la sente, si destacca, & cade in quella caldaia doue è l'acqua. Questo rimedio non solo puo giouare all'armento, & bestiame uaccino, ma anco à caualli, asini, & muli, & altri animali grandi à quali le sanguesughe soglion far danno. Vi è un'altra infermità fra questi animali che i contadini lupati molto pericolosa, & cattiua, & molte uolte auuien loro di unione di sangue corrotto, altre uolte dall'infiammarsi alcuna piaga ò morsicatura hauuta, & qualche uolta da altre cause occulte, & per la maggior parte gli uengono ò nel petto ò nel uentre. Non ui è per questo male il migliore, & il piu eccellente rimedio che di porre il bue ò uacca patiente in luogo freddo, & in ruscelli di acqua fredda doue si laui, & quiui se ne stia gran pezza, & cauargli qualche poco di sangue, & lauarglilo con aceto. Similmente si medica con porre à mente qual è la parte di essa che è apposteмata, & tagli segli all'intorno quasi come un dito del sano tagliandosi fine sotto che se gli lieui della pelle, & diasegli molte punture nel male dalla banda di dentro, & poi in tutto quel male gittisegli solimato trito, & à poco à poco cadera tutto il male, & resterà l'animale ben sano. Questa infermità è pericolosa non ui dando questo rimedio percioche penetra nelle parti interiori à poco à poco, & uccide. Auuiene questo male molto ne i porci à quali molto piu appartiene questa seconda cura che la prima. Hanno un'altra infermità ancora che è quando al bue ò uacca uien qualche scesa di sangue che ua all'unghie, & fa ire zoppo il bue che non puo fermar bene in terra il piede pe'l dolore, & toccandosegli l'unghie doue è il male è cosi caldo che par che arda come se gli fosse febre, & se non è anco discesso il sangue all'unghie totalmente, ma se ne sta nelle giunture, & nelle gambe è bene di fregarlo molto, che con quelle freghe si disunisce, & rarifica spargen-

dosi per le membra, maßimamente se di sotto doue è questo adunamento di sangue si pone qualche panno bagnato in aceto, perche non lascia descendere quella congelatione del sangue all'unghie, & se con ciò non si risolue, è ben di fregarlo acciò che si scaldi ò metter il pie del bue in acqua calda tanto che sia ben coperto quel luogo doue è quella congelation di sangue, & dopo che ui sia stato alquanto salassarlo. Ma se gia è discesso al basso, & cacciatosi nelle unghie, è da procurar di cauarglilo prima che diuenga materia, perche alhora poi è assai peggio di sanarlo, hor si dè por mente in quale unghia se sia messo, & sanguinarla per dentro, che ne esca molto sangue, & se tutte due fossero cosi infettate tutte due sanguininsi con un coltello ò rasoio ben tagliente, & sia nella giuntura di esse, perche quiui son esse tenere dico fra l'unghie, & dopo che sieno alquanto salassate pongasegli qualche panno bagnato in aceto, & sale, & lighisegli molto bene, & sopra tutto auuertasi bene che non se gli bagni il piede, & perciò deue sempre tenersi nella stalla ò doue senza bagnarsi il piede possa pascere. Dopo che haura tenuto questo panno con aceto, & sale come ho detto pongauisi lardo di porco uecchio, & altre tanto di sego di becco insieme, che con esso sanarà, & se quel sangue è discesso fino al piu basso delle unghie scauisi l'unghia di sopra fino all'arriuare al uiuo che de quiui esca quel cattiuo sangue, & dopo se gli metta sopra lardo, & sego come prima, & mai si scaui l'unghia per di sotto, maßimamente si ha da guardare di aprirla per mezzo se la materia ò sangue non facesse segno quiui, ma io pensarei che fosse meglio di ammazzar quello animale cosi magagnato di questo male prima che diuenga debole, & muoia, che pochi la san ben medicare. Se lor uien dolor ne i nerui, & per esso zoppicano insuppinsi bene di panni in olio che habbia in se gran sale, & con essi fascinsi le ginocchia, & le gionture ò piegature, gambe, & talloni fin che guariscano. Se se gli sono enfiate le ginocchia pigliſi aceto caldo, & con esso lauinsi molto, & pistinsi semenze di lino burfate nel pistarsi spesso con acqua melata, & con una spogna colisegli ben caldo con alquanto di mele insieme, & poi infascisi bene di sopra, ma se sotto quella enfiagione fosse qualche cattiua acquaccia pigliſi lieuito ò farina di orzo, & si bagni alquanto in acqua melata, & cosi ben calda pongasegli sopra ligandosi molto bene, & tante uolte se gli metta fin che maturi, & dopo che sia ben maturata, & che habbia materia accolta, aprasi con una lancetta ò coltellino ben radente, & sopra pongauisi quello unguento che ho detto con pece, olio, & assogna, tutto insieme piste ò liquefatte. Maturan similmente col porsegli radici di lino, ò cipolle squillitice piste con sale, ò aprendolo, & ponendoui sopra marrubij pisti,

& con esso maturandosi prima con altra cosa come è detto, maturera ogni dolore per il piu se è fresco, & non fa piaga, sanera bene bagnandosi con aceto caldo ò con cosa che risolua, & rarefaccia, & se è postema uecchia facciasegli un cauterio di fuogo, & abbruscisi quel che è contaminato, & sopra pongauisi butiro di uacca ò sego di becco, & se non trouasse niuna di queste due cose, onto di porco. Hauendo in qualche parte del corpo rogna, sanarasi bene pistandosi qualche aglio, & con essi fregandosele bene, anco nel medesimo modo si sana la morsicatura di can rabbioso, ò di lupo, ò di qualche altra cosa uelenosa, & per le tali morsicature lighisegli quiui rimutandosegli qualche uolta. Ma per la rogna se è grande il principal rimedio è il buon nodrimento di buona herba, & in buon pascolo, accioche con essa uengano à purgarsi, & mondarsi, & dargli spesso del sale, & fargli quelle ontioni. E' buona anco per questo acqua di sommacco che asciuga, & risolue molto. Vn'altro unguento se gli fa ancora che è pigliare zolfo, & pistarlo bene, & pigliſi anco morca di olio acqua, & aceto, & cuocansi tutto insieme fin tanto che diuenga ogni cosa spessa, & dopo che tutto sia ben cotto, lieuisi dal fuogo, & prima che si raffreddi gittisegli buona quantità di alume trito, & mescolisi bene, & quando farà ben Sole cauisi fuori il bue che haura questo male al Sole, & quiui con questo unguento ungasi bene, perche il Sole gioua assai piu, & se fa freddo tengasi il bue nella stalla caldo doue habbia caldo, & gli farà utile. Se di questa rogna gli ne uscissero piaghe marciose, gittisegli sopra poluere di marrubio con fuligine di camino. Hanno un'altra infermità molto cattiua, & questo suole spesso uenir à buoi quando son molto sudati, & raffreddati, ò se essendo caldi per la fatica si bagnano, & è che se gli attacca tanto il cuoio all'osso che ancora che si ritiri non si separara ne appartara dalle coste. Hor perche non si raffreddino è bene di non dargli da mangiar ne da bere subito che han faticato, saluo che lasciargli pascere un poco, & burfesegli la faccia con un poco di uino che con esso si confortano alquanto, & ciò ha da farsegli subito che gli è stato leuato il giugo, fregandosegli il naso, la testa, & il collo che se gli fa con queste carezze grande utile, si perche non si habbino da raffreddare come per altre infermità, & poi dar à ciascun di essi da mangiare alquanto di lardo di porco, mettendosegli in modo che lo inghiottiscano, che con due, & tre uolte si rifanno, maßimamente se sia masticato con un poco di sale. So ben che saran molti che non si uorran faticare di fargli queste carezze, ma in uero che noi siamo obligati grandemente di farle maßimamente à buoi, che se son ben trattati uengono à pagarci ogni buona operatione che se gli faccia. Con questo ri-

Universidad de Deusto
Biblioteca

medio non gli uerra quella infermità, ma quando gli uenga, pigliſi foglie di lauro in buona quantità, & cuociaſi in acqua, & eſſendo ben calda laui ſi con eſſa quella parte doue haurà il bue il cuoio coſi attaccato all'oſſa, & facciaſi al Sole, & non eſſendoui, al fuogo, & pigliſi aceto caldo, & buon uino, & con eſſo inzuppiſi quella banda, tirando ſempre il cuoio in fuori à poco à poco, & cuopraſi con alcune pelli che non ſi raffreddi, fin che ſtia bene. Il principal danno di queſta infermità è che non laſcia ingraſſare quello animale che l'ha, anzi che ſempre ſi ua ſmagrendo ſe non ſia curata. Se ſe gli enfia il collo ilche gli naſce da arare à collo ò per altre cagioni, pongaſi ben mente da qual parte ſi ua piegando, che è come il gatillo per le maſcelle, & perciò giouerà molto di por mente à certe uene, che hanno nell'orecchie, & nella piu groſſa di eſſa deue ſalaſſarſi, ma prima battanſi ò lighiſi con qualche coſa, accioche quiui ſi faccia unione di ſangue, & ne uenga à uſcir piu, & ſanguiniſi dall'orecchia contraria doue ſi piega, & ſe è infiato che il ſangue non ſi accoglia piu da una banda che dall'altra ſanguiniſi dall'una, & l'altra orecchia, & acciò che non gli uenga queſta infiagione, facciaſi un'unguento di queſta ſorte colquale ſe gli unga il collo quando ſi lieuan dal giugo, & queſto è per quelli à chi ſi unge il collo. Pigliſi pece, & cannas di uaca, ſego di becco, olio uecchio tanto dell'uno quanto dell'altro, & ſtempriſi tutto molto bene e ungernelo nel modo che ho detto. Molte uolte han male in bocca che non poſſan mangiare, che ſe gli enfia il palato, tagliſigli con un coltello che corra ſangue, & frighiſegli la bocca con ſale, & origano, & aceto. Se con la rete, ò carretta ſi ha giunto qualche piede ò gli l'ha enfiato qualche ſpina, cauiſeglila, & ſe ha carne alcuna marcita, tagliſegli molto ſottilmente, & pigliſi pece, zolfo, & lardo di porco, & pongaſi doue è il male lana ſuccida, & ſtempriſi ben caldo, & quiui ſe gli gitti ben ligato ſopra. Pongaſi mente che non ſi bagni il piede. Similmente per la ſopragiontura che ſi fa con la carretta è bene di pigliare una herba che ſi chiama latte trezna, & piſtata con ſale porui la ſopra. E' util molto à buoi uſar à lauargli con acqua fredda molto ben l'unghie quando ſi diſtaccan dal giugo, accio che le habbino nette che la politezza conſerua molto la ſalute, & dopo che ſian ben aſciutti ungergli le corone dell'unghie con lardo uecchio. Naſcongli ſimilmente molte infermità ne gli occhi doue ſe gli cauſano molte nuuole, & cecano. E' bene per queſto male di gittargli dentro del mele, che rode, & mangia il cattiuo, & ſchiara la uiſta. Et ſe ſe gli ſono infiati pigliſi farina di frumento, & impaſtiſi con acqua melata, & coſi calda pongaſegli di ſopra, & ſe ſi congela nell'occhio, & diuien bianco, (di

che uengono queſte nuuole ne gli occhi) facciaſi poluere di ſale chiamato compaſſo che uſano i pelacani, che credo che naſca in certi monti di Aragona, come pietre Criſtalline, ouero le coccie delle conche del mare che adoprano gli Orefici, & fattane poluere, & ſoffiata ne gli occhi ò con queſta poluere unganſi gli occhi di fuora con pece, & olio inſieme, accio che da eſſo fugan le moſche, perche ſe non ſi fa queſto uengono moſche all'odor del mele, & pizzigan gli occhi, ò ui fanno uoua dallequali naſcono uermi. Altre infermità di diuerſe ſorti poſſono auuenire à queſto beſtiame uaccino, lequali ſi poſſon curare come quelle de i caualli, i rimedij del lequali ſi troueran à lungo ne i libri di Maſcanzia.

