

M. del Collegio de la Comp. de' genti de granda.

# L'AGRICOLTURA

ET CASA DI VILLA

DI CARLO STEFANO

GENTIL'HOMO FRANCESE,

Nuouamente tradotta

B-1043

DAL

CAVALIERE HERCOLE CATO.

CON TRE TAVOLE,

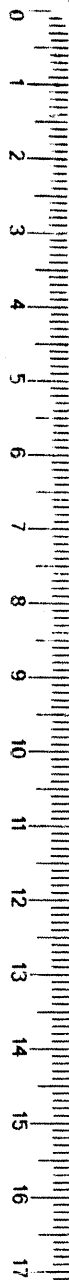
Vna de' Capitoli ; l'altra delle cose più notabili ; & la  
Terza delle cose appartenenti alle Medicine.



IN TORINO,

Appresso Gio. Battista Ratterij,

M D LXXXIII.



M.º del Collegio de' lo. cony.º. de' genis de granada.

B

L'AGRICOLTURA  
 ET CASA DI VILLA  
 DI CARLO STEFANO  
 GENTIL'HOMO FRANCESE,  
 Nuouamente tradotta **B-1043**  
 D A L  
 CAVALIERE HERCOLE CATO.

CON TRE TAVOLE,  
 Vna de' Capitoli ; l'altra delle cose più notabili ; & la  
 Terza delle cose appartenenti alle Medicine.



I N T O R I N O ,  
 Appresso Gio. Battista Ratterij,  
 M D LXXXIII.



ALL'ILLVSTRE  
ET ECC. SIG.

C. A. BERNARDO TROTTO  
SVO SIG. OSSERVANDISS.

Gio. Battista Ratterij.



*AVENDO io stampato i bellissimoi,  
& non men diletteuoli, che utilissi-  
mi libri d'Agricoltura di Carlo Stefa-  
no, tradotti di Francese in Italiano: io  
uoleua in ogni modo appoggiarli à per-  
sona, con il cui fauore fossero al mondo piu cari, &  
piu graditi, & da cui potessero da gl'inuidiosi morsi de  
i detrattori esser difesi. Et tra molti honorati personag-  
gi ho fatto elezione di V. S. laquale quantonche sia  
principalmente data al grauissimo studio delle leggi, nel  
quale s'è acquistato i primi honori; come dimostra il pri-  
mo luogo, che tiene tra i lettori di questa vniuersità non  
punto inferiore ad alcun' altra d'Italia, il gran concorso  
delle persone, che anco da lontani paesi vengono da lei  
per consigli; & il gran conto che ne tiene non solo que-  
sta republica, la quale meritamente l'hà per uno de' suoi  
principali consiglieri, mal'istesso Serenissimo Duca nostro*

Signore, che se l'ha eletto per Maestro delle richieste, & tuttavia commette gravissime cause al suo saldo & integro giudizio: non di meno è stata sempre talmente aiuda di sapere, che non ha lasciata professione alcuna di lettere, di cui non habbia voluto gustare la parte sua, ne vi è stato riparo al bellissimo ingegno suo, che non sia penetrato per ogni scientia insino à gl'intimi termini, che possono dar diletto à chi vi giunge, & giouamento à chi ne gode. Di che in parte fanno fede i suoi piaceuolissimi ne mai à sufficienza lodati Dialoghi del Matrimonio & Vita Vedouile, ne i quali è talmente accompagnato l'utile col diletto, che ogni eleuato ingegno vi troua di che compiacerfi, & ogni studioso che imparare; tanta è la viuacità delle ragioni, si vaga la tessitura & l'ordine de i discorsi, & si abundante la copia delle historie, si solito il dire, & si salda la dottrina, & di cosa tanto appartenente al bene publico, & alla vita humana, che nulla di piu piaceuole ne di maggior frutto possono leggere gli huomini & le donne di qualunque stato si siano. Et oltre la rara dottrina & la facondia, in V. S. sono anco una vera integrità d'animo, un singular valore, & una grandissima destrezza ne' maneggi delle cose importanti. Il che benissimo s'è conosciuto

non solo quando ell'ha trattate cose grauissime con potentissimi Principi, ma ancora quando tanti anni in pericolosissimi tempi è stato Conservatore della sanità di questo Stato: nel qual maneggio si uide con quanta fatica ell'attendeva à tutte le oportune prouisioni, con quanta diligenza procuraua gli auisi, & con quanta maturità daua gli ordini senza mai dar' ad alcuno pur' una minima occasione di querela; si bene à tempo adoperaua la pietà, & la seuerità, che secondo gli occorrenti erano necessarie; tenendo sempre gli occhi aperti; e le mani monde e pure. Et sì in questo come in altri suoi publici officij sempre ha dimostrato in ogni sua attione d'essere veramente nato al maneggio & governo delle prouincie, come già furono i suoi antecessori, & particolarmente suo auolo, il quale molto tempo con gran lode governò per il Duca di Milano il Ducato di Barri, & il bisauolo, il qual hebbe nelle mani il gouerno del regno di Napoli dal Rè Ferdinando, & tanti altri suoi maggiori, che sempre sono uiuuti con gloria. Ne mai dall'antichissima & nobilissima casa de Trotti, che in Ferrara, in Alessandria patria di V. S. & in altre città è illustre, sono usciti se non huomini degni di lode ne' maneggi della guerra & della pace; ne' Magistrati secolari et nelle maggiori digni-

tà Ecclesiastiche, si che non solo essa famiglia in Lombardia ha conseruato lo splendore, che in Toscana hauea la nobilissima casa de gli Adimari Fiorentina, d'onde ella è deriuata, ma ancora non poco l'ha aggrandito. Et perche veggo il gran conto, che di V. Signoria fanno gli huomini di valore di diuerse professioni; Et so con quanta sua contentezza ella talhora rimolgendosi dalle muse alle recreationi della willa, Et dalle publiche cure alle priuate facende, si gode di vedere le sue vigne ch'ella ha in questi amenissimi colli, Et d'andar vedendo, come siano bene inestati gli alberi, ben acconcie le viti, ben deriuato il fonte, ben coltiuati i campi, Et curati gli animali: m'è parso che non fusse fuori di proposito, il dedicarli, come dedico, quest'opera, si perche dall'auttorità sua sia fauorita, come anco perche nell'hore meno occupate le porga qualche piaceuole trattenimento, Et insieme le dia testimonio dell'osseruanza mia verso di lei: a cui sentendomi per i molti benefici riceuuti molto obligato desidero sempre di seruirla, Et di mostrarmele non ingrato. Et se conoscerò che questo mio piccolo dono gli sia caro mi sforzaro tuttauia di darli maggiori segni dell'affettione mia: con cui gli prego longa e felice vita.

# A I LETTORI

## HERCOLE CATO.



ONCIOSIA che niuna cosa è più dolce, & foaua della quiete con le fatiche acquistata, & del godere vna vera tranquillità di mente riuolta sempre a seruire più che possibile sia alla Maestà di Dio, & alla conseruatione di se medesimo, & delle cose, & persone da lui alla cura nostra commesse; di qui è, che trouandomi io assai debilitato della complessione per gli eccessiui ttuagli, & cure patiti per molti anni in seruitio d'vn grandissimo Principe nella Corte di Roma, & in altre parti del mondo; non hò (succeduta la morte di lui) hauuto alcun desiderio, nè bisogno maggiore, che d'attendere con lungo studio a ricuperare quella sanità, che haueuo nella seruitù interamente perduta, & a viuere poi quei pochi anni, che mi auanzano, in libertà, & in vn'honesto otio, o riposo non otioso; percioche, trouata io qualche commodità di sostanze patrimoniali nel Polesine di Rouigo oltra quei mesi che m'accade a dispesare in questa generosa Città di Ferrara patria mia non ho maggior gusto, che di trattenermi nella nobile Terra di Lendinara, doue, per la bellezza del sito, per la salubrità dell'aere aprico su le Riuie dell'Amenissimo Adige, per la fertilità del Territorio, & per l'eleganza de gl'ingegni di questa età così nelle cose della Poesia, come in altre sorti di lettere, & ciuile conuersatione; la stanza vi è tanto gioconda, & commoda, quanto possa essere in altra Terra anco di maggior qualità, & condicione. Attendendo io quiui con ogni diligenza per vtile, & per occupatione alle cose dell'Agricoltura, professione di quella ricreatione, & dignità, che a tutti è noto. Per il che sendomi occorso a leggere molti libri antichi, & moderni, che ne trattano, & sendomene fra questi

peruenuto alle mani vno scritto modernamente da vn valent'huomo Franceſe; de liberai di communicarlo a i noſtri Italiani per mezo della traduttione: tirato a ciò dalla mia particular diletatione, & dal diſpiacer che ſentiuo, che la noſtra natione foſſe pe'l commune vſo priua della lettione d'vn libro, ch'io giudico ſi copioſo, ſi diligente, ſi vago, & vario, & ſi fruttuoſo, come alcun'altro ſe ne troui in queſta facultà, & in ſomma tale, che nè alcun Cavaliere, gentil'huomo, nè padre di famiglia può (al parer mio) ſenza detrimento delle coſe ſue mancarne. Hauendo voluto imitare in queſto la diligenza de' medefimi Franceſi, i quali hanno traſportato (come intendo) in lingua loro le venti giornate dell'agricoltura di M. Agoſtino Gallo, per l'eccellenza, leggiadria, & dolcezza loro. In modo che io ſtimo debba eſſere, nõ ſolo caro, ma gioueuole a i noſtri a riceuere il medefimo frutto delle fatiche de' Franceſi, ch'eſi hanno voluto godere de i noſtri in queſta materia. tanto più, che è ſempre bene a vedere, come l'altre nationi, & maſſime i Franceſi d'eleuato, & ſottiliſſimo ingegno in tutte le facultà, operano, & ſi gouernano nella loro Economica. per potere imitare ſecondo l'opportunita. oltra che per eſſere l'autore medico eccellentiſſimo, ſi leggono in queſto Libro infiniti bei particolari, & ſecreti delle coſe della natura, & della Magia naturale, & ſopra tutto rimedij valoroſiſſimi, & (quel che importa affai) di commoda & facile preparatione da curare l'infermità de gli huomini, & d'ogni ſpecie d'animali, arbori, piante, & herbe, con la deſcriptione anche di molte forti di peſcagioni, di caccie di quadrupedi, & d'uccelli, & maniere d'auetzare a quelle ecani, & uccelli, & in conluſione con moltiſſime coſe degne d'eſſere notate. Io non ho voluto obligarmi a offeruatione di lingua, perche non aſpiro da queſto a lode alcuna. Mi è baſtato ſolo a ſcriuere puramente con voci, & vocaboli piu communi a intelligenza di tutti. Se io non foſſi ſtato anco ſi diligente in riportare in veri vocaboli Italiani le quaſi innumerabili forti d'herbe, piante, ſemi, fiori, frutti, grani, peſci animali, & inſtumenti, & vtenſili ru-

fticani,

fticani; ſarà cortefia de' benigni Lettoria eſcuſarmene, perche ſaria gran coſa, che vn'Italiano haueſſe quella perfetta cognitione di tutte queſte coſe in lingua ſtraniera, che io non preſumo già d'auer nella mia propria. Baſta, che di queſti non inteſi vocaboli vi è piccolliſſimo numero, & che dalle coſe vniuerſali tradotte potrà ciaſcuno intendere, operare, & coltiuare a ſuo propoſito ſecondo l'vſo del ſuo paefe. & a me parrà ſempre di riceuere affai premio di molte curioſe fatiche vſate intorno a queſta traduttione, ſe gli amoreuoli Lettori aggradiranno la ſola intentione, che io ho hauuto di far in ciò coſa grata all'vniuerſale. Viuete lieti.  
Di Ferrara a' xv. di Marzo, M D LXXXI.

AL MAGNIFICO  
HERCOLE CATO  
CAVALIERO.

IL S. GIULIO BENALIO.



QUESTO i Campi, gli Horti, e i Giardin  
piacque  
Coltiuar, Inherbar, e Infiorar fuori  
De l'uso, onde più Gran, Simplici, e  
Fiori:

Sian pel Vitto, Salute, & Api, & Acque.  
Nè gli Arbori, Virgulti, e Viti tacque,  
Ch'Inesta, Pianta, e Pota ne' migliori  
Modi, che Frutti, Legni, almi Licori  
Pomona baggia, Vulcan, e Bacco u nacque.  
D'Augelli, Armenti, Greggi, Pesci, e Fiere  
Son quì le Pannie, l'Vso, Cura, e Caccia;  
Et de Lari, e Penati il culto ancora:  
Ma che prò? se ciò noto era a Straniere  
Genti, & ascoso a noi, s'auuien, che taccia  
Quel, che col dir natio tal opra honora.

D'INCERTO AL CAVALIER CATO.



MOLTO al desio, molto a la cura vostra  
A le fatiche, a l'arte Italia deue.  
Che quel, ch'in stranio dir gia le fù greue  
Legger' (Cato) per voi hor le si mostra.  
Come Zefiro, Flora imperla, e inostra  
Gli horti d'herbe, di fior, di frutti aggrene

Pomona i nasti, e come Bacco bene  
I più dolci licor de l'età nostra.  
Come Cerere i campi ornì di spiche,  
I Bruti Pan gouerni, e de la Caccia  
L'arte; e di Casa, gli Ogli, l'Api, e l'Acque.  
A le prose, a le rime haueste amiche  
(Per scriuer Voi) le Muse. Ma la traccia  
Hor di seguir altrui vie più vi piacque.

DEL S. LODOVICO MALMIGNATO.  
AL CAVALIER CATO.



LI alti secreti che Natura, e l'arte  
Ne gli animali, piante, herbe, acque, e fiori,  
Caccie, proligi, medicine, e odori  
Infonde, inefia, insegna, e ben comparte.  
Voi, spirto sceso da superna parte,  
Il gran Monarca de i celesti chori.  
Al mondo a discoprir con degni honori

Scelse vergando così dotte carte.  
Taccia Palladio, Varro, e Columella,  
Plinio, Crescentio, Gallo, e cedin' hora  
A questo gran Caton l'immortal lode.  
Poi ch'egli misce con piu amica stella  
Cerere, Bacco, Pan, Pomona, e Flora,  
E d'Italia al giardin li dà custode.

# LA GRICOLTURA DI CARLO STEFANO,

NELLA quale si contiene tutto quel che può esser necessario per fabricare una Casa di Villa, preuedere le mutationi & diuersità de' tempi, & stagioni, medicare i lauatori ammalati, notrire, & medicare caualli, buoi, vacche, & animali, & volatili di tutte le sorti, far' borti, ordinare giardini da fiori, herbe odorifere, & da semplici, & herbe medicinali, gouernare l' Api, preparare il mele, & la cera, fare composte, confettare frutti, fiori, radici, & scorze, piantare, inestare, & medicare ogni sorte di fruttari, & conseruare i frutti, fare gli ogli per uso del viuere, & della medicina, distillare l'acque si medicinali, come da odore, & da lisci, mantenere i prati, fare, & conseruare le peschiere con tutti i modi, & vie di pescare, lauorare le terre da grani, mietere, battere, & conseruare le bianche, acconciare le vigne, fare i vini si d'una, come di frutti, fare aceti, & agreste, piantare i boschi per i legnami da opera, & per la legna da fuoco. Fabricare la garenna, cioè stanza per li conigli, l' Aieroniera, e il parco per gli animali seluatici. Di più vn breue discorso della caccia del ceruo, del cinghiale, del lepore, della volpe, de' tassi, del coniglio, & dell'upo; con vn trattato di tutti i cani da caccia, segni della bellezza, & bontà loro, & de' modi d'auerzarli, & curarli, & de' gli uccelli da rapina, cioè falconi, sparuiieri, & altri, che possono usarsi a far preda d'uccelli, con le maniere d'ammaestrarli, gouernarli, & medicarli de' mali loro.

# TAVOLA DE I CAPITOLI DE' SEI LIBRI DELL'AGRICOLTURA.

## Tauola de' Capitoli del Primo Libro.



VAL forma d'agricoltura si tratti, c. j. car. i	Delle Oche, cap. xv.	61
La materia del Libro, cap. ij.	Delle Anitre, & altri Vccelli d'acqua, cap. xvj.	63
Quai cose si ricercano prima che fabricare la Massaria, ca. iij.	De Fagian, Beccazze, o Gallinazze, cap. xvij.	65
Sito della Casa di Villa con le sue pertinentie, cap. iij.	De' Pauoni, cap. xvij.	66
Sito, & forma del casamento, c. v.	De' Polli d'India, cap. xix.	68
L'vffizio del Padre di famiglia, cap. vj. car.	Delle Tortore, Pernici, Quaglie, Colombi seluatici, Tordi, & c. c. xx.	69
L'vffizio del Massaro, o Lauoratore, cap. vij.	Della Colombara, cap. xxj.	71
Che il lauoratore dee hauer cognitione de' presagij delle piogge, venti, bei tempi, & altre varietà di tempi. cap. viij.	De' Buoi, & del Boato, cap. xxij.	74
Le cose, che ha da fare il Lauoratore ciascun mese dell'anno, c. ix. car. 28	De' Porci, & Porcaro, cap. xxij.	83
La condicione, & Vfficio della lauorator, cap. x.	Dell'Ouile, o pecorile, cap. xxiiij.	86
I rimedij che deue sapere la lauorator per l'infernità de' suoi, cap. xj.	Delle Capre, & capraro, cap. xxv.	93
Delle Vacche, cap. xij.	De' Cani, cap. xxvj.	96
Il modo di far gioncate, butiri, & formaggi, cap. xiiij.	De' Caualli, & del Carrattiero, cap. xxvij.	99
De Pollami, cap. xiiij.	Dell' Afino, cap. xxviiij.	109
	De' Mulli, cap. xxix.	110

## TAVOLA DE' CAPITOLI DEL SECONDO LIBRO.

### I Giardini.

IL sito, e ritratto de' gli horti, & giardini tanto da herbaggi per mangiare, quanto per compartimenti d'her

## TAVOLA DE' CAPITOLI.

be, & fiori, cap. j.	112	Herbette, altrimente scheriuole, cap. xxiiij.	131
Del terreno, & coltiuatione de' giardini, cap. ij.	113	Altre bietole, cioè bianche & rosse, cap. xxv.	132
Forma delle siepi de' giardini, & del modo di piantarle, & intrattenerle, cap. iij.	114	De' spinacci, cap. xxvj.	132
Delli Pergolati dell'orto, cap. iiij. car.	114	Boragine, & buglosa, c. xxvij.	132
La coltiuatione dell'orto, c. v.	115	Porri, & cipolle capitare, & cipolle distese dette maligie, cap. xxviiij.	133
La dispositione delle colle, o vaneze dell'orto, cap. vj.	116	Della Porcellana, cap. xxix.	134
Sito delle colle, o vaneze, c. vij.	116	Delle cipolle, cap. xxx.	134
Stagione di seminar l'orto, cap. viij. car.	118	Dell'aglio, cap. xxxj.	135
In quanto tempo i grani seminati cominciano ad apparir fuor di terra, cap. ix.	119	Delle scalogne, cap. xxxij.	137
Adacquare, zappare, rastellare, curare, & tofare l'herbe da minestra, cap. x. pag.	120	Del petroselle, cap. xxxiiij.	137
Piantare, & traspiantare l'herbe da minestra, cap. xj.	121	Della rucola, cap. xxxiiij.	138
Cogliere, & conseruare i semi, radici, & fiori dell'herbe da minestre, c. xij. pag.	122	Dell' Appio, & hipposellino, c. xxxv. car.	138
Dell'herbe per le minestre, & brodetti in particolare, & principalmente de' Cauoli, o Verze, c. xiiij.	123	Del Cerfoglio, cap. xxxvj.	139
Della Lattuca, cap. xiiij.	125	Coquo, & Sanemonda, cap. xxxvij. car.	139
Dell'Indiuia, cap. xv.	126	De gli asparagi, cap. xxxviiij.	139
Del Macerone, cap. xvj.	126	Del Dragone, cap. xxxix.	140
Della cicorea, cap. xvij.	127	Del Crescione, cap. xl.	140
De gli artichiochi, cap. xviiij.	127	Del zaffrano, cap. xli.	140
Dell'acerosa, & pimpinella, cap. xix. car.	129	De' Nauoni, & Nauoncini, cap. xlij. car.	141
Del corno di ceruo, & trippa Madama, cap. xx.	129	Delle rape, cap. xliij.	142
Del Finocchio marino, cap. xxj.	130	De' rauanelli, cap. xliiiij.	143
Del Fiore d'ogni mese, c. xxij.	130	Delle Pastinache, carotte, caro, o carui, cap. xlvi.	144
Della bietola, & porrea, cap. xxiiij.	131	Della senape, cap. xlviij.	144
		Del papauero, cap. xlviij.	145
		De' Cocomeri, cap. xlviij.	145
		Delle Cucuzze, o zucche, c. xlix.	146
		De' Meloni, & peponi, cap. 50.	147
		D'alcune specialità per li cocomeri cedrinoli, zucche, meloni, & frutti simili, cap. lj.	148
		Delle Fragole, cap. lij.	150
		Breue discorso dell'herbe Medicinali, & principalmente della Malua, &	

maluau-

## TAVOLA

maluauischio, c. liij.	150	Marzo, cap. lxxx.	165
Dell'enula, cap. liiiij.	151	Delle Viole, & Garoffani bianchi, gialli, & rossi, cap. lxxxj.	165
Dell'Tberide, c. lv.	151	Gelosia, ouero fiore d'amore, c. lxxxiiij.	166
Della Chelidonia maggiore, c. lvi.	152	Garoffanetti, cap. lxxxiiij.	166
Dell'Asaro, cap. lvij.	152	De Garoffani veri, cap. lxxxv.	166
Del Phii, ouero Valeriana, c. lviiij.	152	Dell'Iride, cap. lxxxvij.	167
Dell'Angelica, cap. lix.	152	De' Gigli, cap. lxxxviiij.	167
Del cardo santo, cap. lx.	153	Menues pensees, cap. lxxxix.	168
Della scolopendra, cap. lxi.	153	Dell'herbe odorifere in particolare, & prima del Basilico, c. xc.	169
Della Beronica, cap. lxij.	154	Della ruta, cap. xci.	169
Della Buglosa, consolida grande, & fanicula, cap. lxiii.	154	Della Menta, cap. xcii.	171
Del Chamedrio, ouer Querciuola, c. lxiiiiij.	154	Del Thimo, cap. xciii.	171
Della Tosilagine, cap. lxv.	155	Dell'Origano, cap. xciiiij.	172
Della Peonia, & Veronica, c. lxvi.	155	Dell'Hisoppo, cap. xciv.	172
Della Matrefilua, cap. lxvii.	156	Della Satureia, o Timbra, c. xcvi.	172
Della Perforata, cap. lxviiij.	156	De' Coriandoli, cap. xcviij.	173
Dell'Ina arctica, cap. lxix.	156	Della Saluia, cap. xcviij.	173
Del Verbafo, cap. lxx.	156	Dell'Assentio, cap. xcix.	173
Della Mercorella, cap. lxxi.	157	Dell'Abrotano, cap. c.	174
De gli eboli, cap. lxxii.	157	Del Rosmarino, cap. ci.	174
Dell'ortica, cap. lxxiiij.	157	Del Gelsomino, cap. cii.	175
Della piantagine, cap. lxxiiij.	158	Del Serpillo, cap. ciii.	175
Della Parietaria, o Vetriolo, c. lxxv. car.	158	Del Pulegio, cap. ciiij.	175
Della Nicotiana, cap. lxxvi.	159	Dell'Aneto, cap. cv.	175
		Dell'Aniso, cap. cvi.	176
		Del Comino, cap. cvii.	176
		Del Finocchio, cap. cviiij.	176
		Della Maiorana, cap. cix.	177
		Dell'Artemisia, cap. cx.	177
		Del Tanacero, cap. cxii.	178
		Del Parthenio, o Matricaria, cap. cxiiij. car.	178
		Dell'herba gatta, cap. cxiiij.	178
		Della Lauanda, cap. cxiiij.	178
		Dell'Hormino detta sclarea, ouero cresta di Gallo, cap. cxv.	179
		Della Melissa, o Citronella, cap. cxvi. car.	179

Della

## DE CAPITOLI.

Della Camomilla, cap. cxvii.	179	Dell' Agno casto, detto altrimenti	V
Del Meliloto, cap. cxviii.	180	trice, cap. cxl.	192
Del modo di conservare, & confettare		Delle Carobe, o Silique, c. cxlj.	193
herbe tanto da mangiare, & medicina-		Della Palma, cap. cxliij.	193
li, quanto odorifere, ca. cxix.	180	Del Pino, cap. cxliij.	194
Breue discorso de gli arbori sterpi, vir-		Del Fico, cap. cxliiij.	194
gulti, & arboſcelli tanto stranieri,		Dell' Vliuo, cap. cxlv.	196
quanto domestici, che sono pianta-		De' Piſtacchi, cap. cxlvj.	199
ti, o trapiantati nel giardino da cõ-		De' Cedri, Limoni, Aranci, & Pomi	
partimenti, cap. cxx.	184	d' Adamo, cap. cxlvij.	200
Delle piante, & virgulti, di che sono		De' Granati, cap. cxlvij.	203
fatte le cerchiare, o spalliere del giar-		Di due giardini in particolare positi	
dino in particolare, & prima del Ci-		capo dell' orto, e del Giardino da	
preſſo, cap. cxxi.	185	compartimenti, ca. cxlix.	205
De' Roſari, cap. cxxii.	185	Della Rubbia, cap. cl.	205
De' Boſſo, cap. cxxiij.	187	Del guado, guadetto, o paſſello, c. clj-	
Del Gineſtro, & Cedro, c. cxxiiij.	187	car.	206
Della Sauiana, & Ginepro, c. cxxv.	187	De' Garzi da berrettari, c. clij.	207
Del Sambucco, cap. cxxvj.	187	Del Zaffrano, c. clij.	207
Del Roſmarino, & Ioſmino, c. cxxvij.		Replica breue concernente i legumi,	
car.	188	cap. cliiij.	208
Dell' Hedera, cap. cxxviiij.	188	De' rimedi j contra gli accidenti, che	
Della Vitalba, cap. cxxix.	188	soprauengono all' herbe, c. clv.	209
Dell' herbe, delle quali ſi poſſono far le		Dell' Api, cap. clvj.	212
ſpalliere de' partimenti, & prima del		Il Sito del luogo per l' api, c. clvii.	213
la Zucca ſaluatica, Cocomeri, &		La forma, & ſituazione de' gli alueari j	
Zucche, cap. cxxx.	188	per l' api, cap. clviij.	214
De' Lupoli, cap. cxxxj.	189	Come denno eſſer l' api, c. clix.	215
Della Baſſamina, o Caranze, c. cxxxij.		Come denno gouernarſi l' api domeſti	
car.	189	che, cap. clx.	216
Del Criſpino, cap. cxxxiiij.	190	Del modo di gouernar l' Api tutto l' an-	
De gli arbori, & arboſcelli tanto ſtra-		no, cap. clxj.	217
nieri, quanto domeſtici, che ſono		De' rimedi j delle malattie, alle quali	
piantati, o ſeminati in caſtete, o uafi		ſono ſortopoſte l' api, c. clxij.	220
ne' partimenti, in particolare, cap.		Il modo di cogliere il mele, cap. clxiiij.	
cxxxv.	190	car.	221
Del Mirto, cap. cxxxvj.	191	Del fare il mele, & la cera, cap. clxiiij.	
Del Tamarigi, cap. cxxxviij.	191	car.	222
Della Coluthea, cap. cxxxviiij.	192	De' ſegni del buon mele, c. clxv.	233
De' Capari, cap. cxxxix.	192	Il modo di preparare diuerſe forti di	

mele

## DE CAPITOLI.

mele, cap. clxvi.	224	Incalmare in capo de' rami, cap. xiiij.	
I ſegni della buona cera, & la maniera		car.	244
di preparar diuerſe forti di cere, cap.		Incalmare fra' il legno, e la ſcorza, cap.	
clxviij.	225	xv.	245
		Incalmare a ſtauto, cap. xvj.	246
		Inciare a ſcudo, cap. xvij.	246
		Altri modi d' incalmare ſopra ogni for-	
		te d' arbori, cap. xviiij.	248
		Singularità d' incalmare, piantare, & ſe-	
		minare arbori per hauere frutti ſi-	
		quiſti, cap. xix.	250
		Del tempo di piantare, & modo di tra-	
		ſpiantare gli arbori inceltati groſſi,	
		& mezan, cap. xx.	257
		Del luogo, & del ſole in generale, cap.	
		xxj.	259
		Del luogo, & tempi, a quali ciaſcun ar-	
		bore fruttifero ricerca d' eſſere ſemi-	
		nato, piantato, & inſtato in parti-	
		colare, & prima del Mandorlo, cap.	
		xxij.	260
		Del Peſco, & Arbricoco, cap. xxiiij.	
		car.	267
		Del Nocciolo, c. xiiij.	263
		Delle Ciegie, Viſſole, e Marafche, ca.	
		xxv.	263
		Del Cotogno, cap. xxvj.	264
		De gli aranci, pomi d' Adamo, Cedri,	
		Limoni, & Limoncelli, cap. xxviij.	
		car.	265
		Del Fico, ca. xxviiij.	265
		Del Pomo, cap. xxix.	266
		Del Pero, cap. xxx.	267
		Del Neſpolo, cap. xxxj.	268
		Del Moro, cap. xxxij.	268
		Dell' Arbricoco, cap. xxxiiij.	269
		Della Noce, cap. xxxiiij.	269
		Dell' Vliuo, cap. xxxv.	271
		Del Dattero, & Palma, c. xxxvj.	273
		Del Caſtagno, cap. xxxviij.	273

b

Del



Del Pino, cap. xxxviii.	274
Del Pruno, cap. xxxix.	274
Del Granato, cap. xl.	275
Del corno, cap. xli.	275
Del Giugiolio, cap. xliij.	276
Del Lauro, cap. xliij.	276
Lo spatio, che si ricerca fra gli arbori fruttiferi, che si trasportano, cap. xliiij.	277
Altri precetti di piantar fruttari, c. xlv. car.	278
Mondare, diramare, discalzare, & nettare gli arbori, cap. xlvi.	279
Medicare i fruttari, cap. xlvij.	283
Del conservare i frutti de gli arbori per essere colti, & mangiati in stagione, & fuori di stagione, c. xlviiij. car.	286
Il modo di fare i vini di frutti, & specialmente di Pomi, & Peri, cap. xlix. car.	288
Alcune singularità per confettare i frutti da conservare tutto l'anno, cap. l.	290
La maniera di far gli ogli, che ci sono tre modi di pparar gli ogli, c. li.	293
Come si fa l'oglio d'vliue, c. liij.	294
Come si fanno per espressione gli ogli de gli altri frutti, & semi, ca. liij.	297
Come si fanno gli ogli per impressione, cap. liiij.	299
Descrizione particolare de gli ogli, che si fanno per impressione, cap. lv. car.	302
Replica de gli ogli, che si fanno per distillatione, cap. lvj.	304
Descrizione d'alcuni bagni artificiali, cap. lvij.	306

*Discorso breue della distillatione dell'acque.*

Iz beneficio del distillar l'acque, cap. lvij.	307
Che cosa è distillare, & quante sorti ci è di distillare, cap. lix.	307
In qual tempo bisogna distillare, & qual'è la facoltà, virtù, & durata dell'acque stillate, cap. lx.	309
Come hanno da essere gl'istromenti & vasi da distillare l'acque, cap. lxj. car.	310
Come deuono essere i forni per distillare l'acque, cap. lxij.	315
In che modo bisogna preparar le materie innanzi che distillare l'acque, cap. lxiiij.	315
Precetti generali per la distillatione de l'acque, cap. lxiiij.	317
Come bisogna distillare l'erbe, scorze, fiori, frutti, & radici in particolare, cap. lxv.	320
Modo di distillare i licori, cap. lxvj. car.	322
Come bisogna distillare gli animali, o parti loro, cap. lxvij.	326
Come si denno distillare i restaurariui, cap. lxviiij.	327
Modo di distillare acque composte, cap. lxix.	329
Dell'acque odorifere in particolare, cap. lxx.	332
La maniera di distillare acque da lisci, & da far bello, cap. lxxj.	334
La maniera di distillare acque in basso, cap. lxxij.	338
Il modo di distillare per feltro, c. lxxiiij. car.	339

TAVOLA DE' CAPITOLI  
DEL QUARTO LIBRO.

*Delle Pratarie.*

CH E ci sono due sorti di prati, cap. j.	341
Quai terreni sono buoni per li prati, cap. ij.	342
Qual coltiuatione ricercano i prati, cap. iiij.	343
Quel che bisogna seminare ne' prati, cap. iiij.	343
Che bisogna erpicare, adacquare, & tenere serrati i prati, c. v.	345
Segare, rifegare i prati, cogliere il fieno, & rinouare i prati, cap. vj.	346
De gli stroppari, cap. vij.	347
Del saliceto, cap. viij.	348
De gli olmi, cap. ix.	348
De gli oni, o altrimenti onizzi, cap. x. car.	349

*Del lago, peschiera, o viuaiio de' pesci.*

Iz modo di far viuai, o peschiere, cap. xi.	350
De gli animali della peschiera, cap. xii. car.	351
Di quali pesci si dee popolare la peschiera, cap. xiiij.	352
Che bisogna curare la peschiera, cap. xiiij.	353
Che bisogna hauer cura delle chiauiche, o sostegni della peschiera, c. xv. pag.	353
Qual cura si ricerca per la peschiera o viuaiio de' pesci, cap. xvi.	354
Del nutrire i pesci, cap. xvij.	354

Della pescagione de' pesci, c. xviiij.	354
Per fase adunare i pesci in vn luogo, cap. xix.	355
Per pigliare ogni sorte di pesci così piccolli, come grandi, c. xx.	355
Per pigliare i pesciolini, c. xxi.	355
Per dar palta alle testitudini, cap. xxii. car.	355
Per le specie, cap. xxiiij.	356
Per pigliare quel piccolo pesce, che si domanda, loches, c. xxiiij.	356
Per pigliare perches, cap. xxv.	356
Per pigliare salmoni tanto ne' fiumi, quanto in Mare, cap. xxvj.	357

TAVOLA DE' CAPITOLI  
DEL QUINTO LIBRO.

*Della coltiuatione de' grani, & le gumi in terre laurate.*

DELLA maniera di coltiuare le terre, cap. i.	358
Come sono le terre laurabili della Francia, cap. ij.	359
Quante sorti di laurieri ricercano le terre laurabili, cap. iiij.	360
Gl'istromenti del lauratore, ca. iiij. car.	361
Spierare, primo lauriero delle terre, cap. v.	361
Acconciare, seconda fatica, c. vj.	362
Da che tempo bisogna stercoreare le terre, cap. vij.	363
De' modi d'ingrassare, cap. viij.	363
Prima che stercoreare bisogna dare la prima, & seconda aratura alle Terre, cap. ix.	364
Che secondo i paesi l'huomo si serue di diuerse bestie per laurare la Ter	364

## TAVOLA

ra, cap. x.	365	cap. xxxvij.	381
Rompere le zolle, poi dare la seconda aratura, cap. xj.	367	Che sorte di terreno ricerca la vite, c. xxxvij.	382
Dare la terza aratura, & poi seminare, cap. xii.	368	Che niſſuna vigna ſi fa d'acini, ſe non vuole farſi per piacere, cap. xxxix.	383
Scielta de' grani per ſeminare, cap. xiiij. car.	368	pag.	383
Erpicare, poi zappare, c. xiiij.	369	Prima che piantare la vite biſogna ſaper che vino produrrà la terra, doue la ſi vuol piantare, c. xl.	384
Del mieterc, cap. xv.	370	Scielta de' magliuoli, o palmiti di vite, cap. xlj.	385
Del battere le biade, cap. xvj.	370	Modo di piantare la vite, c. xliij.	385
Come deue eſſere il granaro da mettere le biauè, cap. xvij.	371	Qual terreno, & coltura ricerca la vigna piantata di nouo, cap. xliij. car.	387
Panificio, & Birra, che ſi fa del grano, cap. xviiij.	372	In che tempo biſogna piantar la vite, cap. xliij.	386
<i>La coltiuatione de' minuti, &amp; le gumi in particolare, &amp; prima</i>		Piantata di vite nera, cap. xlv.	389
DEL L'Orzo, cap. xix.	372	Piantata di vite bianca, c. xlvj.	390
Dell'Auena, cap. xx.	374	Il lauriero della vigna creſciuta, cap. xlvj.	391
Del Miglio, & Panizzo, c. xxi.	374	Modo d'ineſtare la vite, c. xlvij.	393
Del Sefamo, cap. xxij.	375	Alcune piccole particolarità pertinenti alla vite, c. xlix.	394
Della Lente, cap. xxiiij.	375	Delle malattie della vite, & de' rimedii loro, c. l.	395
De' Fagioli, cap. xxiiij.	376	Il modo di far le vendemie, cap. lj. pag.	397
De' Lupini, cap. xxv.	376	Del tempo di forare le botti, & guſtare il vino, cap. liij.	400
Delle Fauè, cap. xxvj.	377	Alcuni leggieri auuertimenti pertinenti al vino, cap. liij.	400
De' Piſelli, cap. xxvij.	377	Diſcorſo d'alcuni vini per uſu della medicina, cap. liiij.	405
De' Ceci roſſi, cap. xxviiij.	378	De' vitij, & accidenti, che ſopraueno no al vino, cap. lv.	406
Della Ciſerchia, cap. xxix.	378	Modo di fare aceto, cap. lvj.	409
Dell'Orobo, cap. xxx.	378	Alcune particolarità pertinenti all'aceto, cap. lvij.	409
Della Vezza, cap. xxxj.	378	Il modo di fare agreſte, c. lviiij.	411
Del fieno greco, comino, & ſenape, ca. xxxij.	379		
Del Fieno di Borgogna, & farro d'orogio, cap. xxxiiij.	379		
Del canape, cap. xxxiiij.	380		
Del Lino, cap. xxxv.	380		
De' Nauoni, & Rape, c. xxxvj.	380		
<i>Della Vite.</i>			
L'VITE della vigna ben coltiuata,			

TAVOLA

## DE' CAPITOLI.

TAVOLA DE' CAPITOLI  
DEL SESTO LIBRO.*Della garenna, cioè luogo per li Conigli.*

<b>S</b> ITUATIONE della garenna, cap. j.	412
Che biſogna fare vna gabbia per popolare la garenna, cap. ij.	414
Come ſi hanno da gouernare i Conigli di garenna, cap. iij.	415
Che differenza è fra il Coniglio di garenna, & quello di ferraglio, cap. iiij. pag.	417
Che biſogna conſiderare le qualità del terreno prima che piantare il boſco, cap. v.	417
Che la quercia, il caſtagno, & l'olmo ſono i piu nobili arbori del boſco, cap. vj.	417
Il ſito, & diſpoſitione del boſco, c. vij. car.	418
Il modo di piantare gli arbori del boſco di ſuſto alto, cap. viij.	419
Del tempo di laurare il boſco, ca. ix. pag.	421
Che il boſco curioſamente laurato profitta aſſai piu di quello che non è laurato, cap. ix.	422
Del traſpiantare gli arbori, cap. xj. car.	422
Del modo di rimondare, diramare & nettare il boſco, cap. xij.	423
Del modo di ſeminare le ghiande per fare naſcere quercie, cap. xiiij.	423
Del modo di fare venire gli arbori ſeluatichi di ſemenze per traſpiantarli. cap. xiiij.	425
Il piacere che ſi riceue del boſco ſelua-	

rico piantato, & l'vtilità di quello, cap. xv.	426
Trattato della natura, proprietà, & differenza de' gli arbori ſeluatichi, & qual ſorte di terreno ricercano, cap. xvj.	428
De' onaro, pioppa, ſalice, & altri legni da acqua, cap. xvij.	430
De' Fraſſini, Cerui, & Olmi, cap. xviiij. car.	432
De' Caſtagni,	433
Delle quercie, & delle loro differenze, carpiui, faggi, & legni ſimili, cap. xx. pag.	434
Del parco d'animali ſeluatichi, cap. xxj.	437
Sito del parco, & gouerno de' gli animali, che vi ſon dentro,	437
Dell'Aieroniera, cap. xxij.	438
Il ſito dell'Aieroniera, & gouerno de' gli Aieronii,	438

*Della Caccia.*

CHE ci ſono tre forti di caccia, cap. xxiiij.	440
<i>La Caccia del Ceruo.</i>	
QUALI Cani ſono buoni per la caccia, cap. xxiiij.	441
Come biſogna auezzare i Cani giouani per la caccia, cap. xxv.	446
Ch'è neceſſario di conoſcere il Ceruo & ſapere il ſuo procedere, & ritirare prima che farlo correre, cap. xxvj.	447
Come biſogna fare correre il ceruo, cap. xxvij.	450
L'vtile che ſi può hauere della preſa del Ceruo, cap. xxviiij.	454


b 3 La

TAVOLA DE' CAPITOLI.

<i>La Caccia del Cinghiale.</i>	& del Tasso, cap. xxxviiij. 465
IN che tempo bisogna cacciare il Cinghiale, & i segni d'un buon Cinghiale, cap. xxix. 455	Due specie di Volpe, & di Tassi, cap. xxxix. 466
Del Cinghiale, porco domestico, maschio, & femina Cinghiale, ca. xxx. car. 457	Due sorti di cani detti Bassetti, per correre le Volpi, & i Tassi, & il modo d'ammaestrarli, c. xl. 467
La stanza del Cinghiale, c. xxxi. 458	Il modo di pigliar la Volpe, cap. xli. car. 468
La presa del Cinghiale, c. xxxij. 458	Il modo di pigliare i Tassi, c. xliij. 471
L'utile che può apportare la presa del Cinghiale, cap. xxxiiij. 459	La caccia del Coniglio, c. xliij. 471
 <i>La Caccia del Lepre.</i>	 <i>La Caccia de gli Vccelli.</i>
DEL piacere della caccia del Lepre, & de' Cani, che vi si richiedono, cap. xxxiiij. 459	CHE gli antichi non hanno tenuto conto della caccia de gli Vccelli, cap. xliij. 472
I segni del buon Lepre, del maschio, & della femina, & delle sue ritirate, ca. xxxv. 460	 <i>La Falconeria.</i>
La presa del Lepre, cap. xxxvi. 461	CHE cosa è Falconeria, cap. xlv. car. 472
Dell'utile della presa del Lepre, cap. xxxvij. 464	Quali vccelli sono buoni per la Falconeria, cap. xlvi. 475
 <i>La Caccia della Volpe, &amp; del Tasso.</i>	De gli vccelli da rapina in particolare, cap. xlvij. 475
L'UTILE della caccia della Volpe,	Alcuni altri modi di cacciare a gli vccelli, cap. xlviiij. 481
	La Caccia del Lupo. 483

*Il fine della Tavola de' Capitoli.*

TAVOLA DELLE COSE NOTABILI,  
che si contengono nell'Agricoltura  
DI CARLO STEFANO.

	<b>BROTANO</b> 174	Il odore, & sapore delle loro piatte 311
Abinthio 173	Acqua d'abinthio 320	
Aciniera 18. 228	Acqua stillata di noci comuni 320	
Acconciare luoghi ac- quatici, e pantanosi 10	Acqua de fragole stillate 320	
Acconciare vn luogo sabioniuo 11	Acqua di melissa 320	
Acconciare oliue car. 293	Acqua d'euoli 320	
Acconciare terra, doue non crescano se non gionchi 10	Acqua di piratro 321	
Acconciare terreni pietrosi 11	Acqua stillata di frassino 320	
Acconciare le terre da coltura 362	Acqua d'ossa di ciregie 320	
Accoppiare bene i buoi 77	Acqua stillata di foglie di noce 320	
Aceto come si fa 131. 187	Acque distillate come si chiarificano 320	
Aceto di pomi 266	Dare buon odore all'acque stillate.	
Aceto distillato 324	Acqua di betonica 320	
Aceto secco 409	Acqua d'Isoppo 321	
Aceto fatto di vino guasto 409	Acqua di Nicotiana 321	
Aceto è vitio del vino 409	Acqua di petrosello 321	
Aceto 409	Acqua di finocchio 321	
Aceto fortissimo 410	Acqua di gentiana 321	
Aceto dolce 410	Acqua di veronica 321	
Aceto piperato 410	Acqua d'eufrasia 321	
Aceto possente 410	Acqua rosa 322. 330	
Aceto fatto senza vino 410	Acqua di Canella 322	
Aceto rosato 410	Acqua di vita 323	
Aceto scillino 410	Acqua di vita si distilla ò di vino, ò di feccla di vino, ò di ceruosa 324	
Aciniera di viti non è buona 383	Acqua della vessicaria 324	
Acqua del cielo si conserui 6	Acqua distillata di sangue humano di volpe, & di becco 326	
Acqua buona p'adacquare l'herbe 120	Acqua di sterco humano 326	
Acque distillate quãto durano 309. 312	Acqua di sterco di vacca 326	
Acque stillate con lambicco di piom- bo eccitano disenteria, senrono di fumo, & non ritengono le qualità delle lor piante 310	Acqua di colombina 326	
Acque stillate a bagnomaria ritengono	Acqua di gaze, rane 327	
	Acqua distillata di cicogna 327	

## TAVOLA

Acqua di carni	327	Acqua rosa stillata per descensum	338
Acqua di polmone, e segaro di montone, & di volpe	327	Acqua di scilla stillata	338
Acque composte	329	Acqua de' fiori gialli delle viole di Marzo	339
Acqua theriacale	330	Acqua stillata d'auena	374
Acqua d'angelica	330	Aequarello	398
Acqua di saluia	330	Acqua come si separi dal vino	402
Acqua di Chelidonia	330	Acquarello buono	403
Acqua di vigna	330	Acqua di foglie di quercia stillate	437
Acqua di rosmarino	330	Adacquare gli arbori	278
Acqua di pimpinella	331	Adacquare l'erbe	120
Acqua di rondini	331	Adacquare i prati	345
Acqua dell'herba detta coda di cavallo car.	331	Aeroniera	438
Acqua di gigli	331	Affrettare gli arbori a produrre frutti car.	285
Acqua di lassifragia	331	Agglutinaré pezzi di vetro rotti	61
Acqua di chiodi di garoffani	331.332	Aglio	135
Acque che purgano	332	Agnelli 88.89 Agno casto	192
Acqua di lauanda	332	Agresta 411 Agresta secco	411
Acqua odorifera	332.234.336	Agresta di peri, & pomi seluatici	411
Acqua rosa muschiata	333	Al morfo di cane arrabbiato	153
Acqua di spico	333	Allargare gli arbori	279
Acqua di mirraha	333	Amagrir terreno troppo grasso	6
Acqua d'aranci	333	Amagrir terre	6
Acqua damaschina	333	Amandole amare come si faccino dolci, car.	254.261
Acqua nanfa	334	Amandole scritte	254
Acqua per gli sbellettamenti	334	Angelica	152
Acqua di saluia	335	Anguille, & Anguillare	352
Acqua di foglie di pesche	335	Angeuino	22
Acqua di fiori di faue	335	Aneto	175
Acqua di bianchi d'oua	335	Animali di doppia vita	351
Acqua di serpentaria	335	Anisi	176
Acqua di lumache	335	Anitre	63
Acqua di legno guaiaco	335	Anitre fanno presagio de' venti	24
Acqua di midolla di pane	335.336	Anitre seluatiche inebriate facili da prendere	63
Acqua di femola	336	Anitrelli, & altri vccelli d'acqua	64
Acqua di brodo di capone	336	Api 212.213 Api inutili	221
Acqua di latte di vacca	336	Api come si fanno vicire de' loro al-	
Acqua d'oua	337		
Acqua di lardo	337		

ueoli

## DELLE COSE NOTABILI.

ueoli	179	Bierembroce	373
Api come si ritengono	179	Bietole rosse	132
Api inutili come si cacciano	179	Bietole, & porea	131
Api, perche viuono longamente	223	Birra come si fa 372 Birra inebria	373
Apio, & hipofellino	138	Bisogna contentarsi di quel, che Dio, & la natura concede	5
Appoggiare le viti	392	Boaro	75
Aquila Reina de gli vccelli	475	Bollire de' vini	398
Aquitania fertile	12	Boragine	132
Ara da battere i grani	371	Borguignon bianco specie di vite bianca.	390
Arbricoco	261	Bofo ha in se tre commodità	427
Arancio	200.265	Bosso	187
Aranci come si conseruano	288	Botte da vino	399
Aratri di diuerse sorti	367	Botte messe in canea	399
Arbore verde da ogni tempo	253	Bourdelaiz, specie di vite nera. 390. 391	
Arbori da acqua	430	Bracchi	96
Arbori, che producono frutti, & vua car.	257	Bressa	11
Arbori seluatici da incalmare	241	Briaso	22
Arbori seluatici donde vengono	423	Bria	365
Arbricoco	269	Brolo 3 Brolo da frutti	18
Archi da tirare	433	Budel longo paese	365
Archibugi fanno morire i pesci	353	Bue zoppo	81
Arthemisia	177	Buffali da laouare	82
Arrichiochi	127	Bugolosa	154
Auena	374	Buoi castrati piu a proposito a coltura re la terra de i Tori	75
Afaro 152 Afino	109	Buoi da laouiero	76
Afino a laouare	109	Buon gallo	52
Asparagi 139 Asparagi conditi	181	Butiro	50
Astorre	475		
Attirare colombi	73		
		<b>B</b>	<b>C</b>
		Bagnoli	8
		Bagnomaria infromento da distillare	311
		Bagnomaria multiplicato	312
		Balsamina, o carance	189
		Battere le biade	370
		Becco	95
		Belvedere	227
		Benada che habbia colore di vino	166
		Caccia del Ceruo	441
		Caccia del Cinghiale	455
		Caccia del lepore	459
		Caccia del lepore piu piaceuole, & di minore spesa dell'altre	459
		Caccia della volpe	465
		Caccia conuene a i gran Signori	440
		Caccia de gli vccelli, e seruile	440
		Caccia di tre sorti	440

Caccia

## TAVOLA.

Caccia d'animali de' laghi, o peschie- re	351	Canile	96
Cacciar co'l fuoco	481	Canile de' i cani da caccia	444
Cacciare di notte è proibito	440	Canoua da vini	399
Cacciare le lumache	210	Cantare seminando	364
Cacciare scorpioni	212	Canume serue di letame.	362
Cacciare le talpe	212	Caparo	192
Cacciar pulei, & cimici	211	Capello, Capitello, Cápana nome del l'vno de' vasi di lambicchi	310
Cacciare bestie velenose	205. 262	Capitelli di lambicchi	310
Cacciare a vcelli	481	Capone come si faccia cuocere presto. car.	271
Cacciare serpi, biscie, & bestie veleno- se car.	170	Caponi come s'ingrassano	59
Cacciare i serpi	96	Caponi come si fanno condurre polci ni	53
Cacciare le vespe	221	Caponi di Mans, & Bretagna	59
Cacciare le rane	212	Caponare i polli	59
Cacciare i grilli, & locuste	211	Capra, & sue malattie	93. & 95
Cacciare a pesci	440	Capraro	94
Cacciare in terra i piccoli rami dell' herbe & virgulti per il giardino da gli odori	121.	Capretti viuanda stimata	94
Cadere de' frutti da gli arbori	284	Carratiero	99
Calcina viua al piè della vigna	212	Cardinale di Bellay	200
Cábiametri, cioè inganni de' Cerui	441	Cardo santo	153
Camera del lauoratore	16	Carico di fichi fa soccombere i caual- li, asini, & muli, sotto la somma	196
Camedrio, o querciuola	154	Carne come si conferua	173
Camomilla	179	Carne come si faccia cuocer presto. car.	148. 158
Campagna	5	Carne dura come s'intenerisca	196
Campo restibulato	360	Carne dell'aerone dura	440
Canade	380	Carne d'Asino 109. Carne di capra	95
Canella distillata	322	Carne di Cinghiale	459
Cane morto o altra carogna messa al piè d'vn'arboe	280	Carne di Coniglio ritiene l'odore de' cibi, che mangia	416
Cane muto dietro al Ceruo	450	Carne di Coniglio giouine	417
Cani di tre forti per il Ceruo	450	Carne di lepree	465
Cani da caccia di quattro forti biáchi, melati, grigi, neri, & i tegni de' buo- ni cani da caccia	441	Carne di pauone malancolica	68
Cani da caccia come si nutriscano	443	Carne di quaglia lassatiua	71
Cani di sopra laiso	450. 451	Carne di volpe è seiocca	465. 466
Cani, & loro malattie	95. 97. 441. 444	Carne di volpe buona da mangiare du- ranti le vendemmie	466

Carni

## DELLE COSE NOTABILI.

Carni da dare a i cani	443	Cibi del coniglio di gabbia	415
Carisi, o cerele	290	Cibi del coniglio di garénna	416
Carrotte, carro, o carui	144	Cibi de' pesci 354. Cibi de' polli	57
Carta piglia ogni cosa	21	Cicogne	57
Cartilagine de' gli occhi de' buoi	79	Cicorea	127
Casa propria	4	Cicorea condita	181
Casa di villa ha diuersi nomi	2	Cicuta mortale all'ocche	62
Casa del lauoratore	15	Cicuta nuoce a i porci	85
Castagno	273. 417. 433.	Cicuta morte de' gli vcelli	62
Castagne come si conferuano	286	Cidro 289. Cigni 64. Cilindro	367
Castrare vitelli	49.	Cinghiale beccari di cani	458
Catarro de' pollami	54	Cinghiale, che dorme	456
Catone agricoltore	2	Cinghiale come si caccia	456
Caualli	99	Cinghiale è forastiero	458
Cauallo inchiodato	107	Cinghiale maschio & femina	457
Cauoli comuni, Capucci, crespi, tor- ti, Romani, rossi	123	Cinghiale non fa cambiamenti	458
Cauoli dannosi nelle vigne	397	Cinghiale inuechiato passato quat- tro anni	428
Cauoli nimici dell'origano, e della ru- ta.	124	Cinoglossa, o lingua di cane	132
Cauoli nimici della vite	124	Cinque forti d'infestare	237
Ceci rossi	378	Cipolle	134
Cedri rossi	254	Cipolle come si conferuano	135
Cedriuoli	148	Cipolle, & cipollini	133
Cedro	187	Cipresso 186. Cira come si fa	122
Cemento da vsare per ferrare bene i lambicchi	315	Cira come si faccia nera, verde, rossa, & bianca	223
Cenere fatta d'herbe	115	Ciregie come si conferuano	286
Cerfoglio 139. Cerri 432. Cerua	447	Ciregie da ogni tempo	255
Ceruello di coniglio apporta obliuo- ne	417	Ciregie grate al gusto, e odorifere	253
Ceruello di lepree	465	Ciregie grosse	257
Cerui in che tépi mutano le corna	441	Ciregie, o altri frutti simili senza noc- ciolo	251
Ceruo amazzato	454	Ciregie per tempo	253
Ceruo in amore	449	Ciregio	263
Ceruo mal trattato	453	Cisferchia, o cesara	378
Ceruo non è sottoposto a febre	454	Cisterne come si fabricano	6
Cerusa come si fa	311	Cocomeri	145
Che cosa è conferua	180	Cogliere, & conferuare i semi dell'her- he	121
Che nó catchino i fichi dall'arbor	253	Cogliere, & conferuare i fiori	121
Chelidonia maggiore	152	Cogliere, & conferuare l'herbe da mi- nestre	121
Ciambellorto di pelo di capra	94		

Co-

## T A V O L A

Cogliere i legumi	377	Coniglio buono muore sempre alla sua tana	476
Cogliere, & conseruare le radici	121	Coniglio, che esce della tana, perche sempre corre	476
Colle, ò vaneze dell'horto	116	Coniglio di garenna	415
Colle dell'horto	116	Coniglio di garenna, & di gabbia, in che differenti	417
Colombara 71 Colombi	74	Coniglio femina granida non lascia di superfetare	414
Colombi fuggitiui come s'attirano	73	Coniglio maschio non concepisce, nè genera	414
Colombi seluatici	69	Coniglio nõ ha puto di memoria	416
Coltura de' prati	343	Coniglio non si scorda mai della sua tana	416
Colutèa, o Colytea	192	Coniglio teme le volpi	416
Come bisogna piantar gli arbori	278	Conoscere innanzi le vindemie l'abondanza del vino	394
Come possa saperfi qual vino produrrà vn terreno	384	Conoscere se il nesto a scendo è ben fatto	247
Come si debba prestare	20	Conserua come si fa	180
Come si conseruano i cedri	286	Conserua di betonica	182
Come si nutrisce l'aerone	439	Conserua di carui	180
Come si nutriscono i pauoncini	67	Conserua di carotte	180
Come si nutriscono le tortore	70	Conserua di cicorea	182
Come si possa far abhorir il vino	404	Conserua di colorea	180
Come si possa leuar la forza al vin	404	Conserua d'enula	180
Comino	176	Conserua di fiore d'ogni mese	182
Compra de' buoi	76	Conserua di gentiana	180
Condire herba stella	181	Conserua di gigli	182
Conditura, & conserua di peonia	182	Conserua di ginestro	182
Confettare agresta	292	Conserua di melilla	182
Confettare alberges	292	Conserua di menta	182
Confettare arbricochi	292	Conserua di nauoni	180
Confettare cocometri	184	Conserua di pastinache	180
Confettare ciregie	292	Conserua di prune damaschine	288
Confettare corni	292	Conserua di rape	180
Confettare finocchio marino	181	Conserua di rose	182
Confettare noci	291	Conserua di rauanelli	180
Confettare pera	292	Conserua di rose secche	183
Confettare pesche	292	Conserua di rosmarino	183
Confettare scorze d'aranci	292		
Confettare scorza di cedri	292		
Confettare vna spina	292		
Confettura che cosa sia	180		
Confettare come si fanno	181		
Confettura di cotogni	290		
Conigli fecondissimi	414		

Con-

## DELLE COSE NOTABILI.

Conserua di viole	183	Dieci vetri per cento troie	84
Conserua di viole secche	183	Disherbare	365
Conseruare amandole	286	Differenza infra i cinghiali, & i porci domestici	457
Conseruare fiori, & semi	121	Dispampinare	393
Conseruare pesche, & altri frutti	288	Distanza fra gli arbori	277
Conseruare radici	122	Distillare acque odorifere	332
Consolida grande	157	Distillare gli animali	326
Contra gli vcelli perche non mangino i semi	210	Distillare i fiori senza foco	338
Contra il carbonchio, o malio	209	Distillare i licpri	322
Contra il veleno	202	Distillare l'acque per descensum	338
Contra il veleno deuorato da vn caualo	108	Distillare le carni	327
Contra le formiche	397	Distillare per feltro	308
Coquo & sanemonda	139	Distillare per freddo	308
Coriandolo 173 Cornaro	275	Distillare piu volte l'acque	308
Corni, come si conseruano	286	Distillare senza calore	308
Cotognata semplice, ò lassatiua	264	Distillare senza lambicco	318
Cotogni come si conseruano	287	Distillare subito	318
Cotogno 264. Conare delle galline	55	Donna impudica	172
Couare voua 56 Creanza de' cani	4	Dóna mèstruata fa morir i meloni	149
Crescione 140 Crespino	190	Dragone	140
Creta, & arduosa	12	Due foggie di distillare l'acque	338
Cucina, la prima fabricata in vna buona casa.	4	Due modi di distillare l'acque	307
Culo di gallina attira il veleno	60	Ducato di Borgogna curioso di vigna	381
Curare le terre da coltura di pietre	361	<b>E</b> LETTIONE di semi buoni 117	
Curiosità eccessiua ruina de' begli ingegni 2		Entrata della casa del padre di famiglia	16
<b>D</b> A che tēpo i vini dāno volta	407	Enula	151
Danmartin	359	Erpicar i prati 345. Erpicar le terre	369
Dare sole all'arbore	280	Ernia, ò creparura di cauallo	106
Dauco 344 Dattero	273	Esca da fucile, eccellentissima	155
Decipole del ceruo	451	Escrementi del ceruo	447
Decipole del lepre	462	Escrementi del cinghiale	457
Decreti, vie sicure di comprare	4	Escrementi della peschiera	353
Dedalo	116	Eltrahere la quinta essenza	319
Del cõpartimēto o giardin de fiorir	63	Esperienza delle buone castagne	286
Delfinato	5	Esperienza di colgiuare, ò non coltiuare gli arbori	422
Denti di cauallo, segni dell'età sua	102	Età de' caualli come si conosce	102
		Età del buo	76

Età

## TAVOLA

Età del ceruo come si conosce	447	Fedare de' pauoni	65
Età de' semi atti a seminarfi	118	Fedare de' pomii d'India	69
Euoli F	157	Fernabue	360
<b>F</b> A G G I O	434	Ferma, massaria, lauoranza, d'heredità	
Fagiani	65	campestre, e tutto vno	2
Fagiani, & gallinazze difficili da adomeficare	65	Fermarsi al larrar de' cani	453
Falcone 473 Falconeria	472	Fermarsi sul larrar de' cani	453
Fagioli	376	Fertilità de' paesi di Francia	12
Falconi di diuerse specie	474	Fiaschi, & fiaschetti	14
Falsa camomilla	360	Ficcare gli arbori in terra di rampolli, d' virgulti	234
Famigliarità troppo grande	19	Ficcare in terra rametti di moro	234
Far butiri	50	Ficcare i terra rapolli di cotogno	234
Fare couare voua ne' forni	58	Ficcare rampolli di fichi in terra	234
Fare abhorrire il vino	404	Fichi bianchi, & rossi	255
Fare di vino bianco nero, & di nero bianco.	402	Fichi, come si conseruano	287
Fare fuoco senza fumo	297	Fichi scritti	253
Fare getti da piantare	234	Fichi verdi di diuersi colori lassatiui, 195.196	
Fare i vini di frutti	288	Fico come si pianta all'vsanza di Genoua	234
Fare imagini, & intagliar simulacri 185.187		Fiele di pernice	70
Fare morire i serpi	175	Fieno di Borgogna, e Fieno greco	379
Far nascere polli senza galline	58	Filo a gli arbori	283
Fare prati nuoui	342	Fieno santo 379 Finocchio	176
Fare vino claretto	403	Fino ochio marino	130
Fare vino odorifero	40	Fiori come si confettano	181
Fare vino vecchio di vino nuouo	404	Fior d'ogni mese	130
Far nascere voua senza calore di gallina	58	Fiori di faua eccitano pazzia co'l loro odore	377
Far pace & amicitia co' vicini	4	Florabile detto da gl'arichi Galli	344
Farro d'orgio	379	Forraro, specie d'vua bianca	390
Fatica, & arte necessaria al padre di famiglia	4	Foine come si caccino	170
Faue	377	Foliche 64 Forare le botti	400
Faue, come si conseruano	377	Forma del Casamento	14
Fedare delle gallinazze	65	Formaggi alla scardoneta	50
Fecundità de' lepri	464	Formaggi come si conseruano	51
Fedare delle galline	55	Formaggi duri	51
Fedare dell'ocche	61	Formiche come si fanno morire	397
		Formi. come si scaccino dalle viti	397

For-

## DELLE COSE NOTABILI.

Fornelli da distillare	315	Gelofia, ouero fiore d'amore	166
Forza de' buoi come si conosce	76	Gellomino	175
Fragole, d' maiuole	150	Getti da pronignare	235
Fraffini 432 Fresco	120	Ghiande come si piantano, o si seminano	423
Fruentao, specie di vite bianca	390	Giacitura del Cinghiale	456
Frutti, che hanno sapore di quattro sorti di frutti	251	Giatezza de' gli arbori	284
Frutti con la virtù della Theriaca	252	Giardini, & loro diuisioni	17
Frutti d'acini	232	Giardini siano pendiu	113
Frutti di nesto ritengono sempre miglior forma	232	Giardino de' fiori	164
Frutti da nociolo grossi	256	Giardino delle ghirlande, o ferti	165
Frutti di che forma si vuole	254	Giardino dell'herbe odorifere	164
Frutti grossi piu del lor naturale	256	Gigli 187 Gigli rossi	167
Frutti lassatiui	252	Ginestro, & cedro	187
Frutti odoriferi	253.254	Ginepro 187 Giocate	50
Frutti senza fiorire	255	Giouamento, che il corpo della volpe apporta all'vso della medicina	466
Frutti tardiui	255	Girifalco 479 Giugiolio	276
		Gonnesse paese	359
<b>G</b> A B B I A, d'erraglio di Conigli 414 Gallinazze	65	Golosità d'occe	62
Gallina arrabbiata	53	Golosità d'ocche	62
Gallina buona	52	Gouesto, specie di vigna bianca	390
Gallina che canta in gallesco	53	Gramigna	345
Gallina giouane a fedare, & vecchia a condurre polcini	53	Granati 203.275 Granati rossi	256
Gallina troppo giouane che venga a couo 53 Gallina troppo grassa	53	Granati come si conseruano	287
Galline	52	Granati fertili	204.254
Galline come si fanno feconde	380	Granati dolci	256
Gallo 52 Garéna di molto vrile	412	Granati co' i grani bianchi, o senza acini 204 Grangia	17
Garoffani bianchi, gialli, & rossi	165	Gran quantità di pomi	257
Garoffani fiori con l'odore di garoffani di spiciata	166	Granaro da biaue	371
Garoffani gialli, & garoffani d'India detti petilio	166	Grasso di coniglio	417
Garzi da berettari	207	Grasso di volpe	466
Gatti come si cacciano d'vn luogo	170	Grasso, & lingua d'occe	63
Gauinello 478 Gaze, & passare	72	Griues specie d'vcelli 69 Grù	64
Gelofia d'vcelli	68	Gruau, d' panatella d'auenà	374
		Guefpini d'Orliens curiosi delle lor vigne 381 Guado	206
		Guado, d' guadetto, ouero pastello	206
		Gustare i vini	400

HABI-

## TAVOLA

H	
HABITATIONE d'anitre	17
Habitazione de' becchi	17
Habitazione di capre	17
Habitazione de' pavoni	17
Habitazione di troie	17
Habiti rossi	366
Hedera	288
Herbe come si confettano	182
Herbe cattive s'estirpino	283
Herbe fine	177
Herbagatta	178
Herbe tenere	119
Herbe mostrano la qualità del terreno	360
Herbe medicinali	150
Herba della Reina	159
Herba del riso, cioè Sardonica	344
Hormino	179
Horto	116
Huomo nõ vuole essere aspreggiato	19
Humidità del vino cõe si corregge	401
Hysoppo	171
I	
I cacciarsi il ceruo fra le frondi, e i rami.	449
Il coniglio maschio deuora i figliuoli.	416
Il far longamente riposare le terre le amagrifce	360
Il laouatore non dee sapere leggere, ne scriuere	21
Il nesto partecipa piu dell'arbore sul quale è fatto	237
Impressioni del cinghiale	456
Incómodità del vèto di mezzo gior.	12
Incómodità ricópefata da comodità	5
Indiuia	126
Indiuia condita	181
Industria del padre di famiglia	4
Inestare in canna	249
Inestare in germoglio, ò i bottone	248
Inestare a flauto	246
Inestare a scudetto	239.246
Inestare fra il legno, & la scorza	245
Inestar gli arbori	237
Inestare in capo de' rami	242
Inestare in corona	249
Inestare in getto	250
Inestare in fessura	242
Inestare in pertica	250
Inestare in salice	249
Inestare in scauezzo, ò tronco	250
Inestare in tronco	249
Inestare sopra ogni sorte d'arbori	248
Inestare vite sopra vite	252
Infondere le materie prima, che distilliarle.	316.317
Infusione dee argumẽtare, ò aiutare la virtù delle materie, che si distillao	317
Infusione fatta in aceto	316
Infusione in acqua di vite	316
Infusione in sangue di becco	317
Infusione in sangue di porco	317
Infusione in sangue humano	317
Infusione in siero di latte	317
Infusione in vino	316
Inimicitia fra la vite, il vino, e'l caualo	124
Instrumenti del laouatore	361
Instrumenti da inestare	239
Inuentore della distillatione	307
Iotta	131
Isole di Fiandra	50
Iua arctica	156
Iumento	100.101
Iusquiamo, e cicuta morte de gli vccelli	62
L	
LABERINTI di Dedalo	116
La fatica dell'huomo adomestica ogni cosa	10
Lago di Gouuieux	352
Lago di Norrè	352
Lampreda, pesce velenoso in mare	352
Lambicchi	310
Lambico di piombo vecchio migliore del nuouo per distillare l'acque	311
Lana di montone	93

Lana

## DELLE COSE NOTABILI.

Lana di montone	93	Lepra de' porci	85
Lana di motoni morti, o amazzati	93	lepra de' porci segni, e rimedi di qlla	85
Laniero	479	Latte	49
Latte d'asina	169	Letame le vigne, cosa pniciosa	384
Latte agno	50	Letame buon' o cattiuo alla vigna	391
Latte di capra	96	Letame buono, come sia	362
Latte di capra distillato	326	Letami diuersi	363
Latte chiaro, nuoce a i pavoni	67	Letame ristretto insieme	362
Latte, come si conserua	49	Letamare le vigne	391
Latte distillato	326	Leuare il sentore dell'aglio	136
Lattuca	125	Leuare macchie d'inchiostro di sù i drappi	202
Lattuca confetta	181	Leuare 16 Limieri	96.450
Lattuca capuccina, commune, crespa, & Romana	125	Limoni	200.265
Lattuca odorifera	126	Lino	380
Lauanda	178	Liti, come si debbon far gouernare	19
La Lauerora dee hauere cognitione de i rimedij delle malattie	31	Liferta	397
La Lauerora nõ de esser vagaboda	31	Liury	8
Lauorare le terre di scõda mano	36	Lodro	480
Lauoratori infideli	18	Lo spatio, che bisogna infra gli arbori piantati	277
Lauorar in tẽpo secco, nõ è buon	367	Lo iterorare troppo nuoce	363
Lauorare le terre di prima mano	361	Louemonte, paese	341
Lauorare le terre di diuersamente secondo la diuersità de paesi	1	Louures, paese	359
Lauoriero de' buoi, non è se non per necessitã	74	Luccio	352
Lauoriero di caualli	74.365	Luccio tiranno di pesci d'acqua dolce	352
Lauoriero de' giardini	115	Luogo aprico a proposito per gli arbori	259
Lauoriero del Toro, non è buono	75	Luogo da pressori, & folatori	16
Lauro	190.278	Luoghi acquatichi, & paludosi	10
Lauro nelle vigne, è dannoso	397	Luoghi, che producono pietre	9
Legno bianco	430	Luoghi, doue i cani non hanno punto d'odorato	452
Legne da fuoco, & da opera	3	Luoghi sassosi proprij a vignali	6
Legature delle ptiche de' ppolati	115	Luoghi fabbionij	11
Le gabbie grandi, non fanno gli vccelli migliori	13	Lupini	376
Lente	375	Lupini seruono d'horologio a i contadini	376
Lepre maschio, non fa figliuoli	464	Lupini si conseruano al fumo	376
Lepri viuono sette anni	463	Lupini si voltano secondo il sole	376
		Lupoli	189
		Lusarchies paese	357

c Ma



TAVOLA

M	Mele anhosato, altrimenti detto di rosmarino	224
MACERONE	Mele bianco	223
Macchie, & suffusione de gli occhi di cavallo	Mele bugolofato	224
Madresilua	Mele buono nel fondo del vaso	223
Magnacozze, come si cacciano dalle viti	Mele, cõe in diuersi modi si prepara	224
Malattie dell'Api	Mele d'anacardi	224
Malattie de' buoi	Mele di Mistro	224
Malattie di cani da caccia	Mele distillato	323
Malattie di capre	Mele d'vua di Damasco	224
Malattie de' caualli	Mele nuouo migliore del vecchio	223
Malattie delle galline	Mele rosato	224
Malattie de' gli arbori	Mele violato	224
Malattie de' muli	Melilotro	180
Malattie dell'ocche	Melissa	179
Malattie de' poli d'India	Melliero vua, che è la metà gialla, & la metà rossa	390
Malattie di pecore	Meloni	147
Malattie de' pauoni	Membro di volpe	466
Malattie de' porci	Memoria d'occa	62
Malattie dello sparuiero	Menta	171
Malattia della scorza dell'arbore	Menues pensies, viole zoppe	168
Male del sangue alla pecora	Mercorella	157
Malua 150. Maluauifchio	Metà pero, & metà pomo	256
Maliscaltia di Vegetio	Mere, specie di birra in Fiandra	373
Mandorlo	Meza pesca, & meza noce	250
Maniera di distillare l'acque	Midolla di bue	82
Maniera di formaggi	Mietere le biade	370
Maniera di piantare	Miglio	374
Maniere di terre laurabili	Mirro	191
Marna Terra 6 Marasche	Milurare i grani	373
Margavite, alias Crinthes, fiore	Modo per far acquisti sicuramente	4
Masaria, lauraza, e guadagno è tutto vno	Modo di piantare la vigna in Lingua d'occa, & Prouenza	386
Materia de' condotti delle fontane	Modo di cogliere il mele	221
Matricaria, ò parthenio	Monfore l'Amorry paese	343
Mazorana	Montare delle giumente	100
Medicare gli arbori	Mostarda	183
Medicare i porci	Mostarda d'Angiù	183
Medicine per i polli	Mostarda di Digiuo	183
Melle	Mosto, come possa hauerfi tutto l'anno	401
	Mosto, come si faccia esser presto ripò fatto	403

Mosto

DELLE COSE NOTABILI.