Di alcune proprietà della carne delle uacche, & altre particolarità. Cap. XLVIII

Colui che haura grande armento di uacche, & anco in qualunche numero che ſia, & il medeſimo di buoi deue ſempre hauer auuertenza, & por mente che ogni anno ellega quel che è buono da parte, & quel che non rieſce molto uenderlo, come ſarebbe à dir le uacche uecchie che non poſſon piu partorire, le ſterili, quelle che ſi ſogliono ſperdere ſpeſſo, & quelle che ſono inferme. Il buon tempo accomodato per uenderle è nel meſe di Agoſto ò poco prima ò dopo, perche alhora ſon graſſe, & ſe ne fa buona uendita, il comprar di Febraio, perche in quel tempo non ſi puo l'huom ingannar dando di piu. Similmente prima che entri l'Inuerno, allegeriſcaſi di quelle che ſono inferme, & delle deboli, accioche poi quando hanno hauuto abbondanza di herba non ſi ingraſſeranno. E' coſa chiara che nel tempo dell'Inuerno ſmagriſcono, & anco è pericolo che non muoian di fame, eccetto ſe non ſe gli da da mangiar nelle loro ſtalle, & ſempre il padron dell'armento procuri di uenir rinouandolo di beſtie giouani di buona razza, & ben mantenuto. Le età di queſto beſtiame ſon quattro, la prima è di uitelli, la ſeconda di camporecci, la terza di giuuenchi, & da li impoi ſon buoi, & tori. Nella prima età di uitelli, maßimamente prima che paſcano è molto ſingolar uiuanda, coſi nel ſuo ſapore come in ſua uirtù e carne di gentil ſuſtauza di molto ſingolar nodrimento, & facile digeſtione, & perciò è carne da nobili, & da ricchi. Quanto piu uan poi creſcendo tanto piu uan mancando di quella ſua prima eccellenza, & da li impoi quei che ſon caſtrati di nuouo, ancora che non ſian di coſi grande eccellenza in carne come i uitelli, ſon però di aſſai buona prima che comincino à faticare, che con la fatica diuentano di peggior carne, & ſempre piu me-

Colu. lib. 7. cap. 16. cap. 22. Creſ. lib. 9. cap. 74. lib. 9. c. 73. lib. 9. c. 99. Var. lib. 2. cap. 5. Ma. par. 3. Anic. lib. 2. cap. 146. Plat. lib. 4.

lanconica, & il medesimo gli auuiene per la età che quanto piu uan crescendo peggior nodrimento, & sustanza danno al corpo humano. La carne del bestiame uaccino che passe di tre anni è cattiua, che è melanconica, genera lepra, corrompe il sangue, è cattiua per chi ha la quartana, & per coloro che han mal di gambe, per chi ha mal caduco, ò cancaro, ò mal di milza. E' carne fredda, & secca, & perciò è miglior per la State che per il tempo dell'Inuerno per participar di quel freddo, & per esser secca è meglio alleßa che arroßtita. Il latte delle uacche è molto grasso, & butiroso, & perciò di esso riesce il cascio molto liquido. Il butiro delle uacche è buono per molte infermità che ha uirtù di disenfiare, & maturare, & lieua il dolore delle abbrusciature.

Fine del quinto libro.

QVI COMINCIA IL LIBRO SESTO, NEL QVAL SI INSEGNAN BREVEMENTE LE OPRE CHE CONVIEN DI FARSI NEL CAMPO CIASCVN mese, & questo trattato si diuide in cresciimenti, & sminuir della Luna, dicendosi quale sien l'opre che si han da far nel cresscer di essa, & quali nello sminuire.

Si pongono parimente alcune mutationi di tempi che si possan chiaramente intendere. Et alcune altre notabili particolarità.

PROLOGO.

IO promisi di sopra nel principio del primo libro nella diuision dell'opra che haurei fatto uno epilogo ò ricapitulatione delle cose sopradette nelqual sommariamente si trascorreria quel che à lungo si è detto nell'opra principal mostrando quel che si debba fare in ciascun mese ponendosi tutti i dodici mesi per ordine cominciando dal mese di Gennaio, poiche da questo comincia l'anno, & da esso han cominciato tutti coloro che han scritto della Agricoltura in quanto io ho ueduto maßimamente Palladio. Solo dirò qui breuemente questo per seguire l'ordine di eßi, & poi che gia ho detto di alcune opere dell'Agricoltura al meglio che io ho potuto, & secondo che han potuto sopplire le mie debole forze, baßtera di trascorre quel che si è detto disopra, che è per accordar alcune opre che si han da far in quel mese che quanto al modo da farsi mi rimetto all'opra principale de i cinque soprascritti libri primi. Parimente dißi nel capitolo secondo del medesimo primo libro che per quanto gli Agricoltori pongono regole, & arte di Astrologia accioche gli Agricoltori conoscessero, & sapessero intendere le mutationi de i tempi, & quelle regole non le attingeno tutti che io insegnarei, & porrei altri auisi piu facili da intendere, & conoscere accioche qualunche se sia per poco che sappia possa conoscere, & attingere alcune mutationi che sogliono di proßimo auuenire, che l'intenderle, & perfettamente saperle non si puo fare senza saper molto bene, & ben possedere quella diuina scienza di Astrologia, dellaquale chi piu di ogni altro ne sa, ne sa poco, & non tutte le uolte affronta, che ci dice il nostro Redentore in San Matteo, che ancora che uediamo il colore & segnali che mostra il Cielo non perciò potemo attingere à sapere i temporali da uenir di plenario sapere, ma coloro che lo studiano, & miran bene, piu ne sanno di coloro che non l'hanno studiato, & per questo usano in alcuni popoli, & republiche ben gouernate di salariare, & prouisionar molto bene qualche persona dotta, & ben intelligente, & prattica nelle cose della Astrologia, accioche mirando il corso delle stelle, & di pianeti, & come imprimono, & operano in ciascun paese poco piu ò meno insegna, & dice quali anni han da esser secchi, & quali humidi, accioche ne i secchi si seminino terre basse ueghe deboli, & arenose, & gli humidi terreni graßi, che ben dara di utile alle genti da poter pagare il salario. Questi segnali che io porrò ben che sien chiari naturalißimi, & eccellenti con tutto ciò qualche uolta non riescon certi, ancora che di ciò penso che sarà la principal causa di non sapergli conoscer bene ne bene intendergli, perche in questo mondo di qua non potiam noi per la nostra fragilità perfettamente intendere, & penetrare le cose celestiali, che è piu proprio de Dio sapere i tempi, & momenti (il che egli pose nel suo absoluto potere) che di hauerlo à sapere gli huomini, però perche la maggior parte delle uolte riescono uere, & certe, & poiche l'han notate huomini dotti di molta estimatione, & ualore, io le metto qui. Molte altre cose saranno per auisare gli Agricoltori, & gente di campo in questo sesto libro, ma cominciaremo hora à ragionar de i mesi.

Mese di Gennaio nel crescer della Luna.

Pal. Genn. Pa. Mar 70. Col. lib. 12. cap. 2.

IN questo mese nel crescer della Luna è buono ne i paesi caldi, & temperati metter uiti che chiamano molti piantar getti, & se son terre, & paesi temperati piantar sarmenti ò di unas, ò di barbati. Similmente piantar alberi che gittan à buona hora, come sono amandole, & simili, pur che sieno cauati con radice ò tagliati dalla madre nello sminuir del giorno, & se fia posibile nel fin dello scemar della Luna perche uiene à goder di tutto il crescer di essa che uiene, il che aiutera molto à pigliare, & à esser migliore. Laqual regola ha da esser in ogni sorte di piantare, & puche da insitare, porre amandole, & ossa di persichi, & bericocole, noci, prune, algarrouos, & altre ossa i quali si sarebbon anco potuti piantare inanzi l'Inuerno, che il mettere, & piantar di quelle ossa è buono per i paesi freddi, & humidi, che per paesi caldi, & secchi è il proprio & natural tempo del piantargli di Ottobre, & Nouembre. E' buona stagione da piantare ò seminare semenza di pepites di fortumi come son naranci, limoni cedri, & questo si intende ne i paesi ben caldi, che in quelle che son temperate è assai meglio di Aprile. Nel crescer della Luna di questo mese è ben di seminare le semenze di gran marzolo, maggiormente se è paese caldo, & terreno da produr presto, & le faue che son per guadagno nella State che quelle grosse che son per mangiar bacelli, & per preualersene per mangiar la quaresima in altro tempo si han da porre, & seminare, & anco cecere, ma io uorrei che le faue piu presto si seminassero per il fin di Settembre se è terreno, & paese che produca à buon hora; nel crescer di questa Luna è ben porre i barbati, & piantoni di oliue, di salci, alami bianchi, & auellane ò nocciuole: che coloro che piantano di Gennaio, & di Febbraio le oliue di gran gambe maggiormente in paesi asciutti & secchi, non l'intendono, perche posto che piglino sempre hanno il ramo minuto, & suanito, & mai crescono ne escono di uecchiaia, & si uede chiaramente prima che il ramo gitti il tronco che si è piantato, perche è uecchio, & mai si fan buone saluo se non si adacquano ò stanno in paesi humidi. Il miglior piantar di esse è di Ottobre, ò Nouembre perche beono acqua assai. Et ancora che uadan piantate di tal sorte che nõ esca piu alte di quanto uan sotterra, perche quel che è sotterra rinuoua, & tenganſi scauate che crescon molto presto, & diuengono molto buone. Parimente in questo mese si piantano & trapiantano le ortaglie assai buone; & delle ortaglie, perche quasi in tutti i mesi si possón ben seminare, & trapiantare non dirò piu, eccetto

specialmen-

specialmente di alcune, ma dico che queste diuengono migliore piantate nel crescere che nello sminuire della Luna, & l'altre meglio nello sminuir che nel crescer di essa, far similmente fratte di quelle che io dissi che si farebbono con semenze di spine, & rughi. Piantar piantoni di mirti, & lauri che in tute queste sorti di piantare si taglino però uerso il tardi del dì, seminar uue ò uache di lauro, mirti, & dattili, & se è terreno, & paese caldo di cipressi, & paradisi, & altri alberi simili, seminar ueccia massimamente in paesi, & luoghi asciutti, & alquanto sottili. Seminar alholuas lequali ricercano di esser seminate in terreni bene arati che non uadan sotto piu di quattro dita, perche in altro modo non nascon bene. Et nel crescer di questa Luna si ha da cominciare à stabbiare, & dar letame alla terra da prati per fieno se son in paese freddo, che se è in terra, & paese caldo, facciasi prima. Et se è terreno non molto grasso fine alhora si puo cominciare à guardare che non sia pasciuto, & si han da seminare nel crescer della Luna, perche alhora aiuta à far crescer piu l'herba, & per esse terre è buono il letame de i caualli, & anco meglio che alcuno altro, perche per inghiottirsi i caualli quasi intiero l'orzo uene ò far nascer piu herba, ma bisogna che sia letame nuouo. Nel crescer di questa Luna si insitan ben gli alberi che fioriscono presto, massimamente in paesi che ui nascono i frutti presto come sono amandole che in esse si insitan molto bene i persichi di coronetta, & fesso, se son le piante di amandola giouane, albericocoli in prune. Et tutti questi insiti di questi alberi ò altri simili, che son cosi secchi, & di brozzolosa materia son migliori di coronetta, & han da esser quando gli alberi ne iquali si han da insitare cominciano à dar ben fuori, perche in quel tempo sudan molto, & piglian meglio. In ogni tempo di insitare, & ogni sorte di insitare, massimamente in questo tempo è bene di empiastrar gli alberi insitati con letame di uacche mescolato con paglia minuta, che è singolarissima cosa, & perch'io dissi di sopra, che si insitano prune persichi ò alberi che tengono frutti di osso ò semenza dentro in amandole (che la semenza sara amandola) questo si intenda insitandosi di mensa in tronco spaccandosi prima di unita ò passato, & non di altra sorte, & il medesimo fa insitato in auellana, ouero nocciuola. Nel crescer di questa Luna si insitan bene alberi che fan gomma, & si possón ben piantar canneti, massimamente facendo tempo humido, piantar similmente grani di naranci dell'anno inanzi, & di cedri, & suoi simili, & far olio di granelli di mirto, & di lauro, metter galline, massimamente nel principio del crescere. Parimente è bene di piantar rosai, & nelle terre che fanno à buon'hora insitar ceresi, poi che son preste in dar fuori, & piantarle similmente di suoi ra-

mi, che di ossa si seminan meglio nel principio di Decembre, che ricercando questo albero terre fredde così deono esser piantate ò seminate in tempo freddo, maggiormente di ossa, & far qualunche opra che si fa per augumentare in essa, come è piantare, & suo simile, seminar tutte le semenze minute di alberi, eccetto alcune che gia son notate in questo libro di sopra, tutte deon farsi nel cresscer di questa Luna, che l'aiutera molto à cresscere il tempo non freddo, perche il freddo non le lascia uscir fuori, & il caldo le aiuta piu come piu diffusamente si disse di sopra nel primo libro.

Sminuir della Luna di Gennaio.

Abenc. Plin.li.18. NEllo sminuir di questa Luna se il paese è caldo, & che produca à buon'hora è ben potar le uigne, pur che siano le uigne in luogo difeso dal gielo, & in giorni chiari & sereni, & sien passate prima due ò tre hore del dì, acciò le uiti sien disgelate, & cessisi di potar à buon'hora prima che cominci à gelare, & far freddo la sera, & si possion parimente potar tutti gli alberi che non son stati potati per inanzi. In questo sminuire di Luna è bene di tagliar legname per edificij, perche hauran molto buona stagione, & non solamente si deue tagliare nello sminuir della Luna ma anco nello sminuir del dì. E' bene di tagliar i pali per le uigne che duran molto. E' bene di seminar agli, & cipolle che non nasceran cosi abbrusciaticcie come nel cresscere. Et si possion piantar le cipolle, & anco piglian bene tagliandosi i capi piccioli con alcune barbe, & alquanto della cipolla & tenendosi à molle un dì o seminandosi in luogo doue si possan adacquare in paese humido, & nascon molto bene per cipollette dico seminare i medesimi capi con le sue barbe, & riescon cosi piu dolce che col seminarle in ueruno altro modo, & nasceranno anco bene seminandosi i talli di esse come dissi di sopra. In questo tempo è bene di stabbiare gli alberi, uiti, & & horti con letame molto marcio, & gittar orina alle fosse fatte à gli alberi, & uiti, massimamente si deono stabbiare in questo tempo gli alberi ne i paesi freddi & humidi, che ne i paesi caldi, & asciutti ha da esser per prima, & gittar anco cenere nelle caue. E' bene alhora di uangar le uiti ne i paesi freddi accioche possan raccogliere acqua, & se gli asciughi le barbe che han fatte di sopra che si leueranno alhora meglio che quando son fresche. E' bene di sarchiar grani, & tutto il seminato, perche in questo tempo si struge molto l'herba, & finalmente tagliar tutto quel che l'huom uuole che si consumi, & destruga bene. Et questo mese se non è terra molto fredda è bene di far fossati. Ma se è paese doue gela, & grassa è meglio di Febbraio, & mandar tutti gli alberi prima che dien fuori & ingrossino gli occhi. Questa sia una general regola per tutti gli scemare delle Lune di tutti i mesi, che tutto quel che è per conseruarsi, piu si conseruerà se piu tosto si coglie nello scemar che nel cresscere di essa, coglier semenza, coglier frutti, castrare, potare, & simile opere secondo che dice Plinio nel libro decimo ottauo nel capitolo trenta dui.

Il cresscer della Luna nel mese di Febraio.

Col.lib.12. cap.2. NEl cresscer della Luna di Febraio nelle terre, & paesi temperati, & che son piu grassi si cominciano à guardar i prati da fieno, non dico gia per questo che uolendosi guardar per inanzi non sia ben fatto, ma che non si debba tardar piu. Et stabbisi nel sopradetto tempo nel medesimo modo che ho insegnato in questo altro mese di sopra. Et qui fia ben di dire poi che non si è detto in altro luogo, che è segno di esser l'anno abbondante quando il mese di Febraio è mutabile, hor freddo hor caldo, hor asciutto, & hor piouiggioso, che quando i temporali uan concertati uan gli anni prosperi, come è à dire che nell'Inuerno sia gran freddo, & sien gran ghiacci, & mediocremente piouiggioso la Primauera temperata, & non molto pioueggiosa, la State calda, l'Autunno temperato & piouiggioso, hor dico tornando al proposito. Similmente nel cresscer della Luna di questo mese si seminan le semenze di grano marzolo ne i paesi temperati, & la lenticchia, maggiormente in terreni secchi, & se si seminano in terreni humidi si fracidan molto. Circa il modo di questo seminare guardisi quel che si è insegnato nel primo libro. Parimente in questo tempo si semina il canape, & il lino adacquandosi, & seminandosi anco bene ueccia & non si aspetti à seminar al Marzo che son dannosi. Si semina similmente l'orzo ladillo, che è di duo ordini, & por sarmenti, & barbati di qualunche alberi che anco non dan fuori, gittar mugrones, & por le uiti di quante maniere si possion porre, & insitarle ne i terreni che fanno à buon hora ò temperate ò doue si adacqua, por salci, & giunchi, & altri piantoni di oliue, alami, & simili altri alberi piantar l'ossa sopradette, massimamente in paesi, & terre fredde trapiantare alberi di pere de i tardiui, & quei di pomi che quei che uengono à buon'hora si han da trapiantar di Gennaio, & se è paese caldo inanzi l'Inuerno, seminar auena, & altri legumi, massimamente in paesi freddi, por canneti, & è bene che sia in tempo humido, & si tengano le radici di esse un dì à molle, per linos seminar similmente grani, & semenze di cedri, limoni, naranci, anici, cauli, finoc-

chi, nasturtio, lattuche, senape, zucche di buon'hora, & simile altre ortaglie, & si fan molto buone fratte, come ho detto di semenza, & trapiantar lauri. Incominciar parimente à comprare pecore, agnelli, & altri bestiami, perche in questo tempo gia son fuor di pericolo da i freddi dell'inuerno, eccetto però che non sopraueniſſe aſpero il Marzo, couar oue di oche, galline, & pauoni. E' bene in questa stagione insitar pera, mela, & altri alberi che dan fuori in questo meſe, & il proprio insitar di questo tempo è ò di coronetta, ò di triuellino ò di spaccato, & prima che gli occhi ò bottoni comincino à ingroſſare è bene insitar di passato qualunche albero in altro. E' bene nel creſcer della Luna di questo meſe insitare odori in piante, & medicine, si come io ho gia insegnato, ne gli alberi, & uite prima che comincino à dar fuori, quando gia uogliono cominciare, & fa mostra di uoler ingroſſar i bottoni, ouero occhi. Porre & piantar pianton di mirto se il paese produce à buon'hora, & di melagranate, & di altri alberi che son coſi tardiui come eßi in dar fuori bottoni, che nelle terre tardiue ò fredde meglio è di Marzo, & anco per Aprile, trapiantar roſai, in terreni di buon'hora, porre uiole, si possono seminar zaffarano, & aſparagi, benche anco si poſſon seminar nel meſe inanzi, uogliono gli aſparagi terreno ben trito, ma non seminarsi molto profondi, ma à tre dita, & uoglion alquanto di humidità ò coglier le sue radici, & seminarle in qualche altra parte aſſai piu sotto, & uoglion terra molto riposata. Se ingroſſan molto con cenere, & nascono aſſai meglio, & per questo quando nascono in terre che son abbruſciate ui diuengono aſſai migliori, & nascono piu; & per questo in Italia si usa di piantargli ò seminargli fra canneti, perche l'uno, & l'altro si uogliono abbruſciar qualche uolta come diſsi de i roſai, perche col fuogo rinouan molto, & se è terra che produca di buon'hora si poſſon ben piantar piantoni di mori, & suoi barbati, ma percioche son alberi che da fuori bottoni tardi è meglio di aſpettare il creſcer della Luna di Marzo, eccetto se non foſſe in paese molto caldo, & in un'anno che produceſſe molto à buon'hora. E' bene nel creſcer di questo meſe seminar le auellane ò nocciuole, maggiormente douendosi porre senza la coccia, come ho detto nel suo capitolo. In questo meſe suol esſer piu uento Tramontana, che altro uento, il qual dà molta sostanza, & temperamento alla terra. E' bene di occuparsi molto piu in questo meſe in coſe del campo che in alcuno altro, ò in seminar picciole semenze di ortaglie, & anco quando non sia gran freddo piantar ogni sorte di alberi di quei che non han gittati ne fronde ne fiori, porre herba santa con le sue radici, & altre herbe, & ortaglie. Riceuon gli alberi qualunche insito di passato in questa stagione,

di alami, cipreſsi, di semenza di pera, & simili frutti, trapiantar cipreſsi, alami, piantar piantoni di eßi alami, salci, fraſcini, oliue, & seminar ò piantar tutte le semenze di alberi, come hedere, mirti, & lauri.