Mosto, che comincia a inaccettare	402	Natura del Borgognone	22
Mosto, come si purghi	401	Natura del Campagnese	22
Mosto, che non versi	400	Natura del Francese	22
More bianche	253	Natura del Limosino	22
More, come si conseruano	288	Natura del Gualcone	22
Moro	268	Natura del Normando	22
Moriglione, di tre forti	389	Natura del Ouergnaco	22
Moriglione, specie di vite nera	389	Natura del Poyteuino	22
Morso di cane arrabbiato	153	Natura del Picardo	22
Morso di bestie velenose	80	Natura passa in tutte le cose	58
Morso di Cinghiale pericoloso	456	Natura delle sette si conofca	16
Morso di can', o lupo arrabbiato	441	Nauoni, & Nauoncini	141
Morso di serpe	433	Nauoni, & Rape	142
Morso di vespe	80	Nespe, le come si conseruano	288
Morso di vipera	80	Niente è piu caro del letame	362
Moschioni rossi, che vengono ne boschi di tre in tre anni	418	Niente dee negligere il padre di famiglia	4
Mulatiero	110	Nicotiana	159
Muli, a laourare terre	110	Noce	269
Muli d'Ouergna	110	Noci come si conseruano	287
Mulo buono, cattua bestia.	110	Noci con la correccia tenerissima	255
		Noci grosse	253
		Noci senza corteccia	252
		Noce come si faccia morire	270
		Noce senza foglie, ne fruti fino a S. Giò. 255	Nocciolaro
		Nocciolari dannosi nelle vigne	397
		Non è buono trarre con gli archibugi a gli animali delle peschiere	353
		Non si dee lasciare andare a male niente in casa	31
		Numero impari dell'vua, che si mettono a couo	56
		O CCHIO del patrone ingrassa il cauallo	13
		Ocra, vccello di grande vtile, e di grandanno	61
		Ocche domestiche, & seluatiche	61
		Odore di cotogni guasta gli aleri fruti	287
		Ogli che si fanno per impressione	294

c 2



## TAVOLA

Oglio buono in cima del vaso	296	Oglio sporco 298. Olio torbido 296
Oglio che puzza	296	Oglio vergine 295. Olio violato 303
Oglio chiaro	296	Ogni terreno per longo riposo am-
Oglio come si lava	302	grisce 115
Oglio d'amandole dolci, e amare	295	Oliue come si conferuano 388
298		Oliue per l'oglio, e per li bāchetti 198
Oglio di camomilla	303	Oliuo 196. 271
Oglio d'abrotano	303	Oliuo amico della vite 386
Oglio di cotogni	303	Oliuo come si pianta di rampollo 233
Oglio di fieno	305	Olmeto 348 Olmi 432
Oglio di fiori d'arbricoco	269	Olmi di tre forti 432
Oglio di fiori di rosmarino	306	Olmi maschio, & femina 432
Oglio di fiori di verbaſco è vn balsa-		Ombra di cornaro eccita la rabia 276
mo	306	Ombra di fraſſino nimica a i ſerpi 433
Oglio di formento	305	Oniouero onari, o onizzi 349
Oglio di gigli 303. Oglio di lino	380	Ono 417. 430
Oglio di maſtice	303	Oppilatione del cauallo 105
Oglio di meliloto	303	Origano 172
Oglio di mirto	303	Orina di cinghiale 459
Oglio nimico alle piante	297	Orina di volpe puzzolente 469
Oglio nimico di cocomeri	146	Orobo 378 Ortica 157
Oglio di noccioli di peſche	297	Orzo 373 Orzo mondo 374
Oglio di ſambuco	303	Oſſa di datteri 230
Oglio di ſenape	304	Oſſo nel cuore del Ceruo 455
Oglio di ſpico 304. Oglio di ſolfo 305		P
Olio di vita 303. Olio di tartaro 305		PAESE montuoſo 14
Oglio di vermi	304	Paefe ſecco 7
Oglio di viole gialle	303	Paefe fertile in Francia 12
Oglio di volpe	304. 466	Paglia freſca alle vacche 49
Oglio d'oliua come ſi fa	294	Papagallo ghiotto del cartame, cioè za-
Oglio d'oliua impediſce il vino da di-		frano ſeluatico 207
uenire agro	408	Paſſare ſeruitori ināzi tratto inutile 21
Oglio d'oua 304. Oglio gelato 295		Papauero 145 Palma 193. 273
Oglio guafſo 296. Oglio laurino 298		Palma maſchio, & femina 193
Oglio maſchiato	399	Palmiti come ſi piantano 386
Olio, o balfamo di balfaminar 89. 306		Panace 344 Pane da cani 443
Oglio odorifero	296	Pane duro 32 Pane di miglio 375
Oglio roſato	302	Pane d'orzo 374 Pane di panico 375
Oglio roſato di tre forti	302	Panico 374
Olio roſato ſenza miſtione d'olio	303	Panieri, ò ceſte da ſedare 51

Pani-

## DELLE COSE NOTABILI.

Pannificio 372. Panna di latte	50	Per hauer pera moſchiate	255
Parco d'animali ſeluatici.	437	Per hauer voua tutto lo inuerno.	55
Parco delle pecore d'eſtate.	90	Per hauer vua in abbondanza	394
Parigini poco accurati nelle viti	382	Per impedire, che il vino non dia voi-	
Parigini ſtercorano le loro vigne	384	ta	407
Parietaria, ò vetriola	158	Per impedire l'acrimonia del vino	407
Parte, che ſi dee fare a' cani da caccia di		Per leuare il cattiuo odore al vino	144
alcune parti del ceruo, cinghiali, &		Per leuar il cattiuo odore all'acqua	144
lepre da loro amazzati per paſcerli		Per leuare il veleno dal vino	408
car.	454	Per il vino muſſo	408
Pasta di prune	292	Per il vino ſuanito	407
Pastinache	144	Per impedire, che il vino non diuenti	
Pasta tempi del boſco	426	forte	134
Pauoni	66	Per leuare il cattiuo guſto de' porri	133
Pauoni cacciano i vermi	67	Per nettare bene vna pigmatta	125
Pauone odia i ſuoi pauoncini fin che		Per non eſſere aſſalito da' cani	98
habbiano la creſta	67	Per ouuiare, che gli vccelli non faccia-	
Pecora rognosa come ſi guarisce	91	no danno a i frutti	136
Pecore	87	Per ouuiare, che le galline non venga-	
Pelle di montone	93	no a couo	53
Pelle, che ſ'attiene all'oſſa de' buoi	8	Per quietare vn Toro	196
Penne, & piumino di pollami nuoce a		Per ſapere, ſe ci è acqua in vn vino	188
le beſtie caualline	75	Per ſeparare l'acqua dal vino	402
Peonia	155	Per vino dato volta	407
Peponi 147. Peponi di piu forti	148	Per vino, che comincia a guaſtarsi	407
Peponi zucarini	148	Per vino torbido	403
Per conoſcere, ſe il vino è puro, ò mi-		Pera p metà pera c per metà pomi	256
ſchiato	401	Pera non granelloſe	256
Peponi ſenza ſeme laſſatiui odoriferi		Pera come ſi conferuano	288
car.	149	Pera tardiuè	256
Per cacciare le tarme de' drappi	297	Pera, cioè vino di pera	289
Per cacciare la tempeſta, e fulgore	277	Perforata	156
Per dare guſto di maluafia al vino	179	Pergolati dell'horto	114
Per fare le biancartie odorifere	167	Peri temporini	255
Per farli ſeguire da' cani	98	Perle come ſ'amollifcano	203
Per guarir i porci lazarofi	85	Pernici	69
Per hauer buoniffimo vino	394	Pernici indanaiate di macchie bianche	
Per hauer pomi fino all'Ogni ſati	250	car.	70
Per hauer vino moſcatello	254	Pernice concepifce alla voce ſola, o al	
Per hauer roſe muſchiate	186	volco, o all'habito del maſchio	70

c. 3

Pero

## TAVOLA

Pero	267	Piantare arbori di rampolli, o getti	233
Pero d'angoisse, o de permaino tempo riui	252.255	Piantare arbori senza radici	278
Pescare in diuersi modi	354.355	Piantare in fossa tonda	387
Pesce bianco	332	Piantare la prima volta si faccia bene, & sicuramente	431
Pesci amalati	138	Piantare nel crescere della Luna	364
Pesci per popolare la peschiera	332	Piantar Nocciolari	233
Pesche come si conseruano	288.292	Piantare gli arbori di fusto alto	419
Pesche, ciregie, & altri frutti con odore di specie	252	Piantare i Mori di rampolli	233
Pesche di che colore si vuole	254	Piantare vigne d'vna sola, non di diuerse sorti	387
Pesche, & cotogni insieme	256	Piccioli arbori	278
Pesche, & mandorle insieme	256	Pidochi, e vermintuzzi delle galline	54
Pesche rosse	254	Pietra, che si truoua nel fiel di bue	82
Pesche non amarcino	254	Pidocchi de' buoi	81
Pesconoce	257	Pigliare vccelli al fischio	481
Peschenoci come si conseruano	288	Pigliare vccelli alla tonella, o tombarello	481
Pesche pomi	257	Pigliare vccelli cò l'arco o balestra	481
Pesche senza nocciolo	254	Pigliare vccelli con le mani	481
Pesche scritte	254	Pimpinella	129
Pesche temporarie	250	Pineto d'angiu specie di vite biaca	390
Peschiera, o viuajo di pesci	350	Pino	194.274
Peschiere come si curino	353	Piselli	377
Pesco	261	Pistacchi	199
Peste di pecore	92	Piuieri	64
Petrofello	137	Piuma d'occa morta non è si buona come quella della viuua	63
Peuida de' pollami	53	Podagra di lino	380
Pezzo di ferro contra i tuoni	55	Pomi calamani di buon odore	267
Piacere de' Principi	6	Pomi come si conseruano	287
Piaceri del bosco seluatico	427	Pomi di Blondurelo	255
Piaghe de' cani	445	Pomi di dui sapori	251
Pianta di perosico	230	Pomi d'Adamo	200.265
Pianta di pesche	230	Pomi dolci	257
Pianta di Pino	230	Pomi rossi	256.257
Pianta di prune	230	Pomo	266
Pianta di vigna	385	Pollaio	52
Pianta di vigna in Linguadoca	386	Pollaio tenuto netto	51
Pianta di vigna in Prouenza	386	Polle, & gallo d'India	68
Piantagine	158	Polcini di diuersi colori	59
Piantare adoppio	385	Polcini nuouamente nati come s'hanno da far condurre	57
Piantare alla barra	386	Polire, & lustrare gli vterifili di legno	

fcalo-

## DELLE COSE NOTABILI.

icalogne	137	Prefagi di tuoni folgori, lapi, borasche	24
Polmone di montone	93	Prefagi di venti	24
Polmone di volpe	465	Preseruar i polcini nuouamente nati dalla peuida	57
Poliglia di miglio	375	Preseruatiuo di mali a i buoi	78
Poluere di lepre	465	Primo lauriero della vigna	388
Popolare la garena	414	Produrre segala contra la natura della Bofsa	180
Porcellana	134	Profitto del bosco seluatico	427
Porcellana condita	180	Profitto della caccia delle bestie da quattro piedi	440
Porci piu voraci d'alcun'altra sorte d'animali, che si nutriscono	83	Profumi della colombara	73
Porci fortoposti alla peste, & infingone della milza	85	Prouenzale	12
Porco	83.84.85	Prouerbo	24
Porco impatiente della fame	84	Prouerbo, Chi vuol piantare suo padre, gli tagli la testa	279
Porea non perfetta se non tre anni dopo essere stata seminata	131	Prouerbo Piantar nel crescere, & seminare nel discrescere della Luna	364
Porri	133	Prouignare di tre forti	235
Porare la vigna	391	Prouignare i rampolli, o vergelle	235
Prati, o pascoli	18		236
Prati di dua forti	341	Prato	341
Prati d'abondanza di piogge	23	Prune da ogni tempo	252
Prefagio d'abondanza di formeto	270	Prune grosse	253
Prefagi d'anni fertili	27	Prune lassatiue	275
Prefagi d'anni sterili	27	Prune simili all'amandole	255
Prefagi d'anni di malattie, o sanita	27	Prisana	374
Prefagi de li anni teporari, o tardiui	27	Pulegio	175
Prefagi della costituzione di ciascun mese dell'anno	26	Q	69
Prefagi della costituzione di tutto l'anno	26	Qual sabbia è buona per le biade car.	11
Prefagi dell'entrare, & vscire delle stagioni	25	Quando esce la flemma nelle distillazioni	319
Prefagi di bel tempo	24	Quel che dee fare il lauratore ciascun mese dell'anno	28
Prefagi di freddi lunghi	25	Quel che richiede di sapere il lauratore	22
Prefagi di caldi grandi nell'estate	26	Quercia	417.434
Prefagi di gragnuola	24	Quercia ceto anni cresce, ceto anni ita in stato, & cento anni decrefce	436
Prefagi di maritagi	262	R	
Prefagi di neue	23	Rabbia de' cani	45
Prefagio di pioggia	22		
Prefagio d'inuerno longo	25		

c 4

Radici

## TAVOLA

Radici di cauoli fa ritornar l'aceto in vino	409	Rubbia maggiore	205
Radici di rauanello fanno l'aceto	416	Rucola	138
Radici proprie a far aceto	410	Rughe; & vermi come si purghino dalle herbe	210
Radrizzare la vigna	393	Reita	196
Rampolli per inestare	239	S	
Ramponcioli	344	<b>S</b> ABBIA come si conosce	11
Rane	353	Sacro	477
Rape di due forti	142	Sangue d'ala di tortore	70
Rapporatori non si denno vdir	31	Sangue d'anitra distillato	326
Rauanelli	143	Sangue di becco distillato	325
Rauanelli eccita' ruti, e il rimedio	143	Sangue di lepre	465
Re dell'Api	118	Sangue humano distillato	326
Reina pesce	352	Sanguifuga inghiottita da i buoi	80
Relatione del cacciatore al Re	450	Salice	430.431
Rendere l'appetito a i buoi	78	Salice amerino	347
Restauratiui distillati	327	Saliceto	348
Restauratiuo diuino	328	Salare carne di porco	86
Reubarbaro distillato	332	Salaffare gli arbori	285
Rimedio al lagrimar delle viti	396	Salcarelli di Bria	365
Rimedio cotr' il balenar del cielo	209	Saluia	173
Rimedio contra la tempesta	209	Sambuco	187
Rimondare gli arbori	279	Samoreo di tre forti	389
Rimondare, sbrancare, e nettare il bosco	423	Sanoreo specie di vite nera	389
Rimutare le biade	371	Sanicula	154
Riposo fa l'afino pegro	109	Sanità del paese	6
Ritirata del ceruo	450	San Maturino dell'arciant	5
Rogna; croste, scorgliatur de cani	445	Santerra	365
Rogna de buoi	80	Sapere leggere, & scriuere, non è necelario a vn laouatore	21
Rogna de caualli	106	Sapere se ci è acqua in vino	401
Rogna delle pecore	91	Satureia, o Timbra	172
Roperere zolle	367	Sauina	187
Rofaria	185	Sbellezzare, & sbellezzamenti delle donne	334
Rosciella specie di vite nera	390	Scalogne	137
Rose odorifere, temporiue, verdi, gialle, & recenti	186	Scarurigini di fotane come si trouan	8
Rose rosse come si conseruano	122	Scheriuole	131
Rosmarino	188	Scialone	5
Rospo detto verdiero	209	Sciarte	22
Rosticieri inganna. ori	98	Scielta di magliuoli, o palmiti di vite	385
Rubbia	205	Scilla distillata per descensum	338
		Scolopendra, o Lingua di ceruo	153
		Secchezza de gli arbori	285

Seci

## DELLE COSE NOTABILI.

Se ci è acqua nell'aceto	410	dami, & simili	117
Se ci è acqua nel vino	401	Semi in quanto tempo ciascuno esce fuori di terra	119
Secreti di natura	56	Seminare cantando	364
Segare, & rifegare i prati	346	Seminare in estate	118
Segni della buon'acqua di pozzo, di fiume, o di fontana	9	Seminare le terre da grani	368
Segni della buona cira	223	Seminare nel calare della luna	364
Segni della rabbia de' cani	445	Senape	144
Segni dell'età del ceruo	447	Serpentino vaso da distillare	314
Segni de' luoghi pietrosi	9	Serpillo	175
Segni di buona gallina	52	Serraglio de' giardini	114
Segni di buona vacca	48	Serraglio di terreno per pascolo	15
Segni di buon butiro	50	Sesamo	375
Segni di buon cane da caccia	442	Sesamo fa le terre sterili	375
Segni di buon gallo	52	Sfreddimento de' cani	446
Segni di buon latte	49	Siepi de' giardini	114
Segni di buon mele	223	Siero di latte	50
Segni di buon lepte	460	Si leui il legno morto da gl'arbori	280
Segni di buona pecora	87	Silique	193
Segni di buon terreno	12	Sito dell'Aeroniera	438
Segni di cinghiale, che meriti d'essere cacciato	456	Sito della garenna	413
Segni di lepre maschio, e femina	461	Smagliare gli arbori	279
Segni di buon formaggio	51	Sobrietà	404
Segni d'vn buon polledro, & anco di vn cauallo	101	Sobrietà a porci è nocuole	84
Sei fecchi d'vua, nel ventre d'yna troia	83	Solmoniera	352
Sei forti di labicchi, proprij a distillare le acque, loro materie, & maniere di governarli	310.312.313.314	Sologna	5
Seme di canape, maschio, e femina	380	Solognese	22
Seme di lattuca	117	Sopralasso	450
Semi di melon	148	Sorzi, e ratti come si fanno morire	338
Seme troppo vecchio	123	Sorcini d'ifcão sù la schiera a porci	83
Semi come debbono essere	119	Sorci seluatici come si cacciano	212
Semi difficili da far nascere in Francia	117	Sparuero	475
Semi di lattuca	117	Spesa delle peschiere	353
Semi di limoni, cedri, aranci, pomi d'au	117	Spiantare, & fradicare gli sterpi dalle terre	361
		Spinaci	132
		Spinacci vengono meglio da seme vecchio	120
		Sporzane, & altri vecelli d'acqua	63
		Squinancia de' caualli	103
		Stagione di cogliere i semi	121
		Stagione di pigliare i lepri	461
		Stagione di tofare le pecore	60
		Stalla de' buoi	74
		Stalla de' caualli	100

Stallone

DEI CAPITOLI.

Stallone	101	alla città	19
Stanza dell'oglio	295	Tempo per far cbiuare le galline	53
Stellette	166	Tempo per schiudere i polcini	58
Sterchi, portate, passi, e abbattiture del ceruo	447-448	Tebere ristrette le figliuole	31
Sterco di bue 82. Sterco di colombi	74	Termentina distillata	125
Sterco di piauoni	68	Terra argillosa	11
Sterco de porci geuera peste	75	Terra argillosa a che frutti è buona	11
Stercorare le terre	363	Terra buona	11
Stercorare le terre nel semare, & i prati nel crescere della Luna	363	Terra caualcata meza mangiata	14
Strame, ouero foraggio	370	Terra da quereje	436
Stroppari 347. Stroppo	347	Terra incusa	16
Succhi de gli arbori incalmati si debbono incótrare	243	Terra inculta, ò riposata	369
<b>T</b> AGLIARE, ò potare la vigna	391	Terra mena guerra	1
Tagliuolo da piantare	386	Terra troppo molle	278
Tagliuol di vite come si piata	385, 386	Terra troppo travagliata senza sterco rarla dura poco in bontà	11
Tamarigi 191. Tanaceto	178	Terre a proposito a gli arbori	259
Tassi porcini, & canini	466	Terre da grani 3. Terre forti	6
Tempi da cacciare	441	Terre laurabili di Francia	359
Tempo da castrare i porci	84	Terreno creoso buono p la vigna	382
Tempo da piantar arbori	421	Terreno da vigne	382
Tempo da piantare, & seminare	118	Terreno de' giardini	113
Tempo da piantare falici, omi &c.	432	Terreno di erera, e d'arduoza quai frutti produce, & come bisogna accocciarlo	12
Tempo da legare le biade	370	Terre nouali 11. Terre riposate	369
Tempi d'assaggiare i vini, secondo gli antichi	400	Terzare, ò lauorare la terza volta le terre	361
Tempo di cacciare i cinghiali	456	Testa di ceruo vecchio	448
Tempo di far coprire le vacche	48	Testicoli di capone restaurano le persone estenuate	60
Tempo d'insitar nesti	237	Thimo 171. Tonniera, paese	6
Tempo di castrare i vitelli	75	Tordi, ò griues 69. Tortore	69
Tempo di far coprire le troie	84	Tortore non vuole esser rinchiusa	70
Tempo di piantare	257	Tortore piu commode da adomesticare, & ingrassare	76
Tempo di piantare le viti	388	Tosare l'herbe	129
Tempo di prouignare	235	Tossilagine vulgarmente detta Farfara	155
Tempo di diramare la arbori giouani	281	Traccia, giacitura, e frenate di cinghiale	456, 457
Tempo di seminare l'horto	118		
Tempo di smagliare gli arbori	423		
Tempo di stare in villa, & per andare			

Tra-

DELLE COSE NOTABILI

Tra spiantare l'herbe da minestre	121	Vento di mezo giorno incómodo	12
Trauolare i vini	399	Verbasco	156
Tre buoi non lauorano, quanto fa vn buon cauallo	74	Vermi, che molestano gli arbori	
Tre lauorieri p il bosco di fusto alto	422	Vermi de gli arbori	283
Tre modi di distillare acqua rosa	322	Vermi lumbrici de' caualli	107
Tre modi di far gli ogli	293	Veronica 155. Veruena	8
Tre forti di bagnomaria	312	VeZZa, nimica della vigna	379
Tre forti di broli	226	Veseli	6
Tre forti di caccia	440	Vesfica vaso da distillare	310
Trippa Madama 129. Troia	84	Vestimenti di contadini	20
Trippa Madama condita	181	Viali del giardino 113. Vigna	381
Troie mangiano i figliuoli, & anco tal hora i fanciulli	84	Vigna bianca da piantare	390
Trouare la ritirata primo punto, per pigliare il lepre	462	Vigna in forma di pergolate	384
Trouare le forie de' pozzi	8	Vignaiuoli cattiu	383
Trutta, 352. Turangese	22	Vignale buono	12-383
Turena, giardino in Francia	10	Vigna nera da piantare	389
		Vigna piantata di nuouo	387
		Vigne da prouignare	392
		Vigne inestare	393
		Vigne non debbono essere accusate di sterilità	382
<b>V</b> ACCHE sterili	49	Vigne sopra arbori	384
Valentiana, valle di Cigni	64	Vindemiare 397. Vindemiatori	398
Valeriana	152	Vini non danno mai volta	403
Valle di Galie	314-365	Vini medicinali	405
Vasi da vino come si dispongono in canoua	399	Vini torbidi còe si fanno riposare	407
Vasi diuersi da distillare	312	Vino, che porta molt'acqua	403
Vasi di hedera, ò di vetro	308	Vino, che si conserui assai	404
Vasi per l'oglio	294	Vino come si foli	398
Vasi per vendemmiare	398	Vino come si conserua nelle canne, 406. Vino cotto	403
Vbriachi come si possano far diuenter sobrij	174	Vino d'absinthio	405
Vcelliera, & colombara	160	Vino d'aneto 406. Vino d'anisi	406
Vcelli d'acque	64	Vino d'hisoppo 406. Vino d'asaro	406
Vcelli da preda	473	Vino di betonica	406
Vcelli da preda amalati	476	Vino di cornari	406
Vcelli da rapina	473	Vino di cotogni	406
Vcelli di passaggio	475	Vino di crepino	190
Vcelli di riuiera	474	Vino di granati	406
Vene di pietre ingannatrici	9	Vino di lauro	406

Vino

TAVOLA

Vino di marubbia	406	Voua a couo	56
Vino di matregeocia	398	Voua che si conseruano assai	59
Vino di mirto	406	Vino di peri	288
Vino di prugnoli	406	Voua come si conseruano d'inuerno, & d'estate	58
Vino di lalua	406	Voua come s'inteneriscano	59
Vino dolce tutto l'anno	403	Voua d'anitra couati da gallina sono migliori, che couati da anitra	63
Vino è miglior nel mezo del vaso	400	Voua di pernice	70
Vino, & suo bollire	398	Voua di polli d'India	69
Vino fa gli huomini robusti	382	Voua grosse	59
Vino greco	403	Vino in copia	270
Vino induce obliuione alle tortore	70	Voua per hauer polli, maschi, o femine	56
Vino rosato	405	Voua scritti	60
Vino senza niente di fiori	404	Voua si scielgano per mettere a couo car.	56
Viole di Marzo	165	Voua strani a couo	56
Viole di molti colori	165	Vouo come si cuocia senza fuoco	60
Virginità	197	Vrina di cinghiale	459
Virtù del crescere della Inna	118	Vtilità dela vigna	381
Virtù dell'acque distillate	309	Vtilità del terreno coltiuato a bosco car.	428
Virtù dell'olmo	433	Vua co i grani rossi, & bianchi	395
Vita delle quercie	436	Vua come si conserua	395
Vitalba	188	Vua in primo tempo	395
Vite adulta da laurare	391	Vua matura come si conosca	397
Vite amalata	396	Vua senza acini	395
Vite, che germoglierà per tempo	395		
Vite, che piagna	396		
Vite, che produce vino con facoltà di far dormire	395		
Vite lassatiua	394		
Vite come si diffende dal gelo	396		
Vitelli separati dalle madri	48		
Vite sterile come si faccia fert le	396		
Vite theriacale	394		
Vite troppo sarmentosa	396		
Vitij de' buoi come si castigano	77		
Viti nere di quattro forti	389		
Vlcere de' buoi	80		
Volpi come si pigliano senza caccia	469		
Volpi di due forti	466		

IL FINE DELLA TAVOLA DELLE COSE  
NOTABILI DELL'AGRICOLTURA.

TAVOLA DELLE MALATTIE,

I rimedij delle quali sono descritti nell' Agricoltura

DI CARLO STEFANO.

<b>A</b> CCESSO di febre	269.306	Cattiuo gusto	144	
A colorire la barba	225	Cauare punte, o spini	179	
Aere cattiuo	153.166.e 174	Ceruello freddo	322	
A far nera la barba	174	Cicatrici come si leuano	336	
Affezioni fredde della Madre	322	Cicatrizare vlcere.	320	
Allongare la barba	325. 337	Colorire i capelli	325	
Apoplessia	178.320.324	Confortare la digestione	173.175	
Aposteme da risoluere	140.179	Confortare lo stomaco	174.264.331	
Aposteme far mature	44.86.129.135	Conseruare la vista	330	
154. & 168	Aposteme fredde	299	Consolidare le piaghe	154.168.189
Aposteme interiori	231. aposteme di	mammelle	158. apofte. scirrofe	45.455
Apperitopduto	130.139.173.192.199	Contra veleno	60.64.152.153.320.	
Ardore di febre	130.147.152.	332.324.326.455		
Ardore d'orina	41	Contra veleno di serpe	433	
Ardore nelle parti vergognose	193	Contusione d'occhio	70	
Attirare il veleno di qualche Carbone pestilentielle	170	Conuulsione	178.326	
Attirare il veleno da qualche parte del corpo	B 60.134.136	Crepatura	44.154.189.190	
<b>B</b> AGNI artificiali	306	Crepature di labra, & di mani	60.134.437.	
Balordimento di capo	165			
Beuere vino assai senza inebriarsi	124			
Bocca enfiata	269			
Buona ciera delle donne.	109.127.176			
&	C 202			
<b>C</b> ARBONI 140	Cacciare serpe			
Calcoli nelle rene	40.82.96.148			
154.156.158.172.178.187.190.263				
268.320.321.326.330.331.374.				
417.437.465. & 466				
Calidità di fegato	39.127			
Calidità d'occhi	330. & di rene	146.148		
Càcari detti Noli me tãgere	160. 306			
Cancari di bocca	188.273.331			
Càcari i bocca	188. càcario	47.159.188		
Cancerne	305	Cattiuo fiato	37	

Dolore

TAVOLA

Dolore di giunture	304.466	Far perdere il latte alle balie.	38.138
Dolore di gotte	125.304	Far vomitare	162.187. Fascino
Dolore di matrice dopo il parto	177	Eebre ardente	134.146.147.158.
Dolore di nervi	303.406.466	Febre continua	32
Dolore di rene	153.154.304.321.417	Febre di piccoli figliuoli	146
Dolore di rene p la cagione di renella.		Febre quartana	32.131.152.157.179.
198.417 Dolore di schiena	304	269.326	
Dolore di stomaco	38.171.177.405	Febre quotidiana	33.153.179.269
Dolore di testa	93.174	Febre terzana	32.129.130.133.155.
Dolore di testa procedente dal calor		156.158.271.406	
del Sole	33.165.187	Fegato debole	465. Fessure della pel-
Dolore d'occhi	34.68	le	305. Fiato buono
Dolore d'orecchie	36.63.306	202.264	
Dolori colici	39.64.140.151.158.298	Fiato puzzolente	37.138.176
199.455.465 Dolori di pietra	158	Fiore bianchi delle Donne	41.126.
Dolori, & torsioni di corpo	330.406	166.437.	
Donne sterili	E 70	Fistole d'occhi	35.150.330.339.
<b>E</b> Ceitare alle cose veneree	137.378	Fistole nella pelle	305.306
<b>E</b> rosione d'occhi	330	Flusso d'emorroide	40
Erosioni di bocca	371	Flusso di corpo	39.60.96.60.124.130
Estenuati da malattia	F 60.328	154.276.287.406.437.455.465	
<b>F</b> are bella la faccia netta, et lustra,		Flusso di fegato	437
335.336.		Flusso di sangue pel naso	36.60.134.157
Fare concipere le Donne sterili	70.	Freddo di febre	158.174
157.178.190		Frenesia	34.93. Fondo caduto
Fare grasse le persone	331.	Fuoco di Sant'Antonio	305.
Fare hauere i mestruai alle donne	42.	Fuoco seluatico, broze, e croste.	45.47.
120.144.151.158.165.173.175.		138.160.305.340.465	G
177.206.320.322.331.		<b>G</b> ENGIVE guaste	269.437
Fare i capelli belli, & lunghi	337	Ghiacci, & macchia d'occhi.	35.
Fare i capelli biondi	187.274.337.	60.70.152.176.326.330.331.335.	
Fare i capelli di colore tirando al ver-		Gola infiammata, ò infciata	269
de.	337	Gotte frigide	299.330
Fare i capelli lustri	337	Gotta rossa	340
Fare i capelli rossi	187	Gotta sciatica.	44.96.140.145.152.
Fare le persone fresche, & giouani	335	156.157.167.171.175.304	
&	336	Gotte d'ogni sorte	45.125.157.165.175
Fare rinascere il pelo	60.135.144.305	H	
Fare sputare	151.158	<b>H</b> AVER bei figliuoli	264
Fare mutare carboni	168	Heberare i veleni	297
Fare neri i capelli	174	Hidropisia	39.162.167.174.187.189.

DELLE MALATTIE.

& 320.326.406.433	L	153.326. Morfo di ragui	141
<b>I</b> mpedire l'abrusciature del foco	60	Morfo di serpe	47.133.136.141.433.455
<b>I</b> mpedire la coagulazione del latte		Morfo di vespe	N 157
nello stomaco	471	<b>N</b> Arici spediti da oppilazione	158
<b>I</b> mpedire malie, incanti, ò fascino	153	Negrezza d'vn colpo senza san-	
<b>I</b> nfagiione rossa	44	gue.	176.271.
<b>I</b> nfagiione ventosa	44.82	Nerui amaccati.	172.178.303.406
<b>I</b> nfiammazione del membro.	43	Nerui deboli.	173.174.175.303.304
<b>I</b> nfiammazione d'occhio	35	Nerui raffreddati.	299.304.322
<b>I</b> nghiottir qualche ragno	321	Nettare denti.	61.337. Nettare gli oc-
<b>I</b> ctericia, ò giallezza	39.82.127.130.	chi	179. Nettare lo stomaco
143.150.156.174.326.406	L	173.322	
<b>L</b> Assitudine	179	Non s'imbracciare	O 404
Lena debole	132.	<b>O</b> CCR, che veggono male.	176
Lenti del viso	336	Occhi deboli	96
Leuare le crespe della pelle	168	Occhio carico	465. Occh.nero.
Leuare le rughe della faccia	157	35.70	
<b>M</b> acchie bianche del viso, & altre parti		Odiare il vino	404
del corpo.	60.135.305.320.330.335	Oppilazione di fegato, e milza	189.
<b>M</b> acchie, e pustole procedenti da lepre	150	262.433	
<b>M</b> acchie rosse del viso	340	Oppilazione di milza	143.153.188.
<b>M</b> ale caduco.	34.153.172.264.320.	189.191	
322.326.330.437		Orecchie lorde	P 135
<b>M</b> ale d'occhi	34.171.320	<b>P</b> AIPITATIONE di cuore	37
<b>M</b> amelle dure	138.274	Palpitatione, & battimento di co-	
<b>M</b> ancamento di latte, & fare hauere co-		re	455
pia di latte alle balie.	38.70.126.194	Paralifia	140.145.165.178.229.326
176.177. Matrice caduta	42.177	Paralifia di lingua	140.145
<b>M</b> ani come si tengano nette	336	Parotide	96.172
<b>M</b> atrice infiammata	42	Partorire innanzi tempo	43
<b>M</b> atrice sboccata	43. Matrice su foc-	Per carenta	192
ta.	42. Matrice troppo humida	Per eere bello, & allegro	133.179.321
165	179.282	Per hauer buona memoria	321
<b>M</b> elancolia	179.282	Per hauer la pelle polita, & bella	109.
<b>M</b> embra adormentate	299	168.337	
<b>M</b> ilza offesa	39.96.153.188.191	Per non essere sottoposto a febre	454
<b>M</b> itigare la furia d'vn caustico	297	Per quietare il vomito	38.322
<b>M</b> ondificare la fete	134	Peste	129.136.152.153.166.174.202
<b>M</b> ondificare le piaghe	326	320.321.455	Piaghe del capo
<b>M</b> orfo di cane arrabbiato	135.136	154.165	154
		Piaghe interiori	46.154.165
		Piaghe nelle parti pettorali	165
		Piaghe recenti, & vecchie	45.129.155.



TAVOLA DELLE MALATTIE.

156.160.168.189.326	Sibillare d'orecchie	36.143
Pidocchi, & lendini 131.132.136	Singulto	38
Pietra nella veflica 41.60.140.144.	Smagrire le perfone graffe	331
190.320.326.330.374.378.436.459	Sonnolentia	34.171
Pifciare in lecto 41. Pleurefia 37.153.	Sofpiri	406
267.405.455. Podagre 142.374	Sputare di fangue 37.61.127.134.154	
Polmonatici 155.172.194.268.274.&	266.261. Squinancia	37
466. Preferuariuo dal veleno 143.320	Stomaco carico di funghi niagiati	268
Profumo in tempo di pefte	174	141.405
Prouocar il sudore	153.321	Stomaco freddo 322. Stupidità
Prouocar lo fternuto	145	170
Pulci, e cimici	170.175	Supurare foroncoli
Purgare il ceruello	131.145.177	45.140.154
Purgar il corpo co' aque purgatiue	332	Surdità
Purificar il faguo. 139. Puzzo di na.	36	T
Puzzo di fcaglie. 129. Puzzo d'orina	129	<b>T</b> A B I D I, oetici 109. 194. 200.
		328. 329 Tigna
		47
		Tigna cattiuu 305 Tormini
		175
		Tormini doppo il parto
		43. 135. 177.
		298
		Tofse 37. 60. 124. 132. 135. 136. 158.
		172. 406 Triftezza
		133. 321
		Tumore d'occhi
		129
		Tumori duri, & difficili da mollifica-
		re
		V
		455
		<b>V</b> B R I A C H E Z Z A 124. 261. 404
		Vermi 40. 45. 134. 136. 171. 174.
		178. 185. 262. 324. 331. 376. 406. 455
		Vigilia
		34. 126. 165. 275. 440
		Vifta debole
		34. 330
		Vifta tener netta
		320
		Vlcere 168
		Vlcere caue, & cancrofe
		154. 167. &
		326
		Vlcere fiftolofe, & maligne
		154. 167.
		&
		326
		Vlcere inuecchiate
		160
		Vlcere delle rene, & della veflica
		326
		&
		331
		Vlcere nelle rene
		326. 331
		Vlcere tanto efteriori, quanto interio-
		ri
		153. 321
		Voce baffa, & debole
		124. 378
		Vomitare funghi mangiati
		268

Il fine della Tauola delle Mallattie, & Rimedij.

DELL'AGRICOLTURA

DI CARLO STEFANO.

LIBRO PRIMO.

Nouamente Tradotta dalla lingua Francese nella noſtra Italiana

DAL CAVALIERE HERCOLE CATO.

Qual forma d'Agricoltura ſi tratti. Cap. Primo.



**A** NCORCHE la maniera del fabricare, che hoggidi s'vfa per coperto, & ripofe de gli huomini, non ſia fimile a quella de gli antichi: ſi come vediamo ancora i modi del coltiuar la terra per alimento, & foſtentatione di quelli variar grandemente ſecondo i paefi piu, & meno aprichi, i fondi, & ſiti de' luoghi, & nõ e per ciò che la mutatione de' linguaggi, delle veſtimenta, ne de gli ytenſili, & inftrumenti, che ſi cangiano ſecondo le regioni, impediſca punto, che noi non ne ſiamo coſi bene, & forſe anco meglio accommodati de i noſtri predeceſſori; ſi puo nondime no chiaramente vedere la noſtra agricoltura moderna coſeguire il medefimo fine, che quella de gli antichi, cioe di viuere de' frutti della terra per noi coltiuata. Onde m'e paruto fuori di propoſito a fermarmi del tutto alla diuerſita delle coltiuationi de gli antichi ſecondo le contrade habitate da molti popoli di quelle, ciaſcuno de' quali ha la ſua particolare maniera di viuere, oltra che per accommodarſi agiatamente con li huomini e ſtato ſempre ſolito di regolarſi alle

Diuerſita di coltiuar la terra ſecondo la varietade de' paefi.



La troppa curiosità ruina de' begli ingegni

Forma d'agricoltura trattata nel libro Prouerbio.

Nome de la casa di villa e massaria, lauranza, ò heredita alla campagna. Guadagno morteggiato da quei di campagna, che significa camalsaria

Catone Agricoltore.

Sommario del primo libro. Sommario del 2. lib. Pergolati da agresta. Horto da guadagno. Giardini da fiori.

vianze di paesi, senza appassionarsi ò per lettura di libri antichi, ouero per troppa curiosità (destruzione de' begli ingegni) à tante nuoue foggie di fabricare, coltiuare, ragionare, ò scriuere: còciosia che credendosi tal' hora per questi mezi di riformar le cose senza conoscerle perfettamente, si è molto spesso cagione di perderle, & annullarle. Per il che non vi marauigliate, se la fabrica, & coltura della nostra Casa Francese non rassimiglia in tutto a quella de' gli antichi, perche che la nostra intentione è (leguendo il prouerbio, che bisogna sapere i costumi antichi, ma viuere secondo l'vianze & riti presenti) d'indirizzarui i modi di situare talmente, & intrattenere vna massaria, vna lauranza, ò vna heredita campestre, (nominatela come vi piace) che possa nutrire con vtile, & augumento vn buon padre di famiglia con tutti i suoi; da che nasce, che quei di Campagna la chiamano hoggidi con vocabulo, che in lingua Francese fa consonanza a questa voce Menaggio, che significa buona Economica, cioè gran guadagno, ò gran vantaggio, perche non t'è cosa, che apporti maggior vtile al patrone della terra bene laurata, & con ragione intratenuta.

*La materia del Libro. Cap. I I.*

**P**ER memoria, & come forma d'ordine della nostra Agricoltura Francese noi vi proponeremo vn luogo Campestre posto in quel sito, che si potrà trouare, & non eleggere, & quiui senza eccessiua spesa drizzaremo vna Casa con le sue pertinenze, & comodità, quali, ò poco dissimili (secondo l'vso de' nostri tempi) il buon Catone figurò secondo quell'età nella sua Agricoltura Romana, nel qual luogo tratteremo della conditione, qualità, & vfficio del Massaro, ò altrimenti del lauratore, della sua moglie, delle sue genti, del bestiamè, de' volatili, & altre cose tali.

Da vna banda di questa Casa giustamente dritto al Sole Levante noi situaremo da vna parte l'orto, il quale (oltre la sua siepe viuua) comprenderà i pergolati d'vua da far agresta insieme con l'herbe necessarie per vso della Casa, & ancora per guadagno, cioè il zafferano, i garzi per li berettari, il guado, la rubbia, il canape, & i lini, se però non pareffe meglio à riferuare la coltura di simili cose ne' capi aperti in compagnia de' legumi. Dall'altra banda noi potaremo il giardino per li fiori, & odori co i suoi ornamenti, & compartimenti in terra. Et di la dalla sudetta siepe metteremo i grani per le minestre, come ceci, faue, & altre sorte di legumi. Et pari-

mente

mente i meloni, peponi, angurie, carchiofi, & simili. Et in questo luogo tratteremo dell' Api.

Di dietro l'orto noi coltiueremo vn luogo ferrato d'intorno per metterui i fruttari, & fare il giardino, ouero, come (in qualche parte d'Italia si dice) il Brolo, & quiui si preparerà la calmoniera, & altre piatte per inestare, & vi si farà anco vn quadro p' gli arborcelli vn poco cresciuti, & traspiantati. Continuado il giardino appresso d'vn piccolo ruscello noi situaremo il prato da pasturare, & insieme gli stroppiari, gli olmi, gli onari, & i salici d'intorno via. Et di la da questi si darà luogo alla peschiera, ò viuato de' pesci, & piu oltre poi a i prati grandi per la prouisione de' fieni, & entrata del Signore.

Fra mezodi, & Settentrione noi collocaremo i campi per li grani, & tratteremo della lor qualità, & modi di coltiuarli, & al di sopra in lungo per metà pendiuo, & per metà verso la sommità del colle, doue piu batterà il Mezodi, pianteremo il vignale, & descruiremo il modo di gouernar le viti.

Fra Settentrione, & Ponente noi poneremo in vn'altra collina, ouero in vn lato di essa la garena, cioè l'habitatione de' conigli, & piu ad alto i legnami da fuoco, & da opera: nel qual luogo non ci scordaremo niente di quel che appartiene a fare, & a intrattenere i boschi.

Faremo anco mentione del parco per gli animali saluatici, & della caccia loro, (breuemente però) perche non bisogna che vn buon Padre di famiglia perda troppo tempo dietro alla caccia. Ragioneremo dell' Aeroniera, & finalmente insegneremo con breuità, i modi & industrie da pigliar gli vcelli. Et di questa maniera non resterà niente, ouero ben poche cose da dire in materia della bellezza, & vtilità d'vna Massaria campestre, quale deue essere desiderata da coloro, che vogliono curiosamente, & con ragione viuere della coltiuatione de' loro poderi.

*Quai cose si ricercano prima che fabricar la Massaria.*

*Cap. I I I.*

**Q**VANTO alla proprietà dell'heredità, sopra che molti autori Greci, & Latini hano cò tanta curiosità trattato; nò mi fermerò ultramente, presuppouendo ouero che questa Casa di Villa, & i terreni à lei soggetti vi sia puenuta p' successione, & che voglia e acconciarla a vostro commodo, ouero che, se l'hauete comprata, l'habbiate ben dittricata, & liberata prima che fabricarla, ouero appropriarla, perche (si come suol dirsi, che la prima cosa, che si deb-

Api. Sommario del 3. lib. Giardino da fructi. Aciniera. Luogo da fare crescere gli arborcelli per inestare. Sommario del 4. lib. Peschiera. Sommario del 5. lib. Terre da grani. Vignale. Sommario del 6. lib. Garena. Legni da fuoco, & da opera. Parco per gli animali saluatici.

Aeroniera.

Caccia de gli vcelli.

Cucina prima da fabbricarsi in vna buona casa. Casa sia in tutto propria. Decreti molti per far acquisti sicuramente. Piazze pazzi conspiratori, che pazzi venditori. Modo sicuro di far acquisti. Procurar pace. Terra mena guerra. Cosa alcuna non deve il padre di famiglia tralciare.

Contentarsi. Fatica & arte necessari al padre di famiglia.

Proverbi antico.

ba fabricare in vna buona Casa, è la cucina, cioè la buona entrata, & assicuramento da intrattenerla, così il primo punto d'vn buon padre di famiglia innanzi che fabricare & ordinare la sua Casa, è d'auvertir diligentissimamente, che la sia del tutto sua, & che non habbia da far con pupilli, creditori, affittuarij, o superiori, che lo distraggano dalle sue facende: che egli habbia sodisfatto a tutte le spese, grauezze, & solennità della giustitia, & specialmente à licitationi, & decreti, che sono le piu sicure maniere di comprare hoggidi. Concio sia che si truoua maggior numero di pazzi cōpratori, che di pazzi venditori. Che sia passato vn'anno, & vn'giorno, per aspettar di vedere se sono in tanto fuscitati nuouii debiti, o pretensionii sopra quel fondo, affi di chiarir bene il suo heritaggio, ne deue spenderui piu vn sol danaro prima che non habbia intieramente riconosciuto, & tirato i cōfini cō i suoi vicini, & fatta buona amicitia co i piu fastidiosi & risiosi. In cōclusione, che egli sia libero da i Pallagi, & fuori d'ogni litigio, & che, se qualche cosa gli resta pur da fare, poi che si dice che terra mena guerra, a lui spetti piu tosto a dimandare, che a difendere. Io intendo quanto a i suoi dritti, ragioni, & liuelli dominicali, de' quali deue così non lasciar perire il minimo danaro, ca pone, o che altro si sia, come vn coppo, o tegola de' suoi coperti, il quale non acconcio, o non rimessioui a tempo ne fa poi in progresso cader de gli altri, & porta gran danno al Casamento.

*Sito della Casa di Villa con le sue pertinentie.*

*Cap. IIII.*

**Q**VANTVNCHÉ ciascuno ricerchi in tutte le cose le sue comodi, & si sforzi d'auicinarsi alla perfettione piu che sia possibile; nondimeno il prudente, & modesto padre di familia si contenta di quel che gli viene dalla gratia di Dio, & riceue in grado dalla sua munificenza quella qualità di fondo, & sito, che gli tocca in sorte, sendo certo, che ne lo eueggerlo interamente a suo gusto, ne il goderlo in perpetuo così non è in facultà sua, come ne anco a i Principi i Regni, & gli Imperij. La onde, se il luogo suo natio, o di successione, ouero d'acquisto, non è naturalmente si buono, & comudo, come potria desiderarlo, deue con l'industria, & arte di tal sorte accomodarlo, & sforzarsi con le sue fatiche di migliorarlo con tanta diligenza, che se ne possa contentare per nutrire lui stesso, & li suoi; & drizzarui sopra vna buona massaria: concio sia che egli non saprebbe desiderar piu oltre, se il proverbio è vero, che in cento anni bandiera, in cento anni ciuiera, cioè feretro.

Hora

Hora a volere in questo presupporre il sito d'vn Casamento di villa si commodo, & perfetto, che niente possa mancarui, mi parebbe cosa lontana da ogni ragione. E ben vero che se potesse trouarsi vn luogo doue l'aere, l'acqua, & la terra gli prestassero intero fauore, questo sarebbe inuero molto a proposito: ma solo i Re, & gli Imperatori potrebbero forse contentarsi de' siti de' paesi loro per esser l'vno piu caldo, piu freddo, piu sottoposto alle putrefactioni, vn'altro meno vtile à produrre frutti, & alcuni di mediocre qualità, & altri all'opposito. Con tutto ciò se ben il luogo non è in tutto fertile, come si vorrebbe, ne tanto comudo, quanto lo desidera il gran de Agricoltore Caro; bisogna nondimeno che egli habbia per il mào qualche fauore di buon'aere, perche niun'huomo di giudicio deue entrare in spesa di far laorar vn luogo pestifero, & d'aere corrotto, quantonche fosse fertilissimo, concio sia che, doue la vita è in continuo pericolo, non solamente la raccolta di frutti, ma ancora la vita de' lauatori è ogni hora in dubbio, o per dir meglio, vi è la morte piu certa che il guadagno. Verò è, che (oltre che dalla necessitā nasce l'industria, & l'artificio) non si truoua mai incommodità alcuna, che non habbia qualche altra commodità all'incontro per ricompensa, come ne' luoghi caldi si producono i buoni vini, & frutti di conserua; ne' luoghi freddi abbondanza d'acque dolci, & qualche volta salmastre, che apportano grande utilità. In altri il piu spesso quando la terra non è fruttifera nella superficie, è ella nel centro, come in pietrarie miniere, & altre cose tali, le quali si cambiano poi in migliori.

Di maniera che noi deueremo contentarci del luogo, che la nostra natiuità, o soggiorno potrà portare. Et se non è quale porrebbe vna persona curiosa, & difficile da contentare, desiderarlo, si sforzaremos di correggerlo per li modi, che saranno descritti in questo libro. Pochissime case di Villa si truouano poste in tal luogo, che non ci sia qualche cosa da opponere, come ne' luoghi piani, o eminenti mancamento d'acqua, come sono la Beoffia, & la Campagna, ancorche vi sia il terreno forte, ouero ne' luoghi alti, & di montagna troppo grāde abbondanza d'acqua in lunghe vallate, & discese, quali si truouano in qualche contrada della Sauoia, Delfinato, Quergnia, & Guascogna, ne' quali luoghi vi è piu pastura che coltura. Altri paesi sono naturalmente sabbionui, come verso Estampes, & San Maturino dell'Arciant, & ancora nella Salogna, & nel paese di Landes, i quali tuttauia non lasciano d'essere acquosi, & humidi, & altri cretosi, & geffosi, come verso Reins, Troia, & Scialone in Campa-

Nissun suo di Casa di villa perfetto.

Necessità produce l'industria. Incomodità da comoda ricompensate. Contentarsi di quello che Dio dà dona.

Campagna. Sauoia. Delfinato. Quergnia. Guascogna. Estampes. S. Maturino dell'Arciant. Salogna. Reins. Troia. Scialone.

San Leu de  
Serrans.  
Toniere.  
Vefele.  
Luoghi fa-  
fosi proprij  
a vignali.  
sanita di  
pacfe.  
Pacfe alto,  
& piano.  
Pozzi.  
Cifterne.  
Terreni for-  
ti.  
Marna e v-  
na specie di  
terra mine-  
rale in Frà-  
cia, così cali-  
da & graffa  
che fi da al-  
te terre per  
ftecchorati-  
one.  
Pozzi a ruo-  
ta.  
Conferuar  
lacque piog-  
giane.  
modo di far  
cifterne:

A magrir  
terreno.  
Piantar ar-  
bori.

Pacfe vici-  
no a fiumi.

Piacere de i  
Principi.

gna. Altri pietrosi, come verso San Leu de Serans, Toniere, Vefelè nel Delfinato, doue si troua il marmo, & altre sorti di pietre. Alcuni sono sassosi piu proprij a vignali. Come si sia, l'edificio non potrebbe trouarsi in si strano luogo, che non si possa eleggere il migliore aspetto del Sole per la sanità de gli habitatori, & accommodarlo a suo gusto: ma il punto confiste nella qualità del fondo della terra, al la quale è l'edificio di necessitá soggetto, & p causa della quale egli è principalmente fabricato. Se adanche il luogo alto, & piano, come la Beoffa, ouero la Francia, alta, ha mancamento d'acqua, bisogna fare de' pozzi, & benzerati ne' canti delle vostre corti, & vna cisterna ne' vostri giardini, & acanalare calmente i terreni, che ci siano de' solchi per dentro, che ritengano l'humidità longamente; & se il terreno è forte, non bisogna così spesso ingrassarlo, ne portarci marna, ne lasciarlo in riposo che di quattro anni vno. Et facendoui il pozzo, bisogna, che sia à ruota, & così largo, che possa cauarfene vn mastello d'acqua almeno per volta. la qual farete mettere in vasi, & aluei particolari per vso delle vostre brigate, & bestiami. E necessario sopra ogni cosa vsar diligenza per raccogliere bene tutta l'acqua pioggiana sia in cisterne, o altrimenti. Sarà la cisterna situata in parte, che possa riceuere la pioggia di tutti i coperti, & deue essere con molta cura patimentata di gesso, & di buon cemento mistura di pece chiara, seuo, & calcina viua, il tutto ben mischiato insieme, & ridotto à consistenza di cemento. la canna sarà come quella del pozzo. Alcuni gettano anguille nelle cisterne & altri pesci fluuiali per nutriruifi; affin che per il moto loro l'acqua si faccia piu leggiera, & ne succeda a vn certo modo la proprietà della natura dell'acqua corrente.

In oltre per l'incommodità della legna farete amagrir la terra in qualche luogo vicino al vostro alloggiamento con sabbia, creta, & cenere, poi ci seminarete, & piantarete quella sorte d'arbori, che giudicarete a proposito, ancorche prima che far questo, sarà bene à esperimentare qual sorte ci riesce meglio.

Se il vostro luogo si distende sino al fiume, fate che i vostri prati non ne siano tanto lontani, quanto ha da essere la Casa, la quale per la troppa vicinità de' fiumi sarebbe sottoposta à catarrri, & decadime to de' gli edificij. Non è già buono à esserne anco troppo lontano, per la comodità di mandare le raccolte alla Città, ma bisogna eleggere il sito piu alto per la giacitura della Casa. Lascio il piacere de' Principi, & gran Signori, i quali per loro delectatione habitano

l'estate

l'estate ne' luoghi acquatici eccellentemete coltiuari, ornati d'acque & preparati con tutte le delitie. Ma non bisogna, che il gusto del nostro padre di famiglia gli faccia in niente eccedere il costo, pche i Principi hanno alloggiamenti da mutare secondo le stagioni, & fare bene spesso a loro appetito di quadro tondo, & per contrario.

In luogo secco, come Bocerone, & Campagnese, & in pacfe di montagna habbiate auuertenza à situare in modo il vostro casaméto, che pigli l'Oriente, equinotiale, & ritenga del Sol. Levante de' Mesi di Marzo, & Ottobre.

Se ci è colli, edificatelo in groppa verso Levante, ma nondimeno non vi serbate la parte di Mezo giorno, ne parimente di Settentrione, a dirittura del quale farete la pianta del bosco e per contra segno, & per riparo del vostro luogo.

Compartite bene la qualità, & fondi delle vostre terre, cioè i piu proprij per li frutti per li grani, & p la prataria, & drizzate il vignale in faccia di Mezo giorno, & per piacere seminate, ouero piantate qualche pezzo di bosco secondo dalla banda di Settentrione per di fesa contra il freddo. Farete anco qualche ordine di finestre fornite delle loro contra fenestre diuerso mezo giorno per aprirle in tempo di Tramontana. Tali luoghi si trouano in pacfi di montagna, che amano grandemente il Levante, ma con tutto ciò vogliono partecipare ancora del mezo giorno per il caldo necessario.

In questo luogo si ricercano sommamente i pozzi, & per trouare il luogo a pposito di farli, bisogna eleggere il Levante in principio del suo piegare verso Settentrione, no l'Occidente, & ancora meglio verso il mezo di. Quiui doppò hauer la sera discoperta in diuersi luoghi la terra da tre piedi per larghezza, & cinque di profondità, & esserui tornato la mattina al leuar del Sole bisogna ascoltare come il terreno risuona al tocco d'vn bastone d'agrifoglio fornito da basso di qualche ruotella di ferro, & co' l'giuditio dell'orecchio considerare il suono di quel terreno, cioè se risuona come vn mortaio, ouero terra agghiacciata, o cretosa, o altra be dura, o come vn vetro fessio, o altrimenti à guisa d'vna concauità ben profonda. & è il piu sicuro giudicio. Alcuni, per far piu pronta esperienza, mettono in fosse profonde di quattro piedi spugnie, ouero palle di lana benissimo secca, & netta, & le cuoprono di fródi, o di herbe, & doppò qualche tempo le cauano fuora, & trouadole humide, & molli, fanno giudicio dell'abbóndanza dell'acqua secondo la quantità dell'humidità, & per contrario. Altri pigliano indicio dell'affluenza dell'acqua per certe piccole nuuole, & vapori, che in tempo secco, & sereno veggo

Il costo le-  
ua il gusto.

Pacfe secco  
Beoffa, Cà-  
pagna.

Colli per fa-  
bricare.

Vignale do-  
ue ricerca  
di esser fat-  
to.  
Comodità  
di finestre.

In che luo-  
go hano da  
farli i pozzi

Giudicio  
d'acqua.

**Bagnuolo.**  
Bella Villa  
sul fabbione  
Liury.

**Verbena.**

**Pozzi che  
non si gua-  
stano mai.**

**Fontane.**

**Trouar sca-  
turigini di  
fontane.**

**Tempi di  
trouar lefor-  
tiue.**

**Canali, &  
condotti di  
fontane co-  
me hanno  
da essere.**

no leuarsi da terra in aere. Sia come voglia, non bisogna fermarsi in tutto alla qualità dell'herbe, che nascono di soprauia, inanzi che fare il primo tentatiuo, perciò che fortò il ranoncolo, ouero la toffilagine, la piatagine, gramigna, cinque foglio, trefoglio, mille foglio l'acqua non è molto da longi, ma ella non val niente, non cauando si ben piu a fondo, come a Bagnuolo, Bellauilla sopra il fabbione, & in altri luoghi di Liury. Sotto la Verbena si troua qualche volta buon'acqua, & profonda secondo la natura della terra, & scaturisce dal fondo a modo di bollire, se è di fabbia rossa ouero di roccia greigia, ma non dalle bande, perche assai presto si guastano: & sopra tutto per hauer pozzi, che non si corrompino mai, bisogna eleggere terra sabbioniu, o nera, o giarosa, o piena di sassolini, mai la cretosa, ne pantanosa, ne fangosa, ne quella, doue il salice, le cannelle, le canne, o altre tai piante, che sono generate d'humore d'acqua, prouengono: per cio che, se ben tai luoghi abbondando d'acque nondimeno l'acqua non è buona, & è facile a guastarsi.

Le fontane parimete debbono ricercarsi in simili luoghi, eosi per la commodità dell'acqua, che è sempre migliore, & piu grata di quella de' pozzi, come ancora p bellezza della Casa. Et per trouar la loro scaturigine, bisogna usar di simili modi, che s'è detto de' pozzi, eccetto che è necessario eleggere verso Settentrione la parte infima delle motagne alte, che habbiano gran concauità, & siano circondate da pianure, perche in tali pianure s'ammassa l'acqua, & sgocciola per le viscere della terra. E similmente da auuertire, che tali montagne siano piene di gramigna, piantagine, coda di volpe, calamintha, saluia d'oltra mare, che si adimanda adianthos, millefoglie, camaleonte, & generalmente d'altre herbe, & piante, che prouengono senza esser piantate, & per natura sono verdeggianti, ramose, grosse, & ben fiorite. I tempi piu commodi in tutto l'anno per trouare le forse de' pozzi, & fontane, sono i mesi d'Agosto, & Settembre, conoscendosi all' hora bene la forza della fortia, quando la terra per gli eccessiui caldi dell'estate non ritiene piu dell'humidità delle piogge, & bisogna star sicuri che simili fortie saranno indeficienti, Se auuene che la fortia dell'acqua sia alquanto lontana dalla Massaria, potrà conduruisi per piccoli ruscelli, ouero piu commodamente per canali, o condotti di piombo, o di legno, o di terra. I migliori sono di legno d'olmo, o di pece di pino, doue esce la ragia, per cio che simili legni hanno in se un'humore molto oglioso, & caldo, che resiste validamente alle ingiurie dell'acqua. Doppo questi, quei di mezo, i quali vogliono essere grossi due dita, & acuti da vn lato di mezo piede

per

per entrar l'vn nell'altro. I peggiori son quei di piombo, perche l'acqua, che vi corre per dentro, acquista vna certa mala qualità di piombo, doue auuene che molte volte eagiona diffenterie, & altri simili mali, secondo tengono i Medici. Sarà ben di bisogno di saldare, & linire benissimo i canali con mistura fatta di calcina viuua, grasso di porco, o di pece ragia, & bianchi d'uoua, o di calcina, bianchi d'uoua, oglio, & limatura di ferro, perche tutte queste cose resistono alle putrefattioni dell'acqua. Et se qualche montagna impedisce il condurui questi canali, bisogna far loro strada, & fendoci alcuna vallata di mezo, deouono drizzarsi degli archi, o piatate pillastri, o traui atti a portare i condotti dell'acqua. Hor non basta hauer trouato le fortie de' pozzi, & fontane, ma bisogna anco mirare alla salubrità dell'acqua, conciosia che, consistendo la vita nostra principalmente nell'uso dell'acqua, è ragioneuole, che il padre di famiglia sia curioso d'hauer buon'acqua, poi che la principale beuèda de' luoi seruitori è d'acqua, & per ciò la migliore, & piu sana acqua di tutte è quella, che cade dal Cielo in pioggia, & spetialmente quando tuona forte. Doppo questa, l'acqua che scende dalle montagne, & si rompe fra i sassi, & le balze. Dipoi quella de' pozzi, o quella, che sorge nelle pendici delle montagne, o quella che è in fondo delle vallate. La peggiore è quella di cuoro, o palude, & peggiore ancora, & piu pestifera è quella, che non corre punto. Et quanto all'acqua di pozzo, & di fontana, la quale non è sempre, ne in tutti i luoghi trouata buona, potrà farsi giudicio della sua bontà, se non haurà niuno odore, ne sapore, se è chiara, & netra, tepida d'inverno, & fredda d'estate, facile a riscaldarsi, & presta a raffreddarsi, & nella quale i ceci, fane, & altri legumi si cuocono facilmente, & la quale, hauendo posato qualche tempo in vaso di rame, o d'argento, non ui lascia tintura alcuna, & quella, che in fra gli altri legni, è molto leggiera.

Tali luoghi producono anco comunemente le pietre. Il che si conosce al maneggiare della terra ruuida & aspra, & dalle pietre focaie, che sono sopra di quella, le quali nodimeno porrebbero esserui altre volte o cadute, o stare gittate sopra. Di maniera che si troua spesso in questi luoghi inculti, cose à sembianza di frutti, & grani amassati, & congelati in pietra: Il che si vede appresso a Monmirale in Bria, doue il legno è condensato in pietra, oltre che col'cauare se ne fa subira, & pronta esperienza. Queste pietre potranno seruirui per ferrare cosi il parco, come la vostra vigna, & d'altre commodità, senza l'vile della vendita delle pietre da far laurierii, & opere d'intaglio. ma guardateui dalle vene di queste simili pietre, & da' loro

Quali ac-  
que son mi-  
guorie.

Luoghi che  
producono  
pietre;

Vene di pie-  
tre inguan-  
tricie

inganni.

Produrre  
segala con-  
tra il natu-  
rale della  
franza Beof-  
sa.  
Turena giar-  
dino di Fia-  
dra.

Industria  
del padre  
di famiglia.  
La fatica de-  
gli huomi-  
ni adomesti-  
ca ogni co-  
sa.