Dello sminuir della Luna del meſe di Febraio.

IN questo sminuir della Luna di Febraio, è bene di gittar letame che sia ben fracido nelle foſſe de gli alberi ò delle uiti che son tardiue, & gittar orina marcia à gli alberi in tempo freddo, & di mattina, che con questa diligenza se gli farà produr piu frutto, & piu saporito, ma ogni stabbiar de gli alberi dourebbe esſer inanzi l'inuerno, è ben di potar le uigne in paeſi temperati, & por i suoi pali ò forche alle uiti, che ha da esſer ne i pergolati, ligare le uiti, & simili coſe, accioche prima che comincino à dar fuori, & à ingroſſarsi gli occhi ò bottoni, sia fatto, che in altro modo se ne seccano, & guaſtan molte, & uengono i frutti à sminuirsi, & è ben di arare sotto le uiti ò zapparui, maßimamente se è terra graſſa, perche si uiene à troncare l'herba, & se ui creſceſſe di nuouo deueſi nuouamente con la zappa troncarla, & soffocarla, ilche si fa di Maggio molto bene ne i paeſi temperati ò freddi, & in quelli che son caldi, di Aprile, & in questo lauoro non deue entrar aratro nella uigna che deſtrugge molto le pampane nuoue per esſer teneri che si gittano à terra con la coda, & con la bocca di esſo. In questo scemar della Luna di Febraio si tagliano le canne, & è buona stagion per tagliar le uimine per ceſti, & simili canestri, ma quelle che son per opra bianca non si han da tagliare fin che non sien ben fatte, perche alhora si uengono à mondar bene che quando sudano, leggiermente se gli lieua la scorza. E' ben di arar in questo tempo i campi che si han da seminare nel tempo del Settembre che uiene. E' bene anco leuare adeſſo, & troncare alle uiti tutte le barbaccie inutili, se non si è fatto nello scemar della Luna paſſata, & à tutti gli alberi giouani, maßimamente in paeſi freddi, che ne i caldi ha da esſer per inanzi. E' ben di potar in questo tempo gli alberi che sono alquanto tardiui nel gittar fuori, accioche non diffundan la uirtù ne i rami che son dannose, leuandosegli il secco, & uano, & mondargli de uermi, & simili bruttezze. In questo meſe cominciano à figliar le colombe, però nel principio di questo meſe si deuon purgar i luoghi & stanze loro per riſpetto de i pedocchi. Se fan buon tempo si deue purgare, & nettar bene i buzzi delle pecchie, che ciò si deue procurare prima che uoglian far figliuoli. Et perche fin à quest'hora gli Orsi sono stati riserrati, & escono famelici, & fan danno in questi buzzi, è

Col. lib. 12. cap. 2. Pal. Febbr. Croſ. li 12 cap. 3.

bene di mettergli la guardia. Fuggon molto queste bestie se se gli mette l'odor del zolfo. Et ciò in alcuni luoghi doue questi buzzi di api stanno in luoghi deserti doue habitano questi animali soglion porsi uicino alli buzzi panni bagnati in zolfo stemperato che stieno appesi, accioche il uento nello suentolargli porti quell'odore da tutte le bande. E' bene in questo tempo profumare i buzzi con rosmarino, & altri odori, dargli da mangiare se gli mancan fiori, ilche si deue fare per tutto l'Inuerno nelle terre, & paesi freddi, & sterili. In questo mese si fan bene i fossati, perche è la terra temperata in attaccarsi l'una con l'altra, & l'acque non son molto grande per gittare, & rouinare il fatto. Nello sminuir di questa Luna nelle terre che producono à buon'hora è ben di castrar i bestiami.

Nel cresçer della Luna di Marzo.

QVesto mese ha similmente alcune opere che si possion far di Febbraio, & di Aprile, perche quasi ogni mese come questo in mezzo di altri dui partecipa della proprietà di essi, & molto piu presto, & anco Febbraio, perche han parte de i freddi dell'Inuerno, & di sue acque, & della serenità della Primauera, & suo caldo, & perciò noi uedemo che per la maggior parte in questi mesi son piu mutationi di tempi che in niuno altro, che mille uolte si schiara, & rasserena il dì, & altre tante si annuuola, & si oscura. Et ne i paesi molto caldi è il mese di Gennaio come il mese di Marzo nelle fredde, & quel di Febraio è per terzo nel mezzo participante dell'uno, & dell'altro, & cosi è ne gli altri mesi dell'anno. Et ancora che in questo libro io assegni l'opre che deon farsi in ciascun mese, non però si deue intendere che non possan farsi inanzi ò dopo, che ancora che sia uero che in quel tempo assignato si faccia molto bene non si intende perder stagione, & esser mal fatto di quindeci di prima ò piu tardi, eccetto nello insitare che si ha da fare al tempo debito senza preterir punto, & in tempo piu limitato. Hor ne i paesi che son tardi à produrre, & freddi, & ne i uitami che son di natura tardi à produrre anco adesso è ben piantar, & metter uiti di capo, & metter mugrones, & se son migliori i mugroni che si cauano quando gitta la uite che prima, perche fan meglio radice, che se son sorte di uue che uengono à buon'hora come son tutte le uue delicate, meglio è di Gennaio, & Febraio. In questo tempo è ben di insitar uiti, por piantoni di mirto, & di moroni, & se son terreni che si adacquino piantare barbati di oliue pur che si taglino ò istirpino nello sminuir del dì che è uerso il tardi. Ne i paesi grassi fino

à quest'hora si cominciano à guardare i prati, accioche habbino buona herba. In questo tempo ne i paesi caldi si semina bene il panico, & il miglio maggiormente essendo terreni che si adacquino adesso parimente è buon seminare garuanzos, canape, & lino, & se qualche pianta ò uite è secca ò guasta, & habbia buon tronco, & ceppo, scauisi & tagliasi per da basso, & torniſi ad aprire accioche gitti nuouo legno, & si faccia buona. Et se è paese caldo faciasi questo effetto di Febraio, che sempre ha da farsi prima che dien gli alberi fuori bottoni. E' bene di seminar hora melleghe, & cicerchia. E' buon tempo di acconciar gli alberi in paesi caldi, & che producono à buon'hora, intendendo di quei che si usan di acogombrare. E' ben di seminar hora meloni, cocumeri, zucche, & cardi similmente, gli asparagi si seminano hora in paesi freddi, & la ruta si semina adesso di sua semenze, & il coriandolo, & altre simili semenze picciole anici. Adesso è bene di seminar tutte le semenze agreste. Et adesso è bene di addolcirle in latte ò acqua melata per seminare. Dice Abencenif che i cedri, & naranci, & suoi simili si tornan di agresti dolci se si tagliano, & per mezzo il tronco da alto à basso si da un foro di triuellino, & si empie di zuccaro, & che tutti i rami che nasceran à torno, & nel compasso del buco daran frutto dolce, & quel di sotto agro. Gentil secreto ueramente per addolcire i naranci, limoni cedri, & simili. In questi tempi si piantan molto bene i fichi ne paesi temperati, che ne i caldi deono esser posti per prima. Hora si insitan bene le pera tarde, & mela, & si possion seminar sorbi. E' buona stagione di comprar hora bestiame uaccino, perche anco non son grassi che possa ingannare, & anco di domar l'indomito, perche essendo alquanto smagrito non fia tanto duro di domare. In questo mese le pecchie pascono i fiori, la foglia nuoua, & tenera de gli olmi, & lor fa gran danno, & se deon soccorrere con quel ch'io dissi di sopra nel suo trattato, & profumarle, & metterle, & è bene di apparecchiare i buzzi per sciamenare, accioche quando gli sciami usciranno non uengano à perdersi per cattiuo ordine, & apparecchio. E' bene di curare in questo tempo le uiti inferme ò tagliate come dissi di sopra, & si piantan bene rami di saluia. Nel cresçer di questa Luna si ingrauidan bene come conigli, & simili altri per far nuoue couate, ò rifare i uecchi. Adesso, & in tutto questo mese deono esser uisitati molto i buzzi per rispetto de gli sciami che adesso escono, & non si perdano, che le prime son le migliore di tutte. Et in questo tempo si pongon ben tutte le piante de le giuggiole.

Nello sminuir di Marzo.

Pa. Marzo. Col. lib. 12. cap. 2. Abence.

NEllo sminuir di questa Luna si potan molto ben le uigne ne i paesi tardiui, perche alhora han buona stagione che non lagriman tanto ne si gelano ne si scaldano i bottoni ò occhi, & in conto alcuno non passi il potare questo scemar di questa Luna, perche gia le uigne cominciano à uoler dar fuore, & gittan rami, & quando gli fanno in quel che si taglia, & pota perdon del frutto, & della forza. Ma che dirò di coloro che dan si poco sesto alle sue cose che passa tutto il mese di Marzo prima che mettano il potatoio nella sua uigna, se non quel prouerbio che dice che la uigna del disfatto si pota nel mese di Aprile. E' ben uero che le uigne che si potan tardi son piu sicure da esser seccate da gelo, & son io di openione con tutto ciò che meglio è di antecipar piu presto che tardar tanto che non potra auuenire al padron tanto danno, perche nel potarle cosi tardi le uiti lagrimano in quel tempo molto, è cagione di far guastare i ceppi di esse. In questo tempo è ben tagliare le uite nuoue, & giouani se son in paese tardiuo, che se è di buon hora deue farsi di Febraio. Hora si deuono arar le terre accioche habbino buona stagione, & non produca herba per seminar grano, & si rifrescan con nuoua aratura i terreni per seminarui lino, & canape accioche nel crescer della Luna del medesimo mese si possan seminare ne i paesi freddi, & che si adacquano. Hora è gran bene di uangar le uigne prima che cominciano à dar fuori gli occhi, perche si fa in buona stagione, & senza danno di essi occhi: similmente è bene in questo tempo acconciare, & ligare le uiti impalare ò metter pertiche alle uiti giouane. Hora ne i paesi freddi è bene di gittar morca di olio non salato alle fosse de i piantoni delle oliue, & quelle che sono sterili forarle con triuellino come dissi di sopra, & mettergli zeppe di oliue ben dure. Questo si disse nel capitolo delle oliue nel libro terzo. Hora ne i paesi freddi è bene di potar le piante delle oliue leuandosegli il superfluo, mondare le piante de i fichi, de moroni, di granati, & alberi che dan fuori tardi bottoni. Hora si deon sarchiare, & mondar gli orti di qualunche herba cattiua, & i grani, & metterui buona custodia, perche gia cominciano à far canna accioche non sia istirpato ne paseiuto, & sempre si guardi da qui impoi, & accioche à pomi granati nõ cada il fiore, facciasegli la medicina che si insegnò nel libro terzo nel capitolo de i pomi granati. Nello sminuir di questa Luna si mutano i uini quando fa freddo, & mettansi in luoghi, & cantine sotterrane se fin qui non è stato fatto. Se in questo tempo si adacquano le pian

te di

te di amandole amare con orina di persona diuerran dolci. Questo è per gli alberi, ma chi uolesse il frutto di esse piante cioè amandole amare far di uenir dolce, faccia in questo modo, pelensi alquanto prima in un poco di acqua calda, come si suol fare alle dolce per fare amandolate ò panatelle ò altra uiuanda, & mettansi in un piatto in acqua dolce nellaquale stieno noue ò diece di mutandosegli ogni dì acqua fresca, & in men tempo si addolciranno se fia in acqua corrente, & per questo effetto mettansi cosi in un cesto che in tre dì diuerran dolci come l'altre, & faran latte molto tenero, ma di queste cosi fatte non si puo far olio.