Luoghi ac-  
quatici, &  
pantanosi.

Fondo del-  
la terra ac-  
quatica.

Isolette di  
Fiandra.

Fabricare  
ad alto.

Deserti ter-  
re inculte.

inganni, perche ci fanno spesso costare care le nostre fatiche. sopra tutto fate pruoua voi ò per vostra esperientia, ouero per buona in-  
formazione de i vicini, quai frutti, grani, & qual forte d'arbori ci  
fruttificano meglio. Tali luoghi nella Francia, & nella franca Beof  
fa nõ producono se non segala, che è contra il naturale del suo fon-  
do. Tutti i terreni hanno la loro proprietà a produrre frutti. Alcu-  
ni amano solamente il puro formento. La Salogna ricerca i legumi  
& qualche volta il formento, & segala insieme misti. La Turena det-  
ta meritamente il giardino di Francia è fecondissima in giardini, &  
arbori fruttiferi, come quella, che è chiamata Bria, ò Briata, per es-  
ser situata tra i fiumi di Marna, & Sena. Produce frutti, & grani in  
abbondanza, & quella, che è fra la Marna, & la Riuiera d'Aube ap-  
porta vn'infinità di fieni. Con tutto ciò la diligenza del buon pa-  
dre di famiglia può con l'industria correggere la debolezza de' suoi  
terreni. si come tutti gli animali possono adomesticarsi con la faci-  
ca, & cura de gli huomini.

Ne' luoghi acquosi, & pantanosi è necessario aiutarli della com-  
modità dell'acque, diuertendole con chiuse, sostegno, & canali à be-  
neficio, & correzione de' pascoli, viuai, ò peschiere, all'intorno de'  
piu commodi, de' quali disporrete per ordine tali arbori, & pian-  
te vtili, quali saprete essere desiderate dall'acque. Et è necessario of-  
seruare sopra ogni cosa la diuersità del fondo della terra, che ne' luo-  
ghi acquosi si truoua spesso differente, & trana, alla natura di cui sa-  
rà bene di appropriare la qualità delle piante.

La Casa vostra in tale sito farà piu forte, & piu piaceuole l'estate,  
ma di maggiore intrattenimento in tutti i tempi, circondandola d'  
acqua a guisa d'isolette, come si vede in molti luoghi di Fiandra,  
ne' quali questa commodità è familiare di potere à tempi oppor-  
tuni pigliare i pesci & gli uccelli seluatici & d'hauerli gli arbori co-  
si da frutti, come da fuoco, & da opera, senza la commodità de' loro  
pascoli eccellenti. ma la sanità vostra, & de' vostri ne sentirà lesio-  
ne, massimamente d'inverno. Perciò è meglio a fabricare all'alto,  
& lasciar l'acqua à basso per recreatione della vista, se già non haue-  
te modo di ferrare ogni cosa in questo parco per la vostra razza,  
& altro bestiam, che in questo luogo renderà assai vtile, eccetto,  
che nel bestiam da lana.

Se la vostra Massaria consiste per la maggior parte in deserti, &  
luoghi inculti, metterete la terra à lauoriero, & la renderete buona  
zappandola diligentemente, & vangandola spesso, percioche il giò-  
co, l'erba, che fa la cenere da uetri, il felice, & altre tali herbe moio

no facilmente quando la terra è spesso lauorata, & se hauete deside-  
rio di fradicarle anco piu tosto, & piu sicuramente, stercorete la  
terra i due primi anni, & vi seminarete de' lupini, ò della faua, accio  
che correggendo i viti de' vostri terreni possiate trarne qualche  
vtile, & entrata.

Le terre pietrose possono netarsi leuandosene le pietre, & sendo  
tiene gran quantità, bisognerà farne de' monticelli in alcune par-  
ti, della terra, & di questo modo l'altre parti ne restaranno purgate,  
ò, per far meglio, quando l'opere saranno à buon mercato, farà bene  
à far lauorar la terra assai cupo, & sotterrariui le pierre ben den-  
tro, coprendole di terra.

Se la vostra Massaria consiste per il piu in boschaglie, & foreste,  
potrete farne terre nouali, sterpendole interamente gli arbori con  
le radici insieme, ouero, se non ve ne son molti, basterà tagliargli,  
abrusciarli, & poi lauorar, & così fatti terreni sono soliti a rendere  
per li primi anni grandissimo frutto, percioche sendosi ingrassati  
per le foglie, & herbe di molti anni, le quali per propria natura pro-  
duceuano innanzi che fossero deserrati, è bastevole à nutrire dipoi,  
& à produrre gran copia di frutti, ma poi destituta così dal suo pri-  
mo alimento si fa col tempo magra, & non si fertile.

I luoghi sabbionui possono correggerli con letami, & altri ter-  
reni, & cose grasse, i quali con tutto ciò senza questo con l'aiuto di  
qualche acqua sotterranea in alcuni luoghi, non lasciano di rende-  
re vtile al patrone, ma ricercano riposo, & varietà di semi, come le-  
gumi doppo la segala. La maniera di conoscerli è commune. Qua-  
do la sabbia è grassa, & gialla, all' hora è buona per il grano, & qua-  
do è bianca, & secca, è buona per i legnami, & frutti seluatici. Hora  
bisogna accommodarsi alla natura de' suoi terreni, & secondo quel-  
la piantare, & seminare ne' luoghi à proposito le cose proprie,  
come legumi, miglio, panico, riso, lente, vezze, & cose che non ricer-  
cano molta grassa.

La terra argillosa, & forte, come la Bressa, & molti luoghi del Par-  
tois ricerca maggiori, & piu profondi solchi in lauorarla, & per tut-  
to in altri luoghi per lo scolare dell'acque, che vi sono naturalmen-  
te intramischiate, & per la viscosità della terra non possono così co-  
modamente scolare. Simile luogo non è così accommodato per gli  
arbori, ne per le viti, se non per alcuni arbori fruttiferi bẽ coltiuati  
& intrattenuti. Quiui douete fabricare all'alto assai presso del fiu-  
me, & pigliare l'aspetto per metà à Oriente, & per metà à Settentrion,  
percioche si fatto logò è sottoposto a putredine, & assai mal sano.

Terre pie-  
trose.

Terreni ao-  
uali,

Luoghi sab-  
bionui.

Notitia del-  
la natura  
della sabbia  
a che cosa  
gioua.

Terra argil-  
losa.  
Bressa.  
Partois.

Fabricare  
ad alto.

Terra di creta, & d'arduosa.

Arduosa e vna sorte di pietra nera, che si taglia in scaglie sottilissime, delle quali se ne cuoprono nobilmente le Case, & fa molto bel vedere quando e della bella, & eluata dalle pioggie.

Si conosca la natura del terreno. Nissuna forza buona.

Prouerbio antico.

Vignale buono.

Terra buona.

Paesi fertili in Francia. Fertilita del l'Aquitania.

Incommodita del vento meridionale.

Piu sano è il terreno di creta, & d'arduosa con tutto che sia men fertile, ma bisogna acconciarlo bene, & sopra tutto farlo vbbidire à quel che gli ama, perche il fine principale del buono Economo è di conoscere perfettamente la natura del suo terreno, & non costringerlo a produrre quel che gli è contrario per qual si voglia bonificazione, che se gli facci, che non piu frutto trahe l'huomo dalla terra per forza di quel che si tira dalle bestie per violenza, perche facendo le seruir per forza, è maggiore il danno che ne sentite per le percosse, ferite, malatie, & altri inconuenienti, in che incorrono, oltra che non durano lungamente nel lor buon essere. Dice in prouerbio antico, che il buon padre di famiglia deue esser piu intento al profitto, & longa durata delle cose sue, che alla speciale satisfatione, & vtilità presente.

Tutto il paese buono per le viti deue esser sassoso, & giarelloso, ouero pietroso, & si truoua migliore in costiera, o pendice verso mezo di, ouero verso la descesa al fiume. Questa parte non è si a proposito per il grano, ma doue ella è piu piana bisogna correggerla con stercoarlo. Fate il vostro casamento in pendice, pigliando la metà di leuante, & la metà di mezo giorno, doue non haueate da allontanarui molto dal fiume per quel che di sopra si è detto.

La miglior qualità di terra è la nera sfregolosa, & che si maneggi facilmente in fra le mani, & che si sente leggiera, doice, & grassa a maneggiare della qualità, che si truoua nel paese di Turena, Maine, & Angiù, che sono accomodate a ogni fertilità, & copia di beni, ricche di colline, vallate, pascoli, biade, vignali, & tutte sorte di frutti, ma di ragione cedono alla Prouenza, parte della Lengua doca, Guascogna, & miglior contrade dell'Aquitania, le quali per il calore del Sole meridionale producono non solamente in molto maggior copia, ma frutti d'ogni sorte molto migliori, & di maggior forza. Questo è il paese di promessa nella nostra Francia, & che non ha saluo la incommodità del vento meridionale, il quale senza il beneficio della Tramontana ci genera quasi annualmente vna infelice calamità per gli huomini, & per gli animali. Et perciò bisogna in questo paese portare l'habitatione all'alto, & coprirsi del tutto dall'aere di mezo giorno, se non quando ne maggiori freddi ve ne sarà bisogno.

In generale si conoscerà la bontà, & fertilità della terra per questi modi, se ella non si dissolue quando è mal coltiuata, se ella non di ueta fangosa per la quantità delle pioggie, ma imbeue tutta l'acqua, se d'inuerno non si fa dura nella superficie, se ella produce arbori di subito alto dritti, grossi, ricchi di rami, & abbondeuoli de' loro frutti,

Se

Se distemperata nell'acqua rappresenta vn gusto, & vn sapore dolce, se tirata d'vna fossa, & ripostau si gonfia, & s'ouapassa. Se irrorata di pioggia rende vn odore grato. Per contrario ogni terra, che non ha tutti questi segni di bontà, deue essere giudicata di niun valore, & principalmente quando ha vn gusto salato, & amaro, che produce herbe, & arbori amari, freddi, & spinosi, come bossi, felice, brulle, assentio, ginepro, lauanda, ginestro, pongitopi, & altri simili, come all'opposito i gionchi, le canelle, l'herbecine, il trifolio, euoli, rouerti, pruni seluatici, & altre cose tali dimostrano la bontà, & fertilità della terra, conciosia che le sopradette cose non si truouano, ne si no triscono se non in vene dolci della terra.

### Sito, & forma del Casamento di Villa.

Cap. v.

**F**A T T A La pace, fatta la Casa, dice il buon padre di famiglia, & l'autore della Georgica Latina mostra ben di pregiare assai le Case grandi, & che hanno molti appartamenti, ma poi consiglia di coltiuare solamente quel poco, che l'huomo può laouare: percioche, si come le gabbie grandi non fanno migliori gli vccelli, cosi non è in tutto il piu sicuro l'hauere si bello Casamento in Villa, ne di si gran quantità di campi, ne di volere possedere gradi, & superbe massarie a chi non ha possanza poi di coltiuare la sua possessione, se però l'huomo non vuole rimettersi alla discrezione de' laouatori, & conradini, i quali per il lor profitto, a guisa de' cattiuu carrattieri, trauagliano, & asciugano tanto le terre senza bonificarle, che molto poco, o niète durano in bontà. Si dice, che l'occhio del patrone ingraffa il cavallo, & che non c'è cosi buono Economo quanto se medesimo: perche si truouano pochi laouatori d' à parte, o ad affitti, che habbiano tanto à core l'vtilità del patrone, quanto il proprio, & che non trascurino qualche cosa ogni giorno.

Deue adunque stimarsi piu vna mediocre fabrica di buona qualità, & materia, & ben fatta, poco fontuosa, ma ben posta, & ben accomodata (pur che habbia vn poco d'ogni cosa) che un luogo si amolo, & magnifico, che faccia invidia a i piu grandi, ouero che in progresso di tempo astringa il patrone à venderlo. perche dice il buon agricoltore Romano, che il padre di famiglia deue cauare tanto delle sue fatiche del piccolo podere, che habbia piu da vendere, che da comprare, & che sia sempre piu gagliardo de' suoi campi, poi che, sendo bisogno, che il patrone contrasti, & combatta continuamente col loro, se il luogo è il piu forte, il patrone resta perditore, & cò danno.

Le gabbie grandi non fanno migliori gli vccelli.

Terre cacciate troppo senza essere bonificate durano poco in bontà.

Laouatori infidei.

L'occhio del patrone ingraffa il cavallo.

Nissun Economo buono quanto se medesimo.

Edificio piccolo ben tornito val piu de i fontuosi disformiti.

Deue



Non bisogna lasciar di cadere cosa al una per minima che sia. Terra caualcarà meza magiata.

Sito del casamento. Paese montuoso, & di roccia.

Ragione deue preferirsi nel dar le vedute alla casa.

La forma del casamento. Fosse. Letamari.

Deue essere ancora il casamento, & luogo di Villa visitato, & riparato spesso, percioche la decadenza di qualche parte, ò di qualche cosa, che in quello sia abbandonata, & negletta vn'anno solamente, costa tre volte piu a resarcirla, che se fosse stata acconcia vn mese, ò quindici giorni prima. Et non è in questo punto a proposito il detto d'alcuni, che terra caualcata meza mangiata, & che Villa lontana non apporta se non fia chi, & stacchetti; conciosia che io intendo, che il patrono vi habiti piu ordinatamente che alla Città, & ne faccia capitale per suo nutrimento, & risparmio, altrimenti egli hauria vna Casa, & vna Massaria piu per li suoi seruitori, che per lui medesimo, & di maggiore spesa che entrata: & per il resto io intendo che mentre starà in Villa pigli il suo passa tempo a filosofare, & a gouernare le cose sue senza diuisarsi ne alla caccia, ne a banchettare, ne a molte compagnie, a beuere, & a ben trattare i passaggieri, ne a dedicarsi oltre modo a i suoi spassi, & ricreatione d'animo.

Il sito adunque della vostra fabrica deue essere in costiera d'vna piccola collina, ò di qualche roccia, se il paese è fastoso, dirucato, & montuoso, accio che non sia raffreddata d'inuerno da i geli, ne troppo scaldato d'estate, & che il correre dell'acque, & stillicidij discendendo da alto dalla montagna non penetrino a far danno alle fondamenta. Parimente che non sia troppo soggetto a i venti, ò piogge di tutto l'anno & pigliarà le sue vedute principali verso il Sol le uante del mese di Marzo, ò di Settembre, perchè i venti che soffiano da queste parti, sono molto sani, & quel tepore del Sole, che viene a entrare la mattina in casa, mitiga; & rompe la densità dell'aere, giorno ancora che quanto piu la vostra fabrica sarà volta verso il sudetto Oriente, tanto piu facilmente potrà d'estate riceuere il vento, & d'inuerno sarà manco percossa dalle boreasche, & geli, i granari faranno da Ponente, le stalle a mezodì, & il resto a Settentrione.

Et, ancorche ciascuno fabrichi a suo modo, nondimeno la ragione deue essere sempre preferita, & farebbe l'huomo stimato di poco giudicio, se hauendo sito, & commodità, non comparisce le stanze in modo, che da vn lato della sua camera hauesse la veduta sopra il suo cortile & la principale entrata della sua Massaria, & dall'altro sopra i suoi giardini, & terre di maggiori importanza. Et per ciò p ordinare piu comodamente vn'habitatione come di nuouo, ouero ripararla a sua fantasia, bisognerà gouernarsi della maniera, che segue. Figurate vna Corte grande, & spatiofa ben squadrata in tutte le parti, nel mezzo della quale farete cauare due gran fosse per il maco, l'vna per bisogno dell'ocche, anitre, & altro bestiami, l'altra per ma-

cerare,

cerare, & mollificare stroppe, vinci, teggie, cerchi, & altre cose tali, medesimamente, per la putrefazione de' vostri letami, & piu oltre vn pozzo cò due, ò tre grandi aluei, ouero vasi di pietra tagliata per abeuerare i bestiami, & pollami, se però non haueate la commodità della fontana. Fate ancora due fosse da letame, l'vna per riceuere, & marcire i letami nuoui, & conseruarli per l'anno seguente, l'altra per pigliar da quella i letami vecchi, & marci, & portarle su i capi. Queste due fosse da letame deüono essere in luogo pendente alquanto, cupo, & felicato in fondo, accioche la terra non imbeua l'humidità, percioche bisogna che il letamaro stia in continua humidità, affin che, se per forte in mezo de gli strami, che vi si buttano, ci fosse mischiata qualche herba cattua, si mariscchi, ne possi pullulare quando il letame sarà sparso ne i campi. Et per questo gl'intelligenti agricoltori fogliono coprire di graticci le curature delle stalle, perchè il vento non le dissecchi, ne il Sole le abbrusci.

Questa corte di spazio di due iugeri in quadro deue essere ferrata di muraglie di due, ò tre teste, & di dieci, ò dodici piedi d'altezza sopra da terra per appoggiarui le vostre fabriche per di dentro, & per ouniare al danno de' ladri ci saranno di buoni iprocchi, ò punte di ferro, ò d'altro fitte interpostamente di sopraua secondo la commodità del vostro luogo, & la materia che potrete hauere.

In mezo della muraglia per dinanzi, che haurà il suo aspetto verso Ponente, farete la vostra porta cò'l suo portale di sopra per poter metterli a coperto quando piousse, & farà la porta così alta, & larga, che vn gran carro di fieno ò di paglia possa comodamente entrarui.

All'incontro di questa porta verso la strada corrente farete vn seraglio di dieci, ò dodici iugeri di terra con buoni fossi attorno per pericolo delle vostre bestie stanche, ò amalate, che non portanno andar con l'altre, & ancora per lasciarle riposare, & ruminare al sereno ne' gran caldi.

L'alloggiamento per il vostro lauoratore sarà fabricato bene da vn lato della gran porta a man sinistra, & pigliarà luce sopra la strada verso Ponente, non ostante che il suo portico, & camere saranno sopra la Corte verso Leuante. La sua cocina sarà alta, sfogata, & grande, accioche il palco di sopra non sia a pericolo de fuoco & che tutti i suoi famigliari, & seruitori possano da ogni tempo comodamente capirui. Il forno haurà il suo colmo fuori del casamento, & la bocca riuscirà presso alla caminata, & haura il luogo da burattare le farine di sopra.

A ma sinistra dell'entrata del detto portico ci sarà vn ridotto per

Pozzo.

fosse da letami.

Muraglie della corte.

Porta del casamento.

Seraglio per palcosio.

Casa del lauoratore.

forno del lauoratore. Ridotto per la lauoratore.

i latticinij

Camera del  
Lauoratore.

Granari.

Stalle de ca  
ualli.Camera de  
seruitori.Stalle de  
buoi.Stanze di  
cani.Entrata del  
la casa del  
padre di fa  
miglia.

Verone.

Cucina.

Torcoli, &  
pressori.

Canoue.

Vedute prin  
cipali a le  
uante.

Necessarij.

Granari.

Pollaio.  
Volatili.

i latticinij della lauoratora, & per conseruare le sue cose da viuere, & di sotto la caneuua, la discesa della quale sarà a caterata per scendere dritto a punto all'entrata del portico, & le scaffa da piatti & scudelle dentro il ridotto sopradetto.

Dall'altra banda del portico sarà la camera da dormire per il lauoratore, & vn'altra contigua per li suoi figliuoli, & serue. & continuando queste due Camere neaggiungerete vn'altra assai capace, l'entrata di cui sarà sopra la corte, per mettervi le sue legna, & li suoi instrumeti da lauorare, & altre cose necessarie, & la parte di sopra questa Casa seruirà di granaro per li frutti, legumi, semi, herbe, & radici, che vorranno conseruari.

A man dritta del portale entrado faranno le stalle de' caualli con vna camera terrena assai grande, che s'abbracci co'l gran portale per farci dormire il carratiere, & altri seruitori, & ancora per ridurui i collari, selle, briglie, & altri arnesi de' caualli, & continuando le suddette stalle de' caualli farete ancora le stalle de' buoi, & vacche, & qui appresso la stalla de' cani, & di sopra a tutte queste stalle il luogo da riporre i fieni, & paglie, & altri strami per gli animali.

All'opposito della gran porta della vostra Massaria deue drittamente rispòdere l'entrata della vostra habitatione, la quale per vna scala di due rami d'orto, ò noue gradi al piu, & co'l suo verrone condurrà al primo piano di quella, & dalla banda dritta della ditta scala locarete la vostra cucina, & stanza per due, ò tre seruitori per la vostra persona. Poi continuerete il luogo de' vostri torcoli, & pressori d'vnuo, & da far i vini, & dall'altra parte la caneuua da metterli. Farete l'entrata nella vostra camera, retrocamera, & guardarobba per il lato dritto, & lasciarete altrettanto alloggiaimento dall'altra banda per gli amici, & forastieri, & farete le vostre principali vedute, & finestre al leuante, & riseruarete anco alcune finestre sopra la Corte per hauer vista sopra le vostre genti, & sapere chi va, & chi viene a casa vostra: & in fine di ciascuna retrocamera farete vn necessario per bisogno d'ambidue questi corpi d'alloggiaimento. & i fici inferiori de i detti necessarij seruiranno per li lauoratori, & sue brigate.

Il colmo, & la parte superiore delle vostre camere seruiranno per li granari, da un lato per la segala, & formento, & dall'altro per li legumi, i quali granari hauranno finestre piccole verso Tramontana, per essere quella parte del Cielo la piu fredda, & manco humida, & le qual due cose vagliono molto a conseruare longamente i formenti.

In capo delle caneuue posarete il pollaio, & coperto per altri vcelli, & parimete in capo de i luoghi de' torcoli, & tiazzii metterete

la

la colombara de' colombi calzati. Il pollaio sarà fabricato di maniera, che la parte inferiore possa seruire per gli vcelli da acqua, come ocche, anitre partitamente, & il di sopra a gli vcelli del cortile con le loro nidaruole, & cestoni da couare, & sedare, & sarà bene a far di sotto dal Pollaio qualche separatione per li polli di India, sotto il palco de' quali alloggiarete i faggiani in vn ferraglio di cantinelle, ouero latole di legno. Quanto à i pauoni voi lasciarete loro la libertà d'alloggiarsi per tutto doue vorranno.

Appoggerete le vostre stalle da pecore, & porci contra il mezzo di, di forte che non habbino luce se non sopra la Corte, & al principio ouile farete vna separatione di graticci assai alti p separare gli agnelli dalle madri, & i becchi similmete, & giogendo al pecorile inalzerete due ferragli di muro ben cementato da tutte le bande, l'vno p le troie, l'altro p li verri. Del medesimo modo farete vn'altra stalla a parte per le capre, & capretti, & la parte di sopra seruirà di granaro, & per gli strami, & altri cibi da nutrire questi animali.

All'opposito di queste stalle d'animali farete la grangia co' la sua gran porta della larghezza del traue di mezzo per dar luce à i battenti, & accioche su'l portale possano gli vcelli mettersi a coperto quando pioue, ouero quando il Sole è troppo ardente.

L'vna delle bande della grangia sotto i tre traui per il luogo seruirà per metterui la segale, & formento, & l'altra banda dell'istessa misura per metterui i legumi. Lo spazio di mezzo sarà della larghezza del portale co'l suo solaro di sopra.

Et fra le stalle delle pecore, & de' porci giustamente dritto al portale della grangia farete vn luogo di altezza competete in forma di seggiotta per mettere a coperto i vostri carri, carrette, barozze, aratri, erpici, & altri instrumeti, & arnesi da lauorare, se però non vi piace piu di far questa seggiotta sotto la colombara posta su le colonne, se nõ hauete autorità, come hanno i gentil'huomini feudatarij, di far colombara massiccia fino in terra à guisa di torre. Il che è permesso solo à i nobili, che possedono feudi.

Per di sotto via, ouero da vn canto della vostra scala secondo la larghezza del corpo della casa, il vostro lauoratore entrerà ne gli hortali. ma voi ci entrerete per vn'altra scala, che farete descendere dalla vostra camera in quelli. L'vno de' quali hortali da banda destra sarà per l'herbe, & cose da minestre, & l'altro per li compartimenti in terra, & legumi insieme co'l lungo de gli alueoli dell'Api.

In capo del gran viale, il quale tirerete dalla vostra scala fino al muro del giardino de i fruttari in fra li due hortali senza altro serra

Colombadi  
colombira  
calzati.Stanza per  
gli vcelli  
da acqua.Polli di In  
dia.

Faggiani.

Pecorile.

Porcile.

Stanza per  
gli agnelli.Stanza de  
becchi.Stanza del  
le troie.Stalla p le  
capre.Grangia a  
vn luogo  
grade & spa  
cioso coper  
ro, nel qua  
le si confer  
ua i mani  
poli del for  
mento nel  
le spiche, &  
i fasci di al  
tri fruti nel  
loro gli  
que o bachel  
li p batter  
li poi a co  
perto quan  
do si vuole.

Seggiotta.

Entrata ne  
gli hortali.Hortali, &  
loro diuisio  
ne.

B

glio,



Pozzine  
gli horti.

glio, ò separatione che di due siepi viue, farà il giardino de i frutti separato da gli altri giardini per vna muraglia, che attrauerfi da i due lati del ferraglio di tutto il vostro luogo. Et nel mezo di questo grã viale ci farãno de' pozzine per adacquare per còdotti, ò canali di legno quel che farã di bisogno ne' giardini, se però non vi piacesse piu di farci venire la fontana, & cercare le fontane, ò farci vna cisterna ben cementata per conseruare l'acque del Cielo.

Erolo.  
Pascolo.

Il giardino de i frutti farã il ferraglio del vostro alloggiamento, p il quale voi entrerete nel vostro pascolo sopr' il piccolo ruscello che farã verdegiare il giardino de i frutti à ligo del qual ruscello, & anco della peschiera farete le vostre piãtate di teggie, stroppe, vinci, & vmini. All' entrata del vostro giardino de i frutti al dritto dell' orto farete da vn lato il luogo da far nascere gl' arbori degl' acini, & dall' altro da metterui gl' arbori bastardi, ò seluatici, che vorrete uestare, & p mezo l' ordine de gl' arbori fatti già grandi, & uestati, & al capo di sotto piãterete p ordine altre teggie, & stroppe, le quali potranno p lor comodità riceuere il fresco, & Phumidità del piccolo ruscello.

Aciniera.

Bastardiera

Stropperi.

Portale di  
dritto.

Il portale dalla bãda del prato per la vostra viciã particolare, farã fornito di due trauate piccole sopra vn' architrave senza piu con quattro, ò cinque merli di sopra, & chiuso con vna buona porta, cõciosia che per quella voi entrerete in Casa, & n' viciãrete secretamente a vostro piacere senza saputa de' vostri, ne haurete il cattiuo odore delle stalle, & del vostro cortile grande. Et a questo fine haurete vn' viciã particolare dalla stalla nel giardino p poter cauare i caualli.

La fabrica  
deue essere  
secondo la  
entrata.

Io intẽdo nondimeno, che la fabrica sia fatta secõdo la rẽdita delle Terre, & che (come dice Cato) la Casa nõ cerchi le terre, ne le terre la Casa, percioche i grã casamenti, & ferragli costano assai a farli & a mantenerli, & i casamenti piu piccoli di quel che conuiene alla rẽdita delle terre, sono cagione di far perdere, & guastare molti frutti.

### L' ufficio del padre di famiglia.

Cap. VI.

Il padre di  
famiglia de  
ue haure  
cognitione  
delle cose  
rusticane.

**D** I S P O S T O in questo modo l' edificio, io presuppõgo che il padre di famiglia sia huomo molto intelligẽte delle cose della Villa, conciosia che chi non le fa ouero piglia altro piacere: & occupatione, bisogna che de necessitã si sottometta alla conscientia d' vn lauoratore, che lo ingannerã su gli occhi suoi, & gli deteriorerã assai le sue terre, & la sua Casa senza vn mondo di liti, che gli susciterã, ò ch' egli si fidi d' vn fattore, gouernatore, ò commesso, che haurea intelligentia co i Contadini, & gli farã credere la metã di quel

che

che farã. Non c'è di meglio che l'occhio, & la presenza del patrone ben' intelligente dell' Agricoltura, & che ne tien conto per suo vtile proprio, & serba in se il principal carico, & ha continuamente cura di tutti i suoi huomini, ne affitta à robba, ò danari se nõ quello, che non vuole guernare con l'occhio proprio. Io non vorrei anco ch' egli facesse alcuna sorte di mercato con interuento di Notari, ne per iscritto, pche di questo modo si priua dalla sua libertã. Che egli conosca benissimo la natura, & differenza de gli huomini, de' bestiami, & delle terre, & non ci sia opera, ch' egli medesimo a vn bisogno non sappia fare, ouero molto ben commadarla. Per il manco, che egli ne intenda i termini, le stagioni, & le maniere solite, percioche, come colui, che non vede lume per se stesso, non potrà mai dar luce altrui, così il padre di famiglia, che non intende, ne sà i modi, & le vie de' fatti suoi, non saprà mai così ben comandare, ne far l' opera se non con dispiacere, & suole prenderfi burla di coloro, che comandano, & vogliono cose impertinenti, & le quali bisogna rifare, ouero che non sono d' vtilità. La onde scriue il grande Agricoltore Cato, che quella terra è malissimo trattata, & grauemente punita, il patrone della quale non sà insegnare, ò comandare quel che è di bisogno farui, ma si riporta in tutto al suo lauoratore.

Io presuppõgo ancora, che il soggiornar del padre di famiglia sia nel luogo della sua hereditã, & ch' egli habbia la soprintendenza, & le chiauì principali d' ogni cosa, & si ritiri di Casa in secreto quãdo gli parerà à proposito, per tenere i suoi huomini continuamente in vñcio. Et per questo gli habbiamo assegnato nella Casa vna porta di dietro in capo del suo ferraglio. Ne vada alla Città, eccetto che per li suoi negotij principali, & faccia gouernar le sue liti da vn fidele sollecitatore, à cui nõ darã anco saluo che la copia solamente delle sue piu importanti scritture, ne vada in persona alla Città, se nõ verso l' inuerno quando i suoi raccolti saranno già fatti, & spedite le sue sementi, & fatiche primiere, accioche d' vn stesso modo egli attẽda alle sue cause, & alla esattione de' suoi crediti. Io desidero, ch' egli sia piaceuole cõ i suoi, & che non comandi lor niente mai in colera: perche l' huomo non piu che il cauallo, non vuole essere ruuidamente trattato. Che parli familiarmente con essi, rida, & butli con loro alcune volte, & permetta, ò dia loro occasione di ridere parimente, & allegrarfi, atteso che le loro cõtinue fatiche vengano ad alleuiarsi in parte, quãdo conoscono la benignità, & grata cortesia del loro signore. Non vorrei però, ch' egli si facesse loro troppo domestico p il pericolo di nõ essere poi sprezzato da quelli. Ne bisogna, che icuo

Qual cose si  
debbono af  
fittare.

Comandar  
bene.

Le chiauì  
principali  
d' ogni cosa.  
Porta secre  
ta.  
Gouernar  
liti.  
In che tem  
po il padre  
di famiglia  
deue habi  
tare nella  
sua villa, &  
a che tem  
po andar  
alla Città.  
Padre di fa  
miglia piace  
uole.  
Lo huomo  
vuole esser  
piaceuolmẽ  
te trattato  
Troppo grã  
domestici  
chezza.  
Buona dissi  
mulatione.

Buona diffi-  
mulatione.

pra loro i suoi disegni se non qualche volta per modo d'intenderne il loro parere, & fanga il piu delle volte di far le cose secôdo i loro ricordi, quantunque egli le hauesse ben prima cosi premeditate, peche laorano di miglior animo, quando pensano, che la cosa venga per loro opinione. S'intrattenga bene co' i suoi vicini, & li soccorra nel le loro necessit . Non presti per  loro se non molto assegnatamente, & quello, che amer  altrettanto di perdere, quanto di ridomandar que volte, se non in caso di loro estremo bisogno.

Come si de-  
ue prestare.

Sopporti l'importunit , & fastidiosa natura di coloro, che conoscer  portargli inuidia, & non faccia mai romore con essi, ne li dia occasione d'alcuna mala sodisfattione, ma, dissimulando quello, che conoscer  della loro natura, li faccia piacere quanto potr , & sar  a proposito, se ben sapr  di non hauerne   ricevere alcuna ricognitio ne gia mai. Di questo modo potr  trouare pace, & riposo.

### L'Vfficio del Massaro,   lauratore.

#### Cap. VII.

**F**Ate elettione d'un lauratore fra le due et , forte, & robusto del paese, & territorio della vostra Massaria, se   possibile, & che   per voi stesso, ouero per relatione di persone fedeli lo conosciate longo tempo per huomo da bene, la moglie di cui sia da fatti, & intelligente delle cose   lei pertinenti, & i figliuoli ben costumati. Che non habbia Massaria,   heredit  presso alle cose vostre. Che sia da giovent  indurato, & ben sperimentato alle fatiche, & negotij di villa, ouero per il meno di molta diligenza, & buon uolere, per poter piu tosto imparare la professione delle cose della campagna. Che non sia pegro, vagabondo, litigioso, ne tauerniere. Che sappia regular bene i suoi appetiti, & gli huomini   lui soggetti. Che non lasci andare le cose in lungo, ne in rouina. Sia il primo   leuare & l'ultimo   andare   letto. Non frequenti i mercati, & fiere delle citt , & castella, se non per suoi bisogni. Non toleri, che si faccino noue strade, sentieri,   varchi nelle sue terre. Non riceua ad albergare alcuno, se non   grande amico del suo padrone. Tutra la sua famiglia, & seruitori h  da essere vestiti piu tosto   utilit , che   volupt . Sopra tutto per ripararsi da i venti, dal freddo, & dalla pioggia, per il che seruiranno vestiti, & mantelli fatti di pelli, cuoi, mantelli con capucci, ouero tabarroni. Di questo modo non ci sar  giornata cosi aspra, che non possano laurare in campagna. Non tenga altri al suo seruitio, che per beneficio del patrone. Non deue negoziare, ne trafficare per se medesimo, ne im-

Vestimenti  
da contadi-  
ni.

piegare

piegare i danari del patrone in bestiami, & altre mercantie, percioche questi traffichi disuiano, & impediscono i lauratori d'attendere   i fatti di casa, ne possono rendere mai buon conto   i parroni. Et se si dimanda loro i danari, che deuono, mostrano mille vscite, & spese in cambio di danari. Si guardi di far contratti doppo hauer beuto, & non lasci precorrere niente sopra le sue fatiche, conciosia che vn palmo di terreno perduto in vn'anno, ne vale vn piede due anni dapoi. Ne   bisogno che i sappia leggere,   scriuere, ouero che faccia tenere conto da altri delle sue spese, perche su la carta s'accaccia ogni cosa. Non lo fare anco render coto di si longo tempo di piu cose, che la memoria sua possa conuportare. In somma vn buon lauratore deue essere pacifico, patiente, attiuo, & bisogna che sappia   gouernare, & far di nuouo tutti gl'instrumenti necessarii   laurare. altramente, se non mancar  che vn sol manico   vna zappa,   vn chiodo   vn cauallo,   alla caretta, bisogner  che egli habbia vn carratore, & vn marescalco salariati. Che egli habbia de gli arnesi, & instrumeti rusticani due volte piu in riserua di ql che ricerca il numero de' suoi operarij, per non andar per niente in imprefito da i vicini, altramente perderia piu in giornate otiose, che non spenderia nella compra de' ferramenti, & instrumeti bisognuoli. Et faccia cosi bene la sua opera la prima volta, che n  accada   tornarui la secoda, perche, quando si vuole emendar quello, che per imprudenza,   negligenza si   macato, la cosa   gia deteriorata, che   danno del patrone, & non rende dipoi tanto, che ricopensi la perdita, & possa r der quell'vtile, che solea. Che egli habbia c tinuamente l'occhio sopra i suoi huomini, & visiti ogni sera tutti i suoi animali, & ogni mattina lo stato delle sue terre, ne lasci allentire le sue bestie sotto la fatica, & sappia le medicine, che bisognano loro per le percosse, torcim ri, & altri incouenienti, & anco per le mala trie de' suoi famigliari. Sia sopra tutto verdadiero, & osterui la sua parola. Non sia frequente nel giurare, & dia tale essemio di se alli suoi, che gl'induca   portargli riuertenza: percioche, si come la semplice, & veriteuole parola fa stimare l'huomo, cosi la bestemmia, & il ciarlare inutile, lasci ,   da beffa insieme con la vita di cartiuo essemio lo rendono   tutti contennibile. Che mangi, & beua delle medesime cose che i suoi seruitori, ma in tauola separata. Che gli paghi bene. Li comandi piaceuolmente, & non dia loro nulla anticipatamente se non in disgratia di loro perdita,   malartia.

Et se voi li date pur qualche pezza di terra ad affitto, pcioche in t do ch'il principal carico sia vostro, n  lasciate corrergli vn termi-

N  bisogna lasciar per-  
der pur vn  
palmo di ter-  
ra. Saper  
leggere, &  
scriuere n   
  necessario  
  lauratore.  
La cartari-  
cene ogni  
cosa.  
Cose che    
lauratore  
si richiede  
di sapere.

Pagar i ser-  
uitori anti-  
ciparamen-  
te inutile.  
Correre ter-  
mine sopra  
termine.

Prouedere nelle necessita.

Esigere troppo dai lauatori  
Natura del Normado.  
Natura del Picardo.  
Natura del Francefe.  
Aftuto Briaso.  
Feroce Briaso, & Goffo Briaso.

Natura del Limogino.  
Natura del Guafcone.  
Prouezale.

Poitueino.

Ouernaco

Anguino.

Turenese.

Mancenuse.

Sciartrese.

Queste cõplifioni di popoli possono applicarsi etian-

dio alle nature dei popoli de paesi, & regioni di Italia.

Bocerone, solognese.

Capagnoli.

Borgognoni valeri & di buono animo ma ostinati.

Presagio di pioggia.

ne sopra l'altro per nõ farlo negligete, ifcusando nõdimeno le importunita de tempi, & nõ risparmiandoli nelle cose, che vi chiederà per sue necessita, sia ò per intrattenimento della vostra casa, ò per reparatione delle cose, che vi appartengono. Ne lo stringete tanto, che habbia cagione di lamentarsi, pche porrebbe farui danno in tal conto, che non ne dubitareste. & notate, che l'effigere troppo dal laouatore lo fa spesso, ò negligete, ò ladro. Dateli piu lode, che biasimo, & cõsiderate bene di che natione egli è, perche se è Normado, uo le essere governato piaceuolmete, & il Picardo ardentemente. Il vero Fracefe è pronto, & inuentore di cose, ma non si dà fretta se non p necessita. Voi hauete à eleggere fra l'astuto Briaso, & il feroce Briaso, & il goffo Briaso. Il Limogino è diligete, & risparmiatore, ma se nõ gl'hauete l'occhio adosso, farà piu tosto l'utile suo, che il vostro. Il Guafcone è caldo, & subito alla colera. Il Prouezale superbo, & che nõ vuole essere ripreso. Il Poitueino cauteloso. & l'Ouernaco paziente del tempo, & della fortuna, ma se fa doue sia il vostro guadagno, vorrà parteciparne (potendo) l'Anguino, Turenese, Mancenuse son astuti, fortili, & amatori del lor guadagno. Il Sciartrese, Bocerone & Solognese laboriosi, quieti, pprii, & che mettono in riserua. I Capagnoli, & Borgognoni valeri, & di buon volere, ma ostinati, & bisogna lasciarli spesso fare a suo modo fino alla pruoua del cõtrario. A tutte le quali complessioni non solamente il padre di famiglia, ma anco il laouatore deue accomodarsi, & de' peggiori eleggere i migliori, & guardarli molto bene di quel che può fargli nocimento, ò impedimento. Considerado, che si come i terreni sono differenti, & amano particolarmente quel che loro aggradisce, così alcune persone si truouano piu a pposito, & atte a vna cosa ch' à vn'altra.

*Che il laouatore deue hauer cognitione de' presagij delle piogge, venti, bei tempi, & altre diuersità di tempi.*

Cap. VIII.

**S**E ben il vostro laouatore non ha da essere letterato, nõdimeno per loga, & assicurata esperienza deue hauer intera cognitione de' presagij delle piogge, de' venti, de' bei tempi, delle mutationi, & cambiamenti del Cielo, delle parti di tutto l'anno, & delle qualità di quello, dell'impeto de venti, borasche, folgori, tuoni, freddi, geli, & gragnuole, accio che secondo le stagioni opportune metta mano a i laouatori, & faccia laouare i suoi operarij.

Egli farà giudicio di pioggia p tali, & altri simili segni. Se la Luna nuoua ha le sue corna oscure, & se essendo piena hà vno, ò piu

cerchi

cerchi neri, & spessi. Se la luna ha vna faccia, & colore laguido. Se il Sole è rosso al suo leuare, & subito di poi si fa nero. Se all'intorno de' raggi del Sole leuate apparisce vna piccola nuoua oscura. Se al suo tramontare ha vna piccolà nuoua dal lato manco vicina a se. Se gli vcelli palustri si lauano cõtinuamente nell'acqua. Se la cornachia bagna la testa alla margine dell'acqua, ò vi nuota dietro, & granchia forte su la fera. Se l'ocche gridano, & volano piu dell'ordinario. Se l'Api nõ s'allontanano molto dalle loro casette. Se l'aerone vaga & si volteggia per li capi tutto malenconico. Se i buoi mangiano piu del solito. Se giacciono su'l lato dritto, & guardado uerso mezo giorno si leccano l'onghie all'intorno. Se i lupi scorrono appresso le case. Se i ragni cadono abasso senza essere abbatuti dal vento. Se i cani si sfregolano sopra la terra. Se i colõbi ritornano tardi alla colõbara. Se le mosche mordono piu fieramente del solito. Se il suono delle càpane si ode piu facilmente. Se le gru lasciano le ualli, & se ne ritornano di troppo buon' hora. Se nell'estate l'apa piu che non tuona. Se gli Afini, & Muli senza cagione presente si fregano lungamente l'orecchie. Se i galli cantano incontinente che il Sole è tramontato in altro tempo che d'estate. Se i garzi da berettari appesi in qualche luogo della casa si ferrano tirado dietro le lor punte, & pigliado una nuoua forma senza alcuna sprezza. Se le passare garricano la mattina. Se le rane gracchiano piu del cõsueto. Se le uacche guardano al Cielo, & spirano cõ le narici nell'aere. Se l'oglio scintilla nelle lumi ardenti. Se il trifoglio stringe, & raccoglie le sue foglie.

Predirà similmente abbondanza di pioggia, se le nuouole sono oscure, profonde, & grosse. Se le gocce dell'acqua, che cade dal cielo, sono biancastre, & cadute fanno di gran bulle. Se la pioggia distilla così dolcemente, & comincia a cadere con gocce delicate. Se l'acqua caduta in grande abbondanza a terra senza uento è incontinente imbeuuta dalla terra. Se l'acqua de' paludi, & laghi senza calori del Sole si riscalda piu che non suole. Se le galline cõ i loro polcini si ritirano subito al principio della pioggia ne' loro pollai, ouero se la mattina escono tardi, & quasi per forza in pastura. Se l'arco celeste detto Iris si piega uerso mezo giorno, ouero se apparisce doppio, triplo, ò quadruplo in Cielo.

Prouederà il tempo di neue in inuerno, se uede che le nuouole d'oscure diuentano come biacstre, massime soffando Tramontana. Se all'intorno del Sole, ò della Luna si ueggono molti cerchi pallidi, ò rossi a mezo. Se durando i gran freddi, l'aere si fa grosso, se con molti segni di pioggia si conosce esser uicino il freddo.

Presagio di abbondanza di pioggia.

Presagio di neue.

Gragnuola.

Farà giudicio della gragnuola, se à tempo nouo, ò all' Autunno vede, che le nuuole di nere, & oscure diuentino biancastre, ouero se circa il mese d' Aprile con molti segni di pioggia soprauiene vn ml scuglio di nuuole oscure, & biancastre.

Prafagij di venti.

I prafagij de' venti sono tali. Se il Sole nel tramontare si mostra rosso. Se il Sole va à basso fra nuuole rossigne. Se il Sole tutto il giorno, ouero longo spatio innanzi il tramontare hà hauuto vn colore di porpora, & se coricandosi apparisce piu grande del solito. Se la Luna hà vna faccia rubiconda. Se le nuuole in tempo bello, & sereno si leuano in alto. Se le nuuole appariscono in Cielo raccolte in forma d'vn branco di pecore. Se i boschi & la sommità de' monti fanno qualche romore. Se le stelle corrono da tutte le bande. Se le stelle paiono piu grosse, & risplendenti del solito. Se tuona di mattina, ouero d'iuerno. Se d'estate tuona piu forte, & piu spesso che non balena. Se il suono delle campane hora s'ode facilmente, hora non puo sentirsi. Se le passare garriscono oltra modo. Se i cani si suoltano per terra. Se le tele, & i piccoli fili de' ragni volano per l'aere. Se l'anitre distendono spesso, & longamente l'ale. Se l'aerone grida su la terra volando. Se la fiamma del fuoco getta molte scintille.

Prafagij di tuoni folgori, baleni &amp; fortunali.

Predirà il successo de' tuoni, folgori, baleni, & fortunali, quando vedrà che la mattina, & la sera d'estate, ò al principio d'Autunno il Sole è piu caldo del solito, & che nell'aere apparono nuuole molto spesse, & pfonde. Se il vento Turbo, che è solito d'excitare i turbini, soffia con violentia, & che l'aere sia pieno di molte nuuole spesse, & oscure. Se i giorni d'estate, ò d'Autunno sono piu feruenti che la constitutione dell'anno non porta, & che alcune volte al tramontar del Sole vn'Iride si mostra verso Occidente. Se per l'aere si velteggiano molte impressioni celesti, & fiammelle ardenti.

Prafagio di bel tempo.

Potrà assicurarsi di bel tempo, quando vedrà, che il Sole nel leuare si mostra netto, ò nel tramontare lucente, & chiaro, hauendo d'intorno molte piccole nuuole separate l'vna dall'altra rossigne, & delicate. Quando il Sole in tempo di pioggia si coricherà cò la faccia rossa, & infiammata. Quando la Luna doppò il terzo ò quarto giorno, che è noua, si mostrerà delicata, & netta. Se quando è piena, la si vede chiara, & che quella parte del Cielo, che volgarmente si dimada il camino di S. Iacomo, apparirà chiara, & lucente. Se in qual si voglia stagione dell'anno la mattina, ò la sera, cade rugiada in gran copia. Se la Tramontana soffia gagliardamente. Se il guffo doppò il tramontare del Sole si fa vedere, & canta tutta la notte senza inter-

missione.

missione. Se le mosche, innanzi che il Sole vada sotto, s'ammassano insieme, & si godono a i raggi del Sole. Se i corui s'adunano in turme, & gridano a piena voce. Se la cornacchia grida la mattina. Se le nottole al tramontare del Sole escono delle loro cauerne, & volano per l'aere ancora chiaro. Se le gru volano molto alto, ne tornano si presto abasso. Se gli vccelli di riuiera si slongano qualche poco dalla margine dell'acque.

Et con tutto che le parti dell'anno habbiano il loro principio, & fine per certi tempi, come per essemplio la Primavera ha il suo principio circa li xvij. di Febraro & il suo fine intorno alli xvij. di Maggio, & l'alre consequentemente; nondimeno il buon lauratore (oltra questo) haurà alcun segno particolare per preuedere l'entrare, & uscire di queste stagioni. cioè, s'egli auuertirà quando gli vccelli di riuiera si partono dall'acque, ouero che il Rossignuolo domestico, & il maschio precipuamente ceta piu forte di tutti gli altri. Se le gru si raccogliono insieme, & ritornano à i luoghi, di dode son venute. Se l'ocche per la pastura combattono insieme con gran gridare, ouero che le passare fuori del lor costume garrischino la mattina, dirà, che il verno è vicino. & parimente se vedrà, che il vento Zeffiro cominci à spirare, & il freddo mitigarsi, se le rondinelle ritornano à schiere, se l'anitre hanno la pancia bianca sul fine dell'iuerno, farà giudicio, che ben tosto subentrà la primavera.

Se nell'iuerno al principio de' geli s'accorge, che gli vccelli da acqua si ritirano à i fiumi, & acque, che non si congelano facilmente ouero, che le nevi, che cadono dal Cielo, siano minute, & sottili. Se le Stelle appariscono in Cielo piu lucenti del solito. Se al principio di geli viene à cadere della gragnuola minuta tonda, & bianca. Se gli vccelletti si cacciano nelle macchie, & cercano pastura presso le Città, & villaggi. Se il fuoco materiale rende vna fiamma piu lucida, & fa carboni piu accesi. Se i drappi di lana, & lino bagnati si congelano di subito. Se l'estremità de' corpi de gli huomini diuentano lubatamente fredde. Se d'iuerno le cose, che sono solite d'essere humide, & molli sono vedute piu secche. Se le gocce dell'acqua, che cade da i tetti delle Case, cadono lentamente, terrà per fermo, che il freddo è vicino, ouero che quello, che è presente, farà grande, & di longa durata. Giudicherà l'iuerno douer esser longo, quando vedrà, che le quercie abbondaranno di frutto, ouero che l'anitra al fine dell'iuerno haurà la pancia rossiccia; ouero che le vespe appariranno innanzi al fine d' Ottobre; ouero, che gli animali, che pascolano in turma, rumino la terra.

Prafagio dell'entrare, &amp; uscire delle stagioni.

Prafagio del freddo.

Longhezza d'iuerno.

Giudi=

Caldo d'efate.

Giudicarà che habbia da effer gran caldo l'estate, quando vedrà che i becchi, & pecore vecchie s'accopino infieme spesso, durando la primavera.

Constitutione dell'anno.

In somma per la constitutione d'vna parte dell'anno. potrà facilmente far giudicio di quella de'altra. perche ordinariamente se vna parte dell'anno è chiara, serena, & secca, è quasi di necessity, che la fussequente sia pluuiosa. Si come se l'Autunno vā bello, & secco, l'inuerno prossimo ha da presopporti pluuioso; & parimente, se l'inuerno riesce pluuioso, la primavera ha da aspettar secca. Et cosi consequentemente l'altre parti dell'anno vanno procedendo in caldo, freddo, humido, & secco.

Constitutione dell'anno.

Et generalmente potrà far pronostico della constitutione di tutto l'anno per lo stato, & constitutione del giorno di San Paolo, che si celebra a xxv. di Genaro, conciosia che, se questo giorno è bello, chiaro, & sereno, sarà indicio di grande abbondanza di tutti i beni della terra. Se in tal di si scuoprono delle nebbie, predice mortalità d'animali. Se pioue, ò neuca, può temersi di carestia. Se fa vento, si muoueranno guerre, & seditioni fra popoli. ouero osseruerà diligentemete qual vento soffiarà la prima notte di Genaro: perche, se farà vento di leuante, moriranno gli animali. Se vento d'occidente, morirà vn Re, ò qualche gran Principe. Se quello di mezzo giorno, l'anno sarà pestilentioso. Se quello di Tramontana, l'anno sarà interamente sterile. Se la notte sarà bella, chiara, & senza vento, sarà abbondanza di tutti i beni. Per la medesima occasione osseruerà curiosamente tutti i tuoni, che si sentiranno ciascun mese. perche, se tuona di Genaro, sarà grande abbondanza & soffiaranno impetuosi venti. Se di Febbraro, sarà mortalità di molte persone & principalmete di ricchi. Se di Marzo, bisognerà aspettare venti impetuosi, fertilità, & guerre ciuili. Se d'Aprile, l'anno sarà buono, & piaceuole. Se di Maggio, regnerà fame, & pouertà. Se di Giugno, sarà abbondanza di tutti i beni. Se di Luglio, si viuera à buò mercato. Se d'Agosto, le cose del publico passeranno bene, ma si scopriranno molte malattie. Se di Settembre, l'anno sarà fertile. Se d'Ottobre, i frutti, & beni della terra si raccoglieranno in grāde abbondanza. Se di Nouēbre, sarà gran quantità di biade. Se di Dicembre, si viuera in gran pace & à buò mercato.

Cognitione della disposizione de mesi.

Potrà conoscere la disposizione di ciascun mese dell'anno per la disposizione del giorno di Natale, & delle ferie seguenti, di maniera, che quel tempo, che farà il giorno di Natale, tale sarà nel mese di Genaro, & cosi successiuamente gli altri mesi succederanno à proportionione come gli altri giorni delle ferie di Natale.

Sarà

Sarà curioso d'osseruare se l'anno sarà tardiuo, ò temporiuo. Se doppò le vendemmie pioue, massimamente innanzi il fine d'Ottobre, l'anno sarà temporiuo. Se pioue intorno al fine d'Ottobre, l'anno sarà mediocre. Se comincia à piouere ben presto doppò il dì d'ogni Santi, l'anno sarà tardiuo, & all'hora sarà bisogno, che il buono agricoltore semini in maggior copia, percioche su'l mezo del tempo alcuni grani si corrompono in terra.

Ne deue tan poco ignorare i presagij de' buoni anni, & cattiuu, per vfar parsimonia, & conseruare quelle sorte de' grani, che preuderà douer effer cari per venderli à tempo, & luogo, con suo gran guadagno.

Et dell'anno fertile & abundante potrà hauer notitia, se vede, che nel frutto delle quercie, si genera una mosca. Se l'Autunno è bello, & sereno, la primavera mezanamente calda. Se ne' tempi opportuni cadono di molte neui. Se gl'arbori producono poca quantità di frutti. Se le riuere, & fiumi producono pochi pesci. Se il ginestro, è fecondo ne' suoi fiori. Se le noci nel fiorire son piu carche di fiori, che di foglie. Se il lentisco genera i suoi frutti buoni, & stagionati. Se le scille gettano bello, & gran fiore, ilquale non siappisce si tosto.

Per contrario temerà dell'anno sterile, vedendo che del frutto delle quercie vscirà vn ragno. Se qualche cometa apparirà in Cielo. Se la primavera, & l'estate sono troppo humide. Se la terra, & l'are sono piene di ragni, vermi, locuste, & altri simili animalucci. Se la noce hà piu foglie che frutti. Se la rugiada, & le gelate vengono fuora de' tempi. Se gli vcelli à gran schiere lasciano l'Isola, & boschi, & si ritirano à i campi, alle città, & villaggi. Se la ciuetta non soggiorna piu ne' boschi. Se ci è grande abbondanza di faue, frutti, & pesci. Se qualche grande eclisse del Sole si fa, quando le biade fioriscono, le spiche non hauranno grani. Se il seminato sarà stato fatto di grani magri, leggieri, & mezzo corrotti.

Ancora per preferuare se medesimo, & la sua famiglia da infirmità si contagiose, come d'altra sorte, che vengono per la intemperie, & cattiuu constitutione dell'aere, sarà buono, ch'egli habbia qualche cognitione de' presagij delle malattie. Hora il piu certo, & sicuro se gno è. Se al fine di primavera, ò durando l'estate, e pioue ordinariamente in grande abbondanza con caldi grandi, & vehementi senza alcun vento, ouero se i venti di mezzo giorno spirano, ouero se beno cadono piogge, l'aere sia pieno di nebbie. Se il Sole patisce qualche eclisse, ouero si vede qualche cometa, ò fiamme ardenti. Se pare, che gli arbori fiammeggino, & abbruscino. Se l'Autunno, & l'inuer

Anno temporiuo, ò tardiuo.

Presagij di fertilita,

Anno sterile.

Presagio di anno sortoposto a malattie ò a sanita.

no

no abbondano d'affai brine non piousè però. Se il pane esposto al l'aere tira à se vna certa humidità, ò mollitie. Se i cani arrabbiano. Se si vedono spesso lupi arrabbiati. Se gli vccelli abbandonano i loro nidi, uoua, & figlioli. Se è gran mortalità di pecore. Se ne paludi è gran quantità di rane. Se le muraglie s'empiono di porcellerti, ragni, rughe, & altri verminuzzi. Se per le strade si scontrano molte biscie, leguri, & serpi, & talpe vscite delle loro tane. Se gli vccelli cadono dal Cielo morti. Se nel frutto della quercia si truoua vn ragno. Se nó solamente i fanciulli, ma ancora gli huomini sono trouati gliati da varuoli, & ferfa. Se le femine grauidè partoriscono innanzi il tempo. Quando d'estate doppò hauer piousuto si genera ne' paludi grà quãtità di rane cò la schiena di colore di cenere, & la pãcia gialla. Se i Rosari, & violari germogliano nuoui fiori nel principio dell'Autùno. Se pare che l'aere voglia tutto risolversi in pioggia, & nondimeno non piousa punto. Se doppò che il Sole farà itato molto lucente, soprauiene di subito vn tempo nuuoloso senza pioggia.

*Le cose, che hà da fare il lauoratore ciascn mese dell'anno. Cap. IX.*

**P**ER il resto, accioche i suoi huomini non stiano otiosi, ne perdano pur vn minuto di tempo senza applicarlo à qualche opera, limiterà i suoi lauorieri à tempi determinati, & saprà come su le dita ciò che bisognerà fare ciascn mese, & tempo dell'anno.

Nel mese di Genaro, massimamente verso il fine taglierà i legnami da fabrica, ò da altri seruitij, quando la Luna è sotto terra: perciò che la chiarezza della Luna rende i legnami piu teneri & il legname tagliato di questa stagione durerà longamente senza guastarsi.

Letamerà i fruttari, auuertendo però che il letame non tocchi le radici. Inesterà tutti gli arbori, ò arboriscelli, che fioriscono à buon' hora, come rosari, prunedamascene, noci, pesche, albericochi, armelini, mandorli, & ciriegi. Poterà le viti per bel tempo. Lauorerà le terre secche, leggieri, & delicate, sabbioniue, piene di radici, & herbe grandi, lequali non faranno stare lauorate d'Otobre. Darà la seconda aratura à i terreni salsi, & vi spargerà sopra paglie di faue, ò di formento, & orzo. Taglierà le pertiche, & pali di falice per li pergolati, & siepi. Acconcerà, ò farà di nuouo i suoi carri, carrette, barozze, & altri ordigni necessarij al suo lauoriero. Sopra tutto non seminerà cosa alcuna, per essere la terra all' hora troppo rara, graue, piena di vapori, & simile alla lana male carmignata.

Di Febraro à Luna crescete traspiàterà le viti di due, ò tre anni,

che

che hauranno fatto la radice, nó mouendo quelle d'vn'anno, le quali nó vogliono per anco essere traposte per il lor poco vigore. Poterà i letami su i campi, viti, prati, & giardini. Farà le fosse per piantare vignali nuoui. Poterà le radici delle viti, & le fornirà di loro appoggi. Diramerà & moderà gli arbori di tutte le superfluità. Preparerà la terra de' giardini per seminarui & piantarui ogni sorte d'herbe. Arerà la seconda volta le terre per le faue, orzo, auena canape, miglio, & altre semèze simili di legumi, & minuti. Visiterà i suoi vini, massimamente quelli, che saprà essere deboli, & delicati. Accocierà le siepi de' giardini. Coprirà di letame le colli dell'horto. Pianterà i legnami, che hãno da venire di gran tronco, & le boscaglie, & gli stroppari, onari, & teggie, & altri arbori cosi fruttiferi, come seluatici. Neterà la colombara, & il gallinaro, & la stanza de' paוני, & ocche: perche qsti animali circa il fine di qsto mese cominciano a mettersi in amore, & à couare. Visiterà la garenna de' conigli p ripolarla, & accocciarui le tane. Còprerà l'Api, neterà diligetemente le sue cassette, & ammazzerà i lor Re. Comprerà falconi, sparauieri, & altri vccelli da rapina, i quali su'l fine di qsto mese metterà in muta.

Di Marzo seminerà l'auena, l'orzo, miglio, panico, canape & simili grani. Arerà la seconda volta quelle terre, che egli haurà lasciato andar vuote, & che vuol preparare per la nuoua semenza. Cauerà l'herbe cattiuè. Zapperà le biade. Piglierà i palmiri per far nesi all' hora che gli arbori sono in succo, & innanzi che faccino i bocciuoli. Ordinerà tutti i suoi giardini cosi da hortaglie, come da comparti menti, & vi seminerà i semi necessarij. Discalzerà le viti, & fruttari, accioche produchino maggior copia di frutti. Metterà del letame alle radici de gli arbori. Adunerà de' sarmenti per suo scaldare,

In Aprile planterà vliui, pomi, granati, cedri, mortelli, & le neterà curiosamente. Inesterà il fico, castagno, ciregio, & arancio. Poterà le viti giouani, perche da questo tempo piu che in altro patiscono meglio la potatura. Sarà accurato a dar da mangiare à i colóbi, perche da questo tempo truouano poca pastura in campagna. Accoppierà i caualli, asini, montoni insieme con le femine. Neterà gli alueoli dell' Api, & ammazzerà le Api cattiuè, che abbondano quando le malue fioriscono.

Di Maggio adacquerà gli arbori nuouamente piantati, toserà le pecore, rièpirà i suoi vini. Metterà insieme grã quãtità di buttiro & farà molti formaggi. castrerà i vitelli. Zapperà le viti, & i formèti.

Di Giugno preparerà l'ara, facendola nettare benissimo di tutti i pagliucci, bulle, letami, & poluere. taglierà i prati. Mieterà l'orzo &

leuerà

Mese di Genaro

Febraro.

Marzo.

Aprile.

Maggio.

Giugno

Luglio.

leuerà le superfluità dalle viti. Batterà della biada per seminarla al tempo delle semenze.

Di Luglio mieterà il formento, & grani da minestre. Farà le calme, che si chiamano à empialtro. Leuerà da i pomi, & peri, i pomi, & peri guasti, & quelli, che danno troppo carico all'arbore. Vagherà le vite la secóda volta, & sterperà le gramigne via da qlle. Spianerà, & vnerà la terra, che serà rotta, accioche il Sole nõ abbrufici troppo adétro le viti. Taglierà le legne per il suo scaldare p tutto l'anno.

Agoſto.

In Agoſto coglierà i lini, & i canapi. Raccorà i frutti di su gli arbori per conseruarli. Leuerà le foglie d'intorno alle viti tardiue, accioche riceuano maggior caldo dal Sole, Farà la sua agresta. Cauerà la terra per far pozzi, ò trouare sortie di fontane, se ne hà di bisogno. Penierà a preparare le sue botte, & altri vasi per le vendemie.

Settembre.

Di Settembre darà l'ultima mano d'aratro alle terre da semenza. Seminerà il formento, la mistura di segala, & formento, le segale, & altri grani simili. Farà le vendemie. Batterà le noci, segherà i prati tardiui. Amasserà il meligazzi, & pauerie per li coperti delle sue italle, & per scaldare il forno tutto l'anno.

Ottobre.

In Ottobre farà i suoi vini, & gl'innascellerà. Retirerà gli aranci, cedri, & limoni à coperto. Farà il mele, & cera, & caccierà le Api vecchie.

Nouembre.

Di Nouembre metterà i suoi vini in caneuu. Raccorra delle gh ande per nutrire i porci. Fara l'olio, & le casette all'Api, cesti, sporte, canestri, & corbelli di stroppe, & vimini. Taglierà falci per li pergolati, & per legare le viti, & ritirerà gli appoggi, & i frasconi delle viti.

Dicembre.

Di Dicembre visiterà spesso i suoi campi per far scolare l'acque, che si faranno ammassate per le gran piogge. Fara prouisione di letami per ingrassare i terreni lasciati uorti. Coprirà di terra, & di grassumi le radici de gli arbori, & herbe, che vorrà conseruare fino a Primavera.

### La conditione, & vfficio della lauatora.

Cap. X.

**I**O trouo, che la conditione, & vfficio della lauatora nõ ricerca punto minor cura, & diligenza del carico, & vfficio di suo marito atteso che le donne di villa, secondo la nõ oftra vñanza di Francia, attendono al gouerno delle vacche, & de' porci, così per nutrimento d'ambidue queste specie, come per la incetta del latte, buttiri, & formaggi, & cõserua de' lardi per il viuere de' fuoi. Hanno ancora le dõne la cura del forno, & della caneuu, & lasciamo loro il far de' lini, &

canapi,

canapi, & tele, far tofare le pecore, conseruar le lane, filare, & carmingnare la lana per far de' drappi da vestir la famiglia, & la coltura dell'horto dell'herbe da minestre, & parimente di gouernare i pollami, & la colonbara & la conseruazione de' frutti, herbe, radici, & semi, & ancora d'attendere all'Api. vero è che il comperare, & vedere del bestame appartiene all'huomo insieme co'l maneggio de' danari, & accordi, & pagamento de' seruitori: ma il resto, che concerné i fatti minuti, come della biancaria, delle vestimenta della famiglia & tutta la suppellettile della Massaria è veramente carico della donna. Io desidero ancora che sia vbbidente a Dio, & al suo huomo, di buon gouerno, diligente, quieta, che tenga a mano & non le piaccia di partirsi troppo di casa, piaceuole co' i fuoi, & anco seueru quando bisogna non querula, litigiosa, petegola, ciarliera, ne pegra. Che dispõga per ordine ai luoghi certi, & determinari tutti gli ordegni, instrumenti, & altre cose necessarie all'vso di casa, accioche possa trouarli facilmente quãdo bisognauo. Che habbia cõtinuamete l'occhio sopra le sue serue, & sia la prima a mettersi a laouare, & l'ultima a leuariene. La prima anco a leuar di letto, & l'ultima ad andarui. Ch'ella non lasci perdere ò andar per casa pur vna festuca, ne borbotti mai per il seruitio del patrone: percioche vn poco di pane negato, ouero dato con sdegno al suo patrone, ò alli fuoi, poco di poi può costarle vn pane; ne presti orecchie a i riporti delle persone, se non è di cosa, che molto le importi. Et bisogna che di tutto dia cõto puntalmete a suo marito. Faccia volentieri piacere a i suoi vicini. Non disuij loro i suoi seruitori, & serue, ne frequenti le case loro, se nõ quando potrà farli seruitio. ouero che si faccino nozze, & adunanze di persone. Non lasci correre le sue figliuole alle feste, & balli publici, se nõ con sicura compagnia, ouero che ella propria vi sia presente. Spinga i figliuoli i primi a laouare, rimostrandoli l'esempio del padre, per tenere in vfficio i seruitori. Non toleri di sentire, ò dir mai pur vna sola parola impudica, ò di giuramento, ò bestemia nella sua casa, & dia su la voce a i riportatori, che s'inframetton'ne fatti altrui. Ch'ella aduni, & conserui i pagliumi, & li farmenti per lo scaldare del tornio, ne lasci andar a male le stipule delle faue, ceci, vezze, & ancora de' cardì, & altre herbe inutili ad'altro, che a far buona cenere. Rẽda buõ conto alla sua patrona, ò patrone dell'uoua, & de' nascenti costi di pollami, come d'altri animali. Sappia i medicamenti naturali per curar li fuoi, ò altri, quando verra loro male, & medefimamente per le vacche, porci, & pollami: perche a condurre Medico ogni di senza urgente necessita non metteria conto alla casa. Trattenga quei, che le sono

sottoposti,

La lauatora non deue absentarsi troppo da casa.

La prima a laouare, & l'ultima a partirsiene.

Non deue lasciare andar niente per casa. Tenga le figliuole in distretto.

Non dica mai parola impudica. Dia su la voce a i riportatori.

Risparmij per lo scaldare, & per tar cenere. Cognitione de medicamenti naturali necessaria alla lauatora.



Pane duro.  
Acquarelli  
per il beue-  
re commu-  
ne.

sottoposti, in vnione, & amicitia, & non sopporti che si portino odio l'vn l'altro. Gouerni si bene il pane, che non se ne vni ecetto che di duro, & in tempo de carestie faccia de vini acquarelli per il beuere commune di casa, & che il vino serua per il suo huomo, & per li forastieri. Et i rimedij naturali, de' quali ella si valerà per foc correre li suoi nelle loro malattie, potranno essere tali, & simili à questi, ch'io descriuerò in forma di ricertario contadinesco, lascian- do gli altri piu isquisiti rimedij à i Medici delle Città,

*I rimedij, che deue saper la lauoratora per le mala-  
tie de' suoi famigliari. Cap. I I.*

Febre con-  
tinua.