Nel crescer della Luna di Aprile.

Cres. Pal. Aprl Abence.

IN questo mese, & nel crescer della Luna di esso si piantan meglio che in alcun'altro piantoni di moroni, mirti, bossi, & melagranate, doue si usan di piantar in giardini che son piante molto uaghe, & dilettenole, & questo si intenda se è paese freddo, & si adacqua, che se è paese caldo, & non si adacqua deue esserst fatto per prima. Similmente in paesi freddi, & che si possan bene inacquare si piantan bene piantoni di oliue nuoui, & nuoui barbati. Si seminan molto bene in questo tempo le melleghe in terre, & paesi freschi, & si insitan bene le oliue di scudetto ò cannello. Hora si seminan bene molte ortaglie, & massimamente i cauli, meloni, cocomeri, porri, cappari, cipollette, coriandolo, zucche, herba santa, appio, lattuche ò altre simili, che come ho detto le ortaglie ò la maggior parte di esse si puo seminare in qualunche tempo da Gennaio fin all'Agosto doue si possan bene adacquare. Hora si seminan ben le giuggiole di piantoni ò barbati in paesi caldi, & ne gli freddi si possion anco piantare di Maggio. Si possono in questi tempi insitar i persichi di scudetto ò cannello, & se è paese caldo si insitan anco bene i cedri, naranci, & alberi di questa sorte. Il suo proprio insitare è di scudetto, & anco le piante de i fichi se sono in paesi caldi, & secchi, ma tutto questo si fa meglio nel mese di Maggio, & di Giugno, si insitano in questo tempo i sorbi, & anco nel mese di Maggio si insita in essi. In questo mese pascono i berbeci bene, & se è poca herba diasi ben da mangiare principalmente alle madri. In questi tempi pe'l mese di Marzo ò sia nel crescer della Luna ò nello scemare, habbiasi grande auuertenza che gli sciami delle pecchie non se ne fuggano, & è anco bene di andarne cercando di questi sciami per le montagne, & selue de gli alberi bucati. Si han da custodire queste pecchie hora, & guardarle bene dalle lucerte, ponendosegli quel fuogo, & lumi che io dissi nel quinto libro, che

si douean mettere la fera fra un buzzo, & l'altro, & ucciderle, che in questi tempi ue ne abbondan molte per la quantità delle malue alte, & grandi. Se nel crescente di questa Luna si empregneranno le pecore, & capre partoriran molto à buon'hora, & saranno gli agnelli grandi, & gagliardi quando soprauerranno i freddi asperi dell'Inuerno. E' bene in questo tempo ne i paesi freddi l'acchiocciar delle galline, & ancora che da Gennaio fino all'Autunno si couui bene, & le uoue per pulcini fino all'Aprile, & Maggio sono i migliori, che quei che nascono nella state sogliono esser molto infestati dal male della cecaia, & enfiarsegli il capo, & molte se ne uengono à morire nel tempo dell'Inuerno. Hora si insitan bene i moroni in giuggiole.

Dello sminuire della Luna di Aprile.

Cres. April. Pal. Aprile. IN questa stagione è bene arare le terre grasse, & humide ne i luoghi caldi, perche in questo mese suol piouer molto, & possonsi rompер facilmente, & essendo arate il Sole le penetrerà, & si asciugherà l'humidità dannosa di esse. Et anco adesso si possan uangar le uigne, ma i uangatori han da ire con grande auuertimento, perche escono gia fuori gli occhi, & botoni di esse à gran furia. In questi tempi ne i paesi caldi si tosan ben le pecore. Da questo tempo impoi ne i paesi caldi, & secchi han da cominciarsi à adacquare i grani, & gli alberi, & orti di Marzo. Parimente in questi tempi si nettano i buzzi de gli api un'altra uolta di molti animali, & lucerte, & aragni che ui sogliono entrare, & sempre sien ben stoppati, & che nel corpo di essi non sia pertugio alcuno, perche dicono che mai salisce piu alta l'opra de i faui delle pecchie oltre il pertugio che ui sia. Ne i paesi caldi è bene in questo scemar di questa Luna coprir le fosse fatte à gli alberi, & quelle fatte alle uiti.

Nel crescer della Luna di Maggio.

Cres. Maggio. Pal. Magg. NEl crescer di questa Luna di Maggio nelle terre, & paesi freddi, & tardiui si semina bene il miglio, & panico, & nelle medesime terre calde ò temperate si insitano di scudetto, & cannello i persichi, & bericocoli, amandole, naranci, cedri, limoni, & suoi simili. Si possan similmente ne i paesi caldi insitar di scudetto i fichi, massimamente quei che son piu per tempo al nascere. Possonsi seminar anco meloni, cocumeri, zucche, & simili ortaglie, cardi, radici, & lattughe, trapiantar porri ne i

solchi se si adacquano, ma questo si fa meglio nel tempo dell'Autunno, si seminano procacchie, lequali quantunche si possan seminare in qualunche tempo, tutta uia non nascon bene se non in tempo caldo. Seminansi anco cauli di qualunche sorte se sieno, & uolendosi far che le mela granate diuentino grande in un uaso, come io dissi nel capitolo de i pomi granati, si puo fare, & in questo tempo anco si ammazzano le maripose che uanno à i bozzi de gli api. In questo tempo ne i paesi caldi si possono insitar le oliue di scudetto, & nelle terre, & paesi freddi coprire le fosse fatte à gli alberi se prima non si è fatto in questa stagione è meglio di seminare semi minuti che in tutto il tempo del'anno massimamente essendo in paesi freschi che nasceran piu presto, & diuerran migliore, & non hauran tanto pericolo di gelarsi ò poco almeno, uoglion terreni molto stabbiati, & fracidi, & abbondanza di acqua, & sempre inanzi che si seminino stieno ne i suoi naranci, che per esser piu tenere nascon piu presto, & anco è bene adesso ne i paesi caldi congionger i becchi, & berbeci con le femine accioche si ingrauidino, & uengono à partorire in buon tempo.

Nello scemar della Luna di Maggio.

Pal. Magg. Auicenna. Cres. Maggio. E' Buona stagione hora di scacchiar le uigne, leuandosegli tutto quel che io dissi nel secondo libro che occupa, & rouina la uite, & fa danno, & non da frutto. Ne i paesi freddi è buono arare, & nelle terre grasse, & humide quando fa Sole accioche l'herba perisca tutta. E' hora buona stagione di castrare i berueci & simili, massimamente se sono in paese freddo, & tosar le pecore. In questo mese, & anco ne i paesi tardiui si mondan ben le piante delle oliue, ma io uorrei sempre hauerlo anteciپato. Et si han da irrigare gli alberi che si sogliono adacquar da qui impoi; adesso il tempo di ordinare il conseruar delle rose per altri tempi fuor della sua stagion naturale, ma io non l'ho per cosa certa, & si possan cuocere i mattoni, & le tegole, perche quei che si fanno in questi tempi son piu singolari de gli altri. Hora è bene di tagliare, & gittar per terra i lupini che si seminano per ingrassar i terreni. Adesso è bene di arare gli orti per quel che si ha da seminar nell'Autunno. Hora ne i paesi caldi, & che producono à buon'hora è da segar il fieno prima che diuenga secco, & essendo paese freddo, & tardiuo hora lasciti di adacquarlo, & anco nelle terre di buon'hora si son maturi gli orzi si possan seccare, perche se si seccan troppo ne cadono molti grani, ma non è cosi eccellente orzo poi come quel che si taglia molto bene asciutto, & ben stagionato. Hora, & anco

per parte del mese di Aprile si han da uisitar molto le uigne perche in questo tempo ui si cria molto pulgon massimamente in luoghi grassi & morbidi, doue è humidità superchia, & non ui si accoglie aere.

Nel crescer della Luna di Giugno.

Cre. Giugn. Pal. Giug.

ANcora nel mese di Giugno, & ne i paesi freddi si possón ben seminar miglio, & panico. In questo tempo si puo insitar di scudetto tutti gli alberi che han grassa scorza, & sustantiosa, come son fichi, oliue, naranci, cedri, lauri, amandole, & simili che son molti, & di uarie sorte, & se insitan ben prune in amandole, & i durazni, & altri alberi della medesima sorte. E' buono di seminar hora le borragini accioche uengan presto, & cauli, & altre ortaglie, doue si possa bene adacquare. In questo mese si ha da cauar il mele, & cera da i buzzi delle pecchie, ma è molto meglio nel scemar di questa Luna, & ancora adesso in alcune parti, massimamente in paesi tardiui escono nuoui sciami, & usin sempre quei che hauran cura di simili animali che non si perdano.

Nello scemar di Giugno.

Anicen. Cres. Giug. Pal. Giug.

LIeuinsi uia nello scemar della Luna di questo mese l'acqua alle piante de i fichi che producon frutto, & si sogliono adacquare, & che maturan presto, perche saranno i fichi migliori che se si irrigassero piu, ma se son stati soliti à non se gli leuar l'acqua io giudico che non sia bene di toglierglila, che mi dubito che non annebbino i fichi, che è regola che non falle che ogni cosa si conserua con quel che si alleuò. In questo tempo si deono fare, & apparecchiar le are per tritare il grano come si disse nel primo libro, & è questo il tempo da tagliar l'orzo, & subito dopo ne i paesi caldi, & che uengon per tempo, il grano piglia stagione da meterssi, & le faue, i ceceri, & altri legumi che gia son secchi si han da tagliare. In questa stagione se il terreno se è alquanto mollificato per pioggia si possón rincalzar le uigne con zappa per troncar l'herba massimamente ne i paesi freddi, & possonsi arar le terre da frumento in luoghi tardiui, & freddi, & anco ne gli alberi che maturan tardi il suo frutto se ne hausse superchio è ben di tramezzarglili leuandogline qualche uno doue son piu spessi, accioche quei che restano crescano piu, & diuenghino migliori, che si farà anco profitto alla pianta che non uerrà à inuecchiarsi cosi presto. Questo si fa assai bene nelle pera, mela, persichi, & simile piante. In quei che

maturano à buon'hora non è necessario, perche ancora la terra ha in se humidità, & uirtù per dargli sustanza, & nodrimento, & quando si uoglia fare facciasi piu à buon'hora. Questo si intende che è piu necessario, & utile doue gli alberi non si adacquano, & non doue si accostumano di inacquargli. Adesso ne i paesi freddi è bene di castrare i berbeci, agnelli, & capretti. In questo tempo si tagliano bene i prati in paesi freddi, & si carpono i lini, & i canapi. Et similmente leuar il frutto da i buzzi de gli api che è assai meglio nello sminuir che nel crescere di questa Luna, perche si fa con minor danno del buzzo, & con miglior bontà del mele. Et in paesi freddi possonsi anco adesso tosar le pecore, & sara molto miglior la lana per esser piu sudata.

Nel crescere & scemare della Luna di Luglio.

Cres. Luglio Pal. Luglio Anic.

IN questo mese di Luglio non ui è che auisare da farsi in campagna quanto ne gli altri mesi, perche le cose necessarie da esse istesse lo dimandano, & mostrano. La principal cosa che sia è che in questo mese ne i paesi tardiui si raccoglie il grano, & potendosi fare è meglio raccoglierlo nel sminuir della Luna, che nel crescere, perche piu uien à conseruarsi il frumento raccolto. Se le uigne sono in paesi caldi, & secchi si han da rincalzare, & coprire le uigne, accioche non le secchi il Sole. In questo tempo si seminan ben le rape, carote, & anco cauli per l'Inuerno, & cipolle, & altre ortaglie, & anco in questa medesima stagione, se il paese fosse freddo si potrebbe insitare ben gli alberi di scudetto. E' buono adesso di cauar la gramigna, che quella che si taglia hora non torna piu à rinascere. Si deue procurar che in questi tempi nelle uigne sia della poluere, perche gli fa molto profitto, ilche si fara bene zappandosegli ben la terra al piede la mattina, & al tardi, & con questo cresce la faua, & matura piu presto, massimamente in paesi humidi, & anco se sono doue son alberi che non si adacquino ò uiti, si apre la terra per siccità del tempo è bene di rizappar il terreno, accioche per quelle fessure non entri il Sole, & penetri nelle radici di esse, perche le scalda & secca, massimamente ne gli arborscelli giouani. A' questo tempo è bene, & anco il mese passato che i tori montino le uacche, accioche uengano à partorire in tempo buono. Et si possono anco piantar piantoni di cedri ò di limoni, si possono adacquar bene, ma al parer mio la stagione perciò è troppo tarda. Et anco in questo tempo se sono alcuni alberi fruttiferi ne i terreni doue son stati tagliati i grani, & erano scauati è ben di coprirgli, perche inanzi i grani seminati gli uene-

uano à coprir le radici dal feruor del Sole. In questa stagione si possono congiongere i becchi, & berbeci con le capre, & pecore, accioche si empregnino, ma questo sia doue pascono in terreni caldi, & di molta herba, ma per qualunche luogo portan gran uantaggio gli agnelli, & capretti che nascono à buon'hora così per esser molto buone come anco per non esser così pericolosi di hauersi à morire. In questo tempo i frutti tardiui che maturan nell'Autunno deono esser sgrauati di parte di essi se ne hauesse molti. Le amandole son hora mature, & da coglierst. Nel principio di questo mese si secano i prati in paesi alquanto tardiui. Adesso è ben seminar il senape, & di condurre i porci, & altri bestiami nelle stoppie per mangiar le spighe cadute.

Del crescere, & sminuir della Luna di Agosto.

Pal. Agosto Cres. Agost.

LE opre che si hanno à far di Agosto in campagna saran quasi simile à quelle di Luglio per esser molto questo mese simile all'altro. In questo mese è bene di cercar acqua da far pozzi, percioche non hauendo piouuto con la gran siccità del Sole, & tempo caldo, doue in questo tempo si trouera acqua si potrà giudicare douer esser continoua per tutto l'anno. Gia dissi il modo che si douea tenere in cercarla nel libro quarto. Adesso è bene di abbrusciar le terre ò per seminarui grano ò per pascolo, & in quelle che si uolessero operare per seminarui grano, & tornar ad ararle uenendo la stagion di farlo, & coprir il letame, acciò nel tempo del seminare sia buono. Adesso si possono seminar i lupini, & se ha piouuto seminar le rape per il uerno, & è ben di seminar le radici, & cauli tardiui. Nel fin di questo mese si coglie la semenza della mellega, che alhora è stagionata per hauersi à seminar dopo. Hora se la terra è humida si han da sfrondar le uiti, accioche i graspi dell'uua sien percossi dal Sole, & se secca, coprirgli accioche non si secchino. Et anco in questo mese se il paese fosse tardiuo si possono insitar di scudetto piante di pera, naranci, & altri alberi, benche io stimo che sara uno affrontare che riescan gli insiti di scudetto in questo tempo. In questo mese si secca, & guasta molto la gramigna arandosi, per l'eccessiuo caldo. Adesso si seccano i fichi, i persichi, & le prune. Et è bene adesso in ogni sorte di paese, & terreno, massimamente ne i temperati apparecchiar per la uendemia le cose necessarie, accioche sia ogni cosa in ordine. In questi tempi sogliono uenir certi mosconi che perseguitan molto le pecchie. Lequali deue il custode di esse procurar di ammazzarli. Hora nelle terre humide si han da solleuare, & alzar da terra i sarmenti delle uiti, accioche l'uua con lo star in terra non uenga à immarcirst.

Nel crescer della Luna di Settembre.

Pal. Settembre. Cresc. Settembre.

NEl crescer della Luna di questo tempo è bene di incominciare à seminare maggiormente in paesi freddi, & terreni deboli, massimamente se son le semenze à quali naturalmente le molte acque faccin danno, perche con esse si affuogano, & non le lascian ben nascere, come son di mellega, di orzo, & altre simili. Et anco adesso si seminano cicerchie, faue, lupini in terre calde, che se è in paese freddo deue esser fatto prima perche se fa freddo non nascon bene. Et similmente se i terreni grassi son ben coltiuati che si possan ben arare per seminare. In questo tempo è il buon seminar del frumento, & massimamente di quel che si chiama candido, perche comedisi di sopra nel primo libro, gran uantaggio porta il seminare di buon'hora, hora si semina ben quella sorte di lino che non si adacqua, hora si seminano ferraine che nascono à buon'hora. Questo è il tempo da seminar papaueri in terreni caldi, hora si arano le terre per prati, & si nettano, & stabbiano con nuouo letame, & in tutti questi mesi si fan bene i porri, perche doue adesso prima che pioua si trouerà acqua, certa cosa è che non mancherà in tutto l'anno, & anco è meglio nel tempo dell'Agosto, perche nel mese di Settembre gia suol cominciar à piouere, & si truoua acqua doue non è solito di esser uene.

Nello scemar della Luna di Settembre.

Pal. Settembre. Cres. Settēb. Auicen.

SI deue apparecchiar nel principio dello sminuir di questa Luna la uendemia se per prima non è stata apparecchiata massimamente ne i luoghi tardiui che per i luoghi di buon'hora si deue far prima. In questo tempo si appicca ben l'uua per conseruare, & perche del modo del conseruarla uerde dissi a pieno di sopra nel secondo libro, & non dissi di questo modo che è piu facile, & meglio da farsi, uo dirlo hora. Si fa ben questo doue son le uiti ne i portici sopra i pergolati, & luoghi coperti quiui mettendo i sarmenti con le sue uue restando entiero nella uite accioche sia diffeso dal freddo, & dall'acqua che è quel che corrompe l'uue. Adesso è ben di gittar letame ne i paesi che si han da seminare accioche nella prima acqua si habbia à corromper bene, & incorporarsi con la terra, & possasi ben seminare. In tutto questo mese è bene di leuar uia la cera, & il mele da i buz-

zi delle pecchie se non son state leuate ò se son tanto pieni, che se ne possa leuare, & lasciarsegline anco per nodrimento loro dell'Inuerno, & nel mese seguẽte anco se gli ne puo leuare se è paese caldo ò temperato. In tutto questo mese è ben di signar le uiti che non producon frutto ò non arriuano à perfetta maturatione per hauerle da insitare ò medicarle in qualche modo, & se si ha da piantar uiti ò piante auuertasi di segnare, & capare le buone per hauerle da conoscer dopo, & pigliar di quella sorte. In questo tempo si apparecchiano gli alberi da piantar nell'intrar dell'Inuerno nelle terre che son calde, & secche, dico che hora è il tempo di far le fosse, & far elettione, & scelta di esse per le migliori. Adesso si coglion bene le melleghe per conseruarsi per l'Inuerno. Hora se l'uua fosse nella uite ancora uerde si han da leuar le frondi alle uiti accioche se gli asciughi l'humidità, & si indurino. In questa stagione si arano bene i terreni per seminarsi nella Primauera ò di ortaglie ò di seme trasmesine, & se le uigne son situate i luoghi humidi onde si marcisca l'uua, hora è bene qualche dì prima della uendemia sfrondar le uiti da i lati, accioche l'uua sia ben toccata dal Sole.

Nel crescere, & sminuir della Luna di Ottobre.

Pal. Ottob. Cres. Ottob.