PRimieramente per la febre continua, ella applicarà sopra ciascu polso de' bracci l'albumo di due oua fresche, & per di sopra poi fuligine del camino ben battuta, & incorporata con sale, & aceto forissimo, legando il tutto intorno al braccio con pezza di lino, ouero in cambio di questo leuerà l'interiora d'yna cipolla, & l'em- pirà di mirridato, & l'applicarà fortemete legata su'l polso del brac- cio dritto. Molti per questo effetto pestano acetosa seluatica, & bli- to, che è specie di cauolo, & ne fanno beuanda da pigliare mentre il maggior caldo dura. & ne fanno similmente empiastro da applicar su' i polsi. Altri mettono in infusione nell'acqua la femenza inera del psilo per spatio d'yna notte, & danno da beuere di quest'acqua con Zuccaro al febricitante.

Febre quar-  
tana.

Per la febre quartana, ò quotidiana, pigliate saluia minuta, ò, ma- cando quella della commune, hisoppo, assentio, petrosello, menta, artemisia, trifoglio segnato di bianco, & pestate il tutto insieme cò la piu grossa fuligine che trouerete nel camino & in oltre aceto del piu forte, che potrà trouarsi. & distemperate ogni cosa insieme, & fate piccoli empiastri, per applicarsi su' i polsi delle braccia. Per il medesimo effetto, immollate midolla di due pani bianchi cauati al l'hora del forno in meza inghiastara d'aceto. Poi distillate il tutto per lambicco, & ne darete a beuere circa due dita piccole al febrici tante intorno a due hore innanzi la febre.

Febre terza-  
na.

Per la febre terzana, immergerete in vino bianco della radice di lapatho dirotta lo spatio di tre, ò quattro hore. Passate poi il tutto per yna pezza, & conseruatene circa due, ò tre dita per darne a bere all'infermo yna, ò due hore innanzi l'acceso della febre terzana, ouero fate il simile cò radici di piantagine macerate in eguale quat- tà di vino, & d'acqua. O veramente pigliate tre, ò quattro dita di suc-

piantagine, ò di porcellana, ò di pimpinella, & beutelolo vn poco in- nanzi all'acceso. Et il migliore, & piu efficace rimedio, che alcuni ci truouano, è di bere a digiuno cinque hore innanzi l'acceso due oncie di succo di granato, & subito dipoi legarsi su' i polsi, tēpie, & piāte de' piedi pillule della grossezza d'vn cece fatte d'un'oncia d'vn gueto populeo, & due drāme di tele di ragno & lasciarle applicate à le parti fin che l'hora, & il dubio dell'acceso sia passato. Alcuni lo- dano molto vn linimeto cōposto di vermi di terra cotti in grasso d'occa, per fregarne la fronte, & le tēpie dell'amalato innanzi l'acceso.

Per la febre quotidiana, è buono di beuere qualche spatio innan- zi l'acceso del succo di betonica, & di piantagine, ouero bere ogni mattina vna decottione di radice d'apio, petrosello, asparagi, foglie di betonica, & di scolopendra, ceci rossi, & scorza interiora di sambuco, ouero fare infondere in vino bianco radici d'euoli, & beuerne intorno a due dita vn' hora innanzi l'acceso: ma bisogna dipoi fare ogni cosa per dormire.

Contra la febre quartana si tien per singolare rimedio il succo di verbasco tirato con vino bianco, & beuuto poco innanzi l'acceso. Il medesimo effetto fanno il succo di tosilagine, ouero farfara, det- ta altramente blarrania, la decottione della radice, & foglie della ver- bena bollite in vino bianco, la decottione del calamento, pollioto, origano, buglosa, boragine, lingua di bue, scorze della radice del ra- marigi, frassino, betonica, thimo, agrimonio, radici d'asparagi, cot- to ogni cosa in vino bianco, il succo d'assentio, & di ruta chiarifica- to, & beuuto innanzi all'acceso, il succo di piantagine beuuto con hidromele. oltre di questo, il linimento fatto con oglio di scarpio- ni sopra la schiena, piante de' piedi, palme delle mani, fronte, tempie qualche poco prima dell'acceso. La medesima virtù l'ha l'oglio lau- rino mischiato con acqua di vita.

Per far cessare il dolore di capo accompagnato da caldo grande, quale suole venire a i mietitori, bisogna mettere sopra la fronte pez- ze bagnate in acqua rosa, ò succo di piantagine, solaro, lattuca, por- cellana, & aceto, ouero battere due bianchi d'ouo con acqua rosa, & con stoppa farne frontale, ouero lauare la testa d'acqua tepida, nella qua e siano state cotte foglie di vite, & di saluia, fiori di ninfea, & ro- se, & di quella istessa acqua lauare i piedi, & le gambe.

Se la testa duole doppò hauere beuuto molto bene, si potrà fare vn frontale co'l fumo, & vapore d'yna decottione di cauoli, ouero d'all'ihora che il capo comincerà a dolere, bisogna mangiare vno, ò due pomi calimani, ò alcune madorle amare. oueramente volendo

febre quoti-  
diana.

febre quar-  
tana.

Dolore di  
capo, che  
procede da  
gran caldo.

Dolore di  
capo, per ha-  
uer beuuto  
troppo.



**Frenesia.** acconciarui lo stomaco, potrete (pigliando del pelo della bettia, che v'haurà offeso) beuere vn buon bichiero di vino a digiuno.  
Per la frenesia, che procede dalla febre continua, bisogna applica re sopra il capo del paziente, il polmone, ò il fegato intero d'vn mó tone amazzato di fresco, ò qualche pollo, ò colombo aperto pel mezzo della schiena, & applicato al medesimo luogo.

**fonnoletia** Per risvegliare gli oppressi da gran sonnoletia, è buono di far loro frontale di satureia cotta in aceto, ò far profumo alle narici cò penne di pornice, ò di scarpe vecchie, ò d'vnghe d'asino, ò di pelo humano, ouero applicare su'l braccio destro il capo d'vna Nottola.

**Vigilia.** Et, per far dormire quelli che sono trauagliati da vigilia, è molto buono a far loro vn frontale con seme di papauero, iusquiamo, latuca, & succo di solatro, ouero di latte di donna, che nutrisca femina, ouero cò foglie d'hedera terrestre, pestate cò'l bianco d'vn vouo.

**Apoplezia.** A conseruari del'apoplezia, detto altrimenti il male di San Gio uanni, con tutto che i Santi non habbiano, ne diano male alcuno, è rimedio efficacissimo à beuere lo spatio di noue giorni circa due di ra d'herba di paralyza, ò di coriàdoli, ouero vfare ogni mattina per quattro, ò cinq; giorni d'vna poluere fatta di seme di peonia, cortec cia di quercia, & similmente penderli al collo delle cortecce di quercia, ouero qualche frammento d'osso d'vna testa humana, ò qualche grano di peonia, ò vna pietra, che si truoua ne' nidi delle Ròdinelle.

**Rosfezza del viso.** Per leuare la rosfezza del viso, è buono lauarli la faccia con deco tione di paglia d'orzo, & auena, poi fomentarla con succo di cedro.

**scroffole.** A guarire le scroffole, pigliate porri con le foglie, & radice di la patho. Spremetene intorno à vna libra di succo, nel quale dissolue rete vn'oncia di piratro poluerizzato, & vno scropolo di verdirame: mischiate il tutto molto bene insieme, & di questo farete fomento ogni giorno alle scroffole.

**Vista debole.** Per chi ha la uista debole, piglierete finocchio, verbena, chelido nia, ruta, euffrasia, & rose di ciascun equal parte, & fate distillare ogni cosa per lambicco, & di quest'acqua metterete tre, ò quattro goc cie ne gli occhi sera, & mattina. E bonissima ancora l'acqua di pic coli gazzoti distillata a capello. Parimente acqua di pomi marci, mettendone due, ò tre goccie dentro gli occhi. Et per questo istesso male è buono ricuere il fumo d'vna decottione di finocchio, ruta, & euffrasia.

**Dolore doc chi.** Al dolore de gli occhi è buono far decottione di camamilla, mel lito, & seme di finocchio in acqua, & vino bianco, & bagnarui dè ro vna pezza a qua. ro doppie la quale bene espressa sia spesso sopra

l'occhio

l'occhio applicata: ouero metterui sopra latte di donna con vn bian co d'vouo benissimo batuto.

La rosfezza de gli occhi si risolue cò applicatione di pezza, ò stop pa bagnata in biachi d'oua bè battute cò acqua rosa, ò di piataginè.

Per ouuiare, che l'occhio non rimanga nero, ò rosso doppò qual che percossa, bisogna stillarui subito dentro del sangue dell'ale d'vn colombo giouane, ò d'vna tortora.

A leuare i ghiacci, ò macole de gli occhi, è buono vfare simile ri medio: ouero applicarui sopra empastro fatto d'assentio fresco pestato con latte di donna, & acqua rosa.

Per vna rosfezza d'occhi inuechiata, pigliate vn pezzetto come vna piccola noce di vetriuolo bianco, & vno scropolo d'iride di Fiorenza, altrettanto d'allume di ghiaccio, & se ne faccia poluere, la quale mischierete con vn'inghstara d'acqua di fonte: ouero fate bol lire il tutto insieme fin a tanto che l'acqua diuenta chiara, & dell' vna, ouero dell'altra acqua distillatene tre, ò quattro goccie nell' occhio.

All'infiammationi de gli occhi, è singolarissimo rimedio appli carui sopra il polmone fresco fresco d'vn montone, ò d'vna pecora: ouero farci vn piccolo empastro di polpa di pomo dolce cotto sot to le ceneri mischiato con farina d'orzo, latte di donna, acqua rosa, & bianco d'vouo. L'acqua del fiore d'ogni mese, è supremamente buona. L'occhio di lupo, ò pietre, che si truouano nel corpo alle Ròdinelle, hanno la medesima virtù portandosi al collo.

Per ritringere lagrime, & tutti gli altri humori, che descendono da gli occhi, è buono far decottione di foglie di betonica, radici di finocchio, & vn pochetto d'incenso fino, & farne collirio, & pari mente a lauare spesso gli occhi, che lagrimano, con decottione di cerfoglio: ouero distillarui qualche volta del dentro succo di vita mischiato con mele schiumato.

Per le caterate de gli occhi, pigliate vno, ò piu voua freschi dell' istesso giorno di gallina nera, & in difetto di gallina nera, d'altre galline. Fateli cuocere duri nella cenere calda, poi tagliateli in quar tri, & leuateli il giallo; in luogo di cui metterete altrettanto Zucca ro candido poluerizzato, il piu bianco, che potrà haucrli. Spremete il tutto insieme in pezza bè netta, & doppia piu che potrà farli, & l'ac qua, ò il licore, che n'vscirà, è molto buono per distillarlo goccia a goccia dentro all'occhio infermo la sera quado si ua a letto, ò a tut te l'hore del giorno. Ci è vn'altra aqua pfecta p il medesimo male, che si fa d'acqua di vetriuolo biaco, zuccaro candido, acqua rosa cò bian

Rosfezza  
docchi.  
Occhio ne  
ro.ghiazzii, &  
macchie di  
occhi.Rosfezza  
docchi in  
uechiata.Infiamma  
zione di oc  
chi.Occhio che  
lagrima.Caterate  
de li occhi.

chi d'uoua, che siano duri, il tutto passato per vna pezza, della quale acqua si dee metterè nell'occhio dopo desinare, e la sera all'andare a letto. Alcuni v'sano con felice successo d'vn'altra acqua, che è tale. Pigliate tuccia preparata oncie vna, macis meza oncia. Fate infondere il tutto insieme in acqua rosa, & vino bianco di ciascun' vn' inghiltara per lo spatio di tre settimane dentro vn' fiascho, che deurà metterfi al Sole, & leuar poi, quando non vi farà Sole.

Dolore d'orecchie.

Al dolore d'orecchie, pigliate oglio rosato, & vn poco d'aceto, gettate nell'orecchie, poi applicateui sopra vn' sacchetto di camamilla, & melilotto.

Sibillare d'orecchie.

Contra il sibillare dell'orecchie, è buono d'instillarui dentro oglio di ruta, ò di spico, ò di mandorle amare con vn' pochetto d'acqua di vita.

Sordità.

Contra la sordità, bisogna distillare nell'orecchie succo di cipolla, o di vite bianca mischiato con mele, ò dell'oglio, doue siano state cotte radici d'aphrodilli, o del succo di scorze di rape mischiato con oglio rosato.

Puzza di naso.

Alla puzza del naso, è buono d'inspirarui dentro d'vna decoctione fatta in vino bianco di maiorana, calamento, garoffani, gengiouo, & noce moscata, ouero dell'aceto scillino.

flusso di sangue pe'l naso.

Per fermare il flusso del sangue per il naso, bisogna legare l'estremità piu strettamente che sia possibile, & mettere nel naso vna tasta d'ortica pungitiua, & tener in mano foglie, & radice d'agrimonio: ouero tenere in bocca acqua freddissima rimutandola spesso. è molto approuato il fiore di saluia, la lanugine de' cotogni, & altri frutti lanuginosi posta dentro il naso, & mettere all'intorno del collo principalmente contra le vene iugulari herbe refrigeranti, come solatro, piantagine, lattuca, & altre.

Dolore de' denti.

Al dolore de' denti, bisogna far bollire in aceto, & acqua rosa radice di iusquiamo, & tenere di questa decoctione in bocca. Altrimenti pigliate vn' capo d'aglio, & fatelo cuocere vn' poco sotto la cenere calda, poi sia pestato, & messo su'l dente piu caldo, che si pourà soffrire. Parimente se ne metterà nell'orecchia dalla banda del dolore. D'altro modo, pigliate due dramme di radice di piratro peito, foglie di saluia, rosmarino, mezo pugno di ciascuno, tre fichi grassi, & farete bollire il tutto in vn' bicchiero di vino fino alla consumatione di tutto il vino. Poi piglierete vna parte di que' fichi, & l'applicherete su'l dente piu caldo, che farà possibile. è ancora buono per il dolore de' denti metterui succo d'aglio, ò

della

della ruta, parthenio, o qualche oglio caldo.

Per li denti, che si smououono, è buono di fomentarli con decoctione d'acqua rosa, & d'allume, ouero delle radici di cinque foglie, d'allume.

Per far bianchi i denti, bisogna far cenere di parietaria detta altrimenti verriuolo, radice di bieta, crosta di pane d'orzo, gusci d'uoua, d'ostriche, corale rosso, se ne farà facilmente cenere, mettendosi ogni cosa in vna pignatta di terra dentro il forno, & di questa cenere si asferghino i denti.

A leuare il cattiuo fiato della bocca, è buono lauarla con vino, in cui habbiano bollito anisi, & garoffani, o masticare radice d'Iride.

Per la puzza de' denti è buono a fregarli con foglie di saluia.

Per la tosse, pigliate hisoppo, & tosilagine, di ciascun' vn' pugno, & fichi di Marsiglia, vna damaschina, & requilicia di ciascun' vn' oncia. Fate bollire ogni cosa in acqua fino alla consumatione della terza parte, & vsate di questa decoctione due volte il giorno, la mattina due hore avanti desinare & la sera vn' hora innanzi cena. è buono ancora a pigliare de' cauoli marini detti altramente soldanella, & farli bollire vn' bollo, ò due, con vn' pugno di tosilagine, & vna cimetta, o due d'hisoppo, & ysar di questo brodo due volte il giorno.

Per la squinantia, bisogna pigliare vn' nido di Rondinelle tutto intero, & con oglio di camamilla, & di mandorle dolci farne empastro, poi applicarlo alla gola.

Contra la pleuresia, pigliate tre oncie d'acqua di cardo santo, vna cucchiara di vino bianco, sei germi d'uoua freschissimi: il tutto ben mischiato insieme sia dato tepido piu tosto che si potrà. oueramente fate cenere del membro di bue, & datene vna dramina con vino bianco, se la febre è poca, ouero con acqua di cardo santo, o acqua d'orzo, se la febre è grande. & crediate, che questo rimedio è singularissimo, se l'huomo ne vsa tre giorni innanzi. & questa cenere si fa tagliando il membro di bue in pezzi, & mettendoli su vn' focolare ben' vnito, & polito con vna pignatta noua di soprauia. Poi mettere bragie, ò cenere calda intorno alla pignatta, & bisogna rinouarle spesso fin'a tanto che si conosca che la poluere sia fatta, ne bisogna pensare che la possa esser fatta se non in spatio d'vn' giorno intero.

Per lo sputate del sangue, è buono a bere acqua in decoctione di consolida, ò di piantagine, ò di coda di cavallo, o di centinodia detta corrigiuola, ouero inghiottire vn' pezzetto di maltice.

Alla palpitatione di cuore, è singularissimo rimedio attaccarsi al

Denti che si smououono.

Denti neri.

Cattiuo fiato.

Denti che puzzano. Tosse.

Squinantia.

Pleuresia.

Sputo di sangue. Palpitatione di cuore.

collo vn pezzo di canfora, come è vn cece, ò beuere due, ò tre oncie d'acqua di bugiolosa, & di citronella. è stimato anco per valorosissimo rimedio la seguente acqua. Pigliate due cuori di porco, tre cuori di ceruo, ò di bue, noci moscate, chiodi di garofani, seme di basilico di ciascuno tre dramme, fiori d'ogni mese, boragine, bugiolosa, & rosmarino di ciascun mezzo pugno, fate infondere il tutto in malua-fia, ò hippocrasso per vna notte. poi distillate per lambiccò, & riferuate l'acqua a vso.

Arbondare  
latte.

A fare abbondare latte alle balie, bisogna che vno spesso del succo di finocchio fresco, ò del succo di biete, ouero onghia di vacca poluerizzata.

Mancabe  
latte.

Et per far perdere il latte alle donne, bisogna applicare alle mammelle radice di chelidonia grande cotta, & pestata, ouero fomentare le mammelle con osirate molto acetoso, ò empiafro di farina di faua, ò empiafro di ruta, salua, menta, assentio, finocchio, semola cotta, & incorporata con oglio di cammamilla.

stati, o rutti.

Per li statti, ò rutti, è buono pigliare à digiuno dragea fatta d'ani-finochio, coriandoli, ouero di beuere la mattina due, ò tre volte vino, nel quale habbiano bollito bacche di lauro, anisi, coriandoli, & finocchio, & di fuora applicare su lo stomaco vn sacchetto pieno di ruta, assentio, origano, & menta.

singulto.

Per fare cessare il singulto, è buono a tenere spesso, & longamete il fiato, prouocare lo sternuto, affaticarsi, patire sete. è buono ancora a spruzzare aqua fredda nel viso a colui, che singultisse, fargli paura, & mettergli sospetto. Si tiene ancora, che colui, al quale dà mole stia il singulto, alla prima volta che singultisse con pronontiare questa parola Vno, non haura che quel solo singulto.

Vomito.

Contra il vomito si può pigliare vna rostita di pane, & immollarla in succo di menta, & spargerui sopra poluere di mastice, poi applicarla calda su lo stomaco, rinouandola di tre in tre hore. Altramente pigliate due pugni di menta, & vn pugno di rose, fatele bollire in vino, & dipoi incorporatele con poluere di mastice, & la detta menta, & rose, & ne sia fatto empiafro da mettere su lo stomaco innanzi pasto. è ben vero, che, se il vomito è con febre, sarà buono a far bollire le rose, & menta. & bagnare il pane rostito in aceto. Parimente menta pesta, & meschiata con olio rosato posta su lo stomaco è molto buona a ogni forte di vomito.

Al dolore  
di stomaco.

Al dolore di stomaco, piglierete vna scudella di cenere calda, che sia irrorata di vino & mettere di sopra pezza di lino che inuolga tutta la scudella, che sarà posta sul dolore, ouero pigliate midolla di pa-

ne

ne bengrossa, immollata così calda come è il pane quando si cava del forno, in oglio di cammamilla, & inuoluppata di pezza si ponga sopra il dolore.

Per la calidità del fegato, niète è meglio, che a vsare lattuche, acetosa, porcellana, & lupoli in minestra, & beuere alcune volte acqua delle dette herbe a digiuno, ò acqua d'indiuia per rinfrescare il fegato.

Calidità di  
fegato.

Contra la gialezza, pigliate scorza di spini bianchi colti innanzi al leuare del sole circa vn pugno, ò due, tre radici di petrosello, pestate il tutto insieme con vino bianco, passate per pezza, ò stammina, & beuete di questa beuanda sera, & mattina circa due, ò tre dita. Questo rimedio è singolare sopra tutti gli altri, del qual nondimeno non bisogna, che donne grauide vsino, ma in cambio di questa, sarà bene applicare loro sopra i polsi, & le piante de' piedi scorze di quercia, fogli e di chelidonia grande, & marabio, il tutto ben pestato con vn poco di vino, & fatto in forma d'empiafro. è anco cosa approuatissima contra la gialezza a pigliare lumbrici di terra, & lauari in vino bianco, poi farli seccare, & farne poluere per pigliarne vna piccola cucchiara con vino bianco.

gialezza.

Per l'idropisia, vale a far beuanda con seme di ginestro pestato, & incorporato in vino bianco, ouero far beuanda di succo di radice d'iride, ò di asaro con vino bianco.

Hidropisia.

Per il dolore, ò durezza della milza, è buono a beuere vino, doue habbia bollito scolopendra, asparagi, & lupoli, ouero pigliare spesso à digiuno del brodo di cauoli marini detti soldanella mezzo corti.

Dolore, ò  
durezza di  
milza.

A i dolori colici niuna cosa vale piu che a beuere acqua di cammamilla, ouero decottione di seme di canape, ò vino, in cui sia stato infusa per dieci, ò dodici hore radice d'enula. a i rimedij esteriori si commenda grandemente di pigliare la pelle fresca fresca, ò la reticella d'vn montone ammazzato all'hora, & applicarla su la pancia, ouero fare vn sacchetto di miglio, semola di formento, & sale fricassato per mettere su'l corpo. L'empiafro ancora fatto di sterco di Lupo è molto utile a i dolori colici.

Dolori colici.

Par il flusso di corpo procedente da humori, è buono a beuere latte, oue sia stata estinta vna verga d'acciaio, ò di ferro, vsare riso torrificato, pigliare vna dramma di mastice poluerizzato col rosso d'vno uouo. è ancora gioueuole a fare vn'empiafro intorno all'ombelico con farina di formento stemperata in vino vermiglio, poi cotta nel forno.

flusso di corpo.

Per restringere il flusso di sangue, gioua a beuere circa tre, ò quattro dita di succo di decottione d'ortica, che non punge, detta altera-

flusso di sangue.

Stitichezza  
di corpo.

mente ortica bianca, far cristiero di succo di piantagine, vsare brodi di cauli benissimo cotti, del succo di granati, ò del granato istesso, dell'insalate di piantagine, acetosa, & lampfana.

Per lubrificare il corpo, bisogna mangiare ciriegie dolci, ò pesche, ò fichi, ò more a digiuno, forbire i primi brodi di cauli, ò di biete, ò di malua, ò di lattuche senza sale, applicare su l'ombilico empiastro fatto di mele, siele di toro, & radice di pan porcino, ciclamino, o foglie di pomi di coloquintida. Pigliare supposte di lardo, ò caulo di malua, ò di biete.

Vermi.

A far morire i vermi de' bambini, è buono bere succo di menta, ò basilico, ò porcellana, ò ruta. Similmente applicare su l'ombilico empiastro d'assentio, abrotano, & siele di bue.

Dolore d'  
hemorroide.

Per quietare l'eccessivo dolore dell'hemorroide, bisogna far linimento con oglio rosato lauato in acqua di viole, buttiro fresco, oglio di seme di lino, il giallo d'vn'uouo, & vn poco di cira, ouero bisogna fare vn'empiaistro di midolla di pan biaco macerata in latte di vacca, aggiogendoui due rossi d'oua, & vn pochetto di zaffirano. Potrà etianio prepararsi vn piccolo linimento con buttiro fresco, & poluere di sugoro abbruscato.

Flusso d'  
hemorroide.

A reprimere il flusso eccessiuo dell'hemorroide, è potentissimo rimedio il beuere vna dramma di corale rosso, ò di schiuma di ferro con acqua di piantagine. Similmente far fomentatione con decoctione di cauli bianchi in altro modo deti verbasco, ò di iusquiamo, ò in luogo di questo empiastro fatto di poluere di carta abbruscata, ò raditura di piombo, ò di bonarmino, ò di bianchi d'oua.

Calcoli del  
le rene.

A i calcoli delle reni, bisogna beuere spesso acqua di ginestro, ò di gramigna, ò d'argentina, doue sia dissoluta poluere di scorzi d'oua abbruscate, ò d'ossi di hespoli, ò d'occhio di pernice, ò di ceruello di gazza, o di membrana inceriore del durrello di gallina, o di capone. Et quanto a i rimedij eltrinseci, è buono applicare su le reni empiastro di parietaria, o di radici di ciperò, & foglie d'enula cote in vino, ma il migliore, & piu efficace di tutti è preparare vn bagno, doue habbiano bollito foglie di fio, malua, maluaelchio, viola ri, parietaria, fiori di ginestro, & canamilla, & dentro il bagno tenere su le rene vn sacchetto di semola, & di fio.

Difficoltà  
d'orina.

Per la difficoltà d'orina, è buono a far decoctione in vino biaco della radice di rape, o di pauarina, o di cardo chiamato cento teste, o di enula, o di spina bianca, o d'asparagi, o di gramigna, o di quell'herba di prati, che si dice fermabue, & beuerne. Medesimamente applicare su la verga, o all'intorno de' pudendi empiastro,

stro,

stro, o linimento di cimici de' letti, con oglio di mandorli amare, o grasso di coniglio.

Per la pietra della vesica, è cosa molto singolare a beuere succo di limone con vino bianco, ouero far poluere d'ossa di nespoli lauati prima in vino bianco, poi dissecati, di seme di ginestro, pimpinella, asparagi, falsifragia, meloni, peponi, cucuzze, di grani di litospermo, & vsarne con vino bianco. Ci è vn'herba, laquale nasce a Villa Noua le Guyard, detta da gli habitanti crespinetta, della quale la nobile Madama di Villa Noua, sorella del gia Cardinale di Bellay, fa distillare acqua a capello, la quale è eccellentissima per la difficoltà d'orina, & calcolo della vesica. il che io ho molte volte sperimentato. Si tiene ancora per ottimo rimedio a far poluere delle scorze di noci, o della gomma di ciregio, & pigliarne con vino bianco.

Pietra della  
vesica.

Crespinetta.

Per quelli, che dormendo pisciano in letto, ne possono ritenere l'orina, niente è meglio, che a mangiare spesso polmone di Cauriolo rostito, ouero beuere nel vino ceruello di lepre, vesica di porco, o di pecora, o di Cauriuolo.

Piscire in  
letto.

Per l'ardore d'orina, è buono a vsare spesso decoctione delle quattro semenze fredde, & quando l'huomo vuole urinare, tenere il membro nel siero di latte, & ancora beuere qualche volta del siero di capra.

Ardore  
di orina.

A far cessare il flusso mestruale delle donne, bisogna bere con succo di piantagine poluere d'osso di sepa, o d'osso di piede di montone abbruscato, o delle cochilie, che i peregrini portano da San Giacomo, o di corali, o di corno di ceruo, o di l'corze d'oua abbruscate, o di dodici semi rossi della semenza di peonia, ouero inghiottire col giallo d'vn'uouo poluere di garzi da panni, o di squamma di ferro temperata prima in aceto, & dipoi sottilmente poluerizzata. Et quanto alle parti elteriori è buono a far empiastro di fuligine, o raditura del fondo d'vna caldaia di rame mischiato con chiaro d'ouo, o succo d'ortica morta, cioè, che nõ puge, o di soldanella. & applicarlo su la milza, & su'l fondo del ventre. Si fa gran stima della gomma di ciregio infusa in succo di piantagine, & messa al luogo con piccole siringhe, ouero applicare sopra le mammelle foglie di celidonia.

Flusso me-  
struale.

Per li fiori bianchi delle donne, doppo che il corpo è purgato è buono a beuere con succo di piantagine, o acqua di porcellana poluere di spugna abbruscata in vna pignatta, & cochilie, o nicci di mare prima abbruscati, poi lauati in vino. Et per di fuora

Fiori bianchi.

bisogna

bisogna far fare lessiua con cenere di legno di quercia, ò di fico, ò di spropparo, nella quale si faccia bollire scorza di granati, noci di quercia, pezzi di sugoro, foglie, & radice di bistorta, ò britannica, & di prouenca, vn pochetto d'alume, & di sale, & di questa fare vna fontanatione, ò vn mezzo bagno.

Per far venire i suoi mesi alle Donne, bisogna beuere ogni mattina due oncie d'acqua d'artemisia, ò della decottione di gramigna, di ceci piselli, semenza di nespoli, radici d'apio, cinamomo, & zaffrano, radici di rape, garzi da panni, nella qual si potrà dissoluere mirra quanto è vn gran di faua. Il succo di garzi da herrettari mischiato con vino bianco è singolare rimedio per questo. Il bagno ancora è molto gioueuole preparato con acqua di fiume, doue habbino bollito artemisia, malua, maluuischio, camamilla, meliloto, & altre simili herbe, & dentro il bagno fregare l'anche, & coscie tirando a basso con sacchetto pieno d'artemisia, chelidonia, cerfoglio, apio, betonica seme di nespoli & altri simili.

Per la suffocatione della matrice si deue fregare braccia, & gambe & legarle dolorosamente, metterè ventose alle coscie, & fregare lo stomaco a basso fino all'ombilico. oltre di ciò bisogna far odori di cose puzzolenti come piume di pernice, ò scarpe vecchie abbrusciate, & da basso applicare cose odoratissime, come garofani, maiorana, thimo, ambra, lauanda, calamento, poliotto, artemisia, zibetto, foglie di soldanella, che ha il tiglio molto eleuato. Bisogna ancora far beuere tanto mitridato, quanto è vn grano di faua dissoluto in acqua d'assento, ò quindici semi rossi, ò neri di peoni abbattuti, & dissoluti in vino. Et essendo la paziente grauida, & il miglior rimedio di tutti è, che suo marito habiti con essa lei, conciosia che li sopradij sono pericolosi per le Donne grauide.

Per la matrice caduta; si deue fare vomitare l'amalata, fregare le braccia, & legarle dolorosamente, mettere ventose alle mammelle, fare profumo di cose odorifere, & per di sotto applicare cose di cattiuo odore. Bisogna far beuere poluere di corno di ceruo, ò di foglie secche di lauro con vino vermiglio molto aufero. Similmente empiafro d'agli pesti, & dissoluti in acqua, ò d'ortica fresca peitata applicata sur'l ventre fa ritornare la matrice al suo luogo, maluuischio cotto con oglio, & grasso di quaglia posto in forma d'empiafro sur'l ventre sono molto vtili. Cenere fatta di scorze di voua, di cui sia uscito vn polcino mischiata con piselli, & applicata al corpo rimette al suo luogo la madre.

Per l'infiammatione della matrice è buono gettarui succo di piantagine,

Ritentione di mestrui. Cecipiselli, & vna specie di legumi bastardato di ceci rossi & di piselli.

Suffocatione della matrice.

Matrice caduta.

Infiammatione di matrice.

ragine, di solatro, ò di sempreuia, ò applicarui empiafro di farina d'orzo, scorza di granati, & succo di piantagine, ò di sempreuia, ò di solatro.

Per l'infiammatione del membro virile il medesimo empiafro vi farà molto a proposito, aggiogendouisi qualche quantità di rose rosse secche.

Sela Donna grauida è solita da partorire innanzi termine, è buono, ch'ella vni spesso poluere di membro di bue preparata del modo che si è scritto nella cura della plerusia, ò che porti continuamente in dito vn diamante, percioche il diamante ha virtù di tenere la creatura nel ventre della madre. Si dice ancora, che la spoglia d'vn serpe secca, messa in poluere, & data con piccole midolle di pane è supprementamente buona per impedire l'aborto.

Per far partorire le Dóne, che stentano à partorire, bisogna darli beuata di decottione d'artemisia, ruta, betonica, & camamilla, ò succo di petrosello tirato con vn poco d'aceto, ò di vino bianco, ò d'hippocrasso, nel quale sia dissoluta poluere di scorza di canella, ossa di datteri, di radici di ciperò, di fiori di canamilla, di radici della saracina toda. Et quãdo la Donna è in trauaglio, & in tutto il suo sforzo di partorire, è buono a darli pane immollato in hippocrasso, ò vna cuchiar d'vn'acqua chiamata acqua chiara, che si prepara di questo modo. Mettete in infusione in vn inghiastara di buona acqua di vita circa tre oncie di canella per lo spatio di tre di, in capo de' quali passate quest'acqua per vna pezza ben netta, & dissolueteci vn'oncia di zucchero fino. Poi aggiungete circa la terza parte d'acqua rosa vecchia, & lasciate il tutto riposare in vn fiasco di vetro ben otturato per vsarne quando sarà bisogno. Questa soprarutto è singolare per ogni indispositione della madre, massime per lo suenimento, & debolezza di stomaco, diffcultà di spirito, d'orina, & molti altri.

I rimedij soprascritti sono anco molti vtili per fare uscire le secondine, & sopra tutto è buono di beuere cò vino bianco, ò hippocrasso di quella poluere, cò che gli orefei saldano gli ori, ò di carobe, ò vsare acqua distillata, ò decottione di faue, ò di fiori di zaffrano.

Per li tormini, che vengono doppo il parto alle Donne, bisogna far empiafro sur'l corpo con rossi d'uoua cotti duri, comino poluerezato, & oglio di giglio, & aneto, ouero con poluere di fiori di camamilla, di semenza di lino, & comino, farina di faue, buttiro fresco, & oglio di ruta, & aneto.

Se la matrice doppo il parto è sboccata, è buono d'applicare sur'l corpo empiafro di sterco di vacca, ò di pecora, ò di capra, aggiogen-

Infiammatione del membro virile. Partorire innanzi tempo.

Difficultà di parto.

Acqua chiara.

Secondine.

Tormini.

Matrice sboccata.

douo seme di comino, finocchio, anisi, & di petrosello con vna quantità di bonissimo vino, & in difetto di questo empiastro, potrà coprirsi il ventre della Donna con la reticella cauata di fresco d'intorno al fegato d'un montone, d'vna pecora, o d'vna capra: medesimamente hauere vna scudella di legno di platano, o di terra, & doppo hauer fregato l'orlo di essa scudella con vn capo d'aglio applicarla su l'ombilico.

Crepatura.

Per le crepature, è buono applicare al luogo empiastro di faua, & feccia di vino bianco, o empiastro di radice della minore, & maggiore consolidata, di pece nauale con vn poco di mastice. è buono ancora a beuere per spatio di noue giorni beuanda preparata di succo di radici di poligonato, & felice femina, foglie di buglossa, & di sanicula, & questo alla quantità di due dita.

Gotta sciatica.

Per la gotta sciatica bisogna applicare al luogo empiastro di midolla di pane di massaria immollato, o cotto in latte di vacca, o di pecora, agiongèndoui due rossi d'ouo, & vn poco di zaffrano. Altrimenti bisogna preparare vn'empiastro cò radici di malua, & malauischio, foglie di violari, & di malua, fiori di camamilla, & meliloto, il tutto cotto in acqua, o brodo di trippe, poi pestato, & incorporato cò rossi di vno, farina di seme di lino, grasso di porco, & oglio di camamilla: ouero piu facilmente si ha da fare vn'empiastro di sterco di Vacca, farina di faua, semola di formento, & comino, il tutto pestato, & impastato con osimele. Vero è, che, se la parte dolente tira al biancastro, & è molto enfiata, sarà buono aggiungere a gl'impiastreri sopradetti pece nauale, & vn poco di solfo. Sarà buono ancora a spremere succo d'euoli, & d'hedera, & farli bollire con oglio di ruta, & vermi, & con vn poco di cira farne linimento al luogo.

Enfiagione uentosa. Infiagione rossa.

A far risoluere vn'enfiagione ventosa, bisogna pigliare sale fricassato nella padella, & metterlo fra due pezze alla parte.

Per lenare vn'enfiagione molto rossa, bisogna fare empiastro di fiori, & foglie di viole, fiori di insquamato, foglie di solatro, fiori di camamilla, & meliloto, il tutto bollito in osierate passato p tamiso, & applicato al luogo: ouero bisogna cauar succo di sempreuina, & con vn poco di vino rosso, & farina d'orzo fare empiastro su'l male.

Maturare apostema.

Per far maturare vn'apostema, è buono applicarui empiastro di foglie, & radici di malua, & malauischio, midolla di pan bianco ogni cosa cotta insieme, poi passato, & agiongèndoui il giallo d'un vno, & vn poco di zaffrano. Vero è, che, sendo l'apostema molto frigida, potrà agiongèrli nella decoctione dell'empiastro sopradetto radici d'enula, d'euoli, di giglio, vite bianca, fiori di camamilla, & meliloto.

A far

A far venire a capo vn foroncolo bisogna pigliare farina di formento, giallo d'ouo, meli, & grasso di porco, scaldare il tutto insieme, & farne empiastro.

Forencolo.

Per il fuoco seluatico, deue vsarsi succo di porcellana, di chelidonia, di piantagine, di solatro, & di limone, & vedendosi che questo rimedio non sia potente assai, sarà bene a mescolarui qualche poco di tartaro rosso, & di questa mistura fregare le parti affette.

Fuoco seluatico.

Per ogn'altra sorte di gorte, è buono a far empiastro con succo di cauoli rossi, & d'euoli, farina di faua, fiori di camamilla, & rose poluerizzate, & applicarlo su'l luogo dolente, altramente pigliate radice, & foglie d'euoli, foglie di scabiosa, minuta cosa lida, salua saluatica, fate bollire ogni cosa in vino, poi passate per tamiso, & agiongète oglio di spico, acqua di vita, & grasso di piedi di bue, o di vacca. Altrimenti pigliate vn'occa grassa spiumata, & netta di dentro, poi metterci in corpo gattini ben norriti, tagliate il tutto in pezzi minuti con sale commune & rostite a fuoco lento. & il licore che stilerà si conferui per far linimento su la parte che duole.

Per ogni forte di gorte.

Per l'aposteme scirose, pigliate malua, & malauischio, radici di giglio, vetriola, foglie di cauoli marini, seme di lino, & di malauischio, fiori di camamilla, & meliloto. Il tutto sia cotto in eguale parti d'acqua, di vino, & d'aceto, poi passate per tamiso, & agiongèndoui farina d'orzo, & di faua, poluere di camamilla, & di rose, grasso di gallina, & butiro fresco, fate empiastro su'l male. Sarà buono ancora applicarui caldo vn'empiastro fatto di faui d'Api dissoluto in vino bianco, & fricassato nella padella.

Aposteme scirose.

Per guarire vna piaga recente, dee pigliarsi menta gentile grande, & piccola consolidata, & vn poco di sale, pestare il tutto insieme, & metterlo su la piaga. è buono anco a distillare dentro la piaga succo d'un'herba itata portata nouamente in Fracia, che si dimanda petum, & di subito fasciare la piaga, & tenere per certo, che fra tre giorni ella sarà saldata. Altrimenti pigliate frutti d'olmo, fiori di perforata, & di rosmarino, bottoni di rose. mettete ogni cosa insieme in fiasco di vetro pieno d'oglio d'vliua, turate diligentemente il fiasco, & esponetelo al Sole fin a tanto che ogni cosa sia talmete consumato, che paia esser marcio, poi passatelo per vna pezza molte volte, & teratelo in vaso di vetro per distillarne qualche goccia nella piaga.

Piaga recente.

Per tutte le piaghe così vecchie, come receti, vlcere, & cõtaminazioni di carne, pigliate foglie di piantagine piccola, malua, verbenia, di ciascun vn pugno, salua circa ventiquattro foglie. Tutte le sudete herbe siano benissimo nettate, & lauate, poi pestatele ben tutte insieme.

Piaghe vecchie o nuove.

sieme.

fieme. Fatto questo pigliate vèti oncie d'aliungia vecchia, mettetela in vna padella, & fatela fondere, & bollire cò l'herbe sudete, & quando vedrete, che il licore dell'herbe sarà consumato, lo colerete, & vi aggiungerete tato incenso, quãto è vna noce, circa vergine, & ragia di ciascun quãto due noci. Fate fondere, accioche ogni cosa riesca in forma d'vnguento, di cui vsarete per ogni sorte di piaghe. Altramente pigliate solfo sottilissimamente poluerizzato, & tamisato, & mettelo in vn vaso di vetro, & di soprauia versate oglio d'vliua tanto che soprãnuoti quattro, ò cinque dita, & tenetelo a gran Sole per dieci giorni, rimouendolo molte volte cò vna spatula di legno netta, & tenendo còtinuamẽte questo vaso coperto, acciò non v'entri lordura. In capo di dieci giorni vuotate tutto questo oglio per inclinazione del vaso, che ha attirato a se tutta l'essẽtia del solfo dẽtro vn fiasco di vetro con vn imbottatore, senza lasciarui entrare niẽte di feccia. Serrerete il fiasco diligentissimamente, & quando vorrete v'arne immollerete fila, cotone, o lana nera dentro & applicherete su le parti vlcerate, piaghe, & cõtaminatiõni, & similmente sopra l'aposteme cõtinuando ogni giorno fin'a tanto che siano guarite. Voi potrete rimettere oglio per la seconda volta su la feccia, donde haurete tirato il primo per inclinazione, & fare come del precedente, & tenere per sicuriissimi questi due vltimi rimedij.

Piaghe interne.

Per piaghe interne, nelle quali nõ possono metterfi taste, pigliate artemisia, grãde, & piccola, con solida, betonica, agrimonio, radici di rubbia, salua, foglie di rouere, petrosello, ortica pungitiua, fiore d'ogni mese, faniula, buglossa, pilosella, pimpinella, cime di canape in herba, felice femina, gentiana, verbenã, scordio, herbagatta, cinque foglio, tenasia, tutte le capillari di ciascuna vn mezo pugno, vna diuina damasco curata de gli acini, requilitia, seme, & foglie di perforata, seme di cardo santo di ciascun vn'oncia, de i tre fiori cordiali quattro oncie, il tutto diligentemente nettato, & pestato ben forte, poi passato per stamigna con vn'inghiattara di vino bianco, & di questa beuanda bisogna fare bere circa due dita a colui, che è ferito, a digiuno vn' hora innanzi pranzo, & altrettanta innanzi cena, & se questi sũschi saranno spiaceuoli al gusto, in cambio di pestare le cose sopraddette potrete farne decottione in acqua, aggiungendo sul fine della decottione vino bianco, mele rosato, & siropo di rose secche. In questo mezo bisognerà nettare la piaga con vino bianco tepido, & metterui sopra vna foglia di cauoli marini scaldata al fuoco, & mediocrementemente impalsita.

porri.

A fare suauire i porri in qual si voglia parte del corpo, pigliate no

ue

ue inghiastare d'orina, nella quale fate bollire longamete due pugni di citronella, & dente di Leone in pignatta di terra benissimo coperta fin'a tanto che tutta la quantita si riduca a vna meza inghiastara, poi spremere l'herbe, & nell'espressione mettete meza libra di grasso di porco recente senza sale, quattro oncie d'acqua di vita. Fate bollire il tutto lo spatio di meza hora. Mescolare di poi oglio di spico, & di rosinarino vn'oncia di ciascuno, argeto viuo il peso di due scudi. Mischiare il tutto insieme, mouendolo forte con vna spatola, & di questa maniera farete vn'unguento, dal quale vsarete per fregare le parti piene di porri appresso al fuoco.

Per ogni sorte di scottatura, & abbruscatura di foco pigliate lanugine di spino nero la piu delicata, che potrete trouare, diffecarela al Sole, o nel forno, fatela in poluere sottile, & cò latte di Dõna, che allatti maschio preparate linimento per ongere le parti scotate.

Scottature, o  
abbruscatura

Anco per il fuoco saluatico pigliate gomma di ciregio, vn poco di solfo, & due volte tanto sale. Fate temprare ogni cosa in aceto fortissimo, & di questa mistura fregate i luoghi maculati.

Fuoco saluatico.

Per il picicore, & rognã, & altre scotcigliature di mani, gãbe, & altre parti del corpo, pigliate terebinto di Vinetia due parti, lauate lo cinque, o sei volte in acqua fresca, o acqua roia dopò che la sarà ben rimescolata, & vna parte di butirro fresco salato, rosso d'vouo, & il succo d'vn'arancio agro, & fate il linimento, del quale bisognerà fregare i luoghi rognosi appresso del fuoco.

Picicore, &  
rognã.

Per vn cancro bisogna pigliare mele rosato, alume di ghiaccio, sale, & vino bianco, il tutto bollito fino alla metà, & passare per pezza, riseruando l'acqua per lauare il cancro. Alcuni commendano molto l'acqua distillata di sterco di vacca fresco per lauare i luoghi cancrofi.

Cancro.

Per la tigna bisogna lauare fino al sangue la testa del patiente cò orina di bue, poi impoluerarla di poluere fatta di quel bianco, che si vede nello sterco del pollame secco nel forno.

Tigna.

Se il lauoratore, o alcun de' suoi è stato morficato da serpente, bisogna, che di subito beua quattro dita di succo di frassino espresso con vino bianco, & che metta sopra il luogo offeso in forma d'impiaastro quelle foglie, dalle quali si sarà tirato il succo.

Morso di  
serpente.

S'auuene, che qualche serpe sia entrato nel corpo ad alcuno dormendo con la bocca aperta ne' prati niente è piu efficace a farlo vscire fuori, che riceuere cò vn'imbottatore per la bocca il fumo del profumo fatto di qualche scarpa vecchia, perche i serpenti odiano sopra tutto quel'odore, & è cosa esperimentata.

Serpe entra  
to in corpo

Delle



## Delle Vacche. Cap. XII.

Stella netra

Vacche con dotte al Toro.

Vitelli separati dalle madri.

Latte.

Buttiro. Formaggi.

Segni di buone vacche.

Vacce al Toro.

Vacca pagna.

**Q**VANTO al governo delle vacche, bisogna, che la lauradora faccia, che le sue serue nettino spesso la stalla, & semino su l'ara qualche fabbia, & gliarelette p intrattene loro le pasture, & no le lascino coricare nel loro stabbio, che siano condotte al Toro alla stagione dell'herbe nouelle, ancor che no sia gia molto bisogno di coduruele, pche in questo tempo cominciano da loro medesime a domandarlo. Il che puo conoscersi dall'ensfugione dell'onghie, p il loro continuo muggire, & per il motare, che fanno adosso ai Tori, & s'auuene che la vacca rifiuti il maschio, o il Toro non la vuole, si debbono fare entrare in voglia, mettèdo loro coda di Ceruo abbruciata alle narici, ouero vñando vn'altra mistura, della quale ragione vemo al trattato de caualli. Faccia, che i piccoli vitelli siano separati subito che haurano lattato la madre, & siano posti in altra stalla, & quando bisognerà slattarli, siano emunte sera, & mattina a hore opportune, & nel luogo del loro riposo. Che ella no faccia nungere la vacca innazi che habbia partorito, cociosia che, se prima di questo tempo ha latte, non vale niente, & diuenta duro come vna pietra. Che il latte sia separato subito che sarà stato cauato, & il buttiro longamente battuto senza perdere nulla. Li formaggi ben'apresi, prelati, & sgocciolati, & sopra tutto che le sue pignatte, secchie, colatoi, graticci, forme, & altri vasi siano nettissimi, & che niuna delle sue serue s'inframetta ne'buttiri, & formaggi, trouandosi nel suo mese.

La lauradora ben'esperta farà sempre gran coto delle vacche di meza taglia, di quattro in cinque anni, & di colore nero moschetato o indanaiato di bianco, & nero, che habbia il corpo grande, la fronte larga, l'occhio nero, & aperto, la corna polita, & nera, l'orecchia ben pelosa, la massella serrata, il muso grosso, il pelo polito, & folto, la corna piccola, & poco fenduta, le gambe curte, le coscie grosse, il collo longo, & grosso, la coda longa fino al talone, l'onghie curte, & eguali, la pancia larga, & le tette ampie, & longhe, & non la darà al Toro se non dal terzo fino al duodecimo anno, non piu tosto del principio di Giugno fino a quaranta di dopoi quando ci sarà copia di herbe noue, accioche, stelle sono piene di questo tempo, vègano a figliuolare all'herbe noue, ne la darà al Toro se non sendo be magre, conciosia che quanto piu sono magre, tanto meglio ritengono il seme genitale, & per contrario il Toro deue due mesi innanzi essere ben nutrito di ceci, vezza, & orzo, & altri grani. Guarderà la

vacca

vacca da' pericoli nel decimo mese, & doppo l'ottauo la farà nutrire nella stalla di buoni strami l'inuerno, & l'estate delle migliori strame, che si porrà hauere: la farà beuerare due volte il giorno d'estate, & vna l'inuerno non d'acqua di riuiera, o di fiume, ma d'vn'acqua vn pochetto tepida, come la pioggiaana, o di palude, o di pozzo tirata lungo tempo innanzi: percioche l'acqua di pozzo potria per la sua frigidità nuocere al feto. Non la farà mungere per suo vso se non due mesi doppo, che haurà partorito: nel qual tempo ella la farà andare alla campagna, & non le lascerà il vitello per allattare se non la sera, quando sarà di ritorno, mangiando il suo strame fresco presso la stalla, & la mattina prima, che lasciare andare il vitello in pascolo, lo farà castrare in età di due anni, & non piu tardi, perche i vitelli crescono piu quando sono castrati per essere i corpi loro fatti piu humidi. Di tre anni lo darà al Boaro per cominciare ad ammaestrare a tirare. Come anchora gli darà le vacche sterili, & quelle, che doppo noue anni non portano piu, perche possono seruire anchora al giogo. Et per conto delle malattie loro ella tratterà i suoi vitelli, & vacche del modo, che si dirà di sotto al capitolo del Boaro.

## La maniera di far gioncate, buttiro, &amp; formaggi.

## Cap. XIII.

**L**A lauradora farà accurata, cosi per il nutrimento de' suoi di casa, come anco per cauar danari, d'impiegare le sue figliuole, & serue a gouernare il latte per tutti i latticini. Et quanto al latte non accade, ch'ella faccia conto, ne conferua di quello, che si munge subito doppo il parto della vacca: conciosia che, olera che vale nulla, ne per formaggio, ne per buttiro, egli è anco molto pericoloso a vfarne, & veggiamo parimente, che le Donne, le quali vogliono allattare i figliuoli, s'attengono di dar loro di questo primo latte. Doppo, che il latte sarà cauato, lo metterà in luogo, doue possa mà tenerlo tepido, accioche possa piu longamente conferuarsi, & piu presto a cagliarsi: perche il caldo conferua, & condensa il latte, & il freddo lo fa inagrire, & incontenente dar volta. Et per evitare questo, è buono a farlo bollire, rimutandolo spesso prima, che metterlo a riposare, se per auentura si vuole conferuare fino a tre giorni, o anchora qualche poco piu. Ella conoscerà il buono latte dalla sua bianchezza, odore grato, sapore dolce, soltanza mezzanamente spessa, in modo, che distillato su l'onghia, non coli subito,

Castrare vitelli.

Vacche sterili.

Latte.

Conferuare il latte.

Buono latte

D

m3



ma ci resti conseruando longamente la sua rotondità. Non lascerà riposare molto a lungo il latte, ma piu tosto, che potrà, ne tirerà la panna, gioncata, buttiro, formaggio, siero, ò altro profitto, che la buona madre di famiglia è solita di cauare secondo le stagioni.

Ella ammasserà la panna di sopra via il latte subito, che il latte sarà tirato dalla vacca, & v'impochetto raffreddito, & di questa panna farà i formaggi di panna, che si costuma di vendere l'estate per le merende, & per le frutta.

Del latte accagliato, & inspessito senza pressura farà i piccoli formaggi, che à Parigi si chiamano gioncate.

I Normandi fanno bollire del latte con agli, & cipolle, & lo conseruano in vasi per uso loro, & lo dimandano latte agro, ò ferrato.

Il siero, ouero scolo potrà seruire per dare a i porci, & cani, massime in tenapo di carestia, per sostentare la sua famiglia, s'ella lo farà bollire qualche poco.

Per fare il buttiro, ella conseruerà il piu fresco, & grasso latte, che haurà dalquale non cauerà alcuna panna, & lo batterà longamente in vaso à ciò a proposito, & massime durando i gran caldi, i quali impediscono grandemente la coagulatione del buttiro, & s'ella fa conto di venderlo lo salerà, & metterà in vaso di terra della sorte, che veggiamo essere portati à Parigi di Bertagna, Normandia, & Fiandra. Il buttiro di colore giallo è il migliore. Il piu cattiuo è di colore bianco.

Quanto poi al fare de' formaggi, ella deue eleggere il piu grosso, & grasso latte, puro, & recentemente tirato per far formaggi, che possano conseruarsi longo tempo, di cui non cauerà ne panna, ne buttiro, ma come vscirà dalla vacca sarà posto in vasi per coagularlo. Il modo d'accagliarlo è di metterui dentro presura d'agnello, ò di capretto, ò di lepre, ò fiori di cardo seluatici, ò seme di cardo santo, ò latte di fico, ò le foglie, ò quei pelucci, che crescono in mezzo de gli artichocchi, ò gengiouo, ò quella pelle di gallina, che riceue lo sterco nel ventricolo, ò voua di luccio, cò le quali si fanno i formaggi di Quaresima, che si domandano alla Sciardoneta. Il vaso, doue è il latte, non deue mancare di qualche calore per mantenerlo tepido, non bisogna però auicinarlo al fuoco, ma ne anco teneruelo lontano, & quando è apreso, deue subito metterli ne gli scolatoi, ò stampe, perche è bene che il siero si scoli, & separi dal latte. Sopra tutto è necessario che le Donne, che daranno opera al fare de' formaggi, siano monde, polite, destre, & lontane dal loro mesi: & per ciò

quei

Panna di latte.

Gioncate Latte agro, ò ferrato.

Siero.

Buttiro.

Buttiro buono. Modi di fare formaggi.

Coagulare latte.

formaggi alla sciardoneta.

quei d'Ouergnia, i quali fanno gran stima de' loro formaggi, eleggono le donzelle di quattordici anni accomodate, & polite, che nõ habbiano le mani rognose, ne sporche, nè d'intemperato calore, per cioche si persuadono, che tali lordure impediscino la intera coagulatione de' formaggi, & li faccino pieni d'occhi.

Se ella vuole indurire, & conseruare longamente i formaggi, farà molto acuratamente scolare il siero. Poi li distenderà sopra graticci accomodati in luogo oscuro, & freddo, poi vi butterà qualche poco di sale pestato per disopra. Et se per hauerli conseruato troppo longamente diuentano duri, & amari, li sotterrerà nel sabione, ò ghiara, ò metterà in farina d'orzo, ò dento ceci, ò piselli, ò li coprirà di foglie di serpentaria, lequali impediscono ancho, che non siano mangiati, ne rosi da i vermi, & che non marciscino.

Ella farà giudicio del buo formaggio s'egli è grasso, & peso, qual che poco giallo, dolce al gusto, grato all'odore, & non in alcun modo guasto, ne con vermi.

De pollami.

Cap. XIII.

CIRCA il gouerno de' pollami, che è il principal carico della Clauoratoria, ella deue essere curiosa, che il pollaio sia curato ogni giorno subito, ch'il pollame ne sarà vscito, & lo sterco posto da parte per accomodare i prati. Le ceste, & nidaruole per far l'uoua spesso rinfrescate di paglia netta, & i bastoni, doue dormono, & le scaie nettate dal fango ogni settimana. La fenestra ferrata ogni sera al tramontar del Sole, & aperta ogni mattina a Sol leuante. Gli abeueratori nettati due volte il dì in inuerno, & tre volte in estate. Che la loro acqua sia di continuo chiara ch'ella faccia mettere spesso paglia netta appresso il letamaro, & à diritto della grangia, doue il pollame ruspa, & per li canti mettere della sabbia, poluerizzo, ò cenere per dare loro il piacere di spennacchiarsi al Sole, & polirsi le penne. Ch'ella faccia leuare le graspe de' vini, & altri frutti da i luoghi, doue le galline frequentano, perche il mangiare quegli acini impedisce loro il fare dell'uoua. Et bisogna ancora ch'ella habbia questa cura di vedere per tutto il pollaio, che nõ ci sia ne legno rotto, ne luogo dirotato, ò guasto di dentro, ne di fuori, ouero leuata alcuna di quelle lamme di ferro bianco, che si mettono su i canti per ouviare al pericolo de' gatti, volpi, d'ònole, martorelli, foine, & altri animali, che potrebbero la notte assalire il pollame, & bisogna prouedere massima

Quelle di Ouergnia.

formaggi duri.

formaggio buono.

Pollaio netto.

Ceste, e nidaruole per couare, &amp; fedare. fenestra ferrata ogni sera, &amp; aperta ogni mattina.

Abeueratori netti. Paglia fresca.

Spennacchiarsi delle galline.

Leuare gli impedimenti di nõ far uoua alle galline. Animali, che fanno danno alle galline.

D 2 mente

mente al danno del guffo, nibbio, & barbogianni, i quali entrano al cune volte fin dentro il pollaio a rapire i polcini.

Et, per non perdere le galline, si deve a quelle, che volano spesso sopra iu le mura, rōpere le maggiori pene d'vna dell'ale, & non lasciarle entrare pur vna sol volta nel giardino, perche lo piglierebbono in costume, & questo le ritira da far voua, & p piu sicuro modo che non si perdano (oltra quel ch'è detto) conciosia che a i galli, & caponi non è bene di guastare l'ale, bisogna mettere delle fascine di spini per ordine di sopra le mura de' giardini, & altri luoghi.

Il pollaio sarà situato al lato della Massaria voltato all'Oriente d'inuerno appresso del forno, ò della cucina, se è possibile, accioche il fumo, che è molto sano al pollame, possa penetrarui. Haurà piccolla finestra dritto a Levante, per la quale i polli possano uscire la mattina nell'ara, & entrarui le sera, laquale deura serrarsi la notte, accioche riposino piu sicuramente senza pericolo de gli animali. Per di fuora, & dalla bada della corte ci saranno di piccole scale, per le quali i polli ascenderanno fino alla finestra, & dentro al pollaio p annidarsi la notte. Bisogna, che il pollaio sia bene intonicato, & polito di calcina di dentro, & di fuori, affin che i gatti, le foine, & serpi, & altre bestie dannose non possano approssimaruisi. Non è buono, che i polli dormano sul solaro, accioche il loro sporchezza non se li attacchi a i piedi: perche questo li fa venir le podagre. Per questo effetto bisogna attrauerfare il pollaio vn pie piu in su del solaro, & a due piedi discosta l'vn dall'altra con perliche grosse quadre, non tonde fitte, perche sopra le tonde il pollame non riposa, ne può cosi ben assicurarsi.

A ciascuna dozzina di galline è bastante vn buon gallo, se ben gli antichi non gliene allēgnano se non cinque, & non bisogna ch'egli sia bianco, ne grigio, ma ò rosso, ò ranè, ò nero, che habbia il corpo ben fermo, la cresta ben dritta, trenciata, & rossa, l'orecchie grandi, & molto bianche, il becco curto, & adonco, l'occhio nero in cerchio rosso, ò giallo, ò azzurro, la barba di colore di rosa, tirando di bianco in rosso, le piume del collo lunghe, dorate, & cangianti, le gambe scagliose, grosse, & curte, l'onghie curte, & sode, lo sprone dritto, & puntiuo, la coda dritta, grossa, & foita.

La gallina ranè, ò rossa è ancora migliore, & che ha le penne dell'ale nere, s'ella non è del tutto nera: perche, ò bianca, ò grigia, non vale molto. La gallina deve essere di statura mezzana, hauere la pancia larga, il corpo quadrato: perche le piu grandi non sono cosi buone a fedare, & se le hanno cinque onghie come i galli, sono piu sel-

Per nō perdere le galline.

Non e bene a guastare l'ali a i galli, & caponi.

Pollaio.

Vn gallo a vna dozzina di galline. Segni di vn buo gallo.

Segni d'vna buona gallina.

Gallina spronata.

uariche

natiche, & roze. La gallina spronata rompe l'voua, ne coua si ordinariamente, & alcuna volta li mangia. La gallina, che è vaga di mangiare acini di graspe d'vua, la quale cosa le rende sterili d'voua, si ritirerà da mangiarne, dandosi le da mangiare seme di vite seluatiche: perche questi le apportano vna tale asprezza, come a quelli, che hanno mangiato frutti austeri. La gallina troppo grassa, ouero che ha il flusso di corpo, fa l'voua senz a giallo. La troppo giouane non attende a couare, ne a condurre polcini. La onde bisogna ingrassare quella, che ha gli sproni, & quella anco, che ruffa, & canta in gallesco, cauandole prima le penne maggiori dell'ale, & dandole a mangiare quantità di miglio, orzo, & pasta tagliata in bocconi, & midolla di pane di formento stemperata in acqua di farina d'orzo, & tenerla in luogo chiuso, & in riposo, & spiumarla la testa, le goscie, & il groppone, & mangiarla poi di Febraro. La gallina troppo grassa, si imagrirà mettendo creta nella sua acqua, & della poluere di mattoni stemperata nel suo mangiare, & venendole flusso di corpo, bisogna per il primo cibo metterli innanzi vn bianco di vouo rostito, & pestato col doppio d'vua bollita, & alla arrabiata, che rompe l'voua, & li mangia, bisogna mettere del gesso su'l rosso di vn vouo tanto ch'egli indurisca, & questo le serua come d'esca, & metterglielo nel nido, ouero formare vn vouo di gesso, ò di creta, & metterglielo nel nido, & non lasciarle, che vn vouo solo doppo, che haurà fedato. Alla troppo giouane, quando gliociderà, bisogna attrauerfarli le narici con vna delle sue penne: perche suoi dirsi, gallina giouane a far voua, & vecchia a couare. I nostri lauoratori troppo seueri le bagnano in acqua per raffreddare loro l'ardore, se fanno digiunare tre, ò quattro giorni prigione sotto vn cassolo. Et se l'huomo non le impedisce dal couare, bisogna subito, ouero due giorni dappoi, che haurà gliocidato, rimetterla in compagnia de' galli per farli scordare i suoi polcini, & cominciare di nuouo a fedare, & dispiumando il corpo a vn gran capone, & giouane con delle ortiche dargli poi i polcini a scaldare, & condurre.

La gallina e sottoposta alla cartilagine de gli occhi quando inuetchia, al caratro, & distillatione per essere raffreddata, & hauer benuto acqua gelata, ò troppo fredda, ò per hauer dormito su gli arbori la notte, ò per non hauer potuto andare a coperto in tempo di pioggia. Al flusso di corpo, quando il loro cibo è troppo distemperato, ò che hanno mangiato qualche herba rilassatiue, ò che il pollaio è stato lasciato aperto la notte. Alla peuida del-

Gallina gliosa.

Gallina che cana come il gallo.

Gallina troppo grassa.

Gallina arrabiata.

Gallina troppo giouane, che gliocida:

Gallina giouane a fare voua, e vecchia a couare.

Per ouitare, che le galline non vengano a couo.

Fare condurre polcini a vn capone. Malattie di galline vecchie.

Penida. Flusso di corpo. Peuida.

la lingua per non hauer beuuto, ò hauer beuuto acqua torbida, & sporca. A i pidocchi pollini, & vermi quando ella cova, & non ha doue spouerarsi, & nettarsi, o che lo sporchezza s'indurisce longo tempo nel pollaio, & à i morsi delle bestie uenose, che frequetano il le amaro, o le muraglie vecchie, come scorpioni, & serpi, & ragnitopi. Alla rogna, & inflammatione de gli occhi, bisogna spruzzarglieli d'acqua di porcellana, o di latte di donna, & alla cartilagine, è necessario fregarle l'occhio con sale armoniaco, comino, & mele pestati insieme tanto dell'vno, quanto dell'altro, se però non hauete l'industria di leuargliela destramente con vn'ago.

Medicamenti per i polli.

Al catarro delle galline.

Per il catarro è necessario attrauerfare vna penna alle narici, & in tepidire loro l'acqua, & qualche volta ancora scaldarle i piedi, & massime a i polli giouani, & per questo s'inuiluppano per qualche tempo in vn panno, ò in penna, & si mettono anco in vna pignata nel forno tepido, ò appresso il fuoco. Et se il catarro è incrostato come sotto gli occhi, & verso il becco, bisogna leggermente tagliare l'apostema, & farne uscire quel che vi è dentro, mettendo un poco di sale poluerizzato.

Flusso di corpo di galline.

Al flusso di corpo, si fa pillule di pasta d'orzo stemperata in vino, & feccia di vino con cera, & si miscia nella loro acqua della decorazione di granati, o di cotogno.

Constipazione di corpo.

Et se il ventre è stipato massime a i polli piccoli, si apre loro con vna festuca, & se li spiuma il groppone, & la parte interiore delle coscie, acciò non sia lo sterco longamente ritenuto là dentro, il quale possa loro otturare il condotto, & alle galline si mette del mele nella loro acqua separatamente.

Leuare la peuida.

Per la peuida, si lava loro il becco d'oglio, doue sia stato infuso vno spicchio d'aglio, & si fa loro mangiare della stassifaglia ne i cibi, & per preseruarne i polcini si mettono sopra vn criuello, & si per fumano di poliotto, origano, hisoppo, & di lino, & si tiene la testa de' polli su'l fumo col becco aperto, & finalmente per leuare loro del tutto la peuida, se li apre il becco, & se li tira pian piano la lingua, & poi se li leua destramente con l'onghia da alto tirando a basso quel bianco, che si vede sopra montare, & doppò, che è fradicato senza però scorticarselo fregarle la lingua con salina, ò con vn poco d'aceto, ouero se li tocca con aglio caldo. I gatti non fanno male alcuno a i polli, attaccandosi loro della ruta seluatica sotto l'ali.

Contra i pidocchi, & vermi.

Alle pulci, & vermi, bisogna leuarle di vino, doue sia stato cotto comino, & stassifaglia, ouero d'acqua, doue siano stati cotti lupini seluatici.

Contra

Contra i morsi de gli animali uenosi, bisogna ongere la parte cò oglio di scorpion, & metterui sopra del mitridato, & gettare anco vn poco di theriaca dentro il loro alueo, & farli bere.

Per ouviare al pericolo de gli animali, che vanno la notte ne' pollai a mangiare i polli, & l'uoua, gli antichi consigliano, che si metta alla porta, & si sparga anco per dentro mazzetti di ruta: & medesima mente se ne ponga qualche cimetta sotto l'ale de' polli, ouero linire il pauimento, & lo intorno della finestra del pollaio con fiele di gatto, o di volpe.

Per prohibire, che i pollami nõ siano mangiati dalle volpi, è buono a mischiare qualche volta ne i loro cibi carne di volpe cotta, & tagliata in pezzi, perche si dice, che la lor carne ritiene quell'odore, che è cagione, che le volpi non se le auicinano.

Le galline cominciano a far uoua fra Febraro, & Marzo, & qualcuna il primo anno. Il fedare d'vn'anno, & mezo fino in due anni, è il migliore, & all' hora bisogna dare loro da beccare abundantemente, & alcune volte dell'auenà, & del fieno greco per riscaldarle, & volendo, che facciano grossa l'uoua, conciosa cha comunemente le galline troppo grasse le fanno piccole, mischiare gesso biachissimo ne' loro cibi, o mettere poluere di taglia pietre macinata dentro semola, & diguazzatela con vn poco di vino, & d'acqua, & mettetene loro innanzi, ouero dare loro fin che siano ben farolle orzo mezo cotto con vezza, & miglio.

Elle reitano di fare uoua intorno a i tre di Nouembre, che all' hora cominciano i freddi. ma, se per curiosit` l'huomo vuole conseruare alcuna delle piu belle per hauer dell'uoua tutto l'anno, bisogna nottrirle di pane rostito, & messo a molle la sera per la mattina, & dare loro di questo per desinare, & fra mezodi, & la sera gettare loro qualche poco d'auenà, & d'orzo. Ne bisogna lasciarle couare si tosto doppo che hanno di prima cominciato a far uoua, & quando hanno passato tre anni è bene a mangiarle. & del medesimo modo bisogna scaricarsi delle sterili: & a quelle, che fanno assai uoua mutisi spesso nido, & si segnino diligentemente l'uoua loro, per darglieli a couare, se è possibile. Quando elle si mutano, non bisogna lasciarle vicine del luogo, doue le hauete terrate, se non per solazzarsi quando farà bel tempo, & guardare bene, che ne aquila, ne nibbio, ne guffo ci vada.