NEl principio di questo mese si han da capar le uiti, ne i paesi freddi che si si han da piantare, perche ancora che si possa questo far sempre tuttauia si conosce meglio in questo tempo che in alcuno altro quali son fruttifere, & quali non tante ò quali sieno sterili. Et questo non si deue desprezzar di fare che importa molto di sapere al certo qual sia il buon uitame che si pianta, si puo far anco questa diligenza nel mese di Settembre, & lasciar signate le uiti per non errar dopo. Questo è buon tempo di uendemiare in paese asciutto, & alquanto tardiuo. Questa è la stagione buona per seminare ogni semenza di lino, frumento orzo, & faua. Hora si scauan le uiti al piede accioche in esse fosse cada la foglia, & se è paese caldo ò temperato lascinsi tutto l'Inuerno scoperte si perche con questo se gli uerranno à seccar le barbe, & radice che son nella superficie della terra, come anco perche uerranno à insupparsi l'acqua, massimamente se la terra è asciutta, & quando la terra fosse humida, lasciasi per tutto questo mese di Ottobre, & parte di Nouembre cosi, & subito torniſi à coprire. Se le uiti son si deboli ne i paesi caldi ò temperati si possono potare ò ripotare dopo che han fatta la foglia, & massimamente leuargli i sarmenti. In questa stagione si possion ben metter piantoni di alberi come sono alami, salci, & oliue di piante ò barbati, trapiantare amandole, & tuti quegli

ti quegli alberi che portano il frutto à buon'hora. In questo tempo si han da coprir i cedri, naranci, & alberi di questa sorte acciò non si gelino cosi di sotto come di sopra. In questo mese è buono far olio di oliue uerdi che è molto singolare per mangiare. In questa stagione se è possibile sia finito tutto il seminare ne piu si tardi di tutte sorte di grano, come è frumento mellega, orzo, faua, cicerchia, lupini, & simili. Et se fin qui non son state stabbiate le terre, hora si stabbian bene specialmente per le semenze di gran marzolo. In questo tempo si fanno i fossi per piantarui alberi, & uiti alla Primauera, & accioche si stagioni gittiui si dentro letame accioche ui si fracidi, & uenga ad acconciar la terra. Adesso nel piouer si deono coprir i cardi ò trapiantargli, coglier ghiande, castagne, noci, auellane, ouer nocciuole, piantar ceresie, uisiole, pera che uengon di buon hora, mela, & tutti gli altri alberi che non patiscon freddo. In paesi caldi adesso si posson bene insitar uiti, & alberi, ma non soglion questi insiti riuscir molto certi, & hora si semina la senapa. In questo mese è ben di seminare cipolle, cappari, spinaci, trapiantar porri in solchi, por tutte le ossa, & quei delle palme. Votar i buzzi de gli api, coglier le melacottogne, & altri frutti tardiui, piantar radice di herba santa, perche fa buon ceppo, porre quando fa buon sale ortaglie, arar le terre per troncar l'herbe. In questo mese si pongon bene, & trapiantano i linos, & azucenas, & anco le azucene si trapiantan bene di Agosto, & Settembre.

Del mese di Nouembre.

Pal. Nouẽb. Cresc. Nouemb. Abencen. Col. lib. 12. cap. 2.

SE fin quì non si fosse finito di seminare non si dè tardar piu; si piantano in questo mese gli alberi sopradetti che non temon freddo, & se la terra è asciutta & calda, in questo tempo ha uantaggio nel piantar di essi por ossa come ho detto di persichi, amandole, & simili, ma quei che piantano inanzi l'Inuerno ò in questo tempo non gli pongano in foglie, come dissi nel capitolo delle amandole, perche si affocherebbono per l'acqua, che quel piantare è meglio di Gennaio, & da lì impoi. adesso è buon tempo di stabbiare, & dar letame à gli alberi & uigne che si sogliono stabbiare, hora è la stagione di potar gli alberi, & purgar de i rami secchi, & nelle terre calde questo è il tempo di piantar uigne riuoltando le uiti à basso, & arare la terra per estirparne l'herbe, lasciar ire i porci nelle uigne accioche mangino la gramigna, & scauino le uiti, & piantar agli massimamente i bianchi nello sminuir della Luna di questo mese, & del seguente si fa buona carne salata, si taglia legnami da opera, & piantan canneti, i

quali deono esser piantati in tempi humidi, & in questo tempo si fan fosse à piantoni d'oliue & alberi grandi, che non piglino gielo, perche si insuppino l'acqua.

Del mese di Decembre.

Pal. Decib. SI fanno in questo mese poche opre del campo perche da se è molto ristirato, & si guasta molto la terra, con tutto ciò ne gli orti si possono ben piantar ortaglie per la Primauera, seminar lattuche, radici, & agli, & se facesse un poco di buon tempo affrettarsi à queste opere prima che sopraueng a il cattiuo, che non è sicuro il durar tempo buono in questa asprezza del uerno, & se non è stato buono il tempo di seminare, adesso puo seminarsi, possonsi hora tagliar legnami nello sminuir di questa Luna, cauar letame, & da qui inpoi farne nuoui montoni. In questo mese di Nouembre, & di Decembre per esser difficili i campi à lauorarui si è bene di procurar di far l'opre dentro di casa, come prouedersi di ferri, conciare botti, nettarle, & accomodar le cantine. Nel campo curar fossati, nettar rozze, dar letame doue è il bisogno, & quando non ui sia da far altro essercitar la caccia, & far pertiche. De i bestiami io non dico nulla, perche gia ne ho parlato à suoi luoghi diffusamente. In questo mese si puo similmente dar letame à gli alberi, & gittar orina nelle fosse che gli son fatte. Adesso è bene di piantar noci, castagne, ghiandi, & assai meglio nel mese di Nouembre ò Gennaio. Questo che qui si è detto de i mesi, è stato piu per seguir l'ordine de gli Agricoltori, & aprir la strada per potersi sopra di ciò aggiongere, che perche sia molto necessario, perche gia si è detto nell'opera principale.

Di alcuni segni de i tempi, & mutatione di essi, & alcuni segnali della pioggia, uenti, serenità, & tempeste.

VOlle Iddio per sua diuina clemenza mostrarci molti segnali della uarietà de i tempi, ancora che in qualche modo son faticosi à conoscere, & difficili da intendere. Di questi per la maggior parte son tanto profondi, & oscuri che pochi l'attengono si perche noi siamo di natura fragili, & di poco intelletto, come ancora per esser noi si pigri & lenti che ancora che molti di essi ci sieno cosi chiari, & manifesti che piu non potrebbono essere, & gli toccamo ogni dì con le mani, non ci curamo di essi. Però non è marauiglia che sempre sdrucciolamo, & cadiamo à ogni passo, poi che disprezzamo di sapere, & intender quel che di continouo habbiamo

bisogno di sapere. Questi segnali che io son hora per scriuer di tempi, ancora che ognuno gli possa sapere per esser molto chiari presso coloro, massimamente che attendono al campo, & alla agricoltura, io con tutto ciò gli ho uoluti scriuere per chi non gli sanno che oltre esser utile il sapergli son anco dilettenoli molto, che qual piu dilettatione, & sapere maggior puo essere in un'huomo terreno, che hauer conoscenza de i tẽpi che son da uenire? & parer profeta? È ueramente questa una scienza diuina, & chi ben l'attinge si assimiglia molto à Dio. Gli animali bruti per naturale instinto han gran conoscenza de i tempi da uenire, hor non sarebbe gran uergogna à l'huomo rationale il disprezzar di saperli anco egli? & che il suddito auanzi di sapere il padrone & superiore? Hor per hauer à sapere alcune mutationi de i tempi si dirà qui di alcuni segnali del Cielo, & altri di quà giù di quei che habbiam di continouo per le mani, & se in qualche parte io errassi, siami perdonato, che ciascuno ha da comprendere il disiderio mio, che è di giouar à tutti, che dell'errore si deue attribuir la colpa alla fragilità mia, & del bene render gratie à Dio, dalquale ci uiene ogni bene, & ogni perfetta gratia. In questo breue trattato tenerò altra uia, che non ho tenuto in questi libri scritti di sopra, che gli auttori da quali io cauo questo che intendo dire reciterò, & allegherò nel principio del trattato, & sono gli Auttori questi: Aristotile nella Meteora, Plinio, & Virgilio nella Georgica, Tolomeo, & un trattato, che è senza auttore chiamato della mutatione de i tempi, & prima uengo à dir de i segnali dell'acqua.

Segnali della Luna, & del Sole.

SE quando il Sole esce par che sia sommerso è segnal di acqua, et se quando esce si uedono nuuole rosse, & fra esse qualche una nera ò berrettina è segno anco di acqua. Il cerchio che fa il Sole come Luna è segnal di uento, & di acqua. Se rosseggiano le nuuole in Oriente, & Occidente, è segno che si apparecchiano acque. Et se quando esce il Sole si spargono alcuni raggi ò nuuole uerso Tramontana, ancora che sia il ciel sereno, mostra che sara acqua con uento. Se quando esce il Sole, ò tramonta ha i raggi come ritirati, è segno di acque. Se quando esce il Sole ha i raggi torbidi, ancora che non si uedan nuuole mostra acqua, & se quando esce gitta certi raggi lunghi fra le nuuole, ancora che esso sia alquanto chiaro, dimostra douer uenir acqua con uento.

Se la Luna ha certi cerchi neri, mostra acqua, & se la Luna nuoua ha il corno piu alto piu oscuro che il basso, piouera nello scemar di essa, & se il

basso piu che l'alto, piouera nel cresser di essa Luna, et se è negra in mezzo, piouera quando sia piena. Quando la Luna è nuoua, & riuolta molto uerso il uento marino, mostra acqua, la maggior parte delle uolte suole auuenire che quando comincia il quarto della Luna, cosi seguita il tempo ò in acqua, ò in uento, ò in serenità. Parimente quando i pianeti hanno qualche poco di cerchio è segno di piouere, & son conosciuti i pianeti fra l'altre stelle, oltre il Sole, & la Luna, che son duo pianeti da quali tutte l'altre stelle piglian lume, & i pianeti nò, come disse Aristotile, quanto piu che son maggiori che l'altre stelle secondo che uedemo. Quando son duo archi, è segno di piogia, & se appaiono dopo la pioggia, la serenità non è certa, & anco qualche uolta l'altre stelle. Oltre i pianeti, han qualche poco di cerchio, ilche pronostica grande acqua. Quando è il cielo sereno, & si uedono fulgori, è segno douer uenir acqua, tuoni, & freddo, & se nella State si uedon piu fulgori che tuoni, è segno di acqua. I tuoni che uengono à mezzodì mostrano acqua, & i tuoni nell'Inuerno mostrano acqua da durar assai, & grande humidità. Se quando nel tramontar del Sole appaiono certe nuuole bianche che paiono peli di lana, & si estendono, sara acqua fra pochi giorni. Quando nell'alture di monti son nuuole, piouera. Se ne gli stoppini delle candele quando ardon si fa come spogna, & non si fa pauesa, mostrano tempi humidi. Se alle pignatte che son poste al fuogo se gli attacca della bragia, è segno di humidità, & quando la fuligine de i camini cade molto & di presto è segno di tempo humido, & pioueggioso, & anco da durare assai. Et queste son regole di esperienza, & anco di ragione. Qualche uno si farà beffe di questi segnali, perche paion cose deboli, non lo faccia, perche sono auisi di huomini dotti, et ueri. Quando la cenere si stringe al fuogo, & che pare alquanto bagnata, mostra douer uenir pioggia, cantar le rane piu del solito significa parimente acqua. Quando i porci si urtan molto, & corrono di quà, & di là, & con i denti spezzano, & fracassano qualche cosa sbattendola di quà, & di là à guisa che fanno i cani, significa douer piouere. Quando escono uermi, & ombrici di sotto la terra, & le formiche con gran fretta mettono in conserua le lor uettouaglie, ò le sue uoua, mostrano acqua, et è segno di hauer à durar molto se quando piouе uan certi borbogli sopra l'acqua. Quando gli ucelli si spulciano è segnal di acqua, & le rondine uolano tanto appresso l'acqua che quasi la toccano con l'ali. Quando i corui, & le cornacchie gracchian molto, & forte, & sbattono molto l'ali, dimostran pioggia. Quando le campane sonano assai piu chiaro suono che non sogliono, è segno di acqua ò tempeste, & il medesimo si fa ne gli altri metalli. Quando con il uento marino ò tramontana uan nuuole uerso Oriente, dimostrano acqua, & da durare assai, & quando dopo l'esser piouuto ua in uolta uno aere molto acuto, & freddo, è segnal che tornera à piouer di nuouo.