Si mette la gallina a couare due anni doppo che haura cominciato a fedare, & fino a tre, & quattro, & mettendosi piu galline in vn'istesso tempo, & di sotto la paglia qualche pezzo di ferro p' tema del

A i morsi di animali uenosi.

Contra gli animali, che mangiano i polli.

Polli nõ siano mangiati dalle volpi.

Fedare delle galline.

Fine del fedare delle galline.

Per hauer uoua tutto l'inuerna.

Tempo di fare couare le galline.

Pezzo di ferro sotto la paglia cò tra i tuoni.

Secreti di natura. Fiorentino Columella. Tèpo che i polcini escano del guscio.

Scelta di voui p mettere a couare. Numero impari de luoua che si mettono a couare.

Voua strani come debbano mettersi a couare.

Voua p hauer femine, o maschi.

Cerimonie, nel mettere luoua a couare.

Bere, e mangiare della gallina.

tuono, ouero foglie di lauro, ò capi d'aglio, o dell'herba verde, perche si dice, che questo gioua contra la peuida, & il frutto monstruoso. Mettonsi à couo la Luna crescente dodici giorni doppo Luna nuoua fino a quattordici dice il Fiorentino, & Columella dice doppo il decimo, fino al quindicesimo, accioche i polcini escano del guscio nell'altra Luna nuoua, percioche non manca loro che venti uno giorno: & debbesi accomodare talmente il nido fondiuo, che uscendo elle fuora, non facciano cadere niente. Alcuni profumano la paglia del couatoio innanzi, che metterni l'voua con solfo per guardare la gallina da fare aborto, & metterele sotto l'voua, che haurete segnato, & i piu belli, & piu freschi, & se è possibile de' suoi medesimi, & notate che siano nati doppo li sette di Febraro, fino a ventidue di Settembre. perche d'altro tempo non vgliono niente, non piu che i primi fedati, & bisogna che siano sempre di pari di numero, cioè in Gennaro quindici, in Marzo dieci noue, & passato Aprile ventiuono. La piu gran gallina del Ludone se non ne vuole piu di vintitre. Doppo il secondo d'Otobre elle non couano piu, ne piu debbono couare, se gia non volete metterle ne' forni a vso di quei di Malta, & d'alcuni Boceroni. ma è troppo difficili da alleuare quei polcini d'inuerno. Et è anco opinione commune che doppo mezo Giugno i pollastri non siano molto buoni, ne possano crescere si bene.

Volendo per curiosità dare a couare alle galline altre voua, che le loro, come d'occa, pauone, polli d'India, ò d'anitre, mettetele sette, ò noue giorni innanzi, poi aggiungete uene de' suoi in numero di spari, come è detto: ma se sono voua di fagiano, non bisogna dubitare a metterae ne quanti di quelli di gallina: perche nõ ricercano piu tempo à uscire fuora: & se volete, che siano tutte femine, pigliate de' piu tondi, & grossi in punta: perche i lunghi, & puntiuti, sono comunemente maschi tutti.

Alcuni offeruano questa cerimonia di non mettere l'uno appresso l'altro nel nido, ma li mettono per ordine, & pendenti in vn piatto di legno, & li lasciano scendere pianamente, & bisogna guardare, che ne galli, ne altri polli possano entrare doue couano, & mettere ogni di due volte il beuere, & il mangiare si presso della gallina, che non habbia occasione di leuarsi per cibare: perche, s'ella si moue vna volta, à gran pena piu ci vuole tornare, se non è di buona natura.

Et, se la gallina farà negligente a tornare alle sue voua per couarli egualmente, sarà buono muouerli tal' hora pian piano, quan-

do ella si trouerà fuori nel nido.

Ci sono delle donne, che non hanno pazienza d'aspettare il fine della couata, & doppo quatro, ò cinque giorni che la gallina è stata sopra l'voua, li leuano vno doppo l'altro, & gli spierano al Sole, & non vedendoci alcuni filetti di sangue per dentro, li gettano, & ne rimettono de gli altri. Et parimente se passati li ventiuono giorno veggono i polcini tardare a rompere il guscio, ne fanno partire la gallina. Ma le buone couarese non vogliono tornare piu al lor couo doppo che è stato mosso. Et per ciò dice la buona contadina, che l'voua, che sono sotto la gallina, non bisogna toccarli fin che non siano rotti. Bisogna ben sceglierli, & presentarli al sole infra le mani prima che metterli a couo. Quelle, che dubitano, che tutte l'voua nõ siano buone, ne possano i polcini uscire fuori per la durezza del guscio, non mancano intorno alli diciotto giorni di bagnarli in vn piatto concauo in acqua tepida, & quelli, che staranno a galla, leuare, & gli altri rimettere sotto la gallina: ma non bisogna sforzare la gallina a leuarsi per far questo.

Voi giouerete molto a i polcini quando cominciano a pipire, & rompere, & non possono uscire per la durezza del guscio, aiutandoli a romperlo, con tutto che questo sia vfficio dalla gallina di buona natura, & vi salterà al viso, auuicinandoueli doppo che ella gli ha sentito pipire.

I polcini frescamente usciti in luce deuono essere posti sopra vn criuello, & fattoli perfumo di rosmarino leggiermente, & con poco fumo per conseruarli dalla peuida, & per due giorni non bisogna dare loro da mangiare, ma metterli sotto qualche gallina che nõ ne habbia molti, & sia piaceuole per tenerli caldi, mentre che gli altri escano fuori, ancorche la madre naturale li tiene assai accortamente sotto l'ale senza offenderli, & passati i due giorni bisogna dare loro miche di pane tenero, & del formaggio molle, ouero della farina d'orzo cò crescione distèperato in vino, & acqua cò vn poco di foglie di porri fatti minuti in pezzi, & vn poco bolliti. Questo serue loro còtra il catarro, & la peuida, & doppo questo tèpo fino a quindici giorni bisogna tenerli sotto il cassolo insieme con la madre. Finiti poi i quindici giorni lasciateli correre dietro alla madre, & dateli i medesimi cibi. Et se hauete piu galline che couino, lequali habbiano l'voua rotte nel medesimo tèpo, dare i polcini dell'vne all'altre piu vecchie & usare a condurli, ouero a vn capone, come è detto, & fare ornare le piu giouani al gallo. ma non ne dare piu di vinticinque, ò trenta da condurre alla gallina: perche ella non potrebbe abbracciarne,

Impazienza di donne n' aspettare il fine della couata.

Medo di conoscere l'oua buone da mettere a couo. Rimedio per la scorza troppo dura delle voua.

Preseruar i polcini dalla peuida.

Cibi per li polcini all' hora nati.

Far condurre polcini.

ne scaldarne piu. Bisogna ancora ben guardare, che la gallina, che si conduce, non sia petulante, ne vagabonda, che ella non faccia loro male grattandoli, & che spesso li scaldi; ne voli, o salti spesso in alto, ne vada in luogo, doue i suoi polcini non possano seguirarla. Et per ciò sarà buono a non lasciarla andare si tosto al cortile, si che non partano prima di quaranta giorni dal luogo del loro nascimeto.

Bisognerà ancora guardare, che i serpenti non possano alitare, & soffiare sopra i polcini, perche questo fiato è loro si pestilente, che gli ammazza tutti generalmente. Il rimedio, è d'abbruscicare spesso presso del cassolo corno di ceruo, galbano, o capelli di donna, perche il fumo di tutte queste cose gli scaccia.

Fare nascere polcini senza il calore naturale della gallina,

Questa curiosità di far nascere polcini senza il calor naturale delle madri, con tutto che possa farsi, non è tuttauia si sicuro, ne comodo. Mettonsi l'uoua per ordine con la punta in su dentro vn forno mediocrementemente caldo, & di sopra uia sterco di polli, & mettonsi sacchetti di piuma di sopra, & di sotto, & si rimutano di volta in volta. Poi il decimo ottauo giorno si bagnano, & il uigesimo primo s'aiutano a rompere il guscio. Si può fare anche altrimenti. Il di medesimo che si mettono le galline a couare, & per ricordarsene, non volendo notarsi il giorno, come ne anche l'uoua, si pigliano altrettante uoua quante se le sono date, & si mettono sopra sacchetti pieni di sterco di polli bene passato, & criuellato, & ben circondati di piumino in forma di nido. Et si fa anche vn letto dell'istesso piumino sopra i sacchetti, su i quali si piantano l'uoua, come è detto, & copronsi d'altro piumino, & sacchetti per soprauia, sicche non ui sia luogo, che non se ne senta, & doppò tre, o quattro giorni si riuoltano vna volta ogni giorno si detramente, che l'uno non s'urti con l'altro, & il uigesimo di che i polcini cominciano a battere il guscio, s'aiutano a uscir fuori, poi si danno alle galline, che n'hanno pochi, ma, non c'è al fine altro, che la natura, in tutte le cose.

Non c'è al fine meglio della natura istessa in tutte le cose. Come si cōseruano lucina di uerò & d'estate.

La gallina couerà tutto l'inuerno così bene come d'estate, preparandosi il cibo cō semola mista cō foglie, & seme d'ortica disseccata.

La contadina, che fa disegno di vendere dell'uoua, deue cōseruarle l'inuerno calde su la paglia, & ben coperte, & l'estate fresche nella semola, secondo l'opinione de gli antichi. ma io crederei (sotto cōseruazione però) tutto il cōtrario; perche la paglia è fresca per natura, & la semola calda, giouo, che l'uoua cōseruate nella semola d'estate si rōpono piu tosto. Quelle, che le coprono, & poluerizzano di sale le infondono in salamora, le fanno scemare, & non restano piene, ne intere, cosa che potria impedire la vendita. & nō bisogna dubita-

re che

re, che l'uoua non ne prendano qualche cattiuo gusto. la caneuca è lo ro buona stanza l'estate, & il uerno.

Quanto al caponare i polli, si deue fare si tosto che la madre gli haurà abbandonati, & che nō pipino piu appresso di lei, & cominciano a cantare, & amoro fare le pollastre: perche se hanno vn'anno, & mezo passato, nō c'è piu ordine, & bisogna pigliare i piu grassi, & della piu bella couata; ma, non però che siano del naturale piumaggio, che è il gallo: perciocche doppò hauer riseruato per la commodità, & gouerno delle galline, quelli che parerāno piu a proposito, & arditi, bisogna caponare gli altri p ingraffarli ò in muda, ò al pagliaro. Alcuni, come nel paese du Mans, & in Bertagna trapanano loro gli occhi, come a i paperi, & li cibano di grano mezo cotto, & di pasta ben menuzzata, & s'ingraffano in quaranta di al piu; ma bisogna guardarli bene da i vermi, leuando loro tutta la penna della testa.

Caponare i pollastri,

Ingraffare caponi. Caponi du Mans, & di Bertagna,

Non voglio così in passando scordarmi di dire qualche singolarità delle galline, dell'uoua, & de i rimedij, che i lauratori possono trarne per la sanità loro.

La gallina genera i polcini di diuersi colori, se ella coua uoua piene di diuerse pitture.

Polcini di diuersi colori. Uoua grosse

Le galline faranno l'uoua grosse, se pestate sottilmente della poluere di pietra cotta, & la incorporate con semola, & uino, & scaldato bene il tutto si dà a mangiare a i polli: ouero fare poluere sottile di poluere di pietra, & mischiata con semola d'orzo, & datene loro da mangiare. Alcuni per il medesimo effetto distemperano creta rossa, & la mischiano ne cibi de polli.

Se metterete per quattro giorni, ò sette al piu vn'uouo nell'aceto ben forte, la sua scorza diuenterà tanto tenera, che potrà maneggiarsi facilmente, & far passare per ogni anello, & entrare in vna inghifera, & li renderete poi la sua prima forma mettendolo in acqua fresca. Vn'uouo stato qualche spazio di tempo in acqua di uita si consuoma del tutto.

Fare l'uoua tenere,

Se volete cōseruare l'uoua longamente senza romperli, mettetele in vn cesto di modo, che stiano dritti, & che la punta guardi in su. Et di questa maniera sotterrano qual peso vorrete senza romperli. E ancora cosa vera, & sperimentata, che l'uouo ha vna tal fermezza, che niun'uomo, per robusto che sia, non potrà romperlo infra le palme delle mani, sendo pigliato, & diiteso per lunghezza.

Cōseruare l'uoua,

E cosa osseruata di longo tempo, che l'uoua fedate doppò la luna nuoua d'Agosto, o nel scemare della luna di Nouembre, quelli parimente che sono fedati il giorno di Natale, ò dell'Ascensione, si cō-

Uoua che si cōseruano assai,

seruano

seruano affai, ne si corrompono facilmente. Di che non puo imaginarsi altra cagione se non che a gli vni il freddo rende la scorza dura & imperspirabile, a gli altri il caldo grande fa eshalare subito quel che è facile a corromperfi dentro l'ouo.

Si tiene per cosa ferma, che in difetto di fuoco l'ouo puo cuocerfi, sendo agitato longamente, & con furia con vna fromba.

L'ouo piglierà qual carattere di scrittura vorrete di dentro via, se voi scriuerete su'l guscio con inchiostro fatto di galla, allume, & aceto, & doppò che la scrittura sarà secca al sole metterete l'ouo in salamuora ben forte. facendolo poi cuocere, & leuandone la scorza, trouarete la scrittura.

Vn guscio d'ouo pieno di ruggiada di Maggio esposto al sole di mezzo giorno si leua da se stesso facilmente in aere.

L'ouo circondato di filo, & posto in mezzo del fuoco ardente impedisce che il filo non s'abbrusci in alcun modo.

La gallina aperta, & così calda applicata su'l morso di serpente tira fuora il veleno: ouero essendo viua, & hauendo il fondo dispiumato applicata alla parte offesa da morso di serpente fa il medesimo effetto.

La membrana interiore del durrello di gallina, o capone disseccata & messa in poluere, è rimedio potentissimo per il flusso di corpo, & la renella.

Il brodo, nel quale haurà bollito la gallina, è buono per rilasciare il corpo, & tanto piu empendosi la gallina di mercorella, querciuola, & altre simili herbe lassatiue.

I testicoli di capone nutriti di cibi infusi in latte sono efficacissimi per restorare subito quelli, che per longa malattia sono del tutto estenuati.

Il grasso di gallina lauato in acqua rosa gioua alle fessure delle labra, & alle crepature, che per il freddo vengono alle mani.

Il siele di gallina, o di capone instillato nell'occhio, guarisce le macchie de gli occhi.

Lo sterco di gallina applicato a i luoghi pelati fa rinascere i peli.

L'ouo cotto duro, & mangiato cò aceto ferma il flusso di corpo.

Impiastro fatto di bianco, & giallo d'ouo benissimo battuto applicato su le scotature, le estingue.

Bianco d'ouo battuto con poluere d'incenso, & applicato sul fronte ristagna il flusso del sangue per il naso.

Il rosso d'ouo inghiottito solo quietata la tosse, & altre distillazioni, che si fa su i polmoni.

Il rosso d'ouo fedato in luna piena netta tutte le sorti di mac-

chie,

Cuocere uo  
ua senza fuo  
co.

Vouo scrit-  
to.

Vouo che si  
leua in aere

Applicatio-  
ne di galli-  
na per atti-  
rare veleno

Membrana  
di durrello  
di gallina

còtra il flus-  
so di corpo,  
& renella.

Brodo di  
gallina buo-  
no a rilas-  
ciare il cor-  
po.

Testicoli di  
capone.

Grasso di  
gallina.

Siele di gal-  
lina.

Sterco di  
gallina.

Vouo cotto  
duro.

Giallo, &  
bianco duo-  
ro.

Bianco duo-  
ro.

Rosso duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

Giallo duo-  
ro.

chie, che appariscono su'l viso.

La piccola membrana, che è sotto il guscio dell'ouo guarisce le fessure della labra.

Il guscio d'ouo ridotto in cenere beuto cò vino restringe lo sputare del sangue, & è buono per nettare, & bianchire i denti.

Il bianco d'ouo mischiato cò calcina viua agglutina i frammenti de' vetri rotti.

L'ouo sparso sopra qualche legno, o vestimento impedisce l'abbruscatura del fuoco.

### Dell'Ocche. Cap. xv.

LA casa di Villa, laquale non habbia gran commodità d'acqua, non è molto à proposito per nutrire ocche, se non che per loro commodità bisogna farli vna fossa, o vn viuajo in luogo acconcio,

perche questi uccello come anco le anitre, appetisce di nuotare, rinfrescarsi, immergersi, & continuamente inuollarfi il becco, ne va molto il coito altroue, che nell'acqua. E animale di grande utile, ma

anco di gran danno. d'utile, perche non ci va molta cura a nutrirlo. è di buona guardia, migliore anco de i cani, dimostra la profinità

del verno per l'assiduo suo gridare, fa dell'oua, & de' nascenti, & della piuma due volte all'anno per li letti, & per scriuere, & impennare

le frecce, & si piglia a Primavera, & all'Autunno. Di danno, perche bisogna farlo guidare, senza la qual guida guasta tutte le cime, & occhi de gli arbori, l'herbe de' giardini, i pampini delle viti, & offendono le biade quando cominciano à fare il tiglio così per il rodere

loro, come per lo sterco. Di maniera, che ne' paesi, ne' quali l'ocche seluatiche, che sono uccelli di passaggio, come le gru, fanno il loro principale ridotto, come verso Holanda, Henault, Artoise, & altre

troue, trouasi qualche volta vna pezza di biada tutta distrutta in máco di mezzo giorno, ne minor danno fanno anco le domestiche lascinandosi in libertà, perche cauano le biade interamente della radice, senza che, doue hanno scaricato il ventre, non ci nasce niente

se non dopò molto tempo.

L'occa maschio, & femina è migliore di colore bianco, & grigio, & mischiato di due colori è anco di mediocre bontà. La femina feda tre volte l'anno impedendosi di couare le sue oua: Il che è molto meglio, che a farle couare, vedendosi che le galline son solite di no-

trirli meglio, & hauerne maggior brigata, & p' ciascuna fedata redono fino a dodici oua, & qualche volta anco piu & laltre nó ne fanno

per

per

per

per

per

Membrana  
dell'ouo.

Guscio duo-  
uo.

Bianco duo-  
uo.

Vouo spar-  
so.

Ocche ama-  
no lacqua.

Ocche uc-  
cello di grã  
de utile, &  
di gran dan-  
no.

Ocche selua-  
tiche.

Federare  
delle ocche.

Memoria  
dell'occa.

Couare del  
l'ocche,

Governo de  
gli occhini.

Golosità del  
l'ocche,

Paperi co-  
me s'ingraf-  
fino.

Cibi del-  
l'ocche.

Insequiamo  
morte del-  
l'occelli.

per la prima volta che cinque, poi quattro, & poi tre Et questo dopo il primo giorno di Marzo fino al fine di Giugno & non si scorda no mai del luogo, doue le haurete poste la prima volta a fedare, & là parimente coueranno, se voi volete, ma in conclusione non bisogna lasciarle fedare fuora della loro stanza.

Non amano molto a souare altre voua, che le loro, per lo meno bisogna che ve n'habbiano vna grã parte, le quali voi haurete segnato propriamente, & nõ ne couano che sette, o noue per lo meno, & quindici per il piu. Et chi mette sotto la paglia del nido qualche radice d'ortica, questo prouede, che gli occhini quando sono sciufi, nõ sono così presto offesi dall'ortiche. Alcune in tempo dolce, & buono figliuolano in venticinque giorni per il piu. Et appresso dell'occa, che couerà, mettete orzo molle in tanta quantità, ch'ella possa pigliarne con copia d'acqua, accioch'ella non si leui molto per pascere. Et per il resto offeruate quello, che è stato detto delle galline.

Gli occhini hanno da stare dieci giorni serrati insieme con la madre, & là dentro essere nutriti di farina d'orzo stemperata con mele, semola, & acqua & qualche volta di lattuche tenere, poi di miglio, & formento distemperato, & in fine di questo tempo mandarli al prato con la madre, ma che però siano pasciuti innanzi che andarui, perche questo animale è così goloso, che di rabbia, quando ha gran fame, tira l'erbe, & i getti de gli arbori con si gran furia, che molte volte vi si rompe il collo. Bisogna guardarli dall'ortiche, & spini, & da i lupi, dalle volpi, da i gatti seluatici, & donnole.

Di quattro mesi si sceglie il papero per ingrassare, & si pigliano i piu belli, & i piu grandi, & si mettono in muta, doue dimorano i piu giouani trenta giorni, & i piu vecchi due mesi. Si dà loro tre volte il dì della farina d'orzo, & di formento distemperata in acqua, & mele: perche l'orzo fa la carne bianca, & il formento ingrassa, & fa gran fegato. Alcuni fanno loro pasta di fichi secchi, ò freschi con lieuito & li danno da beuere abbondantemente, & da beccolare semola a tutta sarietà. Altri li spiumano il corpo, & la testa, & li leuano le penne grosse dell'ale, & cuciono loro parimente gli occhi per ingrassarle.

Il cibo commune dell'ocche è ogni sorte di legume stemperato in semola, & acqua tepida. Alcuni nõ danno loro, che semola vn poco grassa, lattuche, cicorea, & crescione per metterle in appetito, & presentano loro questa viuanda la mattina, & la sera, & anco il mezzo di & il resto del giorno si mandino a i prati, & all'acque sotto la guida d'vn putto, che le ritenga da volare, & entrare ne luoghi prohibiti, & da ortiche, rouete, & da mangiare insequiamo, che si dimanda morte

de

de gli vccelli, & cicuta, che le adormenta di forte, che muoiono.

Gli antichi non dauano che tre femine a vn maschio. Noi ne gli diamo fino a sei, & gli facciamo leuare il piumino, & le penne grosse da scriuere in Marzo, & Settembre, perche la penna dell'ocche morte non è si buona a ogni vso, non piu che la lana de' montoni amazzati, o morti da loro medesimi. Et nõ si mettono meno di trenta ocche in ciascuno occhile, con tutto che gli antichi nõ ve ne mettesse ro se non venti: perche le grandi battono le piu giouani, & le feriscono: & per questa cagione bisogna metterle in parco separato nella stalla a guisa de' montoni. Et è necessario mutare loro spesso la paglia, perche l'occhile deue essere sempre secco, & spesso volte nettato per tema de' vermi. Per il resto sono sottoposte a i medesimi mali, & pericoli che le galline, per il che sono loro necessarie le istesse comodità, ne vi grauerà a rileggere di sopra.

Il grasso d'occa è sopra tutto in gran pregio, perche mischiato con succo di cipolla, & instillato nell'orecchia quietà il dolore, & ne tira l'acqua. La lingua d'occa disseccata, & messa in poluere è buona contra la retentione d'orina.

*Dell'anitre, & altri vccelli da acqua.*

Cap. XVI.

La fossa, ò gorgo, che noi habbiamo ordinato in mezzo della nostra corte, & pagliari, può seruire per l'anitre, & altri vccelli da acqua, & appresso alla sudetta fossa si fa loro vn ridotto basso, & vn poco coperto per ritirarcisi la notte, & il giorno quando li piace: perche intorno a questi vccelli non ha da vrsarsi troppo gran diligenza, se non di guardarli da gli animali, che li rapiscono. Per il resto conuiene gettare loro qualche grano, legume, & mondiglie nella fossa per pascere, & giocolare co'l becco nell'acqua, & lasciare loro la libertà d'andare nella peschiera, & nel fiume vicino, si come anco alle ocche. ma non ci bisogna già tanta guardia, perche elle nõ amano molto i giardini, & da loro medesime si fanno i nidi per fedare, & couare: & non ci è che questa sola cura di sapere doue si ritirano, & principalmente le seluatiche verso la peschiera, ò lago, per pigliare l'voua, & darle a couare a vna gallina: perche gli vccelli, che ne nasceranno, saranno migliori di quelli di pagliaro, & non partiranno dalla corte, ne dall'acque della còtrada per condurui gli anitriini.

Per haure de l'anitre seluatiche del vostro lago da domesticare, bisogna gettare della feccia di vino, ò del vino vermiglio in quell'acqua specialmente, doue gli haurete gettato spesso cose da mangiare

Cicuta mortale a gli vccelli.

Penna d'ocche morte non è si buona come delle viuue. Lana di montoni morti non è si buona come de' viuui.

Quante ocche bisogna mettere insieme.

Mali dell'ocche.

Virtu del grasso d'occa.

Capanna, ò ridotto per l'anitre.

Guardar l'anitre da li animali che le rapiscono.

Cibi dell'anitre.

Voua dell'anitre sono migliori couate da vna gallina.

Come si inebriano l'anitre saluatiche.

Per pigliarle, & adomesticarle.

impa-



impastato con grano, lieuito, & farina, & le piglierete poi quando le vedrete inebriate.

Come si  
graffano la  
anitra.

Questo animale s'ingrassa come l'ocche, cioè de' medesimi cibi, ma, oitra le sudette cose, bisogna all'anitre dare qualche piccolo pesce, & se non si mettono in dritto per ingrassarle, quanto piu si lasciano in liberta, è meglio.

Quando questo vccello si polisce le penne co'l becco, dà indizio di vento.

Virtu del  
sangue dani  
tra.

Si tiene, che il suo sangue indurito, & beuuto con vino sia buono contra ogni sorte di veleno.

L'anitra ma  
schio guaris  
ce i dolori  
colici.

L'anitra maschio viu applicato sul ventre, è singolare rimedio per li tormini, & dolori colici, & dice si, che, guarendo il male altrui lo piglia esso, & ne muore.

Folliche,  
Anitrele,  
Sporzane.

Le folliche, anitrele, sporzane, arzaole, tarabusi, & si fatti vccelli da acque non s'adomesticano mai: ma potete ben pigliarli piu commodamente, che l'ocche seluatiche. Altrettanto può dirsi delle beccazze, gallinazze, piuieri, & simili, i quali nondimeno viuono in terra, per il che furono da gli antichi chiamati vccelli di doppia vita, o nutrimento.

Arzaole,  
Tarabusi, &  
altri vccelli  
di acqua.

I cigni non amano, & non frequentano se non certi luoghi particolari, come ne' luoghi acquatici verso Tors, & Samur in Francia, & anco in Fiandra, & verso Valentiana, i quali si dice per ciò essere stati chiamati valli di cigni. Et si possono adomesticare, & mettere nel lago, o peschiera: ma, questi, si come anche l'anitre, distruggono ben tosto il pesce, oltra che si buttano qualche volte a guisa dell'ocche su le biade verdi, & in breuissimo tempo ci fanno gran guasto, onde due bastano per piacere nella vostra peschiera, o quattro s'ella è molto grande: & bisogna fare loro nel cortile la sua stanza a parte, non molto coperta, & in liberta, spesso nettata, & rinfrescata, perche è vccello che insporca assai. Et s'egli non haurà da cibarsi a bastanza, buttategli del pane moule, o della brodaglia, & qualche pesce minuto. Questo vccello è goloso, & costa assai a nutrirlo. Fa il suo nido tutto solo, & non coua che vna volta l'anno, & tre voua al pin alla volta, ma è di gran bellezza, & piacere.

Beccazze,  
Gallinazze  
piuieri vccelli  
di doppia  
vita.

Cigni,  
Valentiana,  
valli di cigni.

Quanti cigni  
e bene di  
hauere.

Grà,

Le grù non sono molto dissimili da i cigni vccelli di passaggio, che si dilettano de' luoghi acquatici, con tutto che i suoi cibi siano piu tosto di quel che produce la terra, che l'acqua: perche si nutriscono di grani, come l'ocche seluatiche. Ma, non bisogna far gran conto della grù: perche, con tutto che non resti con voi se non per certo tempo, ella non feda in tutto l'anno che due voua sole. La onde, se

Federe del  
la grù.

volete

volete nutrirla, potrete farlo piu tosto per il piacere di vederla, che per hauerne incerta.

Quando vedrete volarla in alto nell'aere con silenzio aspettate bel tempo: se la vedrete posare in terra, siate sicuro di pioggia.

Se il vostro luogo è vicino a luoghi paludosi, & doue serpi, biscie, & marassi abbondano, potrete alleuare qualche cicogna piccola nel vostro alloggiamento, ouero piantare sopra vna grande altura qualche grande arbore ramofo per tirarui le cicogne, per estirpare simili bestie velenose. Ne pensate però di potercela tirare facilmente, ne hauerla con voi passata l'estate, perche venuto il verno se ne tornano in altro paese. Et in questo mezzo non vi pigliate cura ne di lor nido, ne di loro fedare, couare, & nutrire, perche questi sono vccelli diligenti a prouederli da loro stessi, & che non hanno bisogno dell'aiuto altrui.

Cicogna.

### Di fagiani, beccazze, o gallinazze. Cap. xvii.

Gran curiosità nutrire fagiani, i quali da Columella sono chiamati polli di Numidia: ma, chi può farlo, ne caua piacere, & vtile & ci bisogna vna persona a posta, che faccia poco altro, perche questo vccello costa assai a intrattenerlo. Vole hauerne il luogo della sua habitazione aparte, altro, eleuato a ridosso del ferraglio della corte, & per lungo gli alueoli in aere, & doue batte il sole, & è necessario, che ciascun fagiano habbia il suo, & che non ci sia, che vn'vccello nel suo gallinaro per entrarui a nettarlo, & a dare loro da mangiare. Il resto sarà tutto in faccia a mezzo di, & ferrato di larole, o cantinelle ben spesse, d'altezza in circa di sei, o sette piedi da basso, & ben coperto di sopra.

Polli di numidia.

I fagiani, & gallinazze sono difficili di adomesticare se sono presi di piu d'un'anno alla foresta, percioche i vecchi si sdegnano, & non fedano, ne couano, & i giouani non possono si tosto, ne facilmente accommodarsi all'aere sforzato, & tanto meno a quello, che non è con forme alla regione, doue sono stati pigliati. A due femmine, è di bisogno vn machio. la femina non fa che vna fedata, & comincia di Marzo, & fa fino a venti voua p ordine, & poi li coua tutti insieme, ouero quindici de' suoi, & qualche altro ouo strano, se gliene mette sotto, & coua trèta giorni, & al loro couare è necessaria qlla diligenza, che s'è detto della gallina, ma ciò non farà fuori del suo proprio luogo. I piccoli fagiani vicini in luce debbono essere cibati di farina d'orzo cotta, & raffreddata, & poi di farina di formento, & ci mischierete alle volte, ouero darete loro a parte de' grilli, & saltarelli, oue-

Fagiani, & gallinazze si adomesticano difficilmente

Federe delle gallinazze.

Governo delle piccole gallinazze.

E ro



ro voua di formiche, & bisogna mutare loro spesso l'acqua netta, perche sono sottoposti a i medesimi mali che i polli.

Ingrassare  
i fagiani, &  
gallinazze.

Gli antichi nutrmano, & ingrassauano i fagiani, & gallinazze per li banchetti solamente, & non per farne incetta, & dauano loro i primi giorni dell'acqua mielata, & del vino grande per farle scordare il loro naturale luogo, poi farina d'orzo di temperata in acqua di faue macinate, & dell'orzo mondo, del miglio intero, di nauoncini, & seme di lino cotti, & secco mischiato con farina d'orzo, & per riscaldarli, & purgare la toule li dauano del fieno greco per cinque giorni, & li tengono cosi in muta lessanta giorni. ilche certi pasticcieri di Parigi, viuandieri, & rosticieri ricchi fanno molto ben fare, & bisogna loro (dice Columella) dare mangiare a satieta per ingrassarli per li banchetti: percio che poche di queste gallinazze seluatiche s'accommodano a fedare in seruitù.

Columella  
lib. 8. de re  
rustica ca-  
pit. 12.

De' Pauoni. Cap. XVIII.

IL Pauone è animale di gran nutrimento & mangia assai, & è difficile da intrattenere, ma non dà molto trauaglio doppo che ha abbandonato la madre, se no che guasta i giardini, & fa danno alle biade, ma la sua beltà rallegra non solamente il padrone, ma ancora i forestieri. È difficile da alleuare in alcune parti della nostra Francia, perche egli ama l'aere caldo, & temperato. Questo uccello infra gli altri paesi della nostra Francia, abbonda verso Liseus in Normandia, di donde ne viene gran quantità a Parigi per le nozze, & banchetti isquisiti. S'ingrassano con feccia di citro, & perca.

Albergo  
de pauoni.

Gli altri chi faceuano dell'Isolette di dietro a i suoi giardini apposta per li pauoni, & drizzauano vna casetta per loro habitazione, & vn'altra per l'huomo, che li gouernaua. ma noi, che non ne facciamo tanto conto, ci basterà d'alloggiarli di sopra a i nostri polli, & piu ad'alto, che si può, pche si dilettano molto dell'aere libero, & il piu delle volte dormono su gli arbori, & li faremo qualche luogo a basso, doue possano ritirarsi il giorno. Questo luogo, deue essere ben nettato, & diligentemente curato cosi come il pollaio: perche questo uccello patisce i medesimi incohuuenti, & mali, che i polli, & gli bisognano gli istessi rimedij. Per il resto bisogna, che il luogo, doue frequentano, sia coperto di paglia, o herba verde assai alta, perche la pauona non feda a giacere, & il piu delle volte si truouano le sue oua cadute a basso, & sotto il nido. Questi uccelli uenerano bensì fino dopo che hanno tre anni, prima sono sterili, o di poca fecodità.

Mali de pa-  
uoni.

Natura del  
la pauona.  
Fedare del  
la pauona.  
Fedare del  
le pauone.

La pauona feda tre volte l'anno: ma, mettendosi a couare, non te-

da,

da, che vna sol volta, & columa il resto del tempo a schiudere, & condurre i figliuoli. Ella comincia la sua prima fedatura a mezzo Febbraio, & fa cinque voua per ordine, all'altra quattro, ò tre, & alla terza tre, o due.

Se auuene, che il maschio, & la femina non possano entrare in caldo, bisognerà riscaldarli con cibi, come faue rostitite i cenere, & si conoscerà che il pauone è fatto caldo quando si vagheggia, & cuopre tutto, e le penne della coda, & diciamo, che all' hora egli fa la ruota.

Quando la pauona coua, si nascòde in luogo secreto dal maschio piu che le sia possibile, perche egli non cessa di ricercarla, & trouandola la batte, & le rompe l'oua. Quando ella coua, coprendosi d'un drappo bianco, genererà pauoncini tutti bianchi. Per il medesimo effetto può servirsi in gabbia, ò camera apparsa di drappi, o di pitture bianche, di forte che tutto quel ch'ella guarderà couando sia bianco. In capo di trenta giorni, che i piccoli non sono schiusi dal guscio, & la madre nutrita diligentemente nel suo couatoio (come s'è detto della gallina) si mette sotto il cassolo in luogo doue il pauone non possa andare, perche egli odia, & fa male a i suoi figliuoli fin che hanno fatto la cresta, & all' hora che fanno la cresta, bisogna tenerli bé caldi: pche si setono molto male, il piu spesso anco moiono.

Bisogna nutrire i pauoncini i primi giorni con farina d'orzo stèperata in vino in forma di minestra spessa, & per inpeffirla vi si aggiunge formaggio molle ben pesto pressato, & purgato, perche il latte chiaro nuoce loro grandemente. Alcune volte se li dà de' grilli, & cauallette, leuandoli i piedi, & de' ragni, & delle mosche per loro cura, percioche naturalmente danno la caccia a ogni sorte di vermi, & doue frequentano pauoni non se ne truouano molti. Sei mesi doppo si dà loro orzo bollito, come anco alla pauona, & si lasciano andare a spasso, ma bisogna guardarli dal freddo, & dalla pioggia, perche pipano, & strascimano l'ale di subito, & massime in questo pacto, doue sono difficili da alleuare, se non sono nati almeno a mezzo Giugno: perche, se l'Autunno soprauiene loro adosso, sendo piccoli non possono sopportare l'asprezza del uerno.

Chi vuole, che la pauona feda le sue tre volte, bisogna dare dalle sue voua a couare alle galline piu grandi, piu habili, & piu vecchie al principio del cre. cere della luna & lasciare, che le pauone finiscano il loro fedare, & come habbiamo già detto nel nutrire delle galline, se ne metterà loro sotto cinque di pauona il primo giorno, & noue de i loro, passati poi i dieci giorni, si leuerano via i noue di gallina, & vi se ne metteranno noue altri. Et di questo modo voi trouera-

Il pauone  
odia i suoi  
pauoncini  
fin che han-  
no la cresta.  
Come si no-  
triscono i  
pauoncini.  
Latte chia-  
ro nuoce a  
i pauonci-  
ni.

I pauoni  
danno la cac-  
cia a i vermi.  
freddo co-  
trario a i  
pauoni.

Fedare del-  
la pauona.

te che in termine di trenta giorni saranno usciti del guscio tutti insieme, & altrettanto farete a piu altre galline nello istesso tempo. Et perche l'vovo di pauona per la sua grossezza non può essere commodamente rimutato dalla gallina, voi lo rimuterete cò destrezza quando la gallina vscirà per pascere, & segnate con fucchiostro la parte di sopra, accioche, se voi volete continuare, veggiate se ella lo haurà rimutato, & voltato: altrimenti sarebbe vn perders tempo, & quando tutti i polcini saranno usciti, dateli tutti a vna sola gallina, & i pauoncini a vn'altra, & mirate che quella, che mena i polcini, non conuerfi con l'altra, che guida i pauoncini, perche lasciera subito i suoi per sdegno, & gelosia della grandezza, & beltà de gli altri.

I pauoni s'amalano grauemente quando si mutano, & all' hora bisogna scaldarli con mele, formento, auena, & faue infrante. Ne di canicolari sono molto caldi, & all' hora non bisogna lasciarli senza acqua fresca, & per ciascun pauone bisognano cinque, o sei pauoni per poter mutare, percioche grauano assai quelli, che son pronti a far l'vovo quando lo rifiutano, & così l'vova si rompono.

La carne del pauone è malencolica, & di dura digestione, ma per farla tenera bisogna amazzare il pauone alcuni di innanzi che mangiarlo d'estate, & molti piu giorni d'inverno, & attaccarli qualche gran peso alle coscie, ouero attaccarlo a qualche legno di fico: perche il legno di fico ha virtù d'intenerire le carni dure.

Lo sterco de' pauone è singolare rimedio contra i mali de gli occhi, se potesse trouarsene; ma il pauone è tanto inuidioso del bene de gli huomini, che lui stesso mangia il suo sterco, per timore, che l'huomo non lo troui.

*Polli d'India. Cap. XIX.*

**C**olui, che ci ha portato quello vccello in Fràcia, che noi chiamamo gallo, o pauone d'India, ci ha piu tosto arricchito di gola, che di profitto: perche è giusto vn cossano d'auena, & vn'arca di viuande, nel quale non può prenderfi altro piacere, che di strepito, & furore quanto a i grandi, & d'vn continuo garrire, & piolare quanto a i piccoli. Vero è, che la carne è delicata, ma fatieuale, & di dura digestione. Et per questo si fa ben strollire, & inlardare assai con molte specierie, ma la carne del pauone è di gran lunga migliore, & piu delicata.

Il modo di nutrire questo vccello è conforme a quello delle galli

nazze,

Gelosia ducelli.  
Malatia de pauoni.

Quante femine bisognano al pauone.

Carne di pauone dura a digerire.

Virtù dello sterco di pauone.

Polli d'India cossani di biada.

Carne di pauone migliore assai di quella di polli d'India.

Carne di pauone migliore assai di quella di polli d'India.

Modo di nutrire polli d'India.

nazze, & de' medesimi cibi, & con altrettanta diligenza, & anco d'auantaggio. Et può ben dire il lauoratore, che quanti polli d'India ha nel suo cortile, gli sono altrettanti iumenti per conto del nutrimento. Il loro trattenimento è piu facile che gli altri pauoni, & non ricercano aere così alto, ma passano, & fanno gran ruina ne' giardini, & iporcano come ocche, la onde bisogna esserli continuamente appresso per nettarli.

Quanto al fedare, & couare, è interamente conforme a quel che habbiamo detto de' pauoni, & possono similmente mettersi le loro voua sotto alle galline, & farli condurre mentre le madri compiranno il loro fedare. I loro mali, & rimedij sono anche conformi. La onde saria superfluo à dirne qui d'auantaggio.

La lauoratora non farà gran conto dell'vova della polla d'India, & coloro massimamente, che sono curiosi della loro sanità, non li stimeranno per vfarne, perche i Medici tengono che queste voua generino la renella, & danno occasione di diuentare lazaroso.

*Tortore, pernici, quaglie, Palombi selmatici, & griues. Cap. XX.*

**L'**vccelliera piu tosto però per nutrire, che per hauere razza di questi vccelli, sarà fatta come il luogo de' fagianj adossata parimente alla muraglia del cortile, & verso leuante tessuta di fili di rame contesta di legni minuti con la sua porta in luogo a proposito, & per di dentro, & principalmente verso i cantoni ci sarà quantità di nidi, & rami di ginepro, & lauro, & altri arbori, dentro de' quali saranno applicate delle cestelle per inuitarli a fedare, & couare, se ne viene loro voglia.

All'altezza d'vn'huomo ci metterete per trasuerso, & in tutti i lati delle pertiche fitte ne i cantoni per riposarui, & di sopra di quelle quantità di paglia fresca, la quale potrete spesso rimutare, nettando dalla banda del di secondo la lunghezza del loro coperto infra due tavole ben lunghe; & vn terzo piu in su farete i luoghi per metterli da mangiare, & da bere, i quali vasi netterete spesso.

Questi vccelli tutti sono di passaggio, & amano l'aere caldo, & quando fa freddo passano il mare à schiera, & si recitano d'vn paese in vn'altro. La onde l'adomesticarli per farne come de gli animali nostri domestici, è molto difficile, & non ne facciamo conto se non per la delicatezza loro, che li fa desiderare grandemente alle noitrefeste, & banchetti.

Fedare di pauoni d'India.

Mali de' pauoni d'India.

Voua di polli d'India cattini.

Griues, sono certi vccelli in Francia alquanto piu minuti del tordo, de quali non si sa io che ne siano in Italia, ouero di simili a applicar loro il nome Italiano.

Vccelli di passaggio.

Tortore.

Pernici.

Quaglia.

Griues.

Tortore af-  
fai cō mode  
da adomefti-  
care, & in-  
graffare.  
Il vino fa  
scardare al  
le tortore  
la loro li-  
berta.  
Tortora  
fucine in  
capiuità.  
Cibi delle  
tortore.  
Mali delle  
tortore.

Virtu del  
fanguè del-  
la tortora.

Palombi  
feluatici.

Pernici, &  
coturnici.

Guerra fra  
le pernici  
mafchi per  
cagione del  
le kmine.  
Virtu del-  
l'oua di  
pernice.  
Fiele di per-  
nice.

Di quefte fei specie d'vccelli, alcuna nō è fi prōta ad adomefticarfì quanto le tortore, ne fi tofto ingrassano fendo pigliate giouani. Et per mezo del vino fi scordano della loro liberta, perche quefto, è vccello molto difpettofo, & che fucine molto quando che fi vede pre-

Non feda fimilmente in captiuità, ne s'ingrassa molto d'inverno. Tutto al cōtrario de' tordi, & di grutes. I fuoi cibi fono vezza, orzo, & quasi ogni altra forte di grano, & vuole acqua chiara, & spesso vifrefcata, & il beueratoio affai ampio; per poteruifi bagnare dentro. Sopra tutto alle tortore piace il miglio, & il panizzo, & hincora affai il formento, de' quali grani vn quartuolo basta a centoventi vccelli; & non bifogna scordarfì di mettere fabbia, o ghiaia preffo de' gli alueoli per la fua cura, & anco in qualche angulo dell'vccelliera per fua commodità.

Quando alle tortore pendono giù l'ale, & non fi muouono della loro cefta, bifogna pigliarfe, & mirare al becco fe hanno la peuida, & leuargliela, & a i piedi, fe fono ifporcate del loro sterco, ò fe hanno vermi fotto l'ale, o altroue, per guarirle dell'ifteffo modo, che è ftato detto de' polli.

Il fanguè dell'ala destra della tortora infillato nell'occhio, è fingolare per le percotfe, & vlcere de' gli occhi: & lo sterco loro, è buono per le cartilagini de' gli occhi.

Di quefto itteffo modo poffono ingrassarfì, i palombi feluatici, ma fono piu golofi, & difficili da adomefticare. Amano d'inverno la fuppa nel vino, & s'ingrassano molto, come fanno anco le tortore; ma non bifogna scordarfì di mettere loro della ghiaia commoda.

Le pernici, & coturnici piu facilmente fi fanno domettiche, che quell'altre pernici, che fono indanaiani di macchie bianche, ma non hanno la carne cofi delicata. Sendo nondimeno ben nutrita, non fono molto inferiori a i fagiani, & bifogna trattarle, & cibarle d'un'ifteffo modo, fe non che fi diletano di pafcolare qualche volta le biade, & l'herba verde. I mafchi delle pernici fono molto calidi, & perciò le femine fanno gran quantità d'oua, & i mafchi fi battono fra loro per cagione delle femine fino a vincerfi l'vn l'altro, & il vincitore beffa il vinto, & lo costringe a feguirarlo; & correr gli dietro, come le femine.

La pernice è di tanta fecondità, che concepifce alla fola voce, uolo, o halito del mafchio. Il cibo a loro piu delicato, è il miglio, & panico.

L'oua delle pernici mangiate spesso rendono feconde le donne sterili, & alle balie copia di latte. Il fiele di pernice chiarifica la

vifta,

vifta, & mifchiato in eguale parte di mele guarifce le contufioni de' gli occhi. Et la itteffa virtù ancora ha il fuo fanguè.

Le quaglie fono molto superbe, & orgogliofe, & per quefta caufa non fi dà loro tanto campo, ne luce quanto a gli altri vccelli, perciò che veggiamo, che fi cuoprono le loro gabbie di rete, o di tela, perche, sbattendofi in alto con furia, fi rompono la tefta. Si fanno loro gli aluei per il mangiare, & bere feperati, vno per cialcuna, & piace loro la biada verde; & il formento, & il feme di canape, anzi quefto è il loro principale cibo. Elle mangiano ne luoghi doue vanno (altroue però che in quefti paefti) quantità d'elaboro, che alcuni dimandano veratro, & per quefta cagione dicea Didimo, che la loro carne è rilaffatiua, & fa male, & ftordimento al capo, & che per ciò bifogna impirla di miglio, ò farcele bollire dentro, ouero fe l'huomo fe ne truoua male, beuere della decottione di miglio, ò di feme di mirto. Et farà buono ancora d' darne a mangiare alle quaglie.

I tordi, o le griues non fono vccelli di quefti paefti, & pochi patifcono queft' aere, per il che faria abuf: a credere d'ingrassarli. Quefto è vccello di montagna, & lo ingrassano i montanari piu tofto d'inverno che d'estate. Gli antichi ne faceuano gran conto, & fi vendeano al tempo de' Romani dieci foldi l'vno, & cofi fanno anco gl'italiani & in quefto paefto quei di liona, i Prouenzali, & quei d'ouergnia, ma non fono fi groffi di qua, come fono di là da i monti. Quefto vccello è piu difpettofo affai di tutti i fopradetti; & fi muore preffo doppo effere ftato prefo, fe è trasportato fuori del fuo aere, ouero fe non fi mette tofto con qualche altro vecchio adomefticato. Si getta loro il mangiare fu'l piano ben netto, & lōtano da loro nidi, & fe gli danno ancora fichi iecchi peftati con fiore di farina tato che gliene auanzi, e per mutarli cibo fi dà loro qualche volta feme di lenifco, ò di mortella, ò d'hedera, & vliue feluatiche. Ma nondimeno i loro aluei deouono effere continuamente pieni di miglio, perche è loro principale viuanda, ne bifogna lafciarli fenza acqua chiara, non meno che gli vccelli fopradetti.

La griue piena di feme di mirto, & roftita, è foprauo rimedio con tra la diftenteria, & diftillatione d'orina.

Della Colombara .

Cap. xx.

Utile, che fi tira della colōbara, nō è punto minore di quel che fi caua de' gli altri volatili, & principalmente per la vendita de' colombini, & altri, che tutto l'anno popolano in grandiffimo numero.

E 4

& ci

Quaglie fu-  
perbe & or-  
gogliofe.

Didimo.  
Carne di  
quaglia laf-  
fatiua, & fa  
mali & ftor-  
dimento al  
capo.  
Tordi, o gri-  
ues.

Griues pre-  
giati da gli  
antichi.

Cibi de' gri-  
ues.

Virtu delle  
griues.

Utile della  
colombara.

**Colombi di gran danno.**  
Doue si per mettono le colombarie mafficcie fino in terra. Forma della colombaria.  
Gaze, & paffare conano alternatiuamente.

**Finestra otiofa.**

**Animali dannosi alle colombarie.**  
Cinture di pietre vetriate.

& ci sono delle lauratore, le quali ne vendono fino a dugento, & trecento para per ciascuna muta, & non ricercano con gran cura, co si gli altri vccelli. Vero è, che sono di molta spesa, & di gran danno per le terre, & per questo rispetto non si permettono le colombarie fatte a guisa di torre mafficcie fino a terra, se non a gentil'huomin feudatarij, & in luoghi, doue siano molte terre, che si coltiuino.

Drizziamo adunche a nostro proposito per commodità della lauradora vna colombaria mafficcia, & piantiamola in loco mezzana mete eleuato, ouero fabbrichamola al dritto della nostra casa di villa proposta di sopra, si come anco si fabbricherà vnaltra torre mafficcia di pietra per seruire a vn molino da vèro, lontano vn volò, o due solamete dell'acqua, accioche i colombi possano riscaldarla portandola in gozo per dare bere ai colombini: perche è cosa certa, che come le gaze, & paffare il maffchio, & la femina couano alternatiuamente, & metre l'vno è fuori in pastura, l'altro si trattiene su l'oua, così fanno parimente nella custodia de' loro colòbini fin che possono vscire del nido. Et non intendo, che la colombaria sia del tutto aperta al leuante di questo paese, ma che participi del mezo giorno, & che allo istesso mezo di ci sia vna finestra otiofa d'altro tēpo, per rēdere per quella qualche calore ai colòbi l'inverno, & bisogna che sia bē fondata, ben coperta, il suolo ben battuto, & cimētato per la colòbina, che scaua, & corrompa le fundamenta bene, & vnitamente linita, & intonicata di dentro, & le fessure, o crepature, che potessero farfi, siano spesso ricercato, & turate per dubbio di sorzi, & rati, cosa che occorre ne' luoghi, doue nō è comodità di gesso, & di fuori anco bisogna che sia liuito del medesimo modo, perche le cresphe della calcina seruono di scala alle foine, donole, martorelli, gatti, & altre bestie penetrarui. Et per questo istesso pericolo farete all'intorno della colombaria di forauia due cinture di cornice di pietre tagliate bē liscie, ouero di pietre vetriate. L'vna delle dette cinture verso il mezo della colombaria, l'altra giustamente di sopra la finestra, per la quale entrano i colombi, sopra la quale cornici potranno anco i colombi andare a spaffo, & volteggiarsi. Sarà etianbio bene, che la finestra, & gli angoli siano per di fuori abbracciati, & circondati di lame di ferro biaco ben commesso nella muraglia, & ch'è si ferri con vna saracinesca, che possa alzarfi, & abbassarfi con ingegno atto la fera, & la mattina per il pericolo di guffi, & barbagianni. Sarà buono ancora cōtra gli animali, che fanno guerra a colombi, appendere dentro la colombaria il capo d'vn lupo, il quale o per l'odore, o per la figura, scaccia simili animali; ouero mettere qualche ramo di ruta alle finestre, &

porta

porta della colombaria. Nella sommità della quale colombaria farete formare la figura d'vn colombo per attirare i fuggitiui. Al dritto della colombaria farete accommodare nel muro quantità di vasi di terra, framischjandoui delle fascine de' spini: per inuitare le paffare a far i loro nidi dentro i sudetti vasi, & a riposar si su quegli spini, non essendo bene che questo ribaldo vccello anidi nella colombaria, perche spauenta, & strania i colombi.

Per popolare la vostra colombaria bastano venti para di colombi giouani, che cominciano a vscire del piumino: perche ci faria pericolo, che i piu vecchi non ritornassero alla loro prima stanza per molto lontana che fosse, & sono buoni quelli del colore di cenere, o i bruni, o i neri. I calciati, & capelluti sono i piu piaceuoli, & domestici, come sono parimente i moschetati, & quei che paiono gaze al colore. Quei che hanno il collo dorato, & gli occhti, & i piedi rossi, sono i piu sicuri, & che propagano meglio. I bianchi sono difficili da alleuare, & piu sottoposti al pericolo de' nibbi, & vccelli di rapina. I flauui, & rossi non popolano molto. Per farli piaceuoli, & domestici, date loro subito del miglio, poi della vezza, & finalmente del comino, perche questo grano gli attira forte, & qualche volta anco del formento delle criuellature, & non li lascierete vscire di quindici giorni doppo che gli hauerete posti nella colombaria. Voi prouederete anchora, che non fuggiranno, se darete loro de la lente tepetata in acqua melata, o cotta in mosto cotta, o fichi sechi mischiati con farina d'orzo, & mele. Si dice ancora che i colombi non fuggiranno, mettendosi nella sommità della colombaria vna testa di nottola, o ramo di vite seluatica, ouero fregandosi, & vngendosi le porte, & finestre della colombaria con oglio di menta, & i colombi ne cōdurran etianbio de gli altri: se quando andaranno in campagna voi linterete loro l'ali con oglio di menta, ouero se prima che ui vadano, uoi darete loro da mangiare uezza irrorata di vino, doue sia stata a niolle semenza d'agno casto detto vitrice: perche gli altri colombi, doppo ch'auranno sentito il fiato de' vostri, non mancheranno di venire con essi alla vostra colombaria: ma in questo mezo, se uolete pur dare loro un poco di piacere d'uscire, mirate, che sia di sera, & in tempo torbido, & piuouoso, accioche non uolino molto da lontano. Profumate spesso la colombaria di ginopro, rosmarino, & qualche volta anco d'un poco d'incenio fino, perche questo li ritiene molto, & fa, che amano piu la loro colombaria, che altra. Et quando u'accorgete, che cominciano a fedare, darete loro libera, & vedrete, che gettando loro sera, & mattina grano netto cōtra la muraglia della grāgia, lon-

**A tirrare i colombi fuggitiui.**

**Popolare la colombaria.**  
Differenza della natura de' i colòbi.

**A domesticare i colòbi.**

**Ricreazione a i colòbi.**

**Profumo da vsare nella colombaria.**

tano

tirare colombi.

Colòbi fanno tre, & quattro volte l'anno.

Virtù dello sterco di colombi.

tano da letami, & facendo nettare loro spesso gli alvei dell'acqua, doue si bagnano, ne condurranno molti d'altre bande, senza che i voltri venti para, fra quaranta giorni ne hauranno popolato due, & tre volte tanti: perche figliuolano tre volte, & i buoni anco, quattro volte l'anno, & non ci bisogna altra cura, che di tenere la colombarina netra, & senza spauentare, ne straniare i colòbini, ne le madri in nettare le cestelle, & panier, per preseruarli da pedocchi, & vermi, più spesso però d'estate, che d'inverno. Vero è, che li colombi sono di spesa il verno, quando p le neui, & ghiacci, o quando le biade hanno gerthogliato, che non trouano niente in campagna; ma questo è carico di due mesi in circa, di nutriri de' sudetti grani: Et in questo tempo vi fanno quella muta, che si dice di Marzo, che sono i più grassi, teneri, & delicati di tutto l'anno. Conseruate bene lo sterco, che cauerete della colombara, & nó lo mischiate con quello delle vacche, o de' cauali, non più che quello di pecora, perche è troppo caldo, & serue a ingrassare i terreni de' canapi, o in prati, & a recreare la humidità, & frigidità de gli arbori vecchi.

### De i Buoi. Cap. XXII.

Tre buoi non lauro no quanto ta un buon cauallo. Non si lauro co i buoi se non per necessita. Muli d'Oragoa.

CON tutto, che noi habbiamo assegnato il gouerno delle vacche alla lauatora, & che i buoi ricerchino l'istesso gouerno, & trattamento; nondimeno nelle massarie, doue se ne nutriscono, è per laurare, & per vendere, ci bisogna vn'huomo, che non habbia altro carico, che di curarli, & gouernarli, & guidarli, atteso, che a questo animale è necessario hauere altrettanta cura, quanta al cauallo: o vero, che non porta tanta spesa nel viuere, nè ne gli arnesi. ma bisogna ben nutrirne due per vno, ne fanno anco tanto lauriero tre buoni buoi de' migliori del Barbone, o di Foreste, quanto fa vn buon cauallo di Francia, o della Beossa: Et in effetto il laurare con i buoi, non si fa se non per necessita' ne' luoghi, doue non può commodamente nutrirsì razze, o doue non possono hauerli cauali, se nó da lontani paesi, conciosia che, se ben i pascoli siano buoni, & singolari per li buoi come in Fiandra, & altroue, potendo nondimeno hauer commodità di cauali se ne seruono molto più volentieri: si come ancora in Ouergna si preuagliano più tosto di muli, che di buoi o di vacche, perche non sono di si pronta, & buona esecuzione.

La stalla de' buoi deue esser fabricata di pietre, felicata di sabbione, o di ghiaia vn poco pendua, accioche l'humidità non vi si fermi. Deue esser volta a mezzo giorno: perche sia piu secca, & meno

log-

soggetta a i venti, che fanno gelare. Sarà larga noue piedi, & alta tanto solamente, che i buoi possano commodamente capirui sotto, & il boaro habbia assai buon campo d'andare attorno per visitarli, fregarli, & sfregghiarli, & le restelliere non debbono essere si alte, che i buoi non possano commodamente agiongervi.

Il carico del boaro è di tenere la sua stalla netta, & che nè polli, nè porci vi entrino mai, perche le penne fanno morire i buoi, & lo sterco d'vn porco ammalato genera la peste.

Di preparare paglia fresca a i suoi animali, & di state di metterelo ro della verdura innanzi, & de' pampani di viti, & altre, & d'inverno scorze di fagioli, & faue, & dell'herbe fera, & mattina. Che sappia quando i buoi da lauriero hanno, o troppo, o troppo poco affaticato per dare loro, secondo la loro conditione il mangiare proportionatamente. Che non li lasci partire da tempo troppo caldo, ne troppo freddo, ne troppo humido. Che non gli abbeueri troppo presto doppo la molta fatica. Che netti, & ristefchi loro spesso il pavimento della stalla, ne lo lasci troppo secca scagliare, o crepare. ma a questo effetto faccia ogn'anno riparare il felicato, che seruirà ancora a scacciare le bestie, & sorte di vermi, che fanno nocumeto a i buoi.

Che li tenghi separati assai lontano l'vn dall'altro, accioche non si bartano sua loro: & quando non faranno fatica, che dia loro beuere due volte il giorno d'estate, & vna d'inverno in acqua chiara netta, & fredda.

Che guardi diligentemente quando ritorneranno di campagna, se hanno fitto alcuno spino ne' piedi, se hanno perso l'appetito. se il collaro, o il giogo ha fatto loro male al collo, o altroue, o se han alcuna scorcigliatura sul collo. se sono stati punti troppo dallo stimolo, o da calauroni, & tauani, & secondo l'offesa li medicherà con uenientemente.

Il bue castrato è migliore da nutrire, & da lauriero del Toro, il quale ha la carne piu neruosa, & è piu fastidioso da guidare: Per il che di cento vitelli, che ha, rà il boaro, non ne riterrà eccetto due per montare le vacche. Gli altri castrerà tutti in età di due anni in circa, perche passato questo tempo non potria farlo comodamente, & bisogna castrarli d'autunno nel scemare della Luna, & mettere su la piaga cenere di farmenti mischiata con litargirio, & tre giorni di poi pece fonduta, & mischiata con la detta cenere.

Il giorno che farà castrato, nó bisogna lasciarlo beuere, e dialegli anco poco da mangiare. Il modo di castrarlo è di pigliare con due stecche strette di legno, come con tanaglie, o mollette i nerui de'te-

Carico del boaro.

Stalla di buoi netta.

Sterco di porco ammalato genera la peste.

Bue castrato piu comodo a laurare del Toro.

Tempo di castrare i vitelli.

Modo di castrare i vitelli.

sticoli,

sticoli, poi subito aprire la borsa, & tagliare i testicoli in modo, che vi si lasci il capo, & estremità, che è attaccata a i detti nerui. perche per questo il vitello non farà molta effusione di sangue, & non sarà anco del tutto effeminato, non leuandoseli tutta la sua virilità, & lasciandolo quasi in forma di maschio.

Compra di buoi.

Come può conoscersi la forza di buoi.

Come si conoscono i setoli di buoi.

Buoi da lauorare. Descrittione di vn bel bue.

Eta del buo.

Conoscere la complessione del bue. Gattigare i vitij del bue.

Se u' occorre à comprar buoi da lauoriero, comprateli della contrada della uostra Massaria, perche non si auezzano così facilmente all'aere straniero, come i caualli. Per il resto capateli di tre anni in circa, perche piu tosto non possono domarsi alla fatica, & conoscerete se sono di buona forza guardandoli in bocca, perche nel decimo mese del primo anno mutano i denti dinanzi, & sei mesi dipoi gli altri prossimi & in fine di tre anni li mutano tutti: & quando sono in stato gli hanno eguali bianchi, & lunghi; & quando inuechiano, si accorzano loro, & diuentano ineguali, & neri.

Non bisogna, che i buoi da càpagna siano troppo grassi, ne troppo magri: & quelli, che mangiano adagio, & con comodità, si mantengono meglio in forza. Il buono bue ha da essere di mezzana statura presto al punzello, & che si muoua prontamente rispetto alla sua natura ben membruto, & quadrato di corpo, saldo, & dritto di muscoli leuati, con orecchi grandi, il frate largo, crespo, l'occhio grosso, & nero, il corno forte, uiuo, & di mediocre grandezza, il muso grosso, & camuto, la testa corta, & rauolta, larghe le spalle, & la pancia, gran cassa di petto, & uentre, coda longa, & toffuta in fine, il dosso dritto, & pieno, le coste distese, le reni larghe, coscie salde & neruose, l'oghia curta, & larga, il pelo spesso, & delicato da maneggiare, di colore nero, & rosso è migliore, & dipoi baio, ò nero moschettato, il bianco è peggiore di tutti; il grigio, & gialliccio è di mezzana bontà, & sopra tutto uole hauere le giogaglie grandi.

Vn bue di queste qualità u' seruirà dieci anni al lauoriero. Potrete poi anco ingrassarlo, & uendere, perche uiue fino a xiiij. & sedici anni. Potrete ancora ualerui a lauorare delle uacche sterili, & castrate, ma, se uoi comprare i buoi domati, & auezzi a tirare & arare, ò che uogliate auezzarne della uostra madria, il uostro boaro deue hauerne la cura, & per la piu facile uia conoscere la natura, & ciò anco dire la complessione di quel bue, che uol domare, s'egli è pigro, se spesso si corica, se è troppo presto, furioso, ò agile à leuare, & tirare de' piedi, ò del corno. Se è duro allo stimolo, pauroso, restio, ò timido à entrare nell'acqua. De' quali difetti bisogna gattigarlo prima, che auezzarlo al giogo, piu tosto nõ impacciarfene in alcuna modo. Et notate, che per far questo è troppo presto dietro due anni, & troppo

tardi

tardi dopo li cinque. Il digiuno, & le carezze auezzano, & domano meglio i buoi al giogo, che la paura: & non ci è migliore espediente, che accoppiare vn bue giouane con vn vecchio, & bene essercitato, che sia però della medesima taglia & forza, perche è cosa di molta importanza d'accompagnarli beue in grandezza, forza, & natura. & se il bue è difficile da guidare, ma nondimeno bello, & a uostro giudicio a proposito a tirare, mettetelo in vn gran giogo in mezzo a due altri buoi della sua taglia, che siano piaceuoli, & in tre giorni egli s'accommoderà.

Et, se volete domarlo pur solo, accostumatelo a poco a poco à patire le legature, & la ferratura a i piedi, & dopo alcuni giorni legatelo a vn palo ben saldo, & lasciatelo vn buon pezzo quìui a digiuno. Se egli è fastidioso, passata che gli sia la colera, fateli piu volte futare le mani per accostumaruelo, & maneggiatelo fra le coscie, & per tutto, facendoli vezzi. poi fatele tirare vn timoncello, ò due legati al giogo, & qualche volta attaccatelo alla carretta vuota, & fatelo tirare vn poco lontano, poi mettete qualche carico su la carretta, per far proua della sua forza, & così lo auferete al grido, alla parola, & alla verga. Se hauete compro vn bue fatto, & auezzo a tirare, & che conosceate la sua complessione, bisogna fare proua di lui quando è accompagnato, cioè s'egli è restiuo, pauroso, furioso, ò se si corica ne' solchi. & de' suoi difetti gattigarlo ne con sferza, ne con stimoli, perche l'vna lo rende furioso, l'altro lo fa duro, ma bisogna legarli le gambe, & lasciarlo digiunare qualche tempo, perche questo vicio non si vede gran fatto se non in quelli, che sono troppo grassi, perche bisogna anco tenere la via di mezzo in notrirli, non essendo minor mancamento per comodità del lauorare, che il bue sia troppo grasso, che troppo magro.

Il nutrimento de' buoi nõ deue essere a si grande abbondanza nell'inuerno quando non trauaglia. Egli ama le scorze de' legumi, come vezza, piselli, faue. S'ingrassa con orzo bollito, & cò faue rotte. & se gli dà dare del fieno non già tanto quanto a vn cauallo, ma a fatierà quando trauaglia. Le frondi tenere di salice lo ricreano d'estate, & se ne dee dare loro volentieri la sera un fascio. Egli ama sopra tutto i pampini di vite, & dell'olmo, si come anco la feccia dal uino. Le paglie di formento, & segala gli sono molto gioueuoli, & qualche volta ancora la femola con le mondiglie, ma lo gonfia piu che non le da forza. Le ghiande lo fanno rognoso se non sono scorzate, & se non ne mangia a fatierà. I cauoli bolliti con la femola gli fanno buon uentre, & danno qualche nutrimento, & il medesimo fa la paglia

d'orzo

Accoppiare bene i buoi

Domare i buoi. Digiuno a i buoi.

Correggere i viti di i buoi.

Digiuno a i buoi.

Gibare buoi moderatamente.

Cibi dei buoi.

d'orzo mischiata con femola. Potrà anco mischiarsi fra il loro strame della feccia, che si leuerà de gli acquarelli, ma che sia stata laurata, & seccata, & senza dubbio è anco meglio a dare loro la feccia così comella è innanzi che laurata, perche di questo modo le seruirà di vino, & di cibo, & li farà belli, risoluti, & forti, & niente poi è meglio per ingrassarli, che notri di dell'herba, che viene ne' prati l'auanno doppo che sono stati segati.

Per preferuare i buoi da malattie.

Il bue è sottoposto a mancò mali, che non è il cavallo, & per difenderlo da i mali piu communi gli antichi li purgano sul fine di ciascuna stagione dell'anno, & tre giorni seguenti. Alcuni eò lupini semi di cipresso instantly insieme tanto dell'vno; quanto dell'altro, & stati vna notte in infusione all'aere in vn boccale d'acqua comune. altri con altre droghe secondo l'vsanze, & diuersità di paesi.

Bue amalato.

Si conosce, ch'egli è amalato, ò per amalarli, se non mangia, anchorche habbia dipanzi copia di strami, la quale eognitione quella d'Autuno chiamano ouerer.

Per metterlo in appetito.

Per mettergli appetito quando è disgustato per troppa stanchezza, ò riscaldamento, se gli frega la lingua, & il palato con aceto, & sale.

Per Pinazione, & stanchezza.

Se egli è inanito, & stanco, se gli da ogni mese della vezza pestata, & stemperata nell'acqua del suo beuere.

Alla lassitudine. L'oglio fa perdere la vista a i buoi.

Et per ouviare che non si stanchi si presto, fregategli le corna con ternientina distemperata in oglio, ma guardate di non fregar gliene il muso, ò le narici, perche l'oglio gli fa perdere la vista.

Palpitazione di core. Dolori colici de' buoi.

Contra la palpitazione del core, & il vomito; se gli frega il muso con aglio, ò con porri pestati, se gli ne fa inghiottire ò così, ouero con vn'inghiastara di vino, principalmente per li dolori colici, & per il bronolare del ventre. Il che si conosce, quando si lameta, si corica, & leua spesso, ne può fermarsi in vn luogo. Alcuni vi aggiungono oglio di noce, & altri gli danno cipolle cotte in vino vermiglio, & altri mirra con grani di lauro distemperati in vino, & gli fanno pur ceccchiare la carne d'intorno all'onghie, ò alla coda fino al sangue.