Segni di tempesta ò grandine, ò gelo ò nieue.

SE quando tramonta il Sole se ne mena con seco certe nuuole oscure asspere, & spauentose, l'altro di fia tempesta, & anco se prima che esca il Sole quiui si ammontonano molte nuuole, il medesimo auuerra se molte nuuole riserrano il Sole, quanto minor chiarità & splendore lascieranno tanto fia la oscurità maggiore. Se appaian come duo soli molto, & massimamente la mattina, & se insieme con ciò roseggiano le nuuole appaion duo soli è parimente segno di acqua. Se quando il Sol tramonta haura un cerchio bianco mostra alquanto di tempesta, & se alquanto di nebbia, fia maggiore. Se la Luna esce oscura, ò ha cerchio, è segno di acqua, & se paresse hauer duo cerchi, è segno di tempesta, se quando è nuoua, & che esce ha grosse le corna, fia tempesta, se alli sedici della Luna parerà infiammata sarà similmente tempesta. Se di poco che esce il Sol fuori si uedra un cerchio bianco sarà alquanto di tempesta, & se nebbia, fia maggiore. Se essendo le stelle chiare perdono alquanto dello splendor loro ò mostran di oscurarsi sarà gran tempesta. Quando da tutte le quattro parte del cielo son fulgori sarà tempesta, maggiormente essendo il ciel serreno. Quando le oche gracchian molto è alquanto segno di tempesta. Quando la fiamma del fuoco è molto gialla, et fa rumore da se istessa dicono esser segno di tempesta, & anco quando à tauola i piatti, & le scudelle doue è posta la uiuanda lasciano alquanto di sudor nelle touaglie è segno di tempesta. Quando nella State il Sole esce giallo è segno che quel giorno sarà grandine. Et se son certe nuuole molto nere sarà il medesimo. Et ancora che questi segni sieno in Cielo ò in terra, non si ha da intender che quel che mostrano & pronosticano habbia da esser generalmente in tutte le parti. Quando lo Autunno ò Primauera fa grandine alhora è certo il gielo, & portan pericolo gli alberi, & frutti, eccetto se dopo la grandine non soprauenisse qualche Sole caldo che asciugasse, & purifichi la terra, & l'aere. Et se di Giugno cade grandine mostra che nella parte alta dell'aere è gran freddo, & se non piouе molto fia gran freddo nell'Inuerno. Quando fan certi freddi asciutti senza gelare è segno di douer neuicar presto, & quando le gaggie sono assise luntane dall'acque in qualche luogo arenoso, & par che stieno melanconice è segno douer esser qualche riuolution di tempo. Quando il Cielo par tutto rosso che par fiamma di fuogo, & è molto spauenteuole, è segno di tempesta, & di tempi fortunosi ò almeno piouiggiosi. Quando fa un Sole molto rosso che da un'al

tra sorte di caldo alquanto differente, & par che arda molto, è segno di grandine, & di acque. I tuoni, & fulgori dopo il Mezzodì dimostrano torbiglioni, & quanto fian piu uerso il tardi maggiori, & quanto piu i fulgori fian grandi, & piu chiari maggior fia la tempesta. Però si deue presto dar ordine à quelle cose che portan pericolo.

Segnali di uenti.

QVando prima che esca il Sole rosseggiano alcune nuuole è segno di uenti, & se quando il Sole esce ha cerchio, dimostra uenti, i quali uerran da quella bãda dallaquale comincia quel cerchio à disfarsi, ma se tutto il cerchio se gli lieua insieme, sarà il di quieto. In questa materia de i uenti, molte uolte auuiene andar un uento contrario nell'alto dello aere, & un'altro contrario qua giù à basso dell'aere che è uicino alla terra, & molte uolte si conformano, che nell'alto & nel basso son di una medesima sorte, perciò non ha da intender niuno che nell'alto se è uno aere di una sorte cosi necessariamente debba esser qua giu. Se quando il Sole esce ò tramonta ha il cerchio alto, dimostra gran uento, & uerrà da quella banda donde si comincia à disfare. Se la Luna esce rossa è segno di uento. Se la Luna ha cerchio, & si comincia à disfare, ò sarà piu chiaro, saran uenti. Se il Sole quando tramonterà haura cerchio nero, ò nebbia dimostra uenti, quando uolan certi raggi che par che cadano Stelle, dalle bande donde essi uengono, saran uenti, & se son pochi saran picciolo uento, & se molti, grande, se questo raggio uola da tutte le parti che non ua sempre da una banda ò si muterà i uenti un pezzo l'uno, & un pezzo l'altro, ò saranno insieme, ilche poche uolte auuiene. I tuoni della mattina, dimostrano uenti, quando nella State son piu tuoni che fulgori, sarà uento da quella banda doue tuona. Quando le frondi de gli alberi si batton l'una con l'altra senza sentirsi uento, è segno di uento, se la fiamma del fuogo ò la candela si maneggia, è segno di hauer à esser uento, & se è quieta non sarà, & se si maneggia da una banda, & l'altra, sara il uento uariabile, & se continouamente da una banda, sarà da quella banda. Se stando il Ciel sereno appare qualche nuuoletta in un subito, massimamente di uerso il uento marino suole esser molte uolte uento con acqua.

Segnali di tempi sereni.

QVando il Sole esce fuori chiaro, & riposato, che non pare che scintilli molto come suole, è segno che fia il di sereno, massimamente se la sera inanzi che tramontasse fu serena, limpida, & chiara, &

se nell'Occidente quando tramonta, rosseggiano le nuuole mostraran serenità del di seguente. Se quando esce il Sole gittan le nuuole uerso Occidente, è segno di di sereno, & chiaro. Se la Luna esce chiara, è segno di serenità. Quando son nuuole nelle altezze de i monti, se scuopron l'alto, & calano uerso il basso, & le ualli, è certissimo segno di serenità, & se mõtan di sopra è segnal di acqua.

Segnali dell'arco del Cielo.

QVando l'arco si uede à Mezzodì, dimostra douer uenir molte acque, & quando apparira da Ponente tonara, & piouera poco. Quando apparira uerso Oriente, dimostra tẽpo sereno. Quando l'arco fa un uento freddo mostra serenità; se senza hauer piouuto appaiono come dui archi, è segnal di acqua, et se appaion dopo l'hauer piouuto mostran serenità.

Vi sono assai piu segnali di questi che si son detti, che se la State, & la Primauera son bagnati, l'Autunno sia sereno, & se sono asciutti l'Autunno sara humido. L'Autunno sereno fa il Verno uentoso, & quando l'Inuerno è molto pioueggioso, la Primauera, & la State saran sereni, & quando è asciutto, & sereno, sogliono esser bagnati, & humidi. Et questa è regola molto comune, che la siccità che in un tempo fa causa che si unischano, & generino humidità & acque, per un'altro tẽpo, & pe'l contrario, & perciò uedemo per la maggior parte che quando il Verno è molto humido, bagnato, & piouiggioso succede la Primauera, & State asciutte, & questo auuiene perche quel che suol mancar in un tempo abbonda tanto piu nell'altro. L'Inuerno che gela molto maggiormente per Febraio, & Gennaio, è segno di hauere à esser piu frutti, & uino, perche nel freddo non dan fuori bottoni gli alberi ne le uiti, & son piu sicuri da i geli, che quando l'Inuerno è temperato piaceuole dolce, & caldo, alhora con la dolcezza, & caldo gittan fuori presto, & stanno in pericolo di gelarsi, & poche uolte ne scampano.

Quanto alla diuisione de i tempi, io non gli diuido qui puntalmente come fece Marco Varrone, ne come gli partiscono gli Astrologi, perche non è la differenza grande, & è piu chiaro per poterlo intender le genti contadine in questo modo, essendo diuisi per mesi, che l'Inuerno comincia fine da Decembre, & dura per Gennaio, & Febbraio, la Primauera comincia di Marzo, & dura per Aprile, & Maggio, la State comincia di Giugno, & dura per Luglio, & per Agosto. L'Autunno comincia di Settembre, & dura per Ottobre, & Nouembre.

Per la maggior parte è stato detto di sopra l'opra che si ha da far particolarmente in ciascun di questi tempi, & non dico che non si possan far in

altri, ma meglio, & piu al proposito si fa in ciascun di essi, come si è insegnato, come piu proprij à queste opere.

Quando gli ucelli che uengono da i paesi freddi à inuernarsi ne i caldi, come son grue, quaglie, & simili uengono di buon'hora, è segno douer presto uenir l'Inuerno, & quando uengon tardi, è segno di hauer à esser tardo, & quando se ne parton tardi è segno che l'Inuerno non sara caldo, & quando se ne uanno à buon'hora, è segno douer esser l'Inuerno caldo. Quando gli ucelli che uengono da paesi caldi à goder ne i freddi una Primauera, come son tortore, coturnici, & rondine, uengon per tempo, è segno che i caldi saran presto, & quando tardi, douer esser i caldi tardi, & che fara tempo fredo, & fresco. Questo è quanto de i tempi, & sue mutationi si hauea da dir breuemente cauati da Auttori dotti, & i segnali che ogni dì uedemo per sperienza. Vn'altro segno resta à dirsi, che tale aspettiamo il primo mezzo mese che uiene qual fu la metà ultima del mese passato, et questo è per la maggior parte. Si deue auuertir anco che per hauer alquanto di cognitione de i temporali, massimamente di acque, uenti, nieue, grandine, & anco generalmente di tutti i temporali, è necessario che si habbia mente con che uento suol piouer in quel paese piu che non niuno altro, in quai poggi ò monti si posan nuuole ò nebbie, con che è poi certa la mutatione, & l'acqua. Con qual uento suol quiui gelare, in quale montagne soglion posarsi le nuuole, che generano, & portano grandine, & il gelo. Et di tutte queste particolarità è bene che sia informato, quanto piu sia possibile, accioche à tẽpo possa l'huom prouedersi à quel che gli sia necessario, perche i temperamenti, & le mutationi son differenti secondo i siti, & le qualità de i paesi, che in una banda piouе piu con Sole, & in altro con uento marino, & cosi è de gli altri uenti.

Quei che han ferite in capo similmente anteuedano, et conoscono le piogie, & le humidità da uenire, & anco chi hauesse ferite nel resto del corpo, & massimamente i gottosi, ma Iddio per sua clemenza, & diuina misericordia ci guardi di sapere Astrologia per questa arte, & ci dia salute, acciò che con essa lo seruamo. Laus Deo.

Il fine della presente opera di Agricoltura.

IN VENETIA per Michel Tramezzino,
M D L VII.

Francesco Cioni di Luca

Universidad de Deusto
Biblioteca

Universidad de Deusto
Biblioteca