Anticore, ò martello.

L'anticore del bue detto al rimente maglio, ò martello, si conosce, quando l'animale ha il pelo dritto per tutto il corpo, manco allegro del solito, hauendo gli occhi stupidi, & heberati, il collo pendente, la bocca salitosa, il passo tardo, la schiena, & tutto il dorso duro interamente disgustato, & non ruminante niente. Questo male si guarisce da principio, ma inuechiato non vbbidisce a rimedio alcuno. A che pigliate cipolla seluatica detta scilla tre oncie minutamente tagliate, radici di meloni battute al retreto, mischiate il tut-

to, con

to, con tre pugni di sale grosso, & distemperate in tre inghiastare di vino grande, & ne farete pigliare ogni dì vn buon bicchiero allo animale.

Al flusso di ventre, che viene qualche volta fino al sangue, & lo indebolisce grandemente, si fa astenere dal bere per quattro, o cinque giorni, & se gli danno acini d'vua infusi in vino vermiglio, o noce di galla, & di cipresso con formaggio vecchio dileguato in vino grosso; & per estremo rimedio si cauterizza in mezo del fronte.

Volendolo ingrassare, o nutrire alla fatica, lauategli ogni otto giorni la bocca con della sua orina, & ne tirerete gran copia di flemma, che gli leua l'appetito, & gli fa impedimento nel mangiare: & se la flemma gli ha fatto venire il catarro, il che conoscerete, quando gli piange l'occhio, & che è disgustato, & gli pende l'orecchia, fategli lauare la bocca con timo pestato in vino bianco, o fregategliela con aglio, & sale minuto, poi lauategliela di vino. Alcuni nettano questa flemma con foglie di lauro pestate con scorza di granati: altri gli mettono nelle narici vino, & mirra.

Contra il catarro, & gli occhi enfiati, se gli caua il sangue sotto la lingua, o se gli fa pigliare succo di porri, ruta, apio, & sauna ben purificati.

Alla cartilagine de gli occhi, se gli fa collirio di Salomoniaco distemperato in mele, & anco se gli unge l'occhio tutto all'intorno con pece ben disfatta in oglio per il trauglio delle mosche, lequali per il mele gli farebbono continuamente attorno.

Se gli ha le barbe, che è vna carnosità, che gli viene sotto la lingua, bisogna tagliargli le, & poi fregare la parte con sale, & aglio pestati insieme, poi se gli lauare la bocca con vino, & bisogna leuare discretamente con le mollette i uermi, che si generano sotto la detta lingua. Et, per nettare bene le parti interiori dell'animale amalato, non c'è miglior rimedio, che pigliar feccia d'vluue doppo che n'è spremuto l'oglio, & farne viare spedo alla bestia.

Alla febre, che gli viene per l'ecceffiuo trauglio ne' gran caldi con grauezza di testa, enfiagione d'occhi, & caldo straordinario, che si sente al toccare della pele, se gli trahe sangue dalla vena del fronte, o dall'orecchia, & se gli danno cibi freschi, come lattuche, & altre, & se gli fomenta il corpo con vino bianco, & se gli fa beuere acqua fredda.

Se il palato essendo in alcun modo enfiato fa disappetito all'animale, & lo fa sospirare spesso, sarà buono cauar gli sangue dalla vena del palato, & doppo la sanguigna non se gli darà a mangiare altro, che

Flusso di corpo de i buoi.

Per mantenere i buoi sani.

Catarro di buoi.

Catarro, & occhi enfiati.

Cartilagine a gli occhi.

Barbe a i buoi.

Febre de i buoi.

Palato enfiato.

agli



Tosse de i  
buoi.

agli ben pestati con foglia, o altra verdura, o fieno delicato fin'a tanto che si truoui meglio.

Per la tosse, se gli fa bere decottione d'hisoppo, & mangiar porri ben pesti con formento schietto. Altri gli fanno bere per sette giorni decottione d'artemisia.

Sanguisuga  
inghiottita  
dal bue.

Se beuendo egli inghiottisce vna sanguisuga, la quale gli dimorti per anco a lungo della gola, se gli fa cadere, uersandogli oglio tepido in bocca: ma, se è trapassata allo stomaco, se gli infonde aceto.

Contra  
morsi di ser  
penti.

Se il bue è stato morsi da serpente, scorpione, miseragno o cane rabbioso, se gli frega la piaga con oglio di scorpione, o di sapone infuso in aceto, & si laua di decottione di personata, alias lapa, o di saluopia vecchia, & alla morficatura de' calauroni si frega con ceru-fa stemperata in acqua, & s'irrorano i luoghi, doue il bue pasccherà di decottione di baccare di lauro per far fuggire i tauani, ouero si frega con quella decottione, & se egli è offeso dal punzello, si bagna la parte con saliuua del medesimo bue.

Morsi di ta  
uani.

Alla rognna, fregasi con aglio pesto con satureia timbra, solfo, & aceto, con noce di galla pestata in succo di calaminta detta volgarmente herba gatta, o marrubio con assungia, & alle ulcere si frega con malue pestate in vino bianco. A i chiodi, & aposteme, bisogna farle maturare con leuitro, cipolle di gigli, o scille, & aceto, & poi tagliarle, & nettarle caldamente con la sua orina, & metterci taste bagnate in pece liquida, & finalmente de i fili intinti in seuo di capra, o di bue.

Rogna.

Aposteme.

Al male de gli occhi, se sono enfiati, se le fa collirio di farina di formento impastata con hidromeli.

Occhi enfi  
ti.

Se egli ha catarrate, o onghielle, pigliasi sale armoniaco, & fafene vnguento con mele.

Catarrate o  
onghielle.  
Ochio che  
lagrima.

All'occhio del bue, che lagrima incessantemente, imbrattado tutta la ganassa dell'humore, che stilla, pigliate cola di farina di formento cotta, & fatene empiaistro su l'occhio. Il papauero seluatico, raggio, & radice pestata con mele serue anco di collirio a questo medesimo effetto.

Male di fian  
chi.

Al male de' fianchi, che spesso tormenta i buoi, bisogna fare empiaistro di tre pugni di semenza di cauoli con un bicchiero di farina d'amito ben pesti insieme, & infusi in acqua fredda, & dipoi applicati alle parti doue si dogliono. Et il migliore rimedio poi, che vi si potrà trouare, è pigliare foglie di cipresso senza i rami tre pugni, & farne come di sopra, aggiungendo aceto fortissimo, per macerarli, & dissoluerli.

Al

Al male delle rene, bisogna cauargli sangue dalle vene dentro le coscie, ouero dalla vena chiamata matrice, che si troua a lungo de' fianchi vicinando alle rene, & per beuanda bisogna fargli portione di succo di porri con acqua tepida, ouero con della sua propria orina.

Male di re-  
ne.

Alla rognna, bisogna fregarlo con la sua propria orina co' buttiro vecchio salato, ouero vngerlo di ragia fusa in vino bianco.

Per la ro-  
gna.  
Per li pido  
chi.  
Male del  
polmone.  
Spalla scia-  
tata.

A i pidocchi, ci bisogna decottione d'vliuo seluatico con sale, & bisogna leuargli le vesiche, ch'egli ha sotto la lingua.

Al male del polmone, se gli fa inghiottire succo di porri co' vino bianco dolce, & se gli mette nell'orecchia radice di nocciuole.

S'egli ha vna spalla sciancata, bisogna infanguinarlo dal piede di dietro della parte opposta. Se tutte due, cosi bisogna infanguinarlo da tutte due le gambe.

S'egli ha il collo incordato, & la coppa enfiata, bisogna trargli sangue dall'vna delle orecchie, & se è nel mezo, da tutte due l'orecchie, & mettere su l'male empiaistro fatto di midolla di bue, & seuo di becco fonduti per eguale portione in oglio, & pece liquida.

Collo incor-  
dato.

Se la pelle gli è affisa all'ossa, bisogna fomentarla con vino o puoro, o mischiato con oglio.

Pelle affisa  
allosa.  
Bue zoppo.

S'egli va zoppo per hauer patito freddo a i piedi, bisogna lauarli con della sua orina vecchia, & tepida, ma se per abbondanza di sangue, che si ritiri alle pastore, & sopra il piede, bisogna risoluerlo, fregando ben forte, & scarnificando, & se di questo modo non sana, sarà bene a fendere l'onghia dall'estremità fino al viuo, & fargliene uscire sangue & inuillupargli le pastore co' vna borsa di corame, accioche l'acqua non gli faccia nocumento fin'a tanto che ei sia guarito.

Se egli va zoppo per contusione di nerui, bisogna fomentargli le gambe con oglio, & sale, ma se per enfiatura di ginocchio, bisogna fomentare con aceto caldo, o con decottione di miglio, & seme di lino. In tutti i casi bisogna cauterizzare la parte offesa, & metterui sopra buttiro fresco lauato in acqua, & aceto, poi al fine fare vnguento di buttiro salato con grasso di capra.

Se va zoppo per vna scheggia di legno, fittasegli in qualche parte pel corpo, o per hauer percosso contra qualche pietra; bisogna lauare il luogo con orina calda, & metterui sopra grassio vecchio fonduto in oglio, & pece liquida: & non è meglio per ouiare che non zopichi, che di lauare loro i piedi con acqua fredda subito che sono discompagnati dal giogo, poi fregarli con assungia vecchia.

F Se



Corna fesa.

Se la corna si fende, o si schiata, bisogna prima fometare d'aceto, sale, & oglio mischiati insieme, poi metterui sopra a lungia vecchia fonduta in pece noua.

Buffoli, o buoi seluatici.

I buffali, o buoi seluatici sono migliori a tirare la carretta, che al lauriero, perche non sono mai cosi risoluti, ne si forti, & non è buono il lauriero del Toro, perche si spaueta, & non s'accòmoda co i buoi castrati. E anco molto buono il lauriero della vacca castrata, ma bisogna custodire, & ingrassare i tori a parte per le vacche, le quali si faranno coprire intorno al mese di Maggio, Giugno, & Luglio, & vn toro basta a sessanta vacche.

Lauriero del Toro non è buono

Tempo di mandare le vacche al toro.

Vn Toro a sessanta vacche.

Ingrassare buoi per vendere.

Buc vecchio

I buoi, che si vorranno nutrire per ingrassare, & vedere, non hanno da farsi tirare se non qualche volta la settimana, & in bello tempo, & in terseni leggeri per esercitarli, & non mangieranno altro che orzo, fieno, & paglia, & qualche volta pampini di vite, & altre verdure, che sono loro grate. & il bue, che haurà tirato la mattina, si lasciera riposare la sera.

Doppo che il lauratore conoscerà, che il bue, ch'egli haurà domato al lauriero, non potrà piu tirare, lo nutrirà qualche tempo senza far niente, poi lo amizzerà, & salerà in pezzi per cibo annuale della sua famiglia: & con quella occasione conseruerà la midolla, & fele di bue per valersene ne' bisogni: perche la midolla di bue vale grandemente a digerire, & mollificare i tumori duri, & scirrosi, & il fele di bue, & meglio anco quel di Toro guarisce del tutto le vlcere del sedere mischiato con succo di porri, & instillato nell'orecchie rimuoue il sibillare dell'orecchie, & fregato intorno all'ombelico de' fanciulli fa morire i vermi, & mischiato con mele è singolarissimo per l'angine, & è vtile sopra ogn'altra cosa à tingere in colore giallo i cuoi, & rami spargendosi il fele di bue sopra le semenze fa che le biade non sono mangiate da i forci.

Medolla di bue.

Fiele di bue.

Fiele di bue.

Pietra nel fele di bue & suc virtui

Trouasi qualche volta nel fele de' buoi vna pietra di grossezza di vn'ouo di colore giallo, della quale data a beuere è singolare contra la pietra, & contra la giallezza, & applicata alle narici rende la vista piu chiara, & impedisce le flussioni, che si fanno sopra gli occhi, & tirata pe'l naso mischiata con succo di biete quieti l'accesso dell'apoplefia. Possono i lauratori riceuere parimente grande aiuto dallo sterco de' buoi, & vacche, perche guarisce i morfi dell'Api, & risolue ogni sorte di tumori, mitiga la gotta sciatica, & mischiato con aceto diminuisce grandemente le scrofcole.

Sterco de' buoi.

De'

De'porci, & porcile. Cap. XXIII.

**D**I tutte le bestie da nutrire la più golosa, la più sporca, & quella, che fa maggior danno, che è il porco, deue esserci singolarmente raccomandata per la soauità della sua carne quando è di latte, & giouane, per li salati, il lardo, il cuoio, & l'assungia. & della sua voracità può rendere testimonio quella Troia seluatica, che il Re amazzò alla caccia, nel ventre della quale furono trouati sei secchi d'vua.

La sua sporchezza è manifesta. della sua voracità, & volto larfi per tutto, & de'danni, che dà, ne fanno fede il suo ruspare, che fa appresso le muraglie, & lo scauare intorno a gli arbori, & luoghi feminati, & per questo in vna massaria d'importanza, quale noi figuriamo la nostra, ci vuole vn'huomo a posta per governarli, & condurli in campagna, che sappia governare i suoi porci in hora, & nettamente, mettere i porchetti dislattati a parte, & le troie con i suoi figliuoli segnati in coperto parimente separato, & i veri nel coperto de' porchetti dislattati, & anco gli amalati in luogo particolare. La paglia fresca, & spesso rimutata gl'ingrassa altrettanto, quanto il mangiare, & bisogna hauer cura che il suo alueo sia continuamente netto, & bisogna che secondo la diuersità de'tempi, il porco habbia sempre in riserua quantità di ghiande, fruttagi marci, o alcuni legumi, & in effetto di questi dell'orzo d'interperato in femola, & verze, rape, o nauoni per darne loro, & che i loro cibi non sian freddi, ne troppo liquidi per paura del flusso di corpo che il suolo, o pauimento della loro stalla sia ogni mese rinouato d'arena, o di sabbia per ritenere l'orina: perche, con tutto che questo anima le sia sporco, & fangoso, nondimeno riesce molto meglio in coperto ben netto, & ben intrattenuto.

I porci, che vorrete ingrassare, non hanno da uscire d'vn loco coperto separato, & non denno hauer altra vista che dalli porci, & non ci si ricerca si gran cura, come a gli altri, eccetto che di tenerli netti, & darli ben da mangiare fin che habbino fatto il grasso, perche dopo questo tempo resta quasi sempre loro viuanda innanzi, & non si mouerebbono da vn luogo come primi d'ogni sentimento: di maniera che i forci alle volte le fanno il lor nido sopra la schiena, & s'è trouato tal porco hauer il lardo vn piede, & mezzo grosso.

Porci più uoraci di tutti gli altri animali.

Sei secchi d'vua trouati in corpo a vna troia

Giuouamento a i porci dalla paglia fresca. Cibi de i porci.

Stalla de i porci.

Ingrassare porci.

Sorci fanno nido su la schiena a i porci.

F 2

Non

Dieci verri  
a ceto troie.

Diciotto  
porcellati  
sotto una  
troia.

Età di far  
coprire le  
troie.

Porco im-  
pariète del  
la fame.  
Troie man-  
giano i fi-  
gliuoli, &  
qualche  
volta anco  
i putti pic-  
coli in cam-  
pagna.  
Tempo di  
castrare i  
porci.  
Come si co-  
noscono le  
malattie de  
porci.

Non riservate che dieci verri per cento troie, & così a proporzione. Il resto così maschi come femine fateli castrare doppo vn'anno, o sei mesi per lo manco, con tutto che il più certo sia quando cominciano a entrare in calore: ne lasciate sotto le troie a nutrire più di diciotto porcellati per ordinari, & vendetegli altri d'otto, & dieci giorni, & doppo vn'anno separate, & castrate gli altri, & mandateli in pastura. Conservate di tutti i più curti, grossi, quadrati, ben fatti di colore nero, o bianco, & che habbiano gran setole su'l dosso per fare de' verri. & i più lunghi a pancia pendente, coscie larghe, & cosce distese di colore parimente tutto biaco, piccola testa, gambe, curte per le vostre troie, gli altri si hanno da nutrire.

Non farete coprire le troie prima che non habbino vn'anno pasfato, & che il verro sia di tre, o quattro anni, percioche doppo cinque anni bisogna castrarlo per ingrassarlo. Il tempo della monta, sia per portare, o per ingrassare, ha da essere al primo quarto della Luna fino a Luna piena, perche non è buono più oltre, non più che sia nel scienare, & ciò sarà doppo la festa della Purificazione fino a mezzo Marzo, o poco dipoi, accioche di Giugno, Luglio, & Agosto i vostri porchetti comincino a pigliar forza, & siano forti di Settembre, perche i porcellati sono difficili da alleuare d'intorno, & di più debole complessione de gli altri, perche questo animale teme più il freddo. Il che è cagione, che in molti luoghi se gli fanno stalle di terra, benchè vi sia commodità di pietre, calcina, sabbia, & gesso. Habbiatene anco auuertenza, che i verri non conuersino con le troie peggiori, perche le morderebbono, & farebbono disperdere.

Questo animale è molto vorace, & impaziente della fame, & massime le troie, le quali in questa necessità hanno qualche volta mangiato i propri figliuoli, & quelli d'altri, & ancora i putti in campagna, che non è piccolo inconueniente. La onde bisogna hauer cura, che il loro alveo non sia mai voto.

Si castrano al calare della Luna a primo tempo, ouero all'autunno, & si conosce se il porco è amalato, quando gli pendono molto le orecchie, & che egli è più lento, & graue del solito, o che si mostra senza appetito: & per chiarirfene meglio, se non apparisce alcuno di questi segni, cauategli vn pugno di setole di su'l dosso contra pelo: & se sono nette, & bianche, il porco è sano, se sono sanguinose, o altrimenti macchiate, egli è amalato.

Il porco è principalmente soggetto alla lepre per la sua ingordi-

gia

gia, & sporco mangiare. & questa è la cagione, per la quale se il guarda la lingua, & dietro l'orecchie quando si mette in vendita su i mercati, & nelle fiere delle Città, & credo ancora che questa sia la ragione, per la quale i nostri padri non ne vsauano ordinariamente. & questo male a gran pena può guarirsi. egli ne farà tuttauia alleggerito assai, se la sua stalla sarà ogni di nettata, se gli farà permeso d'andare a spasso alla campagna a pieno aere, se si farà bagnare spesso, o vololarli in acqua di mare, o salata, se ne cibi suoi si metteranno baccare di Lauro battute, se gli darà feccia di vino da mangiare mischiata con semola, & lieuito, & tre segni ci sono certi per conoscere la lepre del porco, cioè se sotto la lingua se gli truouano piccole pustule nericie, se non può reggerli su i piedi di dietro, se le setole scarpate di su'l dosso si mostrano sanguinose nella radice. Et perche il porco per cagione della sua sporchezza, sia sano quanto essere si voglia, ha il più delle volte qualche vitio fra pelle, & carne, è buono doppo che si è morto, abbruscicare le setole, & la pelle con paglia, più tosto che pelarlo in acqua calda, perche il fuoco attira molto più facilmente fuori che l'acqua calda quel che di cattiuo può essere fra pelle, & carne.

Egli è ancora sottoposto al dolore, & enfiagione della milza, & alla peste, che per l'infelicità del tempo s'attacca più tosto a vn corpo sporco, infetto, & di cattiuo nodrimento.

All'essere priuo d'appetito si fa digiunare vn giorno, & vna notte ben ferraco, & in luogo buio per consumare gli humori superflui, & rimetterlo in appetito.

Per la febre se gli caua sangue per la coda, & al catarto, & gonfiamento delle glandule del collo, o ancora per la sospitione di lepre se gli trahe sangue di sotto alla lingua.

Al dolore, & enfiatura, che gli viene al tempo de' frutti, quando ce n'è quantità, & che ne mangia de' guasti a sarietà, se gli fa mangiare de' capari vecchi ben disalatrati con la semola & acqua, & ancora copia di cauoli così rossi, come d'altra sorte, & se gli fa vna mangia toia di tamarigi.

Alla rogna, & enfiatura delle glandule del collo si frega con sale battuto con farina di formento puro.

Se gli ha mangiato iusquiamo, che gli antichi domandauano fauna di porco, ouero della cicuta, se gli fa bere decoctione di cocumeri seluatici assai tepida per farlo vomitare.

Sopra tutto bisogna ne di canicolari dargli molto da beuere, & ne gli altri giorni ancora caldi, & lasciarlo ruminare, & voltolarli

lepre dei  
porci.

Guarire i  
porci dalla  
lepre.  
Segni della  
lepre de i  
porci.

Abbruscicare  
più tosto  
i porci, che  
pelarli.

Abbruscicare  
anzi scorticare  
anco i porci  
più tosto  
che pelarli

con acqua  
calda ussi  
comune  
mate in Ro-  
ma, & in  
tutto quel  
paese.

Porco sotto  
posto alle  
peste & en-  
fiagioni di  
milza.

Allinappet-  
tencia come  
si guarisce  
delinappet-  
tencia.

Rimediij a i  
mali di por-  
ci.

Febre.

Catarro.

Enfiagione.

Rogna.

Iusquiamo  
& cicuta  
mangiata  
nuoce a i  
porci.

Sete de i  
porci.

a suo piacere, perche la sete lo fa sfinire.

Per il resto il buono economo (oltre al nutrimento, che cauerà per lui, & per la sua famiglia del porco messo in pezzi, & ben salato in vna carnara) amasserà etiandio del grasso per gli asili de' suoi carri, carrette, barozzi, & aratri: & la buona lauoratora anche ne farà il suo vtile per le malattie de' suoi: percioche è molto a proposito a far maturare ogni forte d'aposteme, massime per guarire le buganze ai calcagni, se vi si mischia poluere di noce di quercia, & cenere di farina d'orzo.

Resta a dire come bisogna salare la carne di porco. ogni bestia, & principalmente il porco non dee lasciarsi bere il dì precedente che si vorrà amazzare, accioche la carne sia piu secca, perche (beuendo) la salatura ne riceuerà piu humidità. Quando adunque l'haurete amazzato così affettato, quanto piu dell'ortà se gli potrà leuare, tanto sarà meglio: perche questo fa piu longamente durare la salatura, & preserua meglio da la corruzione. Poi tagliate la carne in pezzi, & metterla nel salaro, facendo altrettanti letti di sale grossamente rotto quanto di carne, gli vni sopra gli altri: & quando il salaro sarà quasi pieno, si riempirà il resto di sale, & grauerà ogni cosa con pesi assai graui.

### Dell'ouile, ouero pecorile. Cap. XXI III.

SE la miglior parte dell'vtile della massaria consiste nel nutrire gli animali. Il che si fa delle mondiglie, & cose superflue, che il buon padre di famiglia spargna de' trami, & grani, le quali non costano eccetto la fatica di raccogliarli, & cōseruarli, io posso affermare, che i migliori, & piu fruttuosi animali, che possono nutrirsi nella casa di Villa, sono le bestie da lana. E vero, che ci vuole gran cura per preseruarle dal freddo, dal succidume, dalla rognà, dal male del sangue, & altri inconuenienti, che di subito scorrono da vn animale all'altro: & bisogna anco vfar diligenza di guardarli in campagna, & nelle stalle da i pericoli. ma che cosa è questa a comparatione della cosa sin'olare, & vtile drapperia che si fa per tutta Europa? di pretiosi f. maggi di Berruno, & d'altri paesi, & della così delicata carne de' montoni Francesi? Non dourà dunque parere strano, se noi insegneremo al padre di famiglia, che sopra ogni cosa sia inteto, & vigilante alla custodia delle sue pecore piu de' gli

altri

Grasso di porco,

Salare la carne di porco,

Cura de' gli animali da lana & vtili che ne viene.

altri bestiami, & faccia in modo, che il suo coperto per le pecore sia benissimo in punto, & coperto d'inuerno, & il suo pecoraro di buona natura, che renda buon conto, & sia accommodato a molte cose honeste: percioche pochi huomini si truouano hoggidi di questa professione, & specialmente appresso delle città, i quali per la loro desidia, & longhi riposi non si diano a qualche malitia piu tosto che al bene, & profitto de' loro patroni. Di maniera che da questi così mal costumati vediamo seguire giornalmente molti larocinij, sualignamenti, violentie, & altri infiniti mali. Per contrario i primi pecorari d'Egitto, & d'altre regioni, furono inventori della astrologia, della Medicina, della Musica, & di molte altre scientie liberali, ne sò se debbo aggiungere anco l'arte della guerra, & principati, & governi de' Regni, percioche praticauano longhissimi anni ne' campi, & viueuano sotto le capanne, offeruando a loro commodità i corsi delle stelle, le dispositioni delle stagioni, & notando per lungo vso, & esperienza la felicità, & infelicità de' tempi, di forte che da' pastori antichi sono vscite le genti di maggiore scientia, & ne siano testimonij gli Hieroglifici. Bisogna per ciò vna gran cura, & auuertenza a eleggere vn buon pecoraro.

Hora io intendo, che il buon padre di famiglia, per trouare vna buona greggia di pecore, comperi pecore non tosate, che non habbiano la lana grigia, o macchiata di diuersi colori per la incertitudine del colore. Reietterà come sterili quelle che hauranno i denti di più di tre anni, & farà electione di quelle di due anni, che habbiano gran corpo, il collo longo, la lana longa non ruuida, il ventre grande, & coperto di lana, & non scoperto, ne piccolo, gli occhi grandi, le gambe, & la coda longa. Farà molto conto del montone, che habbia il corpo alto, & longo, il ventre grande, & coperto di lana, la coda longa, & di grosso tiglio, la fronte larga, i testicoli grossi, la schiena larga, l'orecchie coperte di lana tutto d'vn colore & nõ di diuerso colore in alcuna parte del corpo ben fornito di corna, & nõ dimeno che le corna siano piccole intorte, & curue piu tosto che dritte, & aperte. Ancorche il montone con le corna porta con se questa incommodità, che sentendosi armato dalla natura, non ricerca se non di combattere, & è piu ardete dietro alle pecore, importunandole troppo, ma quello, che è senza corna, & sentendosi disarmato non è si pronto a combattere, & è manco caldo. Ma i pastori sono soliti di correggere il calore, & furia d'vn montone importuno, legádoli vna tauoletta con punte di ferro riuolte verso il fron-

Pecoraro di buona natura,

Pecorari inventori dell'astrologia &c.

Costumi di pecorari antichi.

Segni di pecore buone.

Segni di montoni buoni.

Montoni con le corna.

Montone senza corna. Furia del montone.

Forma del  
pecorile.

Pecore te-  
mono il  
freddo, &  
il caldo.

Vfficio del  
pastore.

fare copri-  
re le pecore

Per hauere  
piu maschi  
che femine,  
& per con-  
trario.

Trauagli  
delle peco-  
re nel fare  
gli agnelli.

Come si  
debbono  
trattar gli  
agnelli.

te, perche questo lo ritira da vrtare. Alcuni forano la loro corna presso l'orecchie.

L'ouile, come anco il porcile, sarà pauimentato d'arena, in pendente verso la corte, & la fossa del letame per lo sgocciolare dell'orine, & situata, come è stato detto di sopra, verso mezzogiorno, perche questo animale, con tutto che sia ben vestito, patisce nondimeno estremamente il freddo, & anco il caldo, & perciò bisogna fargli stalla longa, bassa, & assai larga.

La posatura delle mangiatoie sarà d'un piede, & mezzo in circa di sopra del pauimento, & ci saranno pertiche alte, dritte, & assai grosse legate contra le ditte mangiatoie, per impedire che le pecore non passino di là delle sue rastelliere.

Il pastore terrà le sue rastelliere, & gratucci netti, i quali assicurerà si bene, che non possano cadere, & che i montoni non possano passare alle madri, ne gli agnelli trauerfare alle pecore inferme.

Haurà cura di far coprire le sue pecore doppo l'età di due anni fino appresso a cinque, perche passati i sette anni cominciano a non contenere piu: si come l'età de' montoni per coprire le pecore è dalli tre fino a gli otto anni. Et vn montone basterà per cinquantapecore. Et il tempo piu a proposito per accoppiarli insieme è intorno al solstizio d'inverno, che è nel mese di Novembre, accioche la pecora, che porta il fero cinque mesi, faccia i figliuoli a Primavera. Et se egli vuole hauere di molti montoni, sarà buono (secondo il ricordo d'Aristotile) d'osservare il tempo per farle accompagnare, come in tempo secco quando s'ossia tramontana: fare pascolare la greggia tirando dritto contra il sudetto vento, & di questo modo fare montare le pecore. Et se egli desidera piu hauere delle femine, bisogna farle voltare al vento di mezzo giorno, & di questo modo farli congiungere.

Quando la pecora si trouerà in doglia per partorire, sia diligente d'aiutarla (bisognando) con tirar fuori della matrice il parto intero, se viene di trauerfo, ouero se non può vscire: perche questo animale sente così ben traualgio in far gli agnelli, come le Donne in partorire i figliuoli, & perche è priuo di ragione, traualgia ancora assai piu. Vsciro fuori l'agnello, bisogna leuarlo, & tenerlo ritto, poi accostarlo alle mammelle della pecora per auerzarlo a poppare sua madre, non però prima ch'ella sia stata premuta alquanto di quel suo primo latte, il quale potrà fare nocimento al lo agnello, il quale deue essere chiuso insieme con la madre quei due primi giorni doppo, che sarà nato, accioche ella lo mantenga

caldo,

caldo, & che egli impari a conoscerla. Dipoi, finche egli comincia a saltellare, bisogna tenerlo in vn coperto caldo, & oscuro, dal quale sarà poi rilasciato mattina, & sera, perche la madre possa allattarlo nell'andare, & tornare di campagna. Et, quando egli sarà vn poco piu forte, se gli darà della femola nella stalla, per dargli da trattenerli mentre che le madri staranno fuori in pascolo.

Il pastore circonspecto non riterrà per popolare la sua greggia se non i piu robusti agnelli, & che sopporteranno facilmente l'inverno. Gli altri manderà a vendere alla città. Ne riterrà tuttauia vn' assai buon numero per surrogare in luogo di quelli, che potrebbero morire, o amalarsi, & auuertirà, che il numero della greggia sia sempre impari, perche in questo consiste vna particolare virtù naturale per la sanità, & longa durata delle pecore.

Nell'Inverno egli le ciberà delle migliori paglie, & stoppie della masseria, & rastellerà spesso giu le rastelliere, perche quel residuo potrà poi seruire per far letto alle vacche, & caualli.

Et mancandogli la paglia, potrà nutrirla di fronde, o foglie d'olmi, o di frassini, che haurà fatto raccogliere alla stagione, o del fieno dell'Autunno, che si chiama vltimo guadagno. Il cyrhis è anco buono, & la vezza. Nondimeno le mondiglie de gli herbaggi, che si fanno in minestra, o i legumi saranno loro necessarii quando non potranno hauer altro, & che tutto il resto sarà mancato.

Quanto al tempo di condurli in pascolo, d'Inverno, & di Primavera, le terrà serrate la mattina, ne le condurrà in campagna fin che il di non habbia leuato le gelate di su la terra, perche in questo tempo l'herba gelata, genera loro vna distillatione, & grauezza di testa, & relaxatione di corpo. D'Estate alla punta del giorno condurrà la sua greggia al fresco, & la mattina a buon'ora, che l'herba tenera è coperta di ruggiada, & nel mezzo di per il caldo cercherà le valli, o vna quercia antica, che distenda i rami, ouero le boscaglie, doue sia ombra. Sarà curioso nel gran caldo d'osservare quando cominceranno i di canicolari per potere condurre innanzi mezzo giorno la sua greggia verso Occidente, & doppo mezzo giorno verso Oriente: perche è cosa di grande importanza, che la testa delle pecore, che caminano, sia volta al contrario del Sole: il quale suole nuocere spesso a questo animale, quando la canicola comincia a dimostrarli.

In tempo freddo, & humido, come in Inverno, & Primavera, darà loro beuere solamente vna volta il giorno, in Estate due, cioè quattro hore doppo il Sole leuato, & la sera quando il caldo sarà cessato.

Agnelli da  
tenere per  
greggia.

Numero im-  
pari gioua  
alla greggia  
Cibi delle  
pecore.

Tempo di  
condurre le  
pecore in  
pascolo.

Abeuerare  
le pecore.

Le

Pastori deb-  
bano gover-  
nare i loro  
animali con  
piaceuolez-  
za.

Le gouernerà con gran piaceuolezza, come è ordinato a tutti i pa-  
stori di qual si voglia sorte d'animali, che debbano piu tosto essere,  
& mostrarfi guida de loro armenti, che patroni. Et per farle camina-  
re, o per chiamarle, debbe gridare, & dipoi fischiare, minacciandoli  
con la sua pastorale bacchetta. ma non ha da gettare loro niente die-  
tro, ne allontanarlene, ne deue stare coricato, ne a sedere. S'egli non  
camina, deue tenere il suo luogo di dietro, per seruire quasi d'vn'alta  
scorta, & spia sopra la sua greggia, & non lasci separare le piu pегre  
dall'altre, o le pегne, & impedire quando non si affrettano, & le leg-  
gieri, & quelle, che hanno partotito all' hora che corrono, accioche  
qualche ladro, o animale posto in aguato non soprapigli o loro, oue-  
ro anco il pastore neghitoso.

Pecore si an-  
noiano de i  
cibi conti-  
nuati.

Non le condurrà, eccetto che in terre lanqrate, ouero ne' terreni,  
che sono lasciati in riposo, ouero ne' prati, che non siano humidino  
le condurrà mai in luoghi pantanosi, ne ne' boschi, ne doue siano spi-  
ni, rouete, & garzi, perche questo le fa rognose, & guasta loro la la-  
na. Non ci è anco si buona pastura, ne cosi buoni cibi, che v'andone  
continuamente, l'animale non se ne fastidisca, se il prudente pastore  
non ci piglia rimedio, mischiando sale per mezzo de' loro cibi, ouero  
inaffinandoli su l'ara con salamuora, o seccia d'oglio, che serue loro di  
falsa, & d'appetito.

Parco del  
pastore da  
meza estate.

Da meza estate distenderà il suo parco in mezo delle colture, & fa-  
rà i suoi partimēti di grattici in maniera di stalle, eccetto che il co-  
pperro, & a i quattro cāti del parco locherà i suoi cani p guardia, &  
lui si alloggerà in mezo del parco dentro la sua capanna di legno, la  
quale egli rotolerà quà, & là, massimamēte quādo muterà cāpagna.

Nettare l'o-  
uile.

Non accade a nettare il pecorile, che vna volta l'anno, che sarà su-  
bito fatto Agosto, ouero di Luglio, quando la greggia si truoua ne'  
parchi. Non lo netterà mai d'Autunno, ne d'inuerno, perche il loro  
letame li serue di caldo, & subito il lauoratore farà portare quei leta-  
mi a i piu magri luoghi delle sue terre, & li lascerà asciugare il resto  
dell'etate fino a Ottobre, che gli farà poi distendere ne' campi, o li  
mischierà con la marna, & haurà auuertenza di non metterne in vn  
luogo, che di quattro in cinque anni.

Stagione di  
tosare le pe-  
core.

Sarà buono doppo che l'ouile sarà netto di profumarlo cō capel-  
li di donne, o corna di ceruo, o onghia di capra per scacciare i serpi,  
& gli altri animali, che fanno spesso danno a questo armento.

Il lauoratore farà tosare le sue pecore alla prima canicola di Pri-  
mauera, se è in luogo caldo, & australe, ma in luogo piu freddo inro-  
no alla festiuità della Maddalena, & non mai d'Estate, & d'Inuerno.

& non

& non farà attendere a questa impresa, se non le otto hore della mar-  
na fino a mezo giorno, & alle pecore tofare farà passare per su la pel-  
le la mano vna d'oglio, & di vino mischiato insieme per riconfor-  
tarle; & sendoui scortigliatura bisogna aggiungere cera fonduta cō  
seuo dolce, perche questo le guarisce, & perserua dalla rognā, & fa,  
che la lana rinasce piu delicata, & longa.

La pecora è sottoposta al male della rognā, della tosse, del sangue  
che è vn'estremo male di capo, & alla peste. Queste tre vltime malar-  
tie sono incurabili, & contagiose, di sorte, che vna infetta dell'vno  
di sitti mali fa morire l'altre. Et all' hora bisogna farle mutare aere,  
& stalla, & in questo mezo nettare la loro stalla, & rinfrescarla di pa-  
glia ben alta, & nuoua, & profumare la stalla per molti di cō thimo,  
puleio, maiorana, menta, costo, basilico, & altre herbe odorifere.

Per la rognā delle pecore, bisogna fare vnguento di poluere di solfo  
di radice di fiore d'ogni mese, tātō dell'un, quātō dell'altro incorpo-  
rato con albume d'ouo duro, canfora, & cera per farne vnguento, &  
dopò hauerne tre sere fregato la pecora, bisogna lauar la con leisiua  
o acqua di mare, o salamuora, & p l'ultima volta cō acqua cōmune.

Alla tosse, se è continua, bisogna farli beuere la mattina cō'l co-  
rno oglio di mandole dolci, & qualche poco di vino bianco, il tutto  
tepidō, & prepararle paglia fresca, & fargli mangiare toffillagine, p-  
che questo male per il piu viene loro di Primavera, & se le viene d'al-  
tro tempo se le potrà presentare qualche poco di fieno greco, pesta-  
to con comino, & della dragea de' caualli.

L'herba detta centinodia, è molto cattiuā alle pecore, perche mā-  
giandone s'ensia loro tutto il corpo schiumando vn'humore sottilē,  
& fetente bisogna subito trarli sangue sotto la coda nella parte vici-  
na alle coscie, ne farà meno buono a infanguinarla dalla vena, che è  
nel labro di sopra.

Per la difficultà d'anelito, bisogna fenderli le narici, come a i ca-  
ualli, ouero tagliarli l'orecchie l'vna appressō l'altra.

Alle pecore, che hanno la febre, bisogna cauar sangue tal talone,  
o fra le due corna del piede, o farle infanguinare dall'orecchie: ma il  
piu sicuro rimedio per guarirle della febre, & di molti altri inconue-  
nienti, & di fare cuocere in acqua, & in vino lo stomaco d'vn becco  
& dare loro bere di quel brodo.

Il ciamorro della pecora, come anco quel del cauallo è riferato  
talmente dentro i polmoni, che ne per trarre sangue, ne per p...oni  
si puo abbattere. Il migliore rimedio è di stuffare l'animale, conti-  
nuando il male, due giorni solamente, perche l'altre pecore sono

Infirmā del  
le pecore.

Rognā del-  
le pecore.

Tosse delle  
pecore.

Difficultà  
d'anelito.

Febre delle  
pecore.

Ciamorro  
delle pecore.

ghiotte

Come si en-  
ti la conta-  
gione fra le  
pecore.

Foroncolio  
chiodi delle  
pecore.

Fuoco di Sa-  
to Antonio

Male del sa-  
gue.

Per la peste  
delle peco-  
re.

Sanguifuga  
inghiottita.

ghiotte di mangiare di quello ch'elle lasciano su l'orlo della raffel-  
liera, & ben presto se le appiglia l'istesso male. Alcuni piu tosto sen-  
za pecore, che pecora i dicono, che bisogna attaccare loro al collo  
vn rospe viuo serrato in vn sacchetto di tela nuoua, & lasciarglielo  
lo spatio di noue giorni, altri che bisogna mandarle di nuouo all'her-  
be, se è vn cavallo, & se vna pecora in pascolo particolare, ma nite  
te gioua, perche le si muoiono per alteratione de' polmoni, & tifiche  
con la tosse delle pecore. Altri rimedij non si truouano a questo ma-  
le, che gettarle al luogo delle carogne.

I chiodi che tormentano le pecore, si guariscono con allume, sol-  
fo, & aceto mischiati insieme, ouero con balauisti battuti co' allume,  
& vn poco d'aceto, o con noce di galla abbruscata, & poluerizata  
in vino grosso, & posta di sopra.

Il fuoco di Santo Antonio, che i pastori chiamano fuoco che vo-  
la, è difficile da guarire, perche non c'è medicina, ne ferro che pos-  
sa guarirlo, ne può faruisi altro, che fomentarlo con latte di capra, &  
il meglio è di separare la prima pecora offesa da questo male.

Il male del sangue, è vno sfordimento, che le piglia verso la gran  
canicola, di maniera ch'elle si volteggiano, lanciano, & saltano seza  
alcuna causa, & se tocare loro il fronte, & i piedi, glieli trouate estre-  
mamente caldi. A questo bisogna di subito con vn cornetto acuto  
incidere loro la vena, che è sotto il naso iustamente in mezzo di quel-  
lo nel piu alto, che si potrà. Incontinentemente l'animale vien meno, ma  
presto ancora si rihà o in bene, o in male, ma il piu delle volte in ma-  
le. Alcuni pastori hanno fatto proua di cauare loro sangue dalle te-  
pie in poca quantità, & è loro riuscito felicemente, si come ancora  
quelli, che per la tosse, & sfreddimento hanno fatto loro inghiotti-  
te vna cucchiara d'acqua di vita con mitridato.

Per la peste non ci sono piu rimedij per gli animali di quei che  
fianò per gli huomini, & credo che questo bestiamè, si come anco i  
porci, p' il gran fetore delle loro brutture vi sia piu che nell'un'altro  
sottoposta, ma per cautela, & guardia di tali inconuenienti è stato  
attiuato, che debba profumarsi spesso le loro stalle con le sopradet-  
te herbe odorifere, come il pulegio, menta, ruta, baccare di ginepro,  
& fare loro anco spesso maneggiare ne' cibi meliloto comune in cà-  
bio di meliloto domestico, & di monte, che si chiama cythiso, & del  
pulegio seluatico. E buono ancora l'origano, & mentastro, tanto a  
questo male, quanto anco alla tosse.

Se la pecora hauesse inghiottito vna sanguifuga, bisogna metter  
le aceto fortissimo in gola caldo, ouero aglio.

Se ella

Se ella hà qualche apostema nella superficie della carne, debbesi  
aprire, & mettere nella piaga sale pestato minuto & abbruscato con  
pece fusa.

Quando la pecora è pregna, se hà la lingua nera, è segno, che farà  
agnello nero, se l'haurà bianca, gli agnelli saranno parimente bian-  
chi, se di diuersi colori, gli agnelli saranno similmete di varij colori.

Il lupo non farà alcun danno alle pecore, legandosi al collo di  
quella, che camina innanzi all'altre, vn capo d'aglio seluatico.

Ancora è buono d'aiutar gli agnelli, quando hauranno o febre,  
o altro male, & sendo infermi bisogna sequestrarli da sua madre, &  
dare loro da bere del latte di sua madre con altrettanta acqua piog-  
giana, hauendo febre.

Suole venire loro spesso vna rogna, ò picicore al mento doppo  
che hanno pascolato herbe ruggiadose. Il rimedio, è pigliare hisop-  
po, & altrettanto sale friccato insieme, & fregargliene il palato, &  
la lingua, & tutto il mento, poi lauare l'ulcere con aceto, dipoi on-  
gerle con pece liquida, & grasso di porco.

Non voglio mancare d'insegnare alla lauoratora in che ella po-  
trà seruirsi della pecora per la sanità de' fuoi di casa.

La presura dell'agnello beuuta, è buona contra ogni sorte di ve-  
leno.

La coratella, o polmone del montone di fresco amazzato appli-  
cato sul capo, è iourano rimedio per li frenetici, & quelli, che sono  
addormentati fortemente con gran dolore di capo.

Il polmone di pecora disseccato, & messo in poluere guarisce le  
buganze, che vengono a i calcagni.

La pelle del montone amazzato di fresco applicata su le parti del  
corpo contuse, o macchiate di liuore, è prontissimo, & singolare ri-  
medio, pur che il montone nõ sia stato offeso mai da' denti di lupo.

La lana del montone, o della pecora, fa cessare i dolori, & tumori  
delle parti, alle quali ella è applicata, pur che non sia stata similmen-  
te mai ferita da' denti di lupo, perche, in cambio di leuare il do-  
lore, lo augmentaria, & eccitaria maggiormente.

### Delle Capre. Cap. x x v.

Si truouano molti paesi nella nostra Europa, & particolarmente in  
qualche parte della nostra Francia, che nõ hano maggior comò-  
dità, & abbondanza d'altro bestiamè, che delle capre, delle quali si rac-  
cogliono latticini, & le cose, che seguono, senza la comòdità della

pelle,

Apostema

Pecora gra-  
uida.

Lupo.

Infermità  
de' gli agnel-  
li.

Picicore  
nel mento  
alle pecore.

Caglio d'a-  
gnelli  
Polmone di  
montone.

Polmone.

Pelle.

Lana di mo-  
tone.

Ciambello:  
to di pelo di  
capra.  
Capretti fu  
mati.

Inganno di  
rofticieri  
di Parigi in  
vendere a  
gnello per  
capretto.

Rofticieri  
sono quelli  
che fanno  
arrofti fo-  
lamente per  
vendere in  
bonoghe pu-  
bliche a dif-  
ferenza de  
pafficieri,  
& altri, che  
vendono al-  
tre viuande  
cotte.

Notrimen-  
to della ca-  
pra.  
Le capre fo-  
no ftimate  
affai ne pac-  
fi di monta-  
gna.

Vfficio del  
capraio.

Congiongi-  
mento del  
le capre col  
becco.

pelle, & del pelo, del quale fi fa il ciabellotto in Turchia, & ancora senza la vendita de' capretti nella loro ftagione, i quali fono equiparati alle miglior viuande, che all' hora fi poffano trouare: per cioche questo è il tēpo, che gli vcelli s'accòpagnano, & gli animali groffi vanno in amore, ouero ben pochi giorni dipoi ne vengono i nafēti, i quali non debbono paragonarfi a gli agnelli di questa medefima ftagione, teftimonio gli aftuti rofticieri di Parigi, i quali fortiffimamēte ineftano la coda d'vn capretto ne' quarti d'agnello, & a gl'imperiti li vedono p quarti di capreto, il quale agnello p altro hā la carne coriace, & infipida sēza alcū'altra delicatēzza, che del latte.

La capra fi noftisce quafi di niente. Ella rumina, & fi pafce di piu fodi cibi che la pecora, & falisce i paeſi piu eleuati, & doue il ſole hā maggior forza. E di maggiore trauaglio, & eſercizio, & di piu robuſta natura. Dōde è auenuto, che gli antichi ne hanno tenuto cōto, come ſi tiene ancora ne' paeſi montuoſi, & appreſſo di noi, perche n'habbiamo pochiffime, diamo loro e ſtalla & gouerno vnitamente con le pecore. Et mettiamo il becco ſeparato, come ſi fa il mōtone. La loro ſtalla hā da eſſere pauimentata di pietre, o naturale, o poſteui per arte: perche queſto animale nō ricerca che gli ſia fatto letto.

Et perche noi ſiamo aſſai lontani dalla Lengua d'oca, Ouerghna, & dalle montagne di Sauoia, ne' quali il noſtrire queſti animali per la commodità del paeſe, è grandemente in vſo, ne ſcriueremo piu breuemente, coſi per il gouerno loro, il quale noi preſupponiamo conforme a quello del beſtiamē da lana, come perche queſte due forti d'animali habitano ſotto vn medefimo coperto, & ricercano i medefimi noſtrimenti, & ſono trattati quafi della medefima maniera, & guidati nella iſteſſa greggia.

Il diligente caprauo netterà ogni di le loro ſtalle, & non patirà, che ci dimori bruttezza, o humidità, o che vi ſi faccia fango, che ſono tutte coſe contrarie alle capre. Egl i deue eſſere forte, ardito, diligente, paziente, & allegro, & che vada per le balze, per gli deſerti, per le macchie, non già dietro alla ſua compagnia, come i paſtori de gli altri beſtiami, ma biſogna che vada di continuo innanzi, & non deue hauer ne piu di cinquanta in custodia, perche queſto animale è molto diſſoluto, & che ſi allarga aſſai al contrario delle pecore, che ſtanno riſtrettē, & non danno fatica alcuna al loro paſtore per la loro guardia. Egl i haurà auertenza di non laſciarle paſcolare in luoghi freddi, perche il freddo è ſopra tutte l'altre coſe loro nociuo.

Egl i farà coprire d'Autunno innanzi il meſe di Dicembre, accioche à tēpo nuouo, che gli arbori cominciano a germogliare, &

bolchi

bolchi a veſtirſi di nuoue foglie, ella habbiano partorito.

Quando vorrà che le ſue capre abbondino di latte, darà loro a mangiare ſufficientemente del cinquefoglio, ouero ſi legherà loro d'intorno al ventre del dittamo, ouero ſi condurranno a paſcolare in luoghi, doue ne ſia quantità.

La bontà della capra deue ſtimarſi, ſ'ella hā il corpo ſaldo, grande, & leggiere, il pelo ſpeſſo, le mamelle grandi, & groſſe. Il becco farà anch'egli di pregio, ſe non hā paſſati cinque anni: per cioche per cagione della ſua exceſſiua calidità facilmente inuecchia, che habbia il corpo grande, le gambe groſſe, & il collo pieno, & corto, l'orecchie pēdenti, & grandi, la teſta piccola, il pelo nero, & ſpeſſo, netto, & longo, ſenza corna, perche quello, che hā le corna per la ſua perulantia, & importunità è pericoloso, deue hauere anco ſotto il mento due glandole barbute.

Il maggiore vtile, che la lauatora potrà hauere delle ſue capre, ſarà il formaggio, il quale ella farà della medefima maniera che i formaggi di latte di vacca. Non farà conto di trarne buttiro, perche il latte di capra non hā tanta graſſezza, che ſe ne poſſa trarre.

Quanto alle infirmità della capra, ella non e mai del tutto ſenza febre, di ſorte, che, ſe la febre l'abbandona qualche volta, ella muore. Oltra le malattie delle pecore, alle quali la capra è anco ſottopoſta, ella è principalmente trauagliata da due, cioè da hidropiſia, & gonfiamento doppo hauere partorito. L'hidropiſia le viene per hauer troppo beuuto acqua, & all' hora biſogna incidere ſotto la ſpalla, & per la tirare tutta l'humidità ſuperflua, & poi guarire la piaga con pece liquida.

Doppo ch'ella haurà partorito, ſe la matrice farà enfiata, ouero ſe le ſecondine non faranno vicite bene, biſogna fare loro inghiottire vn gran bicchiero di buon vino, & quanto all'altre malattie biſognerà ſoccorrerla con quegli iſteſſi rimedij, che ſono ſtati detti per le pecore.

La lauatora, che haurà cura della ſanità de' ſuoi, non farà mangiare loro carne di capra ſe non in gran carentia, per cioche l'vſo di tal carne genera il male caduco, & per ciò gli antichi hauerano queſta carne in tãto horrore, che non voleano toccarla, ne pur ſolo nominarla. Nondimeno, ſe la neceſſità attinge, o l'auaritia periuade a mangiarne, biſogna farla cuocere in pignatta diſcoperta in grā quantità d'acqua con copia di ſpeccierie, & chiodi di garoffani, & anco non mangiarne ſe non doppo che ſarà raffreddata. Vero è bene, che della capra, & del becco potrà trarre molto vtile p la ſanità de' ſuoi

il latte

Fare abbon-  
dare latte al-  
le capre.

Segni di ca-  
pra buona.  
Il becco.

Formaggio  
di capra.

La capra  
non e mai  
ſenza febre.

Malattie  
delle capre

Carne di  
capra mal-  
lana.



Latte di capra.

Sangue.

Sangue di becco.

Corna di capra.

Sterco di capra.

L'urieri. Bracchi. Barbetti. can i limieri sono vna specie di cani come meglio si vedrà al trattato della caccia nel 6. lib.

Ouiare alla rabbia de cani.

Tre forti di cani necessarj n.lla casa di villa.

Il latte di capra è bonissimo per le durezza della milza, se la capra è stata nutrita qualche tempo con foglie d'hedera.

Il grasso, o licore, che stilla dal fegato di capra rostito, è buono per gli occhi deboli.

Il sangue di becco, o di capra fricassato, quiera il flusso di corpo.

Il sangue di becco indurito, & coagulato, è soprano cōtra i calcoli.

Poluere di corna di capra abbruscata, netta, & bianchisce i dēti.

Il fumo di corno di capra abbruscato, scaccia i serpi di doune che sono.

Lo sterco di capra applicato in forma d'empiaistro risolve le panocchie, bognoni, gotte, sciatiche, & altre aposteme.

## De' Cani. Cap. xxvi.

**A**L pecoraio, che hà da essere insieme capraio in questa policia rustica, appartiene il carico de' cani, così perche la necessità ricerca ch'egli habbia de' cani limieri per combattere, & dare la fuga a i lupi, & de' bracchi, & barbetti, per l'acquisto di tutto quel, che alle volte si presenta in campagna, o che fugge all'improuiso a i fiumi o laghi, come anco per li cani mastini, o corfi, de' quali il lauoratore a lui darà cura per guardia della casa. de' quali bisogna, che ve ne sia di continuo vno, o due ferrati, & legati il giorno, che si lasciano poi la notte andare in libertà, & custodire la corte, & per difesa contra i ladri, & per amazzare le bestie seluatiche, che vanno cercando di far preda la notte.

A lui dunche tocca il carico di nutrirli, nettarli, spulciare, gattigare, domare, & ammaestrare a quel che è di bisogno, & per questo il lauoratore non gli sparmia il pane di crusca, che si fa a posta per loro a ciascuna fornata senza quello, che peruiene loro dell'auanzo, & superfluità de loro bottini tanto delle cose domestiche, quanto di campagna. Egli haurà per tanto cura de' collari d'essi cani, di farli bagnare ne' di canicolari per paura della rabbia, di farli dormire frescamente, & teneramente doppò le fatiche, ancora di farli digiunare per farli auidi, & pronti a cercare gli animali, i quali egli apposterà di nascosto co. la sua balcitra, o arcobugio, se loccaione di fare preda si presenta.

Io intendo adunche, che il padre di famiglia habbia da tenere tre forti di cani in casa sua. L'vna, che si chiama cani da guardia contra le secrete imboscate de' ladri. L'altra, che si dimà da cani da pecore per resistere alla violentia de gli huomini, & delle bestie. La terza cani

da

da caccia. Et questi vltimi non sono d'alcun profitto al lauoratore, ma più tosto lo impediscono dal suo lauoriero, & lo disuiano dalle sue facende. Parleremo per tanto di quelli solamente che sono da guardia della casa, & bestiami, & riserueremo i cani da caccia per il resto libro, doue tratteremo della caccia.

Il cane, che è destinato per guardia della massaria, deve essere di grossa, & gran corpulenza, più quadrato, che longo, o corto, che egli habbia la testa sì grande & grossa, che para che quella sia la maggior parte del suo corpo. Le orecchie grandi, & pendenti, gli occhi neri, o azurri, & scintillanti, la pancia larga, & pelosa, le spalle larghe, le gambe grosse, & pelose, la coda corta, la zampa, & l'onghie grandi, deve abbaiare grosso, & alto per spauentare più i ladri, deve essere crudele mediocrement, perche il piaceuole faria carezze a i ladri, & il troppo crudele affaltaria quei di casa, sopra tutto vigilanti, & di buona guardia non vagabondo, ma stabile, & riposato, più che fretoloso, deve essere nero, accioche di giorno possa essere più terribile a i ladri, & di notte non possa essere scoperto da loro.

Il cane da pecore non hà da essere così grande, ne così graue, come quello della massaria, nondime no si forte, & robusto, & qualche poco pronto, & agili, perche si piglia è per combattere, & per corre, ateso ch'egli hà da far guardia contra i lupi, & da dare loro la caccia, & se le portano via qualche cosa seguirli & leuare loro la preda. La onde per questa cagione è meglio che sia più tosto lungo, che corto, & quadrato. Deve essere bianco, accioche il pastore possa più facilmente discernerlo fra i lupi, & conoscerlo la sera, & la mattina buia. Se nel resto egli haurà i nembrì, come il cane della massaria, sarà buono.

Ad ambidue si danno le medesime cose da mangiare, come pane nero, farina d'orzo, siero di latte, brodaglia tepida, & faue cotte.

Il pecoraio, che n'hà la cura, nò lascierà congiungere il maschio con la femina innanzi che habbiano vn'anno fino a dieci anni, nò più tardi. Leuera alla cagna la sua prima figliatura, perche sendo giouane, & nuoua, non nutrisce bene i suoi figliuoli, & tale nutrimento la impedisce di crescere in grandezza, & in grossezza.

Sei mesi doppò, che la cagna haurà fatto i cani, non lascierà andare fuori i cagnuoli fin a tanto che siano ben forti, se non p. la sciarli andare a spasso con sua madre. Non permetterà, che siano nutriti d'altro latte, che di quel di sua madre, & se auuiene pur ch'ella ne habbia difetto, se li darà latte di capra, poiche harà no quattro mesi

Come deve essere il cane da guardia.

Come deve essere il cane da pecore.

Cibi de cani.

Accopiar cani con le cagne.

G Non



Come deb-  
bono gouer-  
narsi i ca-  
gnuoli.

Neruo nel-  
la coda de'  
cani.  
Farli segui-  
tare da i ca-  
ni.

Non esser  
abbaiato,  
ne affalito  
da i cani.

Fare com-  
battere i ca-  
ni insieme.

Che non si  
lasci man-  
giare carne  
di pecora a  
i cani.

Infrmita  
de cani.  
Rabbia.

Nó permetterà, che siano nutriti d'altro latte, che di quel di sua madre: & se auuene pur ch'ella ne habbia difetto, se li darà latte di capra, finche hauranno quattro mesi. Non metterà loro nomi molto lunghi, acciò quando li chiamerà, intendano piu presto. Bisogna però, che il nome loro non sia piu breue di due sillabe. Quando i canguoli hauranno quaranta giorni, li romperà l'estremità della coda, & ne tirerà vn neruo, che passa a longo de' nodi, & giunture della schiena fino all'estremo della coda, ciò causerà ch'ella non si allagherà piu, & li guarderà, che non arrabbieranno.

Procurerà, che i suoi cani lo seguitino. & il modo p questo è, (come si dice) di dare loro qualche volta a mangiare delle rane cotte, o per il piu sicuro darli del sale a mangiare, ouero di presentarli vn pezzo di pane, che habbia tenuto longamente sotto le ascelle, di modo, che sia vn poco humidito del sapore di quelle, ouero farli sentire le secondine d'vna cagna, le quali siano legate in vn drappo.

Dourà similmente hauere qualche arte per non essere ne abbaitato, ne affalito da gli altri cani, per mordaci che siano. Et per questa causa porterà in mano vn'occhio d'vn cane nero cauatogli sendo viuto, o il piu sicuro l'occhio, o il cuore d'vn lupo, o la lingua d'vna lupa.

Gl'inciterà a batterli, & correrli adosso l'vn l'altro, battendoli le mani insieme, & in questo mezo haurà cura che alcuno non sia vinto, accioche non diuenti timido, & senza punto d'ardire.

Nó permetterà, che mangino in alcun modo carne di pecora morta, accioche non s'auezzino a pigliare, & assalire quelle, che si trouano per le strade, perche a gran pena si può mai leuare loro questo vitio, se hanno vna volta cominciato a mangiare carne cruda.

Gli auizzerà in loro giouentù a portare, & per auessarueli meglio getterà prima loro del pane assai lontano.

Sarà diligente a guarirli quando si troueranno amalati. & a tre malattie sono principalmente sottoposti, cioe alla rabbia, squinantia, & gorte di coscie.

La rabbia li tormenta ne gran caldi, & ne gli eccessiui freddi. & per preseruarli da questo male, sarà buono, che durado i gran caldi, o freddi, si dia loro spesso a beuere dell'acqua fresca per temperare l'ardore del sangue, o per il piu sicuro quado sono ancora piccoli bi fogna tirare loro per l'estremità della coda vn neruo, che passa a longo de' nodi, & giunture della schiena, ouero leuare loro di sotto la lingua vn piccolo neruo, che rassimiglia vn vermetto piatto. & todo, & per guarirli di qsto male subito che l'huomo se ne accorge, bisogna

fare

fare loro inghiottire succo di bierole con midolla di sambucco, ouero imprimere loro nel fronte vn segno con vn ferro caldo, ouero at tuffarli, & tenerli longamente in acqua tepida.

La squinantia, & la gotta delle coscie si guarisce in loro, come nel le pecore. Nondimeno il piu commune rimedio è sti fare loro inghiottire vn gran bicchiero d'oglio tepido, poi aprire loro la vena delle coscie.

Per l'orecchie vlcerate dalle mosche, bisogna fregarlieli cò amà dole amare pestate.

Per amazzare i pulci de' cani, bisogna fregarli con acqua di mare, o di salamuora con acqua, di feccia vecchia d'oglio d'vhuo.

Gl'altri mali loro possono guarirsi con gl'istessi rimedij, che hab biamo insegnato di sopra per le pecore.

*Del carattere, & de' caualli. Cap. xxvii.*

**L** carratiere modesto, & paziente, il quale ama le sue bestie, nó le batte mai, ma le auenza il fischio, & al vibrare della verga, alla voce, & al grido, ne le fa trauagliare piu di quel che possono. Le striglia allegramete ogni mattina & d'estate ancora qualche volta dop po mezzo giorno, ne le abeuera senon alle hore debite, & doppò che hanno riposato. Laua loro spesso d'estate il piede d'acqua fresca, & qualche volta con vino, o feccie di vino per ingagliardirgli, & con l'orina, & se hano i piedi battuti assai per la fatica, mette loro la notte della fiammata nel casto dell'onghie, & se sono riscaldate, o senza appetito, laua loro la bocca con aceto, & sale, ne da loro fieno, stop pia, paglia, auena, ne letto, senó nettissimamete sbattuti, & curati, ne le lascia disfare, o schiodare, & piglia cura, che le loro briglie, tirato ri, selle, basti, collari, o altri pezzi de' loro arnesi non siano rotti, guasti, sdrucciti, o schiodati. Deue percio anco cucire di filo, & spago, empire, & acconciare selle, & breuemente deue possedere l'arte dello sellaro, & maliscalco. Et per questo non ha mai da trouarse sfornito della sua bolgetta, & carniero per le selle, & arnesi, & della sua ferriera per li piedi delli suoi animali.

Deue essere diligente a vedere da che cagione procede quando al cuno de' suoi caualli v'è zoppo, da qual piede, & doue risponde il male, & metterli tall' hora del surpono alle gambe. Hà da auuertire ancora quando l'animale fa piedi nuoui per aiutare a rinascere il cor no con materie a proposito, & a primauera quando hà il pallato infiammato, farglieli o rompere co'l cornetto. Lo farà coprire se toi

Squinantia  
Gotta.

Orecchie  
ulcerate.  
Pulci.

È necessa-  
rio, che il  
carratiere  
posseda la  
arte del sel-  
laro, & del  
maliscalco.

Surpono  
chiamano  
in questo ca-  
so i France-  
si il grasu-  
me, che si  
trahe de i ri-  
tagli de coi-  
anti, i qua-  
li essi met-  
tono a bolli-  
re in acqua  
fino a consi-  
stenza di  
grasso, & di  
questo fatto  
quasi come  
unguento so-  
gliono lini-  
re le gambe  
affaticate de  
caualli.  
fare piedi  
nuoui.

se, & se è raffreddato nella fatica per le pioggie, & tempi fastidiosi, farli mangiare del fieno greco, o anisi misti nella sua biada, cambiarlo quando è vecchio, & essere molto auuertito all'amore, che i caualli si portano l'un l'altro, & secondo quello alloggiarli nelle stalle, la quale istella deue mondare ogni mattina la materia dello stabbio, si che non ve ne resti niente, & la sera fare buon letto a gli animali.

Tenere net-  
te le stalle  
de cauali.  
carrattiere  
dorma nel-  
la stalla.

Bisogna ch'egli dorma nella stalla per il pericolo de' strepiti, & in capestramenti de' suoi cauali, & ch'egli habbia auuertenza a locare il lume in luogo fuora di pericolo, & ferrare bene la stalla, & mettere i suoi arnesi in ordine la sera, sicche douendo la mattina tornare in campagna non gli manchi niente. Se ci è qualche mulo, o giumenta, deue metterli separatamente. Et se alcuno de' suoi cauali si ruoua amalato, se però nò è per stächezza, o accidente, onde sia rimasto offeso, deue separarlo da gli altri.

cauallo pau-  
roso.

Se egli hà cauali con alcun vizio, lo correggerà diligentemente, come se è timido, ouero se nò vuole patire che se li monti sopra, o se non vuole passare qualche passo, gli appenderà dentro vn'orecchia vna piccola pietra, & se questo non gioua, gli coprirà gli occhi, o gli metterà sotto la coda qualche facella di fuoco, o qualche punta, se quando vi si è salito sopra si leua dritto, lo batterà con la bacchetta su le braccia, se si corica, ne lo tirerà minacciandolo, & battendolo. Se egli è reitio, gli darà della bacchetta infra l'orecchie.

cauallo re-  
tuo.

E cura etiam di dal cauallaro di gouernare la sua razza, & le sue giumente con tale diligenza, che non auenga alcuno inconueniente. Le metterà in pascolo quando il tempo sarà opportuno in luoghi larghi, & paludosi, o in montagne irrigate continuamente da acque, & non mai secche, & piu tosto libere, & nette, che impedita da virgulti, o arbori, che habbiano anco piu tosto l'herbe molli, & dolci, che alte, grandi, & forti. Ne permetterà, che le giumente siano coperte da gli stalloni senon intorno a mezzo Marzo, accioche nella istessa stagione partorendo possano facilmente nutrire i loro polledrini, hauendo le herbe nuoue, & tenere doppo le metgioni, perche in capo di dodici mesi elle fanno figliuoli.

Montare de  
stalloni.

Stallone at-  
to alla mon-  
ta.

Giumente  
buone da ef-  
fere motate.

Lo stallone piu giouane di tre anni nò è buono per montare, ma può seruire poi fino a venti anni. La giumenta porta in bene di due anni, accioche quando ella haurà tre anni possa nutrire bene i suoi polledrini. Doppo dieci anni la non è gran fatto buona: perche di vna giumenta vecchia i cauali sono deboli, & graui.

Lo stallone al tempo, che haurà da motare, deue essere nutrito bene, & quando s'auicina il tempo, si deue ingrassare con orzo, & orobo,

accioche

accioche possa sodisfare meglio alle giumente, perche, quanto sarà piu forte, & risoluto a montare, piu forti farà i polledri.

Se gli è debole, & non ben risoluto, bisogna fregare la natura della giumenta con vna spugna, & metterla poi alle narici dello stallone. Se la femina non vuole patire il maschio, bisogna pestare vna scilla, & fregargliene la natura, perche questo le riscalderà.

Stallone nò  
ben risoluto  
a montare.

La giumenta, della quale si desidera hauer buona razza, deue essere ben fatta di corpo, grande dinanzi con bello incontro, i fianchi, & groppa larga, ben nutrita, & che non habbia di lungo tempo tra uagliato, ne deue figliuolare, che di due in due anni, accioche possa nutrire meglio il suo polledro. Quando ella sarà piena, bisogna nutrirlo bene, ne farla traugliare, ne correre, ne lasciarla al freddo.

Fatte di bel-  
la giumenta.

Se la giumenta trauglia a partorire, & ch'ella disperda, bisognerà pestare polipodio, & mischiarlo in acqua tepida, & fargliene inghiottire col corno. Se ella hà felicemente partorito, non bisogna toccare il polledrino con le mani, perche in toccarlo, benchè leggermente, si viene a offendere.

Trauglio  
della giu-  
menta in  
partorire.

Doppo che il polledrino sarà fuori del ventre, si lasciarà con sua madre in luogo caldo, & largo, accioche il freddo non gli faccia nozimento, ouero che le madre lo ferisca in luogo stretto. Et, quando egli sarà piu forte, si lascerà andare a pascolare con la madre, accioche non s'annoi di non vedere il suo polledrino, perche comunemente le giumente s'amalano per amore, & desiderio di loro polledrini.

Come s'hà  
da governare  
i polledrini.

Quando haurà diciotto mesi, si comincerà adomesticarlo mettè dogli vna cauezza, & vna briglia pendente alla mangiarora, accio s'aucezi a tocarla, & non habbia poi paura di quel rumore, che fa il morso. Quando egli haurà tre anni, bisognerà domarlo, & accomodarlo a quel seruitio, che si vorrà.

Si farà buon giudicio d'vn polledro, si come anche d'vn cauallo, il quale habbia la testa piccola, gli occhi neri, le narici aperte, orecchie corte, & strette, il tronco del collo largo, & dolce, & nò lungo le chiome spesse, & pendenti da banda dritta, pancia larga, aperta, & assai muscolosa, le spalle grandi, & dritte, le coste ronde, la schiena doppia, ventre raccolto, i testicoli vguale, & piccoli, le rene larghe, & acanalate, la coda longa, grossa, & crespa, le gambe eguali, alte, & dritte, il ginocchio tondo, & piccolo, & non voltato di dentro, le selle tonde, le coste grosse, & forti, il corno del piede duro, alto, scaturato, & tondo, & la corona ben piccola per di sopra, che sia allegro, reitio, & piaceuole, perche quelli di tal natura vbbidiscono facilmente, & durano alla fatica con pazienza.

Fatezze, &  
segnali di bel-  
lo, & buon  
cauallo.

Come si co-  
nosce l'età  
del cavallo  
per li denti  
principal-  
mente.

Deue il carratiere hauer parimente notizia dell'età de' suoi caualli per adoprarli secondo la loro forza. L'età de' caualli si conosce per li piedi, onghie, & principalmente per li denti.

Quando il cavallo hà due anni, & mezo, i denti di mezo di sopra, & di sotto cadono. Quando hà quattro anni, i denti, che noi chiamiamo canini, cadono, & ne rinalcono de gli altri. Auanti li sei anni, i denti grossi mascellari di sopra cadono, & il sesto anno i primi caduti rinalcono. Il settimo anno ogni cosa è pieno, & sono vguale tutti, & doppo questo tempo non si può ben conoscere l'età loro. Nel decimo anno le tempie cominciano abbassarsi, & qualche volta i supercilij diuentano grigi, & i denti crescono.

Come dee  
gouernarsi  
il cavallo  
amalato.

Appartiene anco soprattutto al carratiere d'essere molto curioso della sanità de' suoi caualli, percioche quando li vede sani, ma nondi meno magri, darà loro del formento rostito, ò dell'orgio pilato a doppia misura, li fregnerà ogni dì p tutto il corpo, essendo sicuro, che gioua loro piu l'essere spesso maneggiati, & fregati, che dare loro molto da mangiare. Se non potessero orinare, farà loro beuere vn beuerone d'vn inghittara di vino d'agli pestati, & di dieci bianchi d'youa, ouero di succo di soldanella mischiato con vino biaco. Et in questo mezo bisogna leuargli del tutto la biada, & non sostentarli che di strame, & verdura se può hauersene in quella stagione.

Sarà buono anco a metterli nel buco della verga collirio di mele cotto con sale, ò vn cimice, ò vna mosca viuua, ò pulci vitii, ò vn pezzetto d'incenso, applicando anche sulle rene & fianchi oglio mischiato con vino. Questi rimedij sono buoni, quando l'orina hà abbruscato le parti genitali, ouero quando egli hà la scolatione.

Mal di testa  
derto capo.  
storno.

Il crudele male di testa, & rabbia del cavallo si guarisce con l'uso frequente dell'apio, & di copia di femola, dentro quali si haurà minuzzato foglie di lattuca, & paglia d'orgio colta di fresco, & fateli trarre sangue dal cernello, ò dalle tempie, ò da ambedue i luoghi, & mettetelo in luogo basso, & tenebroso.

Si conoscerà s'egli haurà dolore di testa, per l'acqua, che ne sgocciolerà, per l'orecchie passè, & pendenti, il collo, & la testa graue, & pendente.

Suffusione,  
& macchie  
docchi.

Contra la suffusione, ò macchie de gli occhi, è singolare rimedio vn collirio fatto dell'hedera piccola pestata in mortaio di legno, ouero di succo di grani d'hedera, ò di foglie batute, & pestate in mortaio in acqua fredda, ò piu tosto in vino. & continuate qsto rimedio per molti giorni sera, & mattina, ò soffiategli derto l'occhio cò vna cannella osto di sepia pistato, ò seme di rucchetta tutto intero, & la-

sciateguelo

sciateguelo sù fin che per la sua virtù habbia diminuito, & nettato le macchie.

L'occhio piangoloso, & cacoloso si guarisce con vn collirio fatto d'incenso, mirra, farina d'amito, & mele fino.

Le cicatrici de gli occhi si guariscono fregandole con salua a di giuno, con sale, ouero osto di sepia pestato, & mischiato con sale di roto, ò con seme di pastinacche seluatiche pestate, & dentro vna pezza compressa sopra gli occhi.

Tutti i dolori de gli occhi si guariscono vngendoli di succo di piantagine con mele.

Il cavallo, che hà beuuto assai, ò troppo presto doppo la gran fatica senza essere passeggiato, genera le vidole, che non sono molto differenti dalle scroffole: percioche le scroffole tanto ne gli huomini, quanto ne gli animali procedono dalla troppo gran frigidità dall'acqua, essendo le canne della gola molto riscaldate. Bisogna principalmente fare fomentationi calde, & di cose proprie sul luogo per mouere l'humore, poi applicarui empiaastro composto di farina di orgio, & tre oncie di ragia, il tutto cotto a perfettione in vino vermiglio buono, & gagliardo: & quando la materia sarà adunata, & in termine di suppuratione, bisogna aprire con la lancetta per farla uscire, poi nella concavità mettere taffe, & piumaccioli inuollati in acqua, oglio, & sale.

La squinanzia, detta altramenti male di gola, & enfiagione di lingua, ricerca principalmente, che si fomenti tutta la bocca, & la lingua con acqua tepida, poi linimento di siele di toro, & quanto a beueroni, bisogna pigliare oglio vecchio due libre, vino rosso vn boccale, dentro il tutto si metterà noue fichi grassi cò noue capi di porri, distemperando bene ogni cosa insieme, poi sene farà decottione, al fine della quale innanzi che si coli, aggiogasi del nitro ben pesto quanto vedrete essere necessario, & del tutto bene passato se ne farà vn beuerone, del quale colerete in gola al cavallo cò corno due volte il giorno sera, & mattina vn' inghittara per volta, & per suo mangiare se gli darà dell'orgio, dentro il quale si mischiarà del nitro, & se gli cauate sangue, sia dal palato in caso di necessità.

Cacciansi le mosche dalle vlcere con pece, & oglio, ò grasso mischiato, & fonduto di sopra. Il resto si guarirà con farina d'orobo.

Il male di gengiue, & de' denti auuiene spesso al polledro quando fa i denti. Allhora mischierete creta della migliore, che si potrà trovare, & fosse di quella di Rens, in aceto fortissimo, & di quella ne fregherete le mascelle di fora via, & anche alla parte, dou'egli si rience.

Occhio piangoloso, & cacoloso.  
Cicatrici docchi.

Vidole.

Scroffola.

Squinanzia.

cacciare le mosche.  
Male di gengiue, & di denti.

Cavallo  
bolfo.

Il cavallo bolfo, cioè che non l'halito a suo agio, & con tutto che sia spronato, & battuto, nondimeno non vuole andare, ma ansia molto forte, & getta sospiri in copia, & che massimamente mangiando non cessa di tossire, a gran pena si può guarire mai. Vero è, essendo il male fresco, & come cagionato da polueruzzi; ò vento polueroso, ouero per hauere mangiato qualche sporchezza nella sua biua, il rimedio potrebbe essere a trargli la sangue da fianchi, & caricarlo così caldo per la pancia, & per la schiena mischiato, il detto sangue con vino, & oglio d'vliua. & doppo hauere fatto questo per cinque giorni, altri cinque giorni poi iussequenti li farete tirar le senna per le narici, doue sia mischiato oglio, poi dategli questo beuerone. Senape ben fritta, solfo viuo, & seme di pastinaca, tanto dell'vno, quanto dell'altro, fatene poluere, della quale farete decoctione in hidromele, ouero ne farete composta bene spessa, della quale gli farete pigliare ogni mattina la grossezza d'vna grossa noce con vino rosso grosso, ma buono, & potente.

Vn'altro rimedio eccellente e, di dargli beuanda fatta d'agarico, & fieno greco stemperato in vino rosso, ouero fargli inghiottire sangue d'vn cagnolino di dieci giorni, ouero pigliare radice di gentiana, radice di cucumeri seluatici, noci amare, pestarli con hidromele, & fargliene beuanda.

Tosse del  
cauallo.

La tosse procede da molte cagioni: nondimeno quella, che viene da casti de' polmoni, & parti conuicine, ouero dall'altre interne nobili tutte, & di grande ufficio, non c'è alcun rimedio, che fendere il naso all'animale, & se doppo questo nõ riceue miglioramento, fa tegli inghiottire co'l corno vna buona inghittara della seguente beuanda. Pigliate fieno greco, & semenza di lino di ciascun vna buona scudella, gomma di draganti, olibano, mirra, di ciascun vn'oncia, zucchero, frutti d'orobo, di ciascun vn'oncia, il tutto bene pestato, & passato per sacchetto farete stare in infusione tutta vna notte in acqua calda, & il dì seguente ne darete alla bestia secondo si è detto, & continuamente, aggiongendoui vn poco d'oglio rosato fino al fine del risanamento. Nel resto non bisogna mai cauare sangue alli animali da qual parte si sia, ma farà buono a continuare di dargli della gomma di draganti con oglio dolce.

Febre del  
cauallo.

La febre del cauallo si guarisce con cauargli sangue dalla vena, che si troua nel mezzo della coscia quattro dita, ò in circa di sopra del forame, se nõ, in disotto di quella, dalla vena del collo verso il garrese, & se vedete che vi sia bisogno di beuanda, esprimerete vn pugno di porcellana, & mischierete il iucco con goma di draganti, & incen-

so fino,

so fino, & vn poco di rose rosse, & il tutto gli farete pigliare con hidromele in poca quantità.

Si conosce, che il cavallo alla febre, in fra gli altri segni, se egli ha suppressione d'orina, & le orecchie fredde:

Contra lo sfinito, & male di cuore, è buono a tenere il cavallo molto caldo, & dargli questo beuerone. Mirra oncie due, gomma di draganti quattro oncie, zaffrano drame quattro, meliloto in poluere vn'oncia, mercorella vna libra, incenso fino quanto conuerà a proportione. Mischiata ogni cosa insieme, & ridotta in poluere, rifererete appartatamente per vsarne, che sarà in quantità di due buone cucchiari per volta con vn'inghittara d'acqua, due cucchiari di mele, & alquanto d'oglio rosato. Questa beuanda seruirà per molti giorni fin che il cavallo si troui meglio. & notate che questo beuerone è anco buono a tutti gli animali, che lauorano, i quali habbiano le gambe, & i membri troppo affaticati.

Al cavallo troppo riscaldato farete inghiottire co'l corno, d'iuerno tre oncie d'oglio con vn'inghittara di vino rosso, & d'estate due oncie d'oglio solamente co' la quantità del vino detta di sopra.

A i dolori di corpo, che si chiamano le ventraglie, piglierete seme di ruta seluatica, o domestica, & la pesterete molto bene, & con vino caldo gliene farete beuanda.

Per la difficoltà d'orina, è cosa esperimentata di pigliare cinque, ò noue cantaride intere, & inuilluparle in vna pezza, la quale applicherete contra la coscia del cauallo, & in qual si voglia modo gliene farete tenere così qualche tempo. Questo prouoca l'orina: ma guardateui bene di non fargliene pigliare in poluere, ne in chrittiro, ne in beuanda. è buono ancora fregargli i teiticoli con decoctione di crescione, parietaria, & radice di porri.

Alle scorcigliature del dosso recenti, pigliate due cipolle grosse, & fatene decoctione in acqua bollente, poi così calde quato il cauallo potrà sopportarle, le applicarete sur'l male, & tutto il tumore si risoluerà in vna notte. Altramente pigliate sale poluerizzato, & distemperatelo in aceto forte, & aggiongeteui il rosso d'vn vouo, & di questo così insieme ne fregherete la parte, & ne vedrete l'esperienza.

L'oppilatione ha per singolare rimedio il beuerone seguente. pigliate seme di pastinaca, & d'apio di ciascun vna libra, fate bollire il tutto con Lupini, & mele eletto, & del tutto colato benissimo fategliene pigliare vn'inghittara otto giorni continui.

La durezza, ò stitichezza del corpo si guarisce co' beuade, e chrittiriti. La beuanda farà tale. Dategli ordinariamete della poluere di ruta

sfinito  
di core.Caualli  
troppo affa-  
ticati.Dolori di  
corpo.Difficultà  
d'orina.Scorciglia-  
ture del dos-  
so.Oppilatio-  
ne.Stitichezza  
di corpo.

seluati-

seluatica con la sua semenza diftemperata in vino rosso, ouero piglia te radice di gigli gialli con seme d'anisi, & opoponaco, & di tutto insieme pestato molto fortilmente, ne farete tre prese, con tre oncie di buon vino rosso, & altrettanto oglio d'vliuo lo spatio di tre giorni, & nel christerio metterete succo di gigli mischiato in tre libbre di decottione di malua, & perca, & dentro ogni cosa aggiongerete nitro, & colombina di ciascun vn'oncia, oglio laurino, & di rura, di ciascuno tre oncie, & doppo che l'animale haurà riceuuto il christerio, bisogna passeggiarlo pianamente, & longo tempo. Alcuni maliscalchi hanno esperimentato lo sterco di leprea questo male con noue cucchiari di mele, & quindici grani di pepe tondo, facendo di tutto portione, che si piglierà con decottione di cecipifelli, o cauoli rossi, detti foldanella.

Crepatura.

Per l'hargna, o crepatura, si tiene, che niente vi sia migliore, che pigliare sette oncie di cenere de' fermenti d'olmo con tre oncie d'oglio d'ulina, scalogne pestate sette in numero, mele tre oncie, buttiro fresco, & seuo di cauriolo di ciascun vn'oncia, succo di piatragine tre oncie con vino bianco vecchio, ouero decottione di cecipifelli: & questo seruirà per tre prese, per tre di seguenti.

Che i caualli non siano molestati dalle mosche.  
Rogna.

Per prohibire, che i cauali d'importaza non siano molestati l'estate dalle mosche, bisogna fregare loro il pelo co' succo spesso di cucurze. Per la rogna, bisogna trarre sangue dalle parti conueneuoli secondo il luogo, doue è il male. Et per purgatione basteuole sarà buono usare poluere di radici di cocomeri seluatici mischiata con nitro, & infusa con corno con vino bianco. Ilquale medicamento spesso usato, purga i cattiuu humori, & per rimedio esteriore pigliate solfo uiuo, pece grassa, bitume di Giudea detto asphaltum. mischiate il tutto, & dissoluetelo in buttiro fresco salato. & di questo vnguento farete fregare l'animale per tutto il corpo nel piu ardente sole, & a piu persone, & longamente, se già non vi parese d'usare piu tosto quest'altro rimedio, aceto fortissimo mezo bichiero, pece ragia oncie quattro, pece di cedro, & di gomma di cedro quattro oncie, mischiate bene il tutto insieme a vno d'vnguento con orina d'huomo, & acqua tepida, aggiongendou seuo dolce, & oglio vecchio di ciascun oncie tre, & fatene linimeto, o cerotto, se però non vi parese meglio a lauarlo tutto, ouero fomentare con l'orina, & acqua tepida, & poi applicare il vostro linimeto di sopra via. L'herba detta Rodadaffano cotta nell'oglio, io intendo le foglie solamente, è vn rimedio inquisitissimo a questo male, aggiongendou pece grassa, aceto, & cira, & habiate auuertenza in tutte le fregagioni, ouero ontioni, di fregare, &

ongere

ongere sempre l'animale contra pelo.

È ancora bonissimo rimedio alla rogna di radere primo fino al sangue il luogo rognoso, poi lauarlo con lessia fatta d'vna parte di calcina, due di farina di faua, & tre di cenere di frassino, il tutto non cotto, ma infuso solamente nella lessia. Doppo fatta la lauanda, bisognerà ongere la parte con vnguento fatto d'argento uiuo, helleboro, solfo, alume, tosilagine, & grasso di porco.

Quando il cauallo si sente male per hauere mangiato fieno, o biada cattiuu, gli farete questa beuanda. Pigliarete la pellicola interiore del ventricolo di tre pollastri, & farete la bene seccare nel forno, poi la poluerizerete con meza oncia di pepe, & quattro cucchiari di mele, & vn'oncia di poluere d'incenso fino, & fategli pigliare questo rimedio con vn'inghiatura di vino tepido.

Contro i dolori colici, asaro foglia, & radice, petrosello, finocchio di ciascun'oncia vna, pepe nero due oncie, marrubio vn'oncia, abrotano meza oncia, mele fino vn bichiero, cuocete, & schiumate il tutto bene insieme, & fatene trocisci di grossezza d'vna nocciuola, & con vn mezo bichiero di vino ne farete pigliare all'animale in maniera di beueraggio, & il giorno, che è traugiato dal dolore, pesterete tre, o quattro cucchiari di semenza di finocchio, & ne li farete prestamente inghiottire con vino, & lo coprirete benissimo per farlo sudare.

Se il cauallo è inchiodato, bisogna fargli cauare il chiodo, & nettare bene il luogo offeso, & instillarui dentro solfo fonduto, o riempirlo d'vnguento fatto di termetina, cira, oglio, & mele, ouero (ilche è cosa prouata) mettere su'l luogo offeso per di dentro l'onghia del cauallo, foglie di verbasco femina pestate infra due pietre.

Per il cauallo, che uà zoppo per causa de' nerui amaccati, pigliate seuo di becco vna libra, molibdena meza libra, resina vna libra, ventriolo meza libra, & fatene vnguento. & per vn ginocchio enfiato pigliate vn'inghiatura d'aceto fortissimo, dentro vi stèperete vn poco di sale, o tione abbruscato meza libra, sangue di drago quanto sarà necessario.

A i tumori duri, & inuechiati, fate questo cerotto, galbano oncie due, rasina vna libra, amoniaco meza libra, pece negra altrettanto, cira vna libra, oglio altrettanto, il quale ci bisogna per incorporare ogni cosa in buona maniera.

Contra i vermi, & lombrici, fate cenere di legno d'vliuo, o poluere d'assenzio secco insieme co'l grano, & di Lupini crudi, & di cetaurea tanto dell'vno, quanto dell'altro, co' due oncie di seme di raffano,

cornia,

Cauallo ammalato per hauer mangiato cibi cattiuu.

Dolori colici.

Cauallo inchiodato.

Cauallo che uà zoppo.

Tumori duri, & inuechiati.

Vermi, & lombrici.

cornia di ceruo vn'oncia, & con vino bianco, seruirà a prenderne tre volte. Il giorno che seguirà a i tre giorni detti di sopra gli farete christiero di decottione di assentio, & di ruta, mettendoui nel passar lo due siele di bue, & vn'oncia d'aloë.

Flusso di corpo.

Contra il flusso di corpo, che si chiama scorrentia, serue grandemente la portione fatta di poluere di galle cò vino rosso, & farina di amito diftemperati insieme: ouero, se il flusso procede per raffreddamento, daregli suppe in vino rosso dolce, & acqua rosa, & fregateli le rene, & il ventre con vino rosso, oglio rosato, & vn poco di sale.

Flusso di sangue.

Per il flusso di sangue per il forame, fate cauire all'animale dalla vena de' fianchi sangue, poi fate decottione di formento con seuo dolce, & poluere di scorze di granate secche, & il tutto passerete per farne beuanda, & gliene darete ogni mattina senza farlo niete traugiare. Gli farete parimente empialtro sur'l dorso, & sù le rene cò la correggiuola o centinodia, bollarminio, & dell'istesso sangue dell'animale insieme, mischiato con aceto fortissimo, o vino rosso grosso: il che può giouare ancora a i dislombati, & frenati.

Contra animali uelenati mangiati dal cauallo.

Il cauallo, mangiando fieno, mangia alcune volte animaluzzi uelenosi, come scorpionj, ragni, buprette, & simili. All' hora bisogna farlo correre fino a sudare, poi in fretta in fretta tirargli sangue dal palato, il quale cossi caldo come farà gli farete subito inghiottire in quella misura, che ne farà uicito, & per cibo gli darete porri, & formento corti insieme.

Contra il morfo di vipera.

Per il morfo della vipera gioua grandemente vn gallo uiuo aperto per mezo, & applicato cossi caldo sur'l morfo, poi di subito vn beuerone di radice di gigli gialli con aceto, & sale, ouero la radice, foglie, & frutto di colerca posta in cenere, & beuuta con buon vino.

Morfo di cane arrabbiato.

Il morfo di cane arrabbiato ha per singolarissimo rimedio auanti i noui giorni il fiore dell'herba medica abbruscato, & mischiato cò onto vecchio applicato su la plaga, ouero pistarlo con vino bianco vecchio, & fargliela beuere. Ancora la radice di Roui messa in poluere su la plaga, o fargliela inghiottire cò buono vino vecchio. Item seme di sambucco, o succo di foglie di esso.

Tormini per causa di uero di polli inghiottiti.

Lo sterco de' polli inghiottito per forte causa tormini al cauallo a che pigliate apio vecchio, & sec catene due oncie, & fategliela bere con vino, & mele, poi passateglielo fin che il ventre gli risuoni, & che faccia la prima egestione.

Auuiene alcune volte, che le caualle sono molestate da vna specie di rabbia, quando veggono la loro imagine nell'acqua, elle sono malate da amore, & perciò si scordano di bere, & mangiare, & si ui-

seccano dardore. i segni di questa pazzia sono, quando corrono p li prati, come se fossero spronati, guardandosi spesso d'intorno, come se desiderassero alcuna cosa. Se guariscono di questa pazzia rimandole all'acqua, perche, vedendosi fatte si brutte, si scordano la prima lorò imagine.

Piu amplo trattato, & curatione delle malattie de' caualli trouerete nella maliscaltia di P. Vegetio.

Maliscaltia di P. Vegetio.

### L'Asino.

### Cap. XXVIII.

**C**O N tutto che l'asino sia animale vile, & dispreggiabile, nondimeno è necessarissimo in ogni casa di villa, perche trauglia, & fa molti seruitij necessarj piu che non è corpulento, come a voltar le mole da infrangere biade, portare le biade a molino, & molti vrenfili alla città, laouare la terra leggiera, tirare la carretta, & senza la comodità del latte d'asina, che è perfettissimo medicamento p gli etici, & altre malattie simili. Si come ancora, per fare netta, & polita la carne alle Donne: come si legge, che Poppèa femina di Nerone se ne faceva de' bagni per hauere il petto piu bello, & la carne piu polita, senza dire, che la carne d'asina è stata a qualche tempo stimata da vn gran signore di Francia, il quale faceva nutrire diligentemente vn numero d'asine. Per il che il buon padre di famiglia deue dare vn governatore a questo animale, il qual nondimeno haurà poca fatica a gouernarlo, perche è commodo da intrattenere. Egli si contenta di poca pastura, & quale si vuole. Si nutrice di fronde di spini, di cardi, s'ingrassa di paglia, & forragi, che si trouano comunemente quasi in tutti i paesi. Non deteriora niente per essere male streggiato, & curato. Egli patisce commodamente la fame, & le percosse, ne facilmente s'anala. Nondimeno l'Asinaro haurà cura di far montare l'asine in tempo opportuno, cioè a mezo Giugno, ne innanzi a tre anni fino in dieci, & all' hora deue solleuare l'asina per rispetto del feto. Et per contrario non bisogna lasciare il maschio mai senza fatica, perche il troppo riposo lo fa graue, & peggio. Farà nutrire l'asino del latte di sua madre fino a due anni, ouero di latte di caualla, acciò questo sia qualche cosa meglio, ne affaticherà l'asino innanzi a tre anni. Breuemente sarà curioso di guarirlo quando haurà male, ancorche (come hò detto) questo animale non sia molto sottoposto a malattie, & vserà in lui de gli istessi rimedij de' caualli.

Late d'asina perfettissimo per gli etici, & tabide, & per far bella la carnagine alle Donne.

Il riposo, fa l'asino peggio, & graue.

Mali dell'asino.

*Del Mulo, & Mulattiero. Cap. XXIX.*

**V**N buon padre di famiglia non deue essere disornito delle cose necessarie a casa sua, così per suo nutrimento, come anco per commodità. Per il che, se ben potria forse far senza muli, hauendo commodità di caualli per farsi portare, & tirare alla città, & in altri luoghi, nõ dimeno i muli gli sono anco in vn certo modo bisognati, quando non voglia usare caualli, ma muli per andare piu riposatamente, quando sia, che o per vecchiazza, o per indisposizione non possa tollerare il trauglio del cavallo, ma sia costretto di farsi portare in lettica. Io aggiungerei anco di piu, che in alcuni paesi, come in Ouergna, per la rarità de' caualli, & buoi, i muli sono in gran pregio, & se ne usa per laurare la terra, & fare altre cose necessarie alla commodità, & mantenimento della Casa di Villa.

Vtilità de i muli.

Muli d'Ouergna.

Gouerno de i muli così forme a quello de' caualli.

Diversità della generazione de' muli, & muli stalloni, & sua bellezza.

Il gouerno, & cura de' muli è conforme a quello de' caualli, tanto per il loro nutrimento, pascoli, & razza, quanto sanatione de' mali, a quali sono soggetti. & per ciò ne faremo piu breue descrizione, & lasceremo la intera cognitione del modo di nutrire, & trattare questo animale a quei d'Ouergna, da' quali per la commodità del paese è tenuto in maggiore stima. Nondimeno per parlarne sommarariamente, il mulattiero non deue tanto hauere cura de' buoni cibi de' suoi muli, quanto anco di tirare guadagno da essi, così per seruitio di suo patrone, come per l'augumento de' suoi beni. L'utile, che può principalmente tirarsi da loro, consiste in hauerne bella razza: per il che il mulattiero deue cercare, & eleggere vn buono, & bel maschio, & parimente vna femina per portare: perche, se nõ sono ambidue ben disposti, quel, che n'uscirà, non farà d'alcun valore. Et con tutto che i muli siano generati d'asino, & di giumenta, o di cavallo, & d'asina, nõ dimeno i migliori sono quelli dell'asino con la giumenta, perche quelli che sono di cavallo, e d'asina, posto che portino il nome di loro padre cioè muli cauallini, nondimeno rassomigliano del tutto alle madri. La onde il meglio è per hauerne bei muli fare vn asino stallone bello, & di buona razza, & ben sperimentato, & bisogna eleggerlo di corpo grande, di collo gagliardo, coste forti, & larghe, la pancia aperta, & muscolosa, le coscie carnose, le gambe torsute, nero di colore, o moschetaro, perche comunemente gli asini sono di pelo di forci, ma questo pelo non è bello in vna mula. La giumenta deue essere d'età di sotto a dieci anni, grande bella, & ben membrata, accioche porti facilmente il seme discordante dal suo ventre, & che dia al feto

non

non solamente i doni del corpo, ma anco lo spirito. Il feto dimora dodici mesi nel ventre della madre, il quale uscito deue essere trattato al modo de' polledri.

Il mulo è soggetto a gli istessi mali, che il cavallo, tuttavia non voglio lasciare di far mentione di qualche malattia particolare di questo animale, de' quali seguono i rimedij.

Al mulo, che hà la febre, bisogna dare de' cauoli erudi.

Quando sospira spesso, & ha la lena corta, bisogna trargli sangue, poi fargli inghiottire vn gran bichiero di vino cõ meza oncia d'incenso, & oglio, & di succo di marrubio, in circa tre bichieri.

Se egli hà le buganze, & rogna alle pastore, bisognerà metterui sopra farina d'orzo, & aprire l'apostema, se ve n'è alcuna.

Si lena loro la magrezza, & languidezza con beuerazzi frequenti d'vna meza oncia di solfo battuto, vn vouo erudo, & vna dramma di mirra con vino. Questo istesso rimedio è buono al dolore di ventre, & alla tosse.

Se egli è stanco, & riscaldato, se gli getta grasso, & vino giu per la gola.

Malattie de i muli, & febre. Difficoltà di respirazione. Rogna alle pastore. Magrezza. Tosse. Dolori colici. Lassitudine & riscaldamento.

*Il fine del primo libro della Casa di villa.*



DEL-

# DI CARLO STEFANO,

Nuouamente Tradotta dalla lingua Franceſe  
nella noſtra Italiana

DAL CAVALIERE HERCOLE CATO.

## LIBRO SECONDO.

### DE' GIARDINI.

*Il ſito, & ritratto de gli horti, & giardini coſi da herbag-  
gi, per mangiare, come per compartimenti di herbe,  
& di fiori. Cap. Primo.*



**H**ORA è di biſogno, che attendiamo alla deſcri-  
tione della coltura, & lauoriero della terra,  
doppò hauer diſcorſo quel che appartiene al-  
la fabrica, & ſituazione della maſſaria, all'viſi-  
cio del padre di famiglia, del lauoratore, & del  
le ſue genti, & generalmente di quel che con-  
cerne il profitto del beſtiamẽ. Cominceremo  
adunque ſecòdo l'ordine diſopra propoſto  
a trattar de' giardini: & in primo luogo ſi parlerà dell'horto, il quale  
è ſtato diſegnato da l'ala del giardino de i cõpartimẽti ſeparato da  
quello per vn gran viale di diciotto, ò vèti piedi di larghezza col  
pozzo, ouero cõdotti della fontana in mezo. Se nõ hauete la cõmo-  
dità di far vn pozzo particolare in mezo di ciaſcun giardino, & an-  
cora ſeparato cõ vna ſiepe viuã ben folta, la quale potrà hauere tre  
entrate, vna verſo il caſamẽro, l'altra al dritto del pozzo, ò della fon-  
tana, & l'altra cõtra il ferraglio del giardino da fruttari, & farà pian-  
tata di nocciuole, roui ſpini biãchi, rouo di cane, ſanguini, prugnõ  
li ſeluatici, ramno, sãbuco, pomi ſeluatici, corni, neſpoli, conatrelli

Siepa viuã.

& ſimili

& ſimili intra loro inſerti, & framſchiati: perche biſogna che la ſia  
piu folta, & di maggiore ficurezza dell'altra, per li pericoli delle be-  
ſtie, che ſfuggono, & de'ladri notturni.

La ſituazione de' ſopradetti giardini deue eſſere ( come diſopra è  
detto) preſſo la caſa, ma lontano dall'ara, accioche l'herbe nõ ſiano  
offeſe dalla poluere, & bulle. Similmente, per commodità di colti-  
uarli, deue eſſere vn poco pẽdiua per lo ſcõlamento dell'acque piog-  
giane, & del graſſume del letamario, il quale colerà ſempre à baſſo à  
longo i viali per le pioggie, & acconcerà il fondo, & da banda di  
ciaſcuno di queſti giardini dentro il ſito del caſamẽto, & ſuo ferrag-  
lio, ſe potrà farſi, faranno due altri giardini ſeparati da altre ſiepi,  
con vna ſtrada larga infra ambedue, cioè dalla banda dell'horto vn  
giardino particolare per canape, lino, zafrano, guado, & altre coſe  
di induſtria, & guadagno, che ricercano la ſua particolare coltiua-  
tione, & dalla banda del giardino da compartimenti, vn'altro hor-  
tale da legumi, come piſelli, faue, vezze, riſi, panico, & meglio, che  
ſeruono grandemente à nutrire la famiglia.

Il ferraglio di queſti horti, & giardini deue eſſere quale la com-  
modità, ò neceſſità del luogo comporta, cioè di mura, ſe l'entrata  
della caſa lo ſoſtiene, ò di ſiepe viuã, ſendoui mancamento di pietre,  
ò d'entrata. Nondimeno, per minore ſpeſa, & maggiore vtile, po-  
trebbe farſi il ferraglio di ſiepe viuã, perche dura piu longamente,  
nè è di ſi gran ſpeſa. Tali ſono quelli, che ſi fanno di rouete, roui,  
ſpini, ouero di ſambucchi intralacciati, come veggiamo in molti  
luoghi di Francia.

### Del terreno, & coltiuatione de' giardini.

#### Cap. II.

**L**A terra de' giardini deue eſſere acconcia vn'anno inanzi, ch'el-  
lere vangata per ſeminarui dentro, & doppò eſſere vangata, &  
ingraſſata di nuouo, biſogna laſciarla raſſettare, & prendere la ſua  
graſſezza. Et, quanto alla natura, & bontà di eſſa, nõ vale nulla pie-  
troſa, cretoſa, ne ſabbioniua, ma deue eſſere graſſa da maneggiare,  
nera, & che facilmente ſi ſminuzzi rimenãdola co' i diti, doue le zo-  
le, & le lotte ſi rompono facilmente ſotto la zappa, & diuene minu-  
ta lauorandola, come minuta arena. Chè ella produca in copia her-  
ba verde, ch'ella ſia mediocrementemente humida, perche il luogo ſecco,  
ne quello, che è acquoſo, non è buono per far giardini, ne hortali.  
Nondimeno, accadendo, che la maſſaria non habbia queſta cõmo-  
dità di terreno a propoſito per gli giardini, biſogn' accõciarli al me-

Sito de' giar-  
dini deue eſ-  
ſere alquan-  
to pendiuo.

Viali di  
giardini.

H glio,



glio, che sarà possibile. I luoghi pietrosi, sabbionui, o cretosi debbono accongiarsi con stabi, & lea, & ricercano lauoriero profondo tre piedi. Il luogo acquoso si farà migliore mischiandouisi qualche terra sabbionua, & si faccia fossi d'intorno per scolare l'acque, & humidità, che nuoce al giardino. Et così sarà necessario, che il buono hortolano metta cura, & fatica d'acconciare, & rendere in qualche modo fertile il suo terreno.

*Forma delle siepi de' giardini, & del modo di piantarle, & intrattenerle. Cap. III.*

**L**A siepe viuia, che hà da separare l'horto dal giardino, vuole essere piantata delle sopranominate piante nel mese di Nouembre, & al principio d'Ottobre molto vangata, & acconcia in piede tagliata dalla radice, & rimondata ogni anno per attondarla, & farla folta, & bisogna lasciare ingrossare, & salire alto gli arbori interpositamente per seruire di pali, & di pertiche a pergolati, & piu olmi, che potrete mettere nella vostra siepe, & altri che separino l'horto dalle cose d'industria, & quello de' legumi, sarà tanto meglio, per far fascine tutto l'anno, & anco per farli ingrossare, per valerui di quel legname nel fare gli asili, & timoni delle vostre carrette, & carri, & altri utensili.

Et se p il resto volete sapere in che modo si debbono coltiuare gli arbori, & virgulti p far le siepi, lo trouarete al terzo, & sesto libro.

*Delle pergolate dell'horto. Cap. IIII.*

**S**I come il giardinino da còpartimèti hà da essere circòdato di volti scanucciare; & cerchiaue di legno, & pergolati, & loggie coperte di gelsomini, frafinella, matrefilua, rose moschiette, & altre gètilezze, così deue l'horto essere circòdato di ppolati delle migliori sorti di viti del paese p l'agresta della prouisione, & vite della massaria.

La maniera delli ppolati sarà eleuata: perche i volti, & le cerchiaue di legno costano troppo a intrattenerli, con vna bàca da piede p metterui sopra cassette, & vasi cò herbe, che nõ ricercano molto sole, lasciando nõdimeno vn vial di tre piedi da vna bàca, & l'altra p il lauoriero del pergolato, & bisognerà mettere le migliori, & piu grosse piatte all'aspetto di mezzo di, ne lasciarle si löghe, che il legno nõ possa ingrossare: perche nõ c'è altro, che la buona radice, & grossa per far bel frutto: ne deue il pergolato essere così ardito, o diritto, ne speffo: & bisogna farli il colmo di nuouo ogni cinq; ani, & rifre scarlo, & rilegarlo ogn'anno al fine di Genaro de' vostri stropari, o

v imini,

Forma de  
pergolati.

vimini, o di ginepro della vostra garenna, ancorche faccèdo le pertiche di ginepro, nõ sarà bisogno metterci meno di dieci, o dodici anni, & massimamente se appoggerete le pertiche, ouero colonne sù pilastri di quercia, meza abbruscata. Non legate strette le pertiche de' pergolati, ne le siepi, massimamète còtra gli arbori delle siepi, che seruiranno de' pali: perche la legatura entrerebbe dentro la scorza, quado ingrossano, & faria loro nocumento. Ne vi scordate di leramare, & disalzare le vostre siepi d'inuerno, & segnare il legno giuane per farne piante da vendere, & per popolare tuttauia piu la siepe. Nò cogliete i racemi troppo maturi, ne troppo acerbi, ne quando pious. Nel resto la coltura del ppolato è còforme a quella della vite, & faria superfluo a trattarne piu longamente in questo luogo: perche bisognerà ricorrere al modo di gouernare le vici, che sarà qui di sotto.

*La coltinatione dell'horto. Cap. v.*

**Q**VANTO a coltiuare l'horto da herbaggi si come ci sono due stagioni per seminare l'herbe, così ci sono due tempi per mettere in ordine, & colturare i giardini, cioè Autunno, & Primavera. p il che bisogna hauere questa còsideratione di dar la prima mano intorno al principio di Nouembre alla terra, nella quale si vuole seminare in primo tempo, & di vāgare di Maggio quella, in cui si vorrà seminare d'Autunno, accioche per li freddi del verno, & p li caldi dell'estate le zolle siano messe in poluere, & le radici dell'herbe muoiano. Ma in questo mezo, innanzi che si dia questa prima mano, sarà buono, che la terra vn'anno, o sei mesi per auanti sia stata leramata, & bene ingrassata: perche nõ ci è si buona terra, che non si faccia magra, & disecchi in longo tempo. Per il che bisogna, che le vaneze, o colle, che haurete destinate ne' vostri giardini, siano prima mondate dalle pietre, poi vāgate fino al viuo fondo, & l'herbe cattive estirpate fino all'estremo delle radici, della quale la buona lauoriera potrà fare buona cenere. Poi acconciatele di stabbio minuto di vacca, & di cauallo ben mischiato, ben marcio, & longamète riposato, o d'afino, che è anco il migliore, p cioche non produce molte herbe. Per la seconda mano sarà lauqrata con la zappa da vn capo all'altro, & lauorandola mischierete benissimo lo stabbio, o la lea con la terra, & per la terza mano sarà dirotta, vnita, & rastellata in forma piana, & con la schiena del rattello in passandò farete il disegno delle vostre colle, & de' vialetti, o semie infra l'vna, & l'altra, si longhe, & si larghe, come potrete, secòdo il disegno, & capacità del

Legatura  
de' pali, o  
pertiche  
della siepe.

Coltura di  
pergolati  
conforme a  
quella del-  
le vite.

Ogni buon  
terreno in  
longo tem-  
po diueta  
magro  
Cenere fat-  
ta di radici  
di herbe.

luogo. Et bisogna offeruare, che possiate attrauerfare, & distendere le braccia da vna banda, & l'altra delle dette vaneze, accioche nel curarsi l'herbe cattiuè, & nel zappare. si possa da i vialetti giungere con la mano fino al mezo delle colle per non premere co' piedi quel che vi farà seminato. In modo, che quando questi vialetti, o sentieri infra le colle hauranno due piedi di larghezza, sarà bene assai, perche di piu non faria che terra perduta.

*La disposizione delle colle dell'horto. Cap. VI.*

**V**oi disporrete le vostre colle, o vaneze nel mezo dell'horto per modo, che quelle de' nauoni habbino il maggiore spatio, & dipoi quelle de' cauoli, appresso alle quali ne farete due, per le due forri di rape, doppo le quali colle farete vna strada tre piedi larga, oltre la quale ordinerete altre colle particolari, per li spinacci, bietole rosse, & bianche, rucchetta, petrosello, & acetosa.

Farete poi vn'altra strada d'altri tre piedi larga, & oltre di essa squaderete vna colla per li porri, & porrini, & cominciando quella due altre per le cipolle, & cipollini, per l'aglio, scalogne, & pastinache. Di la da queste colle farete vna gran strada di tre piedi in quattro, & oltre di essa farete piu vaneze piene di ramuscelli fitti in terra di diuerse herbe, & virgulti, tanto per bisogno del giardino da odorij, quanto delle vostre siepi, & ancora per le minestre d'inuerno, & farà buono per questo effetto fare vna spalliera di saluia, & vn'altra d'hisoppo, vn'altra di thimo, & vna di maiorana, vn'altra di lauanda, vn'altra di rosmarino, abrotano, e cipresso minuto, anche vna di timbra, o fatureia, costo, basilico, spico, mèta, polio, e vna di camamilla per fare i luoghi riposti, & laberinti, che si chiamano di Dedalo.

Sarà buono ancora per le occorrentie (conciosia, che la lauorato ra deue hauere cognitione di molti rimedij per le malattie, ne bisogna stare in dubbio, che non habbiamo imparati molti rimedij dalle Donne) fare vn quadro nella parte inferiore dell'horto presso la muraglia del ferraglio del giardino da frutti con alcune colle per l'herbe medicinali, come valeriana, mille foglie, o perforata, parthenio, ouero matricaria, arthemissa, asaro, sempreuua, patientia, mercorella, verriola, & altre simili, di ciascuna delle quali faremo vna breue descrizione di sotto.

*Sito delle colle, o vaneze dell'horto. Cap. VII.*

**A** Drittura del mezo giorno voi drizerete le vostre colle medio cremète alte, ben framischiate di terra, & itabbio di cauallo, &

lasciaretele

Nauoni.  
Cauoli.  
Rape.  
Spinacci.  
Bietole.  
Rucchetta.  
Petrosello.  
Acetosa.

Cipolle, &  
cipollini.  
Aglio.  
Scalogne.  
Pastinache.

saluia.  
Hisoppo.  
Thimo.  
Majorana.  
Lauanda.  
Rosmarino.  
Laberinti.

Herbemedi-  
cinali.

lasciaretele riposare qualche tempo prima, che seminarui niente dentro. nell'vna delle quali vaneze seminerete al crescere della luna di Marzo seme di lattuca, & porcellana, perche vengono si presto di Marzo, come di Febraro, per traspiantarle poi nelle loro colle quando farano vn mezo dito alte. In questa medesima colla potrete mettere seme di pimpinella, herba stella, & atriplice con acetosa d'Inghilterra, & altre herbe per l'insalate, il tutto spesso, & in confuso, per metterle poi alla lunga separatamente quando saranno nate.

Habbiate buona auertenza a i vostri semi, che no siano troppo vecchi, suaniti, bagnati, muffi, o rosi. & all'estremo di queste colle in larghezza di due palmi seminerete gli articiocchi.

Voi farete anche vna colla per l'herbe fine, le quali si adoprono l'inuerno per le minestre, & guazzetti, & per l'herbe, che si debbono poi mettere nel giardino da fiori, come sono mèta gentile, basilico, costo, thimo, hisoppo, fatureia, maiorana, & saluia.

Sarà buono etiaudio di fare vna colla per seminarui i semi di cedri, aranci, limoni, limoncelli, & pomi d'Adamo, granati, lauri, mirti, datteri: & per cioche sono difficili da venire in queste parti, per cioche l'aere non vi è ne marino, ne a proposito, bisogna auuertire bene in piantarle, o seminarle, a mettere il piu piccolo capo in su, & non a mettere il seme in trauiro. & quando i cedri, & simili semèze saran leuate da terra, bisogna trasponerle in casse, o vasi, che possano portarsi da luogo a luogo, per distenderli dall'eccessiuo caldo, & freddo, & coprirli, & fare loro vezzi secondo le stagioni, si come si dirà di sotto.

In vn'altra vaneza, che douerà essere assai longa tirando verso le siepe viuè, & i pergolati, voi seminerete i cocomeri, cetriuoli, & cucuzze longhe, & tonde.

Nella quarta longa, & stretta, come la precedete, per cioche bisogna spesso adacquarele, vi seminerete meloni di varie forti. Et per il pericolo de gli vcelli, & pollami, getterete spini acuti, & spessi su le vostre vaneze: & s'elle sono seminate nel crescere della luna di Febraro, per affrettarle, ancorche ciò sia di Marzo, distendete sopra gli spini della paglia assai rara, & fatela piu sollevata per il pericolo de' geli, i quali le sentirete essere forti, come qualche anno auuene, mettete in cambio della paglia, stuoie, o pezzolate, ouero arele di canne intere, di modo, che non premino su la terra, ne possano grauare le cose, che nasceranno. Et quello che vorrete, che resti sopra le vostre vaneze, come cocomeri, meloni, & altri frutti, che non si traspiatano, separateli mediocremente, & adacquareli spesso d'ac-

seme di lattuca.

Elezione de' semi buoni.  
Herbe fine.

semi difficili da fare venire in Francia.

Cocomeri, cetriuoli, cucuzze.  
Meloni.

qua tepida al sole riposata nel vaso, percioche tutte l'herbe, & frutti da minestra, che si mettono in vaneze, fanno molto meglio traspiatandosi Ilche si fa ancora per ingagliardirli, & renderle in miglior gusto.

La Stagione di seminar gli horti. Cap. VIII.

**T**UTTI i semi, de quali l'horto ha da essere fornito, deuono seminarli per luna crescente doppo il primo fino al sesto giorno & quei che sono seminati nel scemare, o sono tardiui, o no vagliono nulla. oltra, che se ben voi seminate nel crescere, auuene qualche volta, che con tutto, che i vostri semi siano buoni, & sinceri, nondimeno qualche mala costellatione, che gli hortolani dimandano corfi del cielo, impedisce, che non possono crescere, ne profittare: quantunque Palladio agricoltore dica, che la terra, che ha il fauore d'vn'aere delicato, & benigno, & sia inaffiata da vn fonte corrente, sia in tutto sicura, & non habbia bisogno d'alcuna disciplina nel seminare.

Ne luoghi humidi, & che sono imbeuuti da qualche ruscello, è meglio seminare di primavera: perche la dolcezza dell'anno, che comincia, riceue bene le semenze, che escono fuori, & il secco dell'estate no può loro nuocere per cagione della naturale humidità del luogo. ma, quando per il sito non vi è punto d'acqua viua, o che è molto difficile a portargliene, non c'è altro rimedio, che delle piogge d'inuerno. percio in tali luoghi è piu sicuro seminare d'autunno. Potrebbeitisi nondimeno seminare anco di primavera, purché si vā gli la terra tre piedi a fondo.

Volendosi seminare semi d'estate, bisogna farlo sul crescere della luna del mese di Luglio, & d'Agosto & in autunno, nel mese di Settembre, & d'Ottobre, si come a primavera in Febraro, & Marzo.

Ne luoghi naturalmente freddi, o che non riceuono molto beneficio dai raggi del sole, la semenza del primo tempo, deue essere tardua, & quella d'autunno alquanto temporua. Et per contrario la semenza di primavera ne luoghi caldi deue essere temporua, & quella d'autunno tardua.

Le semenze riescono meglio quando sono seminate in giorni tepidi, che ne giorni freddi, o caldi, o secchi.

I grani, che si vogliono seminare, non deuono essere di piu d'vn anno, altramenti sendo troppo vecchi, non potranno crescere, ne fruttare. con tutto, che quanto sono piu recenti le semenze de' por-

Virtu del crescere della luna nel seminare.

Luoghi, doue e bene seminare di primavera.

Seminare in estate.

Da che tempo bisogna seminare ne luoghi freddi, o caldi.

Età de semi

ri, cocomeri, & cucuzze, tanto piu tosto vengono. Si come ancora, quanto piu vecchi sono i semi del petrosello, bietole, origano, crescione, ouero sisembro acquatico, & coriandoli, tanto piu tosto si mostrano fuori di terra, purché non siano corrotti.

I cauoli, & spinacci d'ogni sorte, la cicorea bianca, gli agli, porri, & cipolle si seminano in autunno, & pariscono l'inuerno.

I cauoli, rucchetta, crescione, coriandoli, cerfoglio, nauoni, rape, rauanelli, pastinache, carrobbe, petrosello, finocchio, & altre herbe, delle quali la radice è buona in minestra, si seminano in autunno, & primavera. Nondimeno riescono meglio seminate di Luglio ne paesi caldi, & d'Agosto ne paesi mediocri, & di Settembre ne paesi freddi.

La lattuca, acetosa, porcellana, cocomeri, cucuzze, satureia, herba stella, arriplice, bietola, & altre herbe tenere, & ancora gli argichiochi si seminano di primavera, & il piu delle volte vengono si tosto quelle di Marzo, & d'Aprile, come quelle di Febraro, secondo la diuersità del tempo.

Sopra tutto le semenze, & grani, che si vogliono seminare, deuono essere ben maturi, pieni, graui, grossi, di buon colore, non poluerosi, perche la poluere, che cade da i grani sendo rotti, dimostra, che non sono di nessun valore.

In quanto tempo i grani seminati cominciano ad apparire fuori di terra. Cap. XI.

**A**NCORCHE la natura della terra, la benignità dell'aere, il fauore del cielo, & l'età de' semi facciano, che i grani escano piu tosto, o piu tardi fuori del seno della loro madre terra, si come quel che è seminato in tempo bello, & sereno, in luogo caldo, o esposto al sole, di seme fresco si dimostra prima di quello, che è seminato in tempo, & luogo contrario: nondimeno ciascun seme ha vn certo tempo determinato per uscire di terra, al quale bisogna hauere risguardo, accioche i tempi siano limitati per seminare, & riceuere il frutto di ciascun seme.

Gli spinacci, il basilico, i nauoni, la ruccola, tre giorni doppo, che sono seminati, si mostrano fuori di terra, la lattuca doppo il quarto di, i cocomeri, & cedrioli il quinto, la porcellana vn poco piu tardi. l'anero il quarto, il crescione, & la senape il quinto. le bietole d'estate il sesto, d'inuerno il decimo. l'herbette da minestra l'otauo, i cauoli il decimo, i porri il decimo nono, e il piu spesso il vicesimo

Herbe tenere.

In quanti giorni nasce ciascuna semenza.

il coriandolo intorno al vigesimo quinto, & anco piu tardi, se il suo seme è recente, l'origano, & la satureia doppò il trentesimo, il petrosello il quadragesimo, per il piu tosto, & il piu spello il cinquantesimo. Vero è, che in questo gioua molto, a l'età de' semi, & l'arte dell'hortolano: perche (come s'è detto) i porri, i cocomeri, cedriuoli vengono piu presto di semi freschi. Per contrario il petrosello, lo gli spinacci, il crescione, la satureia, l'origano, il coriandolo di seme vn poco vecchio. Similmente il seme di cocomeri temprati in latte, o in acqua tepida, esce piu tosto di terra. Altrettanto riesce del seme de gli artichochi, & di piu altre herbe, come si vederà di sotto nella loro descrizione particolare.

*Adacquare, zappare, rastellare, curare, & tofare l'herbe da minestra. Cap. x.*

Adacquare. Acqua buona per adacquare i semi.

**S**i tosto, che la terra sarà piena in tutte le bade de' semi, bisognerà diligentemente inaffiarla, se per sorte il luogo è di natura secco, acciò che per troppo gran siccità i semi, & il frutto nato non muoia. La migliore acqua per adacquare è quella di fiume, o di ruscello, qualche poco tepida, in difetto delle quali l'acqua di pozzo, cauata la mattina, & conseruata in vaso a proposito per essere riscaldata da i raggi del sole potrà seruire: perche l'acqua fredda, si come anco la salata, è nimica d'ogni sorte di piante. Ancorche Theophrasto dica, che l'acqua salata è piu a proposito di alcun'altra per inaffiare alcune piante.

Tempo d'acquare.

Il tempo per adacquare è la sera, & la mattina, non il mezzo di giorno, che l'acqua riscaldata dal calore del sole non abbrusci le radici.

Zappare.

Doppò, che l'herba haurà cominciato a germogliare, bisognerà zapparla per leuare l'herbe cattiuue, che consumano l'humore, & le suffocano. & questo dee farsi con zappe piccole, & biforcute, quando l'herbe sono ancora tenere, & con la mano, laqual cosa gli hortolani chiamano rimondare. Quando l'herbe da minestre sono di già alquanto gagliarde, si zappano ancora tato per rinfrescarui la terra al piede, quanto per lo scolare dell'acque, & per il calpestio de' piedi delle persone, per il che la terra s'indurisce. la onde, se il terreno è molle, non accade a zapparlo se non leggermente, & bisogna prestare, che il zappare è da tutti i tempi necessarissimo ne gli hort.

Tofare le herbe.

Il tofare è similmente gioueuole all'herbe, quando sono di già qualche poco cresciute per farle piu longamente conseruare la loro verdura, & renderle piu belle, & piu folte per vietare, che non va-

dano

dano in semenza, & specialmente per dare loro vn gusto alquanto piu grato, che non hauea il loro primo tiglio. Di questa maniera le lattuche, & i cavoli si fanno migliori, leuandoseli le loro prime foglie: similmente le rape, & i nauoni crescono piu belli, & soffuti tolandosi.

*Piantare, & trapiantare l'herbe da minestre.*

Cap. XI.

**S**i trapiantano l'herbe per dare loro maggiore vigore, & farle piu scire piu grandi, & ciò si fa di colla in colla, quando hanno quattro o cinque foglie fuori di terra: & può farsi in tutte le stagioni, pur che il tempo sia humido, & piuoso, & debbonsi mettere in terra be laurata, & grassa senza altro acconciamento di letame. Se il tempo non è piuoso, bisogna adacquarle doppò essere state poste in terra. Et ad alcuni bisogna tagliare il capo delle radici, & piantarle alla larga, acciò che si possano zappare, quando sarà bisogno, perche elle crescano meglio, & piu belle.

Trapiantare.

Bisogna trapiantare a tempo piuoso.

Il cacciare in terra i piccoli rami dell'herbe, & virgulti per il giardino da gli odori si fa parimente in tutte le stagioni, & de' getti di quell'anno, pigliando parte del legno vecchio, & raschiandolo quel che mettere in terra, ouero fendendolo da basso, & mettendo vn grano d'aueua nella fenditura, & all'intorno qualche altro grano d'aueua, piu tosto che stabbio, perche l'herbe, che si trapiantano, non ricercano alcun letame alle radici, piu tosto hanno bisogno; che le sommità delle loro radici siano qualche poco rimondate, come dichiareremo di sotto.

stirpi, rami scelli, & virgulti da mettere in terra.

Gli spinacci, herbette, petrosello, & cerfoglio, non vagliono niente trapiantati.

*Cogliere, & conseruare i semi, radici, & fiori dell'herbe da minestre. Cap. XII.*

**S**i cogliono le radici della maggior parte dell'herbe, quando le foglie ne sono cadute, & parimente si cogliono i fiori, come boragine, buglosa, cresta di gallo, o verbena, & fiore d'ogni mese, quando sono interamente aperti. Nondimeno i fiori delle rose, & capari de uono esser colti per conseruarsi quando sono ancora serrati. Et così si pigliano anco le foglie, & herbe intiere quando sono in perfetto maturo. I frutti, come meloni, cocomeri, cedriuoli, & cucuzze, quando ingialliscono & sono compiti, ma se è per seminarli, bisogna lasciar-

Raccolta d'herbe.

Raccolta de fiori.

li in

li in terra fin che siano benissimo maturi, poi metterli in riserva fin che siano da seminare, & bisogna coglierli in tempo chiaro, & al scemar della luna.

**Raccolta**  
Le semenze si pigliano quãdo l'herba è del tutto coricata, & secca. Et bisogna osseruare generalmente, che ogni sorte di raccolta tanto d'herbe, fiori, & radici, quanto di frutti, & semi si faccia in bel tempo, & sereno, & al decrefcere della luna.

**Conseruare l'herbe.**  
L'herbe, che si vogliono conseruare, deuono essere prima benissimo netta, & seccate all'ombra, o al sole, poi messe in sacchetti di cuoio, non di tela, ouero in scatole di legno, accioche la loro virtù non eshali, come si vede, che si fa dell'herbe fine, che si conseruano per l'inuerno. la onde parmi, che gli speciali errino grandemente, i quali appendono ne' loro granari, & botteghe l'herbe medicinali, perche non solamente la virtù loro suauisce, ma anco si caricano di poluere, di tele d'aragni, di sporchizzi di mosche, & di simili altre lordure.

**Conseruare i fiori.**  
I fiori non deuono essere secchi al sole, ne all'ombra, che viene dal sole di mezo giorno, o che sia in vn luogo eminente, perche per cagione della loro tenerezza, & mollitie la loro virtù facilmente si spora per l'ardore del sole, & calore dell'aere, senon la rosa rossa, la quale per essere conseruata longo tempo ricerca d'essere secca in luogo alto esposto al sole di mezo giorno, & i raggi del sole possano penetrare, ma nondimeno non tocchano le rose. Il meglio sarà a seccare i fiori in luogo temperato, & rimutarli spesso, perche non si guastino, hauendo sempre auuertenza, che non perdano ne il loro colore, ne il loro odore naturale. Poi, quando saranno secchi, bisognerà conseruarli in vasi di terra.

**Conseruare le rose rosse.**  
I semi deuono essere conseruati in sacchetti, o vasi di terra, che habbiano stretta la bocca, o dentro cassere, o scatole ben chiuse. Le semenze di cipolle, cipollini, & porri, come anco di papauero si conseruano ne' loro frutti, & buccie.

**Conseruare i semi.**  
Per conseruare le radici, bisogna osseruare due modi: perche, o si vogliono conseruare fresche, & verdi, come nauoni, rape, carrobe, & altre simili, o secche. Per conseruarle fresche, bisogna metterle nella sabbia, o ghiaia minuta nella canua, ouero sotterrarle nel horto, come veggiamo farsi delle rape, & nauoni, per hauerne la maggior parte del verno. Per conseruare le radici secche doppo, che le son colte, bisogna lauarle diligentemente con acqua chiara, per leuarle loro tutte le piccole fibre, & poi seccarle all'ombra del sole leuante, se elle sono rare, & tenui, come le radici di finocchio, cicorea,

**Conseruare le radici.**

petrosello,

petrosello, alparagi, & simili, o al sole di mezo di, se elle sono grosse, dense, & crasse, come le radici di gigli, gentiana, pamporcino, gigli palustri, colorea, & altre tali. Et doppo, che seranno secche, & così preparate, bisognerà appenderle in qualche luogo alto esposto al sole di mezo giorno, o di settentrione, nel quale nè fumo, nè poluere, nè i raggi del sole possano fare loro danno. Con tutto, che il consiglio del Principe de' Medici Hippocrate è, che l'herbe, fiori, & radici, così fresche, come secche, non sieno messe in alcuo modo giamai al vento per essere conseruate, ma piu tosto serrate in vasi, o altri ricettacoli simili, accioche non perdano la loro virtù, si come facilmente la perderebbono essendo esposte al vento.

*Dell'herbe per le minestre, & brodetti in particolare, & principalmente de' cauoli, o verze. Cap. XIII.*

**T**utte le specie di cauoli amano il terreno grasso, & ben lauorato, non ghiaroso, ne sabbioniuo, & non temono, ne freddo, ne altra qualità d'aere. Ricercano d'essere spesso letamati, & zappati, & ricalzati di buona terra. Quando hanno cinque, o sei foglie, bisogna trapiantarli in tempo dolce, sia d'estate, o d'inuerno. Et, per parlare particolarmente, i cauoli communi, che si chiamano loghi, o verdi, deuono seminarli a mezo Agosto, o di Settembre, volendo sene hauere le foglie d'inuerno, & di quaresima. Si piantano in Ottobre, & si trapiantano in Dicembre, per hauerne le foglie lo inuerno, & il seme in Giugno, & Luglio, & per farli piu tostiti, con tutto, che nell'altre stagioni dell'anno ancora vi si possa attendere, ma non già si commodamente. & habbate auuertenza, che il seme non sia troppo vecchio, perche produrrà non cauoli, ma rape: donde è nato il proverbio, che si dice, seminateui de' cauoli, & ci verrà delle rape, o de' nauoni. Nondimeno dura sei anni in bontà, se è ben custodito.

I cauoli tostiti, che si chiamano bianchi, ò in palla, detti in Italia capucci, si seminano su le colle, & si trapogono poi in terra buona, & ben acconcia quando cominciano a salire in tronco, & amano l'aere freddo, perche nell'aere caldo non potrebbero viuere, & bisogna coprirli di paglia per farli far meglio la palla, & diuenir biaca.

I cauoli intortigliati crespi, & Romani, che sono di natura piu teneri, & delicati, si seminano di Marzo, & si piantano tutto l'anno, & vogliono essere adacquati spesso.

Quando vedete, che le foglie de' cauoli impallidiscono, o ingial-

liscono,

Cauoli comuni.

Seme troppo vecchio  
Proverbio.

Cauoli capucci.

Cauoli Romani.

Cauoli di buon sapore.

Cauoli rossi.

Piantare cauoli.

Adacquare i cauoli.

Come si difendono i cauoli dalle rughe, & vermi.

Inimicitia fra la vite, & il cauolo, il vino, & il cauolo.

Cauoli imbecillano l'ebrieta.

Il cauolo nimico dell'origano, & ruta.

Cauoli marci non fito lerino negli orti. Virtù decauoli.

Il fono, è segno, che hanno bisogno d'acqua, & leuate loro spesso le foglie gialle, rotte, guaste, o secche, peroche li farebbono morire.

Se volete hauere de' cauoli di buò sapore, leuate loro le prime foglie, perche quelle, che germineranno dipoi, saranno piu saporite, & grate a mangiare delle prime.

I cauoli rossi vengono naturalmente dall'abbondanza del grasso meo, perche si irrano di feccia di vino, ouero per essere piantati in luoghi, doue siano affiduamente scaldate dal sole.

Non pigliate mai la cima del cauolo Romano crespo, ne altra per vostro uso, ma le foglie doppò la detta cima verso il piede.

Tutte le sorte di cauoli si piantano da ogni stagione, pur che non faccia ne troppo freddo, ne troppo caldo, & quando li piantate, cetele la radice, per dubbio, che non si tipieghi, o rintieri in terra, ne le mette: se bastè, che la sommità non sopramonti.

Alcuni gli adacquano d'acqua salata per farli piu teneri & altri se minano del sale pestato di sopraua la superficie della terra, ouero ceneri criuellata mirabilmente, per diffenderli dalle rughe, & altri vermi. Sopra tutto il cauolo non deue essere piantato appresso la vite, ne la vite appresso il cauolo: perche è si grande inimicitia fra queste due piante, che piantate in vn'istesso terreno, come sono alquanto cresciute, s'allontanano, o si riuoltano indietro l'vna dall'altra, & non sono si fruttifere. Et, che sia vero, se si mischia vino quanto si voglia poco nella pignatta, doue si cuocano cauoli, il cauolo non si cuocerà mai, & corromperà il colore: Parimente quei, che vogliono beuere assai vino senza inebriarsi, deouono mangiare prima de cauoli crudi, come costumano di fare gli Alemanni quando vogliono beuere a satietà, & dare premio a chi beuerà piu.

Il cauolo nõ deue similmente esser piantato presso l'origano, ruta, & panporcino, percioche piatato, o seminato presso di quest'herbe, nõ profitta niente, anzi participa della sua malignità co i vicini.

Il sollicito hortolano non deue mai tolerare vn cauolo putrefatto nel suo horro, ne inaffiare l'herbe con acqua, doue siano itati lauati, o corti cauoli: perche l'vn, & l'altro rende cattiuo sentore all'herbe vicine.

La buona lauradora procurerà d'hauere de' cauoli in tutti i tempi nell'horto per il nutrimento de' suoi, co' quali anco in tempo di malattie potrà aiutarli, percioche il primo brodo de' cauoli rossi senza sale rila scia il corpo, matura scia la tosse, & rende la voce migliore. I cauoli cotti in due, o tre bolli ritagnano il flusso di corpo. La lesina fatta con cenere di cauoli è buona da lauare la testa. Il fomenta

re le

re le mamelle con decottione di cauoli augumenta il latte alle notrici. Cenere di cauoli mischiata con bianchi d'oua guarisce le abbruscianre. Empiastro di cauoli corto mischiato con fecia d'aceto, due gialli d'ouo crudi, & vn pochetto d'aceto rosato, il tutto ben battuto, & incorporato insieme, è gran rimedio per leuare in vn subito i dolori di gorta.

Per nettare bene vna pignatta, o vaso incrostato, nel quale sia solito farsi cuocere carne, & bollire acqua, come painoli, pignate di ferro, caldare di metallo, & altri simili, i quali non possano sofficientemente polirsi, niente è meglio, che di farci bolire cauoli dentro.

### Della Lattuca. Cap. XIII.

LA lattuca si semina spesso, come il cauolo, ma di Marzo principalmente: perche ella non patisce tato ne il freddo, ne il caldo. Nondimeno seminata di Settembre s'indurisce per il verno, & può durare qualche tempo traspiantata. Bisogna adacquarla ogni due, o tre giorni, se il tempo non è humido, o piovoso, & in seminandola bisogna adacquarla, per dubio, che la calidità de gli itabi non rigetti la semenza fuora. Essendo uscita sopra terra di quattro, o cinque foglie, bisogna trasponerla in terra grassa, & lontano vn piede dall'altro, & adacquarla di piede in piede, ma che non sia tempo di gelo, ne di troppo caldo.

Non si traspianta la lattuca piccola, ne la commune, ma la grossa, che si vuole far crespa, & capuccina, ouero, che si chiama Romana, che ha il seme bianco, & piu grosso: perche traspiantandola riesce piu bella, & di migliore guito, & massime leuando se il suo primo tiglio doppo essere itata traspiantata perche il primo tiglio hauendo troppo latte diuenta facilmente amaro per il calore del sole.

Se voi la uolete bella, & bianca, legatela nella cima due giorni innanzi, che cauarla fuori di terra, o traspiantatela da vn luogo a vn'altro, & metteteci sabbione di sopra.

La lattuca capuccina, ricca di foglie, & crespa, la quale non viene alta, si fa distalzandola al piede doppo ch'ella è traspiantata, potendo essere alta vn palmo, e metteteci sabbione di vacca fresco alla radice, poi ricalzatela, & adacquatela, & subito c'haurà pigliato forza, fendete il germe, & copritela con vna pignata di terra noua, di forte, che la cima sia ribattuta, & di questa maniera ella diuerrà toffuta, serrata, & bianca ouero, volendo hauere di belle lattuche, due di innanzi, che cauarle, legatele la cima, perche così diuenteranno bianche, &

belle.

Gotte. Nettasi bene le pignate icroitate di sperchezzo co i cauoli.

Lattuca crespa & capuccina. Lattuca Romana.

Lattuca bianca.

Lattuca capuccina.

Dare buon odore alle lattuche.

belle. Parimente la fabbia gettataui di sopra le fa venire bianche.

Per farle pigliare buon'odore, seminatela cō seme di cedro, ouero fate stare i semi tre giorni a molle in acqua di damasco, & profumol.

Et per farla mischiare con altre herbe da insalate, come acetosa, racchetta, & simile procedenti tutte da vna medesima radice, ponete tutte i semi diuersi in vna pillula di sterco di pecora scauata ben accconciante, poi piantatela ben a fondo in terra, & adacquatela spesso, & a poco a poco, & habbiateci grã cura quãdo ella vscirà di terra.

Altri rompono, & sminuzzano tre, o quattro pillule di sterco di capra, o di pecora, & vi framisciano i semi, & le cuoprono di pezzolino ben delicata in forma d'vn bottone, & si piantano, come di sopra con la medesima diligenza quando escano di terra.

Alcuni estirpano le foglie della lattuca, che sono vicine alla radice, & in luogo delle foglie estirpate mettono vn grano di seme di rucola, crescione, acetosa, agretti, & altri simili, & di questo modo ne escano molti, & diuersi tigi.

La lattuca ha in se di molti buoni rimedij: perche il seme suo infuso in acqua, doue sia stato estinto acciaio con vn poco d'aurio poluerizzato, è soprano rimedio contra i fiori bianchi delle Donne.

La semenza di lattuca cotta, & beuuta in brodo, fa dormire. L'istessa poluerizzata, & mischiata con latte di Donna, che habbia partorito femina con rossi d'oua, serue per fare frontale per questo medesimo effetto. La decottione di foglie di lattuca cotta in acqua d'orzo beuuto apporta quantità di latte alle norrici, fregandosi dipoi le mammelle con le mani.

*Dell'Indiua. Cap. xv.*

**L**'INDIUA detta altramente scariola, o lattuca agra serue più in medicina, che altramente, & non si coltiua ne gli hortij: che è continuamente amara, se ben ella è specie di lattuca. Vero è, che à trasportarla spesso da luogo à luogo, puo cambiare natura, & senza gran pena dell'hortolano ella viene.

*Del Macerone. Cap. xvi.*

**L** macerone era anticamente molto desiderato nell'insalate, ma hoggi di non se ne fa conto, & è solamente in vso per li conigli, & lepri, & per ciò non si coltiua ne gli hortij: perche nasce copiosamente nelle vigne.

Della

Virtu della lattuca.

Fiori bianchi delle done.

Dormire.

Augumentar latte.

In Francia forse nõ de ue poterli fare venire l'Indiua

cosi belle,

riccie, & sapo-

rite, come in molte cit-

ta d'Italia si veggono.

Però intorno a essa lo

autore se la

passa sobria-

mente.

In Toscana e pur in vso di magiarli i macerone col pane.

*Della Cicorea. Cap. xvii.*

**L** a cicorea è della natura dell'indiua, & senza la coltiuatione, & buon trattamento ritiene continuamente la sua amarezza. Ella ama i luoghi humidi, & ben lauorati. Quando ha quattro foglie, bisogna trasportarla in terra bene ingrassata, accioche ella habbia belle foglie, larghe, & bene sparse: quando la comincerà ad hauere qualche accrescimento, bisogna mettere nel mezzo delle sue foglie vna picciola truccia: perche di questo modo spanderà le sue foglie, & le farà piu robuste. Per questi buoni trattamenti ella perde la sua amarezza, & all' hora si vfa nelle insalate d'inuerno, & chiamasi cicorea bianca, et per questo effetto si trasporta al fine d'Ago sto. Poi al principio di Settembre, che le sue foglie sono grandi, si pianta senza romperli niente, & con vna cimetta di stropello si legano le sue foglie insieme destramente senza stringere, poi si corica in terra bene ingrassata le foglie piegate, & coperte, & la radice all' insù, & vi si fa di sopra qualche coperto a foggia di capanna, & vi si getta paglia per conseruarla da i geli, & da i venti cattiu. altrettanto si fa dell'indiua, che si troua bianca, quando si coglie, & è assai delicata da mangiare.

Alcuni per questo medesimo effetto, quando la cicorea ha sparito le sue foglie, legano tutte le foglie insieme con vn filo, poi le cuoprono con vna pignatta di terra, accioche tiri continuamente per le sue radici nutrimento della terra. Di questo modo acquista bianchezza, & tenerezza, & perde vna gran parte della sua amarezza.

Ciascuno sa, come la decottione di cicorea beuuta in forma d'apozemo è vtile alla gialezza, & alla calidità del fegato.

Il succo di cicorea beuuto di due giorni l'vno a digiuno ferma lo sputare del sangue.

La cicorea pestata, & messa sotto la mammella sinistra, guarisce il dolore di cuore.

Si dice, che la decottione di cicorea saluatica beuuta spesso fa alle Donne la ciera piu netta.

*Dell'Artichiocho, o carcioffo. Cap. xviii.*

**L** a pianta del carcioffo è diuersa da quella dell'indiua, & cicorea, perche a i carcioffi, per piatarli in Autunno, che è intorno a mezzo Ottobre, tanto sono fecondi, non si pigliano che le piu gran foglie con i loro bronchi, & altrettanto del tiglio grosso di mezzo,

cicorea bianca.

Virtu della cicorea.

sputo di sangue.

che



che non seruono piu di niente doppo che gli occhi ne sono tirati, & ripiantati. Et cosi è vnanza di mettere per interualli i detti tigi, & foglie in terra ben letamata, la foglia ad alto, & il tigio coricato, & ben coperto, & si conseruano a questo modo adacquandoli qualche volta, se il tempo non v'è humido, per fare o d'inuerno, o d'altro tempo de' cardi, & si rimettono gli occhi in terra letamata ben piouignati, & coperti d'inuerno per produrui de' frutti l'anno seguente.

Per il resto il carcioffo si semina col crescere della luna di Marzo, sopra vaneze ben ingraffate, & acconcie, & non bisogna aspettarne buon frutto, che vn'anno dipoi. Et volendo, che il seme fruttifichi, fate delle fossitte sù la vostra vaneza vn grà piede lontana l'vna dall'altra, profonde, & larghe di mezzo piede, & impitele di stabbio vecchio, & ben minuto, & insieme di terra nera ben delicata, & la di sopra cacciate la vostra senza due dita sotto terra con la punta in alto, & copritela destramente senza troppo premerla: & come il carcioffo haurà fatto le sue foglie assai grandi, bisogna adacquare, continuando di dare loro acqua in luogo molto secco, accioche produchi frutto tenero, & grosso.

Sopra tutto bisogna auuertire, che il suo seme non sia posto in terra con la punta contra terra: perche produrria artichiochi tondi, deboli, & piccoli.

Volendosi, che il carcioffo nasca senza spina, bisogna fregare contra vna pietra, & rompere la punta del seme, la quale è più uia, ouero mettere il seme a foggia d'inesto dentro la radice di lattuca, che non habbia scorza, & messa in pezzetti, in modo, che ciascun pezzetto sia inestato vn grano di carcioffo, & di questa maniera piantarli.

Voi hauerete carcioffi di buò odore se metterete i semi a molle p'tre giorni innanzi, che seminarli, in succo di rose, o di gigli, ouero in oglio di lauro, o qualche altro licore odorifero. poi seccare le seminerete così.

Hauerete carcioffi dell'odore di lauro, se defendete, o fate vn buco in vna baccara di lauro, nella quale pogniate il seme del carcioffo, piantandolo in questo modo.

I carcioffi saranno dolci, se innanzi, che seminare i semi, voi le farete stare in latte, o mele, secandoli poi, & piantandoli.

Due sorti d'animali fanno guerra alle radici de' carcioffi, i forci, & le talpe. Il letame di porco, o la cenere di fico sparfa all'intorno delle radici del carcioffo discacciano i forci, altrettanto succederà inuoluppandoli le loro radici in lana. Et quanto alle talpe, tratteremo di sotto la maniera di scacciarle.

La

Cardi.

seminare i carcioffi sulle vaneze.

Carcioffi senza spine.

Carcioffi di buon odore

Carcioffi d'odore di lauro.

Carcioffi dolci.

Talpe &amp; forci inimici de' carcioffi.

Modo di seruire le radici de' carcioffi da i forci, &amp; talpe

La radice dell'artichio cotta in vino, & beuuta, è soprano per la difficoltà d'orina, per il fetore di scagli, o ascelle, & dell'orina, & ancora per la scolatione, sia o per cagione di morbo gallico, o altra.

### Dell'Acetosa, o Pimpinella. Cap. XIX.

L'Acetosa, & la pimpinella, ancorche senza coltura naschino in grande abbondanza ne' prati, nondimeno elle si seminano sopra grassume alla primavera, & ricercano d'essere da principio molto adacquate: & chi vuole hauerne il seme, bisogna ripiantarle, & lasciarle crescere a perfettione, & seccare. Elle non temono i freddi, ne i geli, ne l'abbondanza dell'acqua, & ricercano (l'acetosa massimamente) per diuenire bella, d'essere tosata tre, o quattro volte l'anno.

La foglia dell'acetosa cotta nella cenere calda ha vna virtù singolare per risolvere, & fare spurare i tumori de' gli occhi.

Empiastro fatto di foglie d'acetosa con due volte altrettanta assungia vecchia il tutto bene battuto, & incorporato insieme, poi messo in vna foglia di caulo sotto le ceneri calde è perfettissimo rimedio a tutte l'aposteme frigide.

Il seme d'acetosa poluerizato beuto con acqua, o vino, ferma le disenterie.

L'acetosa infusa in aceto, & mangiata la mattina a digiuno è preseruatiua contra la peste.

Le foglie d'acetosa ben battute applicate sur' i polsi mitigano l'ardore della febre.

La pimpinella de' gli horti, che è quella, che si mette nell'insalate, della quale habbiamo trattato qui, presa in beuanda è singolare a restringere il flusso mestruale delle Donne, & ogn'altra sorte di flusso di corpo, massime per discicare le piaghe, & vlcere applicandosi in forma d'empastro. Se ne fa gran conto in tempo di peste: & dice si, che l'vso frequente della pimpinella è ottimo preseruatiuo contra le malattie pericolose.

### Corno di Ceruo, & trippa madama. Cap. XX.

Queste due herbe non hanno bisogno di gran coltura: perche ambedue nascono in ogni sorte di terra, sia laiorata, o no. Vero è, che volendo hauerne corno di ceruo bello, & tossuto, douete tostarlo spesso, strascinarui sopra vn rotolo, ouero caminarui sù co i piedi: perche si compiaci di si fatti trattamenti, ne vuol crescere se

I non

Virtù de' carcioffi.

Virtù dell'acetosa.

Disenterie.

Peste.

Virtù della pimpinella. Peste.



non contra Terra. La trippa madama non teme in alcun modo il freddo, & viene principalmente in terra pietrosa. Queste due herbe si mettono nell'insalate dell'estate, quantunche ne l'vna, ne l'altra habbia sapore a ciò conueneuole.

Il corpo di ceruo è buono per restringere il flusso di corpo.

La trippa madama pestata con sempreuina, o lattuca applicata su i polsi tempera l'ardore della febre.

### Del finocchio marino. Cap. XXI.

Il finocchio marino si semina in luoghi ben secchi, & sabbioniu, & desidera d'essere da principio adacquato molto. Chi vuole hauerne il seme, bisogna lasciare crescere l'herba a perfettione, poi fare seccare il seme, come si secca il formento.

Può componersi in aceto, & sale in quel modo, che si compone la porcellana et è singolare p la difficoltà d'orina, p la giallezza, per li calcoli, & per eccitare l'appetito, vlandosene al principio del mangiare; & indiffetto di quello, che sia condito in aceto, potrà farsi de-cottione delle foglie, radici, o seme in vino per vsarne nella medesima malattia.

### Del fiore d'ogni mese. Cap. XXII.

Il fiore d'ogni mese non ha gran bisogno di coltura: perche nasce in ogni sorte di terreno, ne ricerca d'essere seminato ogn'anno: p che seminato vna volta rinasce da se medesimo, & porta fiori alle Calende di tutti i mesi dell'anno tanto d'estate, quanto d'inuerno, di sorte, che a gran pena può mai nettarsene vn luogo, doue sia stato vna volta seminato. Sendo spesso tofato, produrrà fiori piu belli, & piu grandi, & nondimeno piu d'Autunno, che di Primavera.

Il succo de' fiori d'ogni mese-beuuto a digiuno ha gran virtù per eccitare i flussi mestruali alle Donne.

Il medesimo succo mischiato in vn poco di vino, o aceto tepido, è eccellente per quietare l'estremo dolore de' denti, vlandosene in foggia di lauanda.

Il succo di fiore d'ogni mese beuuto alla quantità di due oncie al principio della febre pestilentiale, guarisce della peste, pur che il paziente doppo hauer beuuto di questo succo si metta subito in letto, & ben coperto cerchi di sudare copiosamente.

La conserua del fiore d'ogni mese è eccellente preferuatiuo contra la peste.

Beuere

Cresta marina detta finocchio marino. Conditura del finocchio marino. Virtù del finocchio marino.

Fior d'ogni mese.

Virtù del fiore d'ogni mese. Dolore de i denti.

Peste.

Beuere meza hora auanti l'acceso della febre quartana, circa tre oncie di vino bianco, doue siano infusi sette grani di seme di fiore d'ogni mese, & iterare qualche tempo questa beuanda la mattina, è vn bonissimo rimedio contra la febre quartana.

### Bietola, & porrea. Cap. XXIII.

La porrea, & bietola, che altrimenti si dimanda bietola, & iota Romana, si semina da tutti i tempi, specialmente doppo Decembre fino a Marzo, & Agosto, per hauerne semenza, la quale dura poi tre anni buona. Et per questo effetto bisogna ripiantarla di cinque foglie, & mettere alle radici vn poco di letame fresco, poi zappare, e nettarla bene dall'herbe. Ella moltiplica assai, & rinasce, con tutto che le siano tagliate le foglie, se è posta in terra grassa, & ben letamata. Ella ha in se questa qualità quasi mirabile, che non acquista la sua intera perfettione se non tre anni doppo essere stata seminata. per il che non consiglierai l'hortolano a raccogliere seme della bietola per seminarla, se non quello del terzo anno, perche di questo seme rinascono le bietole belle.

Volendo hauer bietole grandi, & bianche, bisogna coprire le radici di grassume di bue fresco, & fenderle il germe, come si fa a i porri, & metterui di sopra vna pietra larga, ouero vn mattone.

Volendo hauer bietole rosse, inaffiatele di seccia di vino rosso, ouero mettele in luogo doue habbiano gran calore del Sole.

Le bietole mangiate in minestra rilasciano il corpo. Il succo di bietole tratto per il naso purga il ceruello. Il medesimo succo fregato su la testa fa morire i pidocchi, & le lendini. Le radici di bietole cotte nelle ceneri, & mangiata, leuano il cattiuo odore dell'aglio mangiato. La radice di bietola pestata, & messa in vino, tre hore doppo lo conuertte in aceto.

### Herbette, altrimenti scheriuole. Cap. XXIII.

L'Herbette vengono naturalmente in terra letamata di letame di cauallo, & in luogo doue siano state altre volte biete, & diue-tano rosse come le biete in luoghi troppo grassi, & letamati. Se nõ seminandosi in Febraro, Marzo, & Aprile, & vogliono essere adacquate spesso. Alcuni le seminano in Dicembre p coglierne l'inuerno, ne vogliono essere in alcun modo traspiantate, piu tosto spesso zappate, adacquate, & ingrassate di buon letame, spesso tofate, &

Febre quartana.

Porrea. Bietola. Iota.

Particolari della bietola.

Bietole grandi.

Bietole rosse. Virtù delle biete. Pidocchi, Lendini.

Fare aceto.

Herbette.

rimondare con instrumento di ferro, accioche non conuertano tutta la loro sostanza in foglie. Soprattutto quado il seme loro sarà sparso sopra la terra, bisogna coprirlo subito di terra, seminandolo piu raro, che si potrà, affinche vengano piu belle.

*D'vn'altra sorte di bietole, cioè bianche, & rosse.*

*Cap. XXV.*

Altre bietole.

**Q**VESTE forti di bietole si seminano di Marzo, ne stanno molto a vsire di terra. seminandosi in terra ben laurata, verano gli anni seguenti senza essere seminate, di forte, che a gran pena se ne puo purgare la terra, ne ricercano d'essere zappate, ne curate.

Virtu delle bietole.

Le bietole rilasciano il corpo. La decottione, doue hauranno bollito radici, & foglie, fa morire le lendini, & pidocchi.

Le foglie loro cotte nelle ceneri, o bollite, guariscono le scottature.

*De' Spinacci.*

*Cap. XXVI.*

Spinacci.

**G**LI spinacci si seminano di Settembre, & Ottobre, per la Quaresima, & in Dicembre, Genaro, & Febraro, per l'estate. Tolerano assai l'importunità de' tempi, come geli, freddi, & neui. Vengono in ogni terra, pur che sia ben laurata, & qualche poco humida, ne vogliono esser zappati. si tofano nondimeno spesso, & diuentano piu belli. Et chi vuole farli durare longamente, & profittare, bisogna tagliarli per vna volta la metà del tiglio, & a vn'altra volta l'altra metà: Medesimamente volendosi che vadano fruttificando qualche tempo senza essere seminati ogn'anno, bisogna seminarli il primo anno di semenza ben nutrita: percioche gli anni seguenti rinasceranno senza essere seminati, con tutto, che il seme, che produrranno gli anni seguenti, sarà vn poco debole.

I Parigini fanno bene quanto sono vtili gli spinacci per cibo in tempo di Quaresima, i quali ne fanno diuerse viuande ne' loro banchetti, hora fricassando con buttiro, & agresta, hora componendoli a fuoco lento con buttiro in pignatte di terra.

Virtu de i spinacci.

L'vso de' spinacci è buono a quelli, c'hano la voce, o l'anelito impedito, & toffiscono spesso, principalmente se la mattina si piglia vn brodo di spinacci cotti cō buttiro fresco, o oglio d'amandole dolci.

*Del Boragine, buglosa, & cinoglosa, detta altrimenti lingua di cane.*

*Cap. XXVII.*

Boragine.  
Buglosa.  
Cinoglosa.

**I**L boragine, buglosa, & cinoglosa seruono in minestre, quando le loro foglie sono tenere, & i loro fiori cōdiscono le insalate. Si se-

minano

minano d'Agosto, & di Settembre, per l'inuerno, & per l'estate, d'Aprile, & possono ripiantarsi da tutti i tempi, & se ne coglie il seme mezo maturo, accioche non salti fuora del bucciuto.

La buglosa apporta allegria alle persone, che ne vsano spesso.

Il brodo, doue haurà bollito la buglosa, rilascia il corpo.

La radice di buglosa, che haurà prodotto tre tigi, pestata cō la sua semenza, & bollita in vino, serue molto alle febrì terzane.

Il vino, doue sarà stata infusa la buglosa, leua ogni tristezza.

Succo di buglosa, porri, & petrosello mischiato con vino, o oglio d'amandole dolci, è vn supremo rimedio per fare hauere le secondine alle Donne di parto.

Virtu della buglosa.

*Porri, cipolle capitate, & cipolle distese, dette maligie.*

*Cap.*

*XXVIII.*

**I** Porri, cipolle capitate, & cipolle distese non ricercano terra si buona, ne si acconcia, come l'erbe qui di sopra descritte. Et si possono seminare da tutti i tempi, se non che per hauerne il seme, bisogna seminarle di Dicembre, Genaro, Febraro, per coglierle doppo i mesi di Marzo, & mezo Agosto. & così subito, che saranno state seminate, segnatele sopra i solchi, & non le adaequate se non quattro di dopoi. Si piantano, come prima sono cresciute di seme ouero in solchi, & allhora non se ne leua niente, se non le cime, o dentro vn buco fatto con bastone, & se li curano, & scaricano le radici, & le foglie, mischiando terra con sabbia, o le planterete per farle diuentare grosse, massimamente mettendo vn mattone sopra la testa doppo, che le hauerete piantate: & questo serà d'Aprile, & Maggio, & per tutto Giugno per hauerne d'estate, d'Agosto, & di Settembre, & Ottobre per l'inuerno. Sopra tutto bisogna zapparle, & ingrassare spesso massime i porri capitati: & per farle ingrossare molto, metrete semi di cocome ri, o di nauoni dentro vna canna, o cassa forata, & inferite questa canna nella testa del porro, ripiantandola: ouero se volete hauere porri grandi, & profitti, bisogna mettere del loro seme quanto con tre dita se ne potrà pigliare in vna pezza di lino vecchia, & succida, & metterla sotto terra, poi coprirla di letame, & subito adacquarla, percioche tutto il cumulo del seme vnito fa vn porro grande, & grosso.

Porri cipolle capitate, cipolle distese.

Se voi mangiate comino prima, che mangiar porri, il vostro fiato non sentirà altrimenti di porri.

I porri pestati, & applicati in forma d'empiaistro sul morso d'animale

Virtu de i porri. Contra i morfi velenosi.

Flusso di sã  
gue.  
Difficoltà  
d'orina .

male velenoso è eccellentissimo rimedio .

Succo di porri mischiato con aceto fregato su'l fronte ferma il flusso di sangue pe'l naso .

Il seme de' porri pestato, & beuuto con vino bianco guarisce la difficoltà d'orina .

Parè infantare .

Succo de' porri beuuto con vino bianco aiuta a infantare le Donne, che sono per partorire .

Sputo di sã  
gue.

Seme di porri pestato con mirra, & succo di piatagine è singolare rimedio per fermare lo sputo del sangue, & flusso di sãgue pe'l naso.

Seme di porri gettato dentro vn vaso di vino impedisce, che il vino non diuenta forte, & s'egli è forte, lo fa tornare nella sua bontà .

### Della porcellana . Cap. XXIX .

Porcellana

**L**A porcellana, o come altri dicono, procaccia, ama d'essere seminata di Febraro, Marzo, Aprile, Maggio, & Giugno, & nõ d'altro tempo: perche non può patire il freddo . Viene in gran fecodità sopra colle acconcie cõ stabbio vecchio, o in terra molto grassa da se medesima, o mischiata fra cauoli, cipolle, & porri. Et doppo, che ella haura preso l'amore della terra, non mancherà di rinascere ogni anno senza fatica. Ricerca nondimeno d'essere spesso adacquata .

Virtu della  
porcellana .

La porcellana mangiata guarisce l'asprezza de' denti, & impedisce lo sputare del sangue applicata su'l fronte rimuoue i dolori di capo . posta sù l'ombilico fa morire i vermi de' fanciulli . La decoctione delle sue foglie, o seme, o l'acqua, che se ne distilla, è ottimo rimedio contra la disenteria, & vermi de' bambini . Vna foglia di porcellana posta sù la lingua mitiga la sete . Empiastro di porcellana con farina d'orzo applicato sù'l fegato, & fianchi fa effetto marauiglioso contra le febbri ardenti . Linimento fatto con mele, & poluere di radici di porcellana disseccata guarisce le fessure de' labri, & del le mani .

Disenteria .  
Vermi .  
Febre ardente .

Fessura dei  
labra .

### Delle Cipolle . Cap. XXX .

Cipolle .

**L**E cipolle per la maggior parte vogliono essere seminate di Genaro, Febraro, & Marzo in terra grassa ben letamata, dolce, & acconcia, & vogliono essere trapiantate d'Aprile ben zappate, & spesso coltivate per farle ingrossare, & distese da venti . Quelle, che si vogliono riservare per il seme, quando faranno il tigio, & cominceranno a salire, bisognerà mettere fra ogni due piedi delle pertiche

per

per tenerle dritte, accioche i venti non abbattino i tigi .

Si cogliono nel scemare della luna in tempo sereno, & asciutto: quando le foglie cominciano a seccarsi, & il seme a farsi nero: pche all' hora bisogna cauare i fusti interi, & seccarli al sole, & si dice, che chi le semina, & pianta quando la luna è sotto terra, sono piu forti, & restano piu piccole . Nel resto si lauorano come i porri: ma bisogna notare, che amano la terra rossa, & che per farle venire grãdi si deve nel piantarle leuarli le cime, & disnudare le teste, & vèti giorni innanzi, che piantarle, zappare la terra, & lasciarla seccare, si che non sia punto humida. Et per prouedere, che le cipolle non si guasteranno, bisogna atuffarle in acqua calda, & farle seccare poi al sole & doppo, che faranno secche distenderle sopra paglia d'orzo, dimodo, che non si tocchino l'vna l'altra .

La cipolla è migliore piu per l'uso, che per gustarne: perche, chi magierà ogni di cipolle tenere cõ mele a digiuno, viuerà piu sano .

Il succo di cipolle fa rinascere il pelo, netta l'orecchie fordidie, & che marciscono, leua le macchie bianche tanto dal viso, quanto dal resto del corpo . Con succo di finocchio guariscono l'hidropisia sul principio . Tirato pe'l naso purga il ceruello, mischiato con grasso di gallina dissecca le buganze . applicato con pezza su le scottature leua il dolore .

La cipolla cotta nelle bragie, & mangiata guarisce la tosse, pestata con butirro fresco guarisce i dolori dell'hemorroide . Pestata cõ mele, & sale è singolarissimo rimedio contra il morso di scane arrabiato, & altri animali simili . mischiata con grasso di gallina, leua le macchie rosse, & liuide della faccia . cotta in vino, o in acqua, poi pestata, & fricassata in oglio commune, & applicata in forma d'empastro sotto l'ombilico ferma i tormini delle Donne, che hãno paritorio . Cotta nelle bragie, & mischiata con lienito, & oglio di gigli, fa maturare i tumori .

### Dell'aglio . Cap. XXXI .

**L'**Aglio vuole essere piatato nel medesimo tempo, che le cipolle nõ della sua testa intera, ma a spicchio a spicchio . Bisogna piatarlo tutto a lungo sopra vaneze partite a canaletti simili a i solchi delle terre del paese della Beoffia, accioche l'acque del verno nõ possano guastarlo: perche questa pianta ricerca terreno secco, & poco humido, non letamato molto, ne molto grasso . Quando haurà gerato tre foglie, bisognerà zapparlo il piu spesso, che si potrà: perche

Cogliere le  
cipolle .

Conservare  
le cipolle .

Virtu del-  
le cipolle .

Pelo .

Orechie  
fordide .

Macchie .

Hydropisia .

Buganze .

Scottature .

Tosse .

Hemorroide .

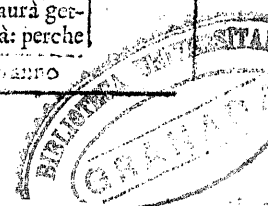
Morso di  
cane rabbi-  
oso . & siepe .

Macchie .

Tormini .

Maturare  
aposteme .

Aglio .



ueranno piu belli, & il seme loro sarà piu grosso.

**Agliogrosso.**

Volendosi fare venire ben grosso il capo all'aglio, innãzi, che il loro tiglio spunti, bisogna leuarli le cime, o preme: li co' i piedi, & di questo modo il fucce si ribatterà a gli spicchi. Se lo seminate nel calare della luna, & lo cauate ancora quãdo la luna è sotto terra, haurate agli, che nõ hauranno così acuto odore. Similmente haurà vn sapore dolce, se nel seminarlo piãtate per mezo di esso, ossia d'oliue.

**Aglio dolce.**

**Cogliere l'aglio.**

Il tempo di coglierlo è in calare della luna in tẽpo sereno, & secco, quando il suo fusto non può piu sostenersi. Si conserua bene nudo su la paglia ò attaccato al fumo nel camino, ouero in fuso qualche poco in acqua salata. Vero è, che, per volerlo piantare di poi, non bisogna ne metterlo al fumo, ne imollarlo in acqua salata, perche tal cura lo rende sterile.

**Consumare l'aglio. Virtù dell'aglio.**

L'aglio mangiato apporta vn'odore assai spiaceuole alla bocca, & per preseruarlene, bisogna mangiare subito faua cruda, o vn torsolo di bietola cotto nelle ceneri, o petrosello, o per il meglio, se vi di letta di mangiare aglio, & non volete hauerne cattiuo il fiato, vfate dell'aceto, nel quale sia stato infuso, ouero fate fregare i piatti, doue mangiate d'aglio. Di questo modo ne haurate il gusto, & il fiato nõ ne sentirà punto.

**Leuar l'odore dell'aglio dalla bocca.**

**Hauere il gusto dell'aglio, & nõ mangiarlo. Virtù dello aglio cõtra la peste.**

L'aglio mangiato a digiuno è la teriaca delle genti rusticane in tempo di peste, & altre infermità pericolose, & specialmente contra ogni sorte di veleno.

**Morso di cane rabbioso o di serpente.**

L'aglio applicato in forma d'empiaastro sù'l morso d'vn serpente, ò d'vn cane rabbioso è singolare rimedio.

**Lendini, & pudocchi. Toffe vecchia.**

Linimento fatto d'aglio, sale, & aceto fa morire le lendini, & pedochi.

**Dolore dei denti.**

Contra la toffe vecchia, & procedente da cagione fredda, serue molto a linire le piante de' piedi, il filo della schiena, & i polsi d'vn vnguento, o linimento preparato di tre agli ben pesti, & battuti in feuo di porco.

**Vermi. Difficoltà di orina.**

Contra il dolore de' denti pur per cagione fredda niẽte è meglio che di tenere in bocca aceto, o decottione d'aglio, o applicare sù'l dente che duole, tre spicchi di aglio, pestati in aceto.

**Che gli vcelli nõ mangino i frutti nuoui.**

Per far morire i vermi de' piccoli faciulli, è buono di far' loro mangiare aglio cõ buttiro fresco, ouero fargliene empiaastro su lo stomaco. Quelli che hanno difficoltà d'orina, o che sono sottoposti alla renella, riceuono grande alleggerimento mangiando dell'aglio.

Per vietare, che gli vcelli non guastino i frutti nuoui, bisogna attaccare i rami de gli arbori qualche quantità d'aglio.

Delle

*Delle Scalogne.*

Cap. XXXII.

**L**E scalogne vengono meglio piantandosi, che seminãdosi, perche, quando sono seminate, nõ accade a prometterse ne grã bellezza auanti due anni. Si possono piantare doppo il primo di di Noembre, fino al mese di Febraro, per hauerne il frutto alla primavera, & si piantano come l'aglio, ma in questo mezo bisogna coglierle innãzi, che le viole di Marzo fioriscano: perche, aspettãdosi ch'el le habbino fiorito, si troueranno molto diminuite, & cattine.

Scalagno.

Potrã conoscersi, quãdo le sono mature, vedẽdosi, che le loro foglie si secchino da basso. Et per farle hauer capo grosso, bisognerà metterui itorno alle radici de' mattoni, come s'è detto àco de' porri.

Quanto all'vso delle scalogne, non bisogna sperarne molto aiuto, ne giouamento, se non per quelle, che sono piu date alle voluttà, che alla sanità: perche le scalogne non seruono ad altro, che a incitare le persone a libidine.

*Del Petrosello.*

Cap. XXXIII.

**L** petrosello nõ ricerca molta coltura, & ama terreno pietroso, & sabbioniuo, ne dimãda anche molto sole. La onde sarà buono a seminarlo sotto i pergolari. sopra tutto egli ricerca d'essere molto adacquato. & che sia vero, quãdo egli è seminato appressio di qualche fonte, o ruscello, cresce molto bello, & in grã quantità. Et volendosi hauerne, che habbia le foglie larghe, bisogna inuoluere in vna pezza netta tanto seme, quanto potrà pigliarsi con tre dita, & metterlo così dentro terra, ouero bisogna mettere in vna pillula di sterco di capra, quã tirà di seme di petrosello, & così piãtarlo. & chi lo vorrà crespo, bisognerà pestare il seme cõ vn pilone di salice, tanto ch'egli si scuopra, & dispogli, poi inuilupparlo in peze, & metterli in terra. Altramente si può far crespo in qual si voglia modo, che sia seminato, rotolandouisi vn cilindro, o pietra tonda per disopra, si tosto, che comincerà a crescere. E buono a seminarlo doppo mezo Maggio fino al solstitio: perche desidera alquanto il caldo.

Petrosello.

Petrosello crespo.

Quanto è piu vecchio il suo seme, tanto è migliore, & dura piu longamente senza essere seminato, di forte, che non sarà bisogno piantarne di quattro, o cinque anni, ancorche, sendo seminato, non esce della terra piu tosto del sessagesimo giorno. Nõdimeno, per farlo acclerare, & crescere presto, bisogna, che il suo seme sia stato in-

fuso

fuso qualche tempo innanzi in aceto, poi sia seminato in terra ben lauorata, & riempita per metà di cenere di stipule di faua, & doppo che sarà seminato adacquarlo spesso, & leggiermete cò vn poco d'acqua di vita, & subito doppo lo adacquamento coprirlo di sopraua con qualche pezzo di drappo, accioche la sua calidità non esali. Di qsto modo in pochi giorni comincerà a gerinogliare, & all' hora bisognerà scoprirlo di quel drappo, & spesso adacquarlo, perciò che produrrà vn tiglio grande, & alto a marauiglia.

Virtu del petrosello.

Empiastro fatto di foglia di petrosello con midolla di pane bianco guarisce il fuoco seluatico, risolue i tumori delle mammelle, & fa perdere il latte alle donne di parto.

A far parto torire le Donne. A far buen fiato.

Il succo di petrosello tirato cò aceto, & mischiato cò vn pochetto di sale, aiuta le Donne, che stentano a partorire.

L'uso frequente del petrosello leua il cattiuo fiato. onde quelli, che vogliono frequentare la compagnia de' Grandi, & che hanno cattiuo fiato, deuono essere proueduti di faglie fresche di petrosello per masticare, & tenere in bocca.

A erinare. Dolori colici. Dolori di rene. A ricreare i pesci.

La decoctione delle radici, o foglie di petrosello, serue a fare orinare, a gettare pietre ritenute nel canale dell'orina, & a mitigare i dolori colici, & dolore di rene, vsata in forma di fomentatione sopra le parti dolenti.

Le foglie fresche di petrosello sparse sopra l'acqua de' laghi, & pe schiere, ricreano, & allegrano i pesci amalati.

#### Della Rucola. Cap. XXXIII.

Rucola.

LA rucola herba frequente nell'insalate buona per téperare la frigidità della lattuca si può seminare, & piantare tanto d'inuerno quanto d'estate: perche non teme il freddo, ne altra importunità d'aere, ne ricerca molta coltiuatione, ama però d'essere zappata, & letamata in terreno sabbioniuo.

Virtu della rucola. A fare orinare. Alla giallezza di milza.

La rucola non deue mangiarsi sola per l'eccessiua calidità sua. & perciò se le da la lattuca per compagna: perche l'vna tépera l'altra. Ella è buona tuttauia per fare orinare applicata in forma d'empiaastro. sul pettinecchio, & diceasi, che tre foglie di rucola colte con la mano sinistra, & pestate in hidromele prese in beuanda sono presertissimo rimedio contra la giallezza, & durezza di milza.

#### Dell'apio, e hiposellino specie di petrosello. Cap. XXXV.

Apio.

L'Apio deue esser seminato in terra ben lauorata, & presso d'vna muraglia: perche si compiace dell'ombra, & vien bene in ogni

forte

forte di terra: & doppo che sarà stato vna volta seminato se non si eradica del tutto, lasciandoui vn tiglio d'anno in anno per il seme, durerà in perpetuo, ne bisogna molto zapparlo. Si può seminare doppo Febraro fino al principio di Settembre.

Hà virtù conforme al petrosello,

#### Del Cerfoglio. Cap. XXXVI.

IL Cerfoglio ama d'essere seminato in terreno benissimo letamato di Febraro, Marzo, & Aprile, qualche volta d'Agosto, & Settembre per hauerne d'inuerno, & vuole essere spesso adacquato.

Cerfoglio.

Il cerfoglio eccita l'appetito, & è buono per fare orinare, & purificare il sangue.

#### Coquo, & Sanemonda. Cap. XXXVII.

Queste herbe sono molto grate per dare qualche gusto di speciare a i brodetti & insalate. Vogliono essere seminate d'Aprile, & Maggio, & traspiantate in Nouembre. Ambedue hanno sapore di peppe, & di garoffani. Onde sono buone per confortare lo stomaco. Alcuni, per eccitare l'appetito, ne fanno salsa verde con aceto da mangiare con le viuande.

#### De gli asparagi. Cap. XXXVIII.

Asparagi.

GLI asparagi vengono da primauera in terra piana, & vnita, & non ricercano d'essere adacquati se non qualche poco d'Autunno. Si seminano in fosse profonde tre dita, & due, o tre grani in ciascuna fossa distante l'vna dall'altra circa noue dita & quaranta di dopoi i grani si amassano, & congiongono insieme, & diuentano vno. Debbonsi seminare spesso, ne bisogna tramutarli il primo anno, & non è buono da mangiare, che di tre a sei anni traspiantato, & spesso zappato.

L'anno doppo che saranno piantati se li potrà leuare ben alcuni de' suoi tigi, & altri lasciargliene per far seme. I tigi, che saranno leuati, bisogna tagliarli no cauarli per no far nocumento alla radice.

Modo dhauerne alsai, & belli asparagi.

Per hauerne belli asparagi, & in quantità seminate ne' solchi, doue li piantarete, poluere di corna di montoni, o di becchi seluatici, o altri, poi li adacquere, & questa è la cagione: perche ne i prati vengono naturalmente.

Altri

Asparagi nascer di corna di montoni. Virtù di spargi. A fate orinare, A le ostruzioni di fe-ga o. A dolore de denti. Alla pietra, & calcoli. Dragone.

Virtù del dragone cō forme a quella della rucola.

crefcione. Virtù del crefcione contra la pietra. A i carboni & furoncolli. Alle gotte, sciatriche. Alle apofteue. A dolore de denti. Alla paralifia del la lingua, & d'altri membri

Zaffrano.

Altri dicono (cosa nondimeno admirabile, (che non bifogna farlo, che forare le dette corna, & sotterarle in terra buona, & produrranno asparagi, & per fare, che gli asparagi producano spesso, bisogna zappare le radici cogliendo il frutto: perche, essendo la pianta trattata così, porterà frutto vn'altra volta.

Gli asparagi prouocano l'orina, aprono le ostruzioni delle reni, & del fegato. La loro radice applicata sù i denti, che dogliono, quietà il dolore: messa in decoctione, & beuuta spesso, dissolue la pietra, & il calcolo.

### Del Dragone. Cap. XXXIX.

**I**L Dragone, che i giardinieri chiamano Targone, si fa di semenza di: lino fitta in molti luoghi nella testa d'vna cipolla rossa la più forte, che si potrà trouare, & posta in terra ben letamata, & doppo, che haurà germogliato all'altezza d'vn piede o la in circa, bisogna pigliarne vn ramuscello, & ripiantarlo nella medesima terra, & adacquarlo spesso.

Il dragone hà virtù conforme alla rucola, ne deue mangiarfi solo, ma con lattuchè, & herbe simili.

### Del crefcione, cioè sisembro acquatico.

#### Cap. XL.

**I**L crefcione ama i luoghi humidi, & le riuè delle fontane & ruscelli, per il che non ricerca altra coltura ne gli horti, se non d'essere continuamente adacquato, & che habbia sempre l'acqua al piede.

Hà gran virtù contra la pietra, & difficoltà d'orina, & oltre di ciò il crefcione d'horti posto in empialtro risolue i carboni, le gotte sciatriche, i foroncoli, & ogn'altra sorte d'aposteme, massime mischiato con leuamento.

Il succo di crefcione instillato dentro l'orecchia guarisce il dolore de' denti, che procede da cagion fredda.

Contra la paralifia della lingua il seme di crefcione maschio, & tenuto in bocca, è buono. Contra la paralifia de' gli altri membri, bisogna applicare su' i detti membri facchetti pieni di seme di crefcione, che habbia bollito in vino. Questo istesso rimedio è buono per i dolori colici.

### Del Zaffrano. Cap. XL I.

**Q**uanto al zaffrano, (come si dirà qui sotto) ama terreno mediocre, & nondimeno molto aprico, & viene bene ne' luoghi,

doue

doue faranno state piantate cipolle. Non ama l'acqua, teme i forci, & le talpe, & viene meglio piantato di cipolle, che di seme. Piantasi per solchetti in Aprile, ò Maggio, & si lasciano principalmente maturire le cipolle amontate circa dieci giorni all'ombra del sole, & si pianta con la radice in terra bene acconcia, & lontana l'vna dall'altra circa mezo palmo, & tre dita profondo. Alcuni li piantano per il meglio doppo mezo Agosto, fino a mezo Settembre, & le lasciano in terra due, o tre anni, & ciascun'anno in Aprile, & Maggio si lega l'herba, che sarà secca, & si ricalza a i piedi intorno a due dita in fondo senza offendere la cipolla. Et doppo hauere nettato ben l'herbe, quando il fiore sarà maturo, come in Agosto, & verso l'Autunno si coglierà la mattina a Sole leuante, & si riseruerà in luogo chiuso, & secco.

Nel resto si conoscerà il buon zaffrano, se tinge le mani del suo colore, & se hà odore qualche poco acro, & pungitiuo, & che non è molto fragile.

Il zaffrano preso in assai poca quantità è buono per la debolezza dello stomaco, & mancamento di cuore: preferua da inebriarsi, & guarisce de' morfi de' serpenti, & ragni.

### De' Nauoni, & Nauoncini. Cap. XLII.

**I**Nauoni, & Nauoncini si seminano d'vn medesimo modo in terra ben vangata, ouero in colle, che siano state nuouamente bé lauorate, o fra il miglio, & panico, & si mischia il seme in mezo la terra in poluete minuta per seminarlo piu raro, ne deue essere piu vecchio di tre anni: perche, quando passa tre anni, produce de' cauoli. Et, se vengono troppo spessi, se ne leua vna parte per seminarla altrove, bisogna zapparli bene, & vangare, & conseruare i piu belli, & piu grandi per hauerne il seme. Si seminano d'Agosto.

Per seminarli bisogna aspettare, che la terra sia stata di nuono bagnata di pioggia: perche vengono meglio, & sopra tutto non bisogna seminarli in terra ombreggiata: perche l'ombra è loro interamente contraria, quantunque il terreno sia buono, & fertile.

Si cogliono di Nouembre, & si conseruano in inuerno nella sabbia nelle canoue per mangiarle tutto l'inuerno, & Quaresima. Io me ne rimetto a quelle di Meione & Vaogirard presso Parigi, i quali ne raccogliono, & mettono insieme tutto l'anno per vederle a Parigi.

come si conosce il bnò zaffrano. Virtù del zaffrano. Alla debolezza di stomaco, & mancamento di cuore. Contra l'ebrieta. Nauoni, & nauoncini.

Raccolto, & conseruato de nauoni.

Delle

## Delle Rape. Cap. XLIII.

Rape;

Rape nutri-  
mito de Li-  
mogini, &  
Sauoini.

Le rape non sono molto differenti da i nauoni, & nauoncini se no in grossezza, & in sapore, perche le rape sono molto più grosse, & di gusto più grato. Io me ne riporto a quei di Limoges, & a i Sauoini, i quali non hanno più isquisita viuanda delle rape. Et per questo sono soprattutto curiosi della loro coltiuatione, come d'un frutto della terra, che è altrettanto, & anco piu caro, & piu necessario del formento: perche si nutriscono loro medesimi, & i loro bestiami, delle foglie, tigi, caulicoli, cime, & radici di rape. di modo, che gridano fame fame ne' loro paesi, quando le rape sono gelate, o hanno riceuuta qualche ingiuria del cielo.

La maniera di coltiuatione è quasi simile a quella de' nauoni. Verò è, che elle ricercano d'essere seminate piu tolto di Settembre, che d'altro tempo, in terreno dolce, ben ingrassato, & diligentemente acconcio: perche le si rallegrano, & diuetano piu belle, & di miglior gusto per il freddo, neui, & nebbie, che per il tempo sereno, che è la cagione sola, perche ne' paesi di Limoges, & di Sauoia, elle crescono dolci, tenere, belle, & grosse per le nebbie, neui, & freddi, che vi sono frequenti.

Quando si feminano da primavera, bisogna hauer cura, che le foglie non siano mangiate da i topi, & da altri vermi, & per preseruarle da questo inconueniente sarà buono vn di innanzi, che si vogliono seminare di mischiare nel loro seme della poluere, che si truoua sul' focolare, ouero della foligine del forno, o del camino, poi adacquarle, accioche ella pigli qualche humidità, & quando la terra sarà a questo modo temprata, ui si semineranno le rape il di seguente. Questo è vn miracolo di natura, che d'un seme così piccolo creschii vn frutto tanto grosso, il quale alcune volte pesa trenta, fino a quaranta libbre. Bisogna soprattutto auuertire, che la sua semenza non sia piu vecchia di tre anni: perche altrimenti in cambio di rape ella produrrà de' cauoli. Per hauerne di belle, & grosse, quando saranno grosse, come il dito, bisogna trasplantarle per il lungo, poi coprirle di terra, & calcare ben forte: perche l'humore, che si farà conuertito in foglie, & tigio, si volterà al crescimento della radice.

La raccolta loro dee farsi di Nouembre, & per conseruarle tutto l'anno bisogna interrarle in fosse, o coprirle di foglie, o di semenza di senape.

L'uso delle rape non è molto buono per la sanità. nondimeno la decoctione loro è molto buona per lauare i piedi podagrosi.

Del

Seme delle  
Rape picco-  
lissimo.Raccolla, &  
cōserua del-  
le rape.  
vto, delle ra-  
pe non mol-  
to buono.  
virtu dell'  
rape, alle  
gotte.

## Del Rauanello, ouero radice. Cap. XLIIII.

I Rauanelli sono propriamente quelli, che a Parigi si chiamano rapè delle quali si vsa con le viuande in forma d'insalata per eccitare l'appetito. Vengono meglio a piantarsi, che a seminarli. & ci sono due stagioni di seminarli, o piantarli, cioè di Febraro, se vogliamo hauere il frutto a primavera, & d'Agosto, & Settembre se si vuole hauerne piu tosto: & queste è senza dubbio la migliore: perche il rauanello cresce d'inuerno in radice, & riesce piu tenero: ma in tempo caldo, o sereno cresce in tigio, & in foglie. Il modo di gouernarli è di metterli ben sotto terra, che sia assai lauorata, & ingrassata, & doppo che sono grandetti coprirli anco di terra, & leuarli le foglie: perche riescono migliori.

Non bisogna seminarli, né piantarli all'intorno di viti, o di pergolati: perche sono in tutto nimici della vite, laquale fanno sgocciolare per la loro acrimonia vicina: & perciò si dice anco, che le rape impediscono l'imbriacatura, diuinuendo molto della forza, & virtù del vino.

Per hauerne rauanelli dolci, il loro seme deue mettersi a molle in vino melato, o succo d'vua bollita, & bisogna adacquareli spesso d'acqua salata, per hauerli piu teneri, & meno agri, perche l'acqua salata diminuece molto la loro acrimonia, & perciò si vede, che ordinariamente si mangiano con sale, & aceto. Si conosce la bontà loro dalle loro foglie, le quali quanto piu sono dolci da maneggiare; tanto migliori, & piu teneri sono i rauanelli. La scorza ancora dimostra il medesimo: perche: quanto è piu tenue, tanto piu gratiosi sono i rauanelli.

I medici tengono, che i rauanelli infra l'altre incommodità eccitino de' ruti: ma tale incommodità si può correggere, se subito dipoi si mangia qualche cimetta d'hisoppo, o di thimo, o origano, o se si mangiano con oglio, gionto, che per questa sola incommodità apportano mille altri giouamenti per la sanità de gli huomini.

Il succo della loro radice instillato nell'orecchie ferma i veni, & romori dell'orecchie, & beuuto cō hidromele guarisce la giallezza.

Le foglie loro cotte in minestra in cambio di cauoli risoluono le oppilationi del fegato, & della milza.

La loro semenza pestata, & passata con vino bianco, è singolare contra ogni sorte di veleno, & altre malattie pericolose.

Le radici loro mangiate à digiuno preseruanò da ogni veleno.

Si tiene

Rauanello.

Rauanello  
nimico alla  
vite.Rauanelli  
dolci.Bontà de  
rauanelli.Virtu de  
rauanelli.Al sbillare  
dell'orec-  
chie.Alle oppila-  
tioni di fe-  
gato, & di  
milzaAl veleno,  
& ma'attie  
pericolose.



Al vino corrotto.

Macchie del viso. Liuidezza. Dolore di rene. calcolo. Renella.

Si tiene per così sicura, che i rauanelli infusi in vino puzzolente, ne leuano in tutto il mal gusto.

Nettano anco le macchie del viso, guariscono i segni, & vlcere di corpi percossi da battitura di verghe, & riempiono i luoghi, doue non è pelo. Soprattutto non ci è più certo rimedio contra il dolore delle rene, pietra, renella, & difficoltà d'orina, che di beuere sera, & mattina all'andare, & leuare di letto due o tre dita in circa di vino bianco tepido, doue siano state infuse per otto hore, scorze di rauanelli con la quarta parte d'ossa di nespole poluerizzate. Per il medesimo effetto si può preparare vn vino da vsarne longamente, nel quale sia stato qualche tempo infusa poluere di rauanelli secchi.

Io non voglio scordarmi di scriuere, che il frequente vso de' rauanelli fa hauere copia di latte alle notrici, che l'acqua, per fetente, che sia, doue hauranno bolliti rauanelli, ne diuerà migliore.

*Delle Pastinache tanto domestiche, quanto seluatiche, carotte, caro, o carni. Cap. XLV.*

Pastinache. carotte. carui.

Le pastinache, carotte & carui si seminano tutte d'vn medesimo modo in terra ben vangata, bene ingrassata, & lauorata di molto tempo innanzi, ma non bisogna seminarli spessi, accioche crescano più grandi, & più grossi. Si piantano ancora dell'istessa maniera, & il tempo di seminarli, & piantarli e l'autunno, & la primavera. Nondimeno è meglio d'autunno per hauere i frutti di Quaresima. Chi vuole, che le loro radici siano belle, grande, & grosse, bisogna leuarli spesso le foglie.

Tutte hanno facoltà di fare orinare, di leuare i dolori colici & di prouocare i mestruai alle Donne.

Virtu loro a fare orinare.

*Della Senape. Cap. XLVI.*

Senape.

Bontà della senape.

La senape ama terreno grasso, & si semina con la poluere innanzi inuerno, & dipoi, & bisogna zapparla, & adacquarla spesso. Non vuole però essere feminata troppo spesso: perche moltiplica assai. La terra, doue sarà stata feminata senape, è difficile a eradicarne la dipoi, & il seme si conserua cinque anni, il quale quanto è più fresco, tanto è migliore da seminare, & mangiare. Si conosce la sua bontà, quando rotto, o pestato co' i denti si truoua verde di dentro, non bianco: perche sendo bianco è vecchio, & non val niente per seminare, ne per mangiare. Quella, che vorrete riseruare per man-

giare,

giare, sarà buono a trasplantarne l'herba: perche getterà maggior cima, & più bella, ma quella: che volete per seminare, non si deue trasplantare.

Il seme di senape maschio tenuto sotto la lingua vale contra la paralisa della lingua, & anco contra ogni sorte di paralisa, mettendosi su'l luogo affetto vn sacchetto pieno di senape, che habbia prima bollito in vino.

La poluere gettata nelle narici fa sternutare, & purga il ceruello delle superfluità.

La decottione di senape quietata il dolore de' denti per cagione fredda, & beuuta rompe la pietra, & prouoca i mesi alle Donne. Netta i capelli, & li conserua, che non caschino.

L'oglio di senape è eccellentissimo da far linimento per le gortte sciatiche, & debolezza de' nerui.

*Del Papauero. Cap. XLVII.*

Il Papauero deue seminarli di Dicembre, ne' luoghi caldi, & secchi, & in altre contrade doppo Genaro, sino in Marzo, & se si semina co' cauoli comunemente. Viene meglio seminandoli ne' luoghi, doue siano stati abbruscicati sarmenti.

*De' Cocomeri. Cap. XLVIII.*

I Cocomeri si seminano su le vaneze nel mese di Marzo, & per il pericolo delle gelate si cuoprono di paglia fino a mezzo Maggio, al qual tempo deuono ripiatarli in terra ben letamata, & spella lasciargli serpere, & maturare per terra. ouero in vaneze riempite di terra grassa, & letamata alta vn gran piede. Per piantarli, bisogna piantare quattro, o cinque grani insieme tutto a lungo di due piedi, & non zapparli in alcun modo: perche vengono più belli, quando sono attornati d'herbe. E buono adacquarli spesso fino a tanto, che cominciano a germogliare, & anco quando il tempo sarà stato qual che poco secco: perche il cocomero ama di sua natura l'humido, di sorte, che se si mette vn vaso d'acqua di sotto a vn cocomero, si trouerà il di seguente cresciuto tre dita. Teme i tuoni, & i folgori del cielo, & per questa cagione non bisogna piantarlo in tal tempo, ne parimente sperarne gran frutto quegli anni, ne quali la constitutione del tempo, è tale: perche infiappiscono del tutto. Volendosi hauere bello, deus cogliersi a luna piena perche in questo tempo ingros-

Virtu della senape. Nella paralisa della lingua, & degli altri membri. A purgare il cerebro dalle superfluità. Dolore dei denti per cagione fredda. Ooglio di senape alle gortte & debolezza de' nerui. Papauero.

Cocomeri.

Oglioni  
co de cocome-  
ri.

Virtu de co-  
comeri.

A prouoca-  
re l'orina.

Leuar la ca-  
lidita delle  
rene.

Minuire lar-  
dore della  
febre.

Guarire la  
febre fan-  
ciulli.

Zucche.

Bontà de i  
loro semi.

Zucche loh-  
ghe.

Zucche ton-  
de.

Zucche cur-  
te.

Cogliere le  
zucche, &  
il loro fo-  
mo.

la, si come in altro diminuisce. Nel resto nõ bisogna auuicinare va-  
fi d'oglio alla sua vanezza: perche il cocomero odia sopra ogni cosa  
poglio, & non può profittare, se colui, che lo coltiua, ha maneggia-  
to oglio.

*Virtu de cocomerie interamente pernicioso. la onde è meglio de-  
stinarlo a nutrire animali, a quali il loro frutto è molto grato, & gio-  
ueuole, che vfarne per gli huomini. Vero è, che il loro seme messo  
in decoratione prouoca l'orina, leua la calidita delle rene, & diminui-  
sce l'ardore, & sete della febre.*

Dicesi ancora, che il cocomero messo di sua longhezza presso  
d'un piccolo figliuolo, che habbia febre, della medesima grandez-  
za, che è il figliuolo, lo libera in tutto dalla febre.

### Delle Cucuzze, o Zucche. Cap. XLIX.

**L**E cucuzze ricercano tale terra, & coltura, che i cocomeri. Vero  
è, che debbono seminarli piu alla larga sopra pergolati, frascon-  
ni, & cube per hauere quel piacere di vedere il frutto pendente, piu  
tosto che sopra vaneze: perche non amano di serpere per terra, co-  
me i cocomeri, ma di salire in alto.

Prima, che piantarli, bisogna mettere i loro semi per vna notte  
in acqua per sceglierli bene, & conoscere la loro bontà, & si piglie-  
ranno quelli, che andaranno a fondo, lasciando gli altri, che reste-  
ranno a galla, come inutili.

Si metteranno due semi insieme con la punta in alto in fosse pro-  
fonde, & larghe due piedi, tre, o quattr' o piedi l'otane l'vna dall'altra  
riepite di letame vecchio, & minuto, & per farle nascere piu tosto  
di stabbio di cauallo così fresco, come viene dalla stalla. Nõ ricerca-  
no grã cura per il reito, pur che solo habbiano acqua a loro piacere  
cò tutto, che quelle, che si adacquerãno meno, farãno di gusto piu  
grato. Vero è, che la bellezza, & bontà delle cucuzze depende inte-  
ramente da scegliere, & piantare bene i loro semi, percioche de' semi,  
che sono presso al collo della zucca, nascono le cucuzze loghe, di ql-  
li, che son nel mezzo, le tonde; di quelli, che sono dalle bade, le curve,  
& grosse. La onde volendosi hauer zucche grosse per fare vasi, & fia-  
schi, bisogna pigliare de' semi di mezzo della zucca, & piatarli con la  
testa in basso, ma, chi ne vorrà p vederne, & per mangiare, bisogna  
pigliare de' semi del collo, & seminarli dritti: perche così il frutto di-  
uerà logho, piu tenero, & di maggior pretio. Il raccolto delle cucuz-  
ze, che si vogliono per seminare, nõ deue farli innanzi in uerno, &  
doppo, che si farãno colte, bisogna metterle a seccare al sole, o al fu-

mo.

mo, altramente i loro semi si putrefariano. ma l'altre per mangiare  
debbono cogliersi quando sono mature.

L'uso delle cucuzze non è si pernicioso, come quello de' corome-  
ri, pur che si corregga la loro acquosità con cose a ciò necessarie. I  
Medici tengono, che non vi sia cosa migliore per mitigare l'ardo-  
re delle febrì ardenti, & la sete, & rilasciare il corpo, che d'vsare spes-  
so del succo di cucuzze cotte senza acqua in pignatta di terra nuo-  
ua messa nel forno.

### De' Meloni, & Peponi. Cap. L.

**I**Meloni, & Peponi, non così facilmente si fanno venire in questi  
paesi. ma vi si constringono con fatica, & arte, ne può anco farsi  
tanto, che vengano buoni, & nella stagione de' caldi: perche l'estate  
è qualche volta tanto varia, & framiscelata di freddi, o troppo sec-  
co, o troppo humido, che li ritarda fino in Autumnno, & verso le vè  
demie. La onde siamo sforzati d'affrettarli co' l' mezzo de' lerami, & al-  
tri artificij da tenere caldo, in che però nõ cõfiste la sanità, delle per-  
sone: perche in questo paese si veggono molto piu crescioniari, che  
melonari. Bisogna adunque pigliare i semi de' Meloni, che haurete  
riseruari nella vostra melonara, fino a perfetta maturità, & cõseruar-  
li per farne de' gli altri: perche sono migliori così presi dentro i mel-  
loni, & cõseruati nella loro propria sostanza: & se volete, che eschi-  
no presto, fateli stare a molle otto, o dieci hore in acqua repida, poi  
fate circ' alli dieci di Marzo dellè fosse sopra le vostre vaneze, tre  
o quattro piedi l'otana l'vna dall'altra, & pfonde, & larghe due pie-  
di, & empitale di letame vecchio, & minuto, & di terra negra molto  
delicata insieme, si che nõ machino, che due dita sole, ch'elle nõ sia-  
no piene. Alcuni ci mettono lo stabbio di cauallo così caldo, come  
viene dalla stalla p farli piu toito nascere, e li soprametete sei, o die-  
ci semi de' vostri peponi cò la punta a basso, cò tutto, che alcuni nõ  
vene metrano, che quattro, o cinque, & ricopriteli destramete senza  
premere molto. Poi per il pericolo delle gelate copriteli di paglia, o  
di stuoie sollevate, o hauedone comodità, di tauole grandi, pur sol-  
leuate, si che nõ tocchino la vaneza, & che possiate leuarle quãdo il  
sole sarà vscito, & rimettere a cattuii tèpi. Et così presto, che i mel-  
loni hauranno fatto foglie assai grãdi, bisogna adacquarli cò quel-  
la liscia de' drappi, che cade incessantemente dètro il vaso pieno d'ac-  
qua, & cõtinuare questo adacquamento in luoghi molto secchi, an-  
cora che habbiate traspiatato i vostri meloni, sinò a tato, che il frut-

Virtu delle  
zucche.

A mitigare  
l'ardore del-  
le febrì, &  
la sete, & ri-  
lasciare il  
corpo.

Meloni, &  
peponi.

cogliere i meloni.

Bontà dei meloni.

Meloni zuccherini.

Vfo de meloni, la bontà de quali non è molto comendata dall' uccore, perche in Francia, per la confumatione dellaere, che è assai freddo in quelle bande, non riefcono della eccellenza, & di licarezza, che sono commune in Italia.

Melone fa cuocere le carni.

Seme di meloni confetto di zuccaro ottimo a prouocare l'orina, mitigare il calore dell'orina, & minuire i calcoli.

to sia grosso come vn arancio. Et li ripianterete doppò mezo Maggio in questo paese fuora di pericolo di gelare circa cinque, o sei piedi, l'vno dall'altro sopra vaneze ben coltivate, & ben ingrassate.

La colta de meloni si dee fare quado cominciano a lasciare la loro coda, & rendono vn odore gitato dal fiore, & all' hora bisogna curiosamente guardarli da i gatti, che ne sono molto giotti. Bisogna nodimeno obseruare, che quelli, che si chiamano peponi d'inverno, non maturiscono mai su le vaneze: ma per farli maturire, bisogna coglierli, & appenderli al solaro, & quando si vedranno diuenire gialli, mangiarli.

Quanto al resto, per ragionare della loro bontà, bisogna sapere, che ci è diuersità di meloni. Gli vni sono femine, che si chiamano pepone, & tali sono i piu lunghi, & non hanno le fette eninenti, & distese dalla coda fino all'occhio. Gli vni sono chiamati turchini, che hanno la scorza molto verde tirando in nero. Gli altri hāno la forma di cotogno, & sono propriamente chiamati meloni, i quali hanno la polpa piu soda de i peponi, i quali ancora nō hanno tante fette nelle loro scorze, ne tanta humidità nella cauità loro, ne sono si grossi, & hanno la polpa bianchizza, & hāno piu seme de i peponi. Gli altri possono essere chiamati cedrioli, poi che hāno la forma, & colore de cedri, & le loro foglie diuisate da molte piccole stries simili alle piume, o ale de gli uccelli. Gli altri sono peponi d'inverno, che non sono si grossi, come i peponi comuni.

Hora i migliori di tutti sono i meloni, peponi turchini, & quelli che sono fatti zuccherini, quando il loro seme è stato infuso in acqua bene inzuccherata, o in mele.

Quato al loro vfo, sono qualche poco piu delicati de i cocomeri pur che habbiano la carne ferma, & la cauità loro secca, altrimenti sono piu pprij da norrire i gatti, che ne sono giotti, o muli, o afini, che diuentano grassi, che per il magiare de gli huomini. Nondimeno qsta è cosa esperimētata, che vn boccone di melone, o di pepone messo in vna pignatta, doue cuocia la carne, la fa cuocere piu psto.

I Medici ancora assicurano, che il seme tato de meloni, quato de peponi coperto di zuccaro, o senza zuccaro, è supremo rimedio per fare orinare, mitigare il calore delle reni, & minuire i calcoli.

*D'alcune specialità per li cocomeri cedrioli, zucche, meloni, & frutti simili. Cap. LI.*

SE la vaneza del melone non è si grassa, & men letamata di quella del cocomero, o dalla zucca, e se nō si adacqua si tosto, che è na-

to,

to, viene piu fermo, piu saporito, & si maturisce piu tosto.

Per fare peponi, cocomeri, & zucche senza seme, fate stare in infusione i vostri semi in oglio di sesamo tre di prima, che seminarli.

Per hauer cocomeri di quella forma, che si vuole, quado sono ancora piccoli, bisogna metterli col lor fusto dietro vasi, o fiaschi, che habbiano qualche figura per dentro, & legarli attorno. perche riempiranno quelle forme, & caratteri. Ancora, per farli loghi, bisogna mettere il loro fiore dentro vna cana vuota della sua midolla: perche il cocomero vi crescerà tutto a lungo: ouero mettete presso quelli qualche vaso pieno d'acqua: perche (come habbiamo detto) i cocomeri amano tanto l'humidità, che la vicinanza dell'acqua li farà crescere, & allongare. altrettanto è della zucca.

Per farli acelerare a crescere, bisogna seminarli in casse, o vasi, che si possano muouere da luogo a luogo al sole all'aprico, & al coperto senza pericolo de venti cartiui, o di gelare, & quando cominciaranno a crescere, rompeteli i capi.

Per diffenderli da i vermi, & altri animaluzzi, seminate origano all'intorno, o ficcate de i rami infra le piante.

A fare, che il cocomero, o melone nō haurà punto d'acqua riempite per metà di paglia, o di sarmenti ben minuti le fosse, che hauerete fatte per seminarli i vostri semi, & mettereci la terra di sopra uia, & poi i semi. & non gli adacquate mai, ouero molto poco.

Per fare meloni, o cocomeri lassatiui, adacquateli cinque di corinui, & cinque volte il di d'acqua, doue sia stata infusa radice di cocomeri ieluatici lo spatio di tre giorni. Altrimente discalzate li subito che haurāno fatto il germe, & incorporate a i piedi circa due oncie d'elloboro, o veratro nero distemperato in acqua, per ricoprirli. Altrimente fate infondere il seme innanzi, che seminarlo per tre di in infusione di scamonea.

Per fare peponi odoriferi, mettete i semi in acqua rosa, & seminateli insieme con rose, ouero metteteli a molle in altra acqua profumata.

Per fare meloni, & peponi zuccherini, fate stare i semi infusi in acqua be inzuccherata, ouero in melle: & per farli dolci, in latte: & cosi seminateli.

Per fare, che si conseruino longo tempo, bisogna adacquarli di succo di sempreuina.

La Donna, che è ne' suoi mesi andando per le colle de meloni, zucche, & cocomeri li fa seccare, & morire: & il frutto, che pur ne nasce, sarà amaro.

Peponi, meloni, zucche senza seme, cocomeri, & dar loro che forma si vuole.

Fare acelerare i cocomeri, & le zucche a crescere. Diffenderle da vermi. Cocomero o melone senza acqua. Peponi, & meloni lassatiui.

Peponi odoriferi. Peponi zuccherini. Conseruare i peponi. La Donna che nel suo mese fa morire i meloni cominando per le sue vaneze.

Cocomeri  
longamente  
freschi.

I cocomeri restano freschi lungo tempo, se sono posti in feccia di vino dolce, o in salamuora, ouero se pendono in vn vaso, doue sia vn poco d'aceto.

Peponi do-  
dore di ro-  
se.

I peponi fatti dell'odore di rose per il modo detto disopra sono molto vtili per estinguere la sete della febre.

*Delle Fragole. Cap. LII.*

Fragole.

**L**E fragole, o maiuole nõ hanno bisogno di molta coltiuatione, pur che si piatano in qualche luogo ombriato: perche si dilettano grandemente dell'ombra dell'altre piante, & perciò si veggono crescere in mezzo de gli altissimi boschi senza alcuna coltura. Bisogna notare vn'innocenza nelle fragole (cosa certo mirabile) che, ancora, che vadano serpendo per terra, & siano continuamente calcate da serpenti, biscie, & marrassi, nondimeno elle nõ s'infettano mai, ne acquistano alcun sapore velenoso: che è segno, che non hanno alcuna affinità co'l veleno.

Innocenza  
delle frago-  
le.Virtu delle  
fragole.

Infra l'altre comodità, che elle apportano, il succo, o vino espresso delle fragole è eccellente per leuare la rossizza, & postulerte, che vengono nella faccia per calidità di fegato, & anco per leuare la rossizza degli occhi, & riempire le macchie, & cõcauita de' lazarusi.

Similmente la decoctione della radice, & foglie delle fragole fatta in vino è singolarissima per l'itericcia, beuendosene qualche poco la mattina.

*Breue discorso dell'herbe medicinali, e principalmente della Malua, & Maluanischio. Cap. LIII.*

Vaneze per  
l'herbe me-  
dicinali.

**N**OI habbiamo dedicato disopra alcune colle in fõdo dell'horto appresso la muraglia del giardino per l'herbe medicinali, delle quali intendiamo, che la lauoratora habbia cognitione per rimediare a i mali de' suoi huomini. Et per questo rispetto nõ si trouerà strano se noi toccheremo la coltiuatione d'alcune delle piu vsite, & famigliari alle Donne, lasciando la piu esatta descriptione di quella a coloro, che ne fanno professione: perche il mio fine è d'ingnare al lauoratore, & lauoratora della nostra Casa di Villa, quel che puo essere loro necessario per intrattenere la casa, e la famiglia, & cominceremo dalla malua, come dalla piu frequente.

Malua.

Ancorchè la malua nasca per tutto, nõdimeno volendosi seminare, piu commodamente si farà d'Autunno, che d'altro tempo, ac-

cioche

cioche il suo crescere in lunghezza sia represso per la venuta dell'inuerno: percioche quanto piu piccola è la malua, tanto è ella migliore. Ama terra grassa, humida, & vuole essere traspiantata doppo che haurà gettato quattro, o cinque foglie, ancorche habrebbe meglio a non traspiantarla: perche il suo gusto è migliore, anzi, accioche non faccia rigi troppo grandi, d'all' hora, che saranno usciti di terra, bisogna mettere qualche pieruzza in mezzo delle loro foglie. Vuole essere zappata spesso, & quando si traspianta legandosi le foglie in cima, fa la radice toffuta.

Il Maluanischio ricerca simile coltiuatione, perche è della medesima specie, & in ambedue, & principalmente nella malua, bisogna notare, come cosa miracolosa, che le foglie, & fiori si spandono alla venuta del sole, & si ferranno al tramontare, come fa il fiore d'ogni mese.

Tutte due hanno gran virtù di mollificare. Seruono ancora a rilasciare il corpo principalmente la malua, a quietare i dolori delle rene, & a orinare. Il succo mischiato con oglio guarisce le beccature delle vespe. Il succo mischiato con vino aiuta le Donne, che traugliano a partorire. Le loro foglie pestate con foglie di salice impediscono le infiammationi. Empiattro fatto delle loro foglie leua le durezza della matrice, & d'altre parti, massimamente della malua, mettendouisi oglio rosato.

*Dell'Enula. Cap. LIII.*

**L'**Enula non dee seminarli: perche il seme non ha possanza di produrre, piu tosto piantata d'occhietti tirati destramente dalla sua radice in terreno di molto innanzi leuorato, & lecanato. E buono a piantarla al principio di Febraro di tre in tre piedi: perche ella getta di gran fogliame, & le sue radici si distendono assai.

Il vino, in cui la sua radice è stata infusa per ventiquattro hore, è eccellentissimo per li dolori colici, come s'è detto al primo libro.

La sua radice è massimamente in vso, & serue in decoctione a procuocare l'orina, & i mesi alle Donne, & a fare sputare.

*Dell'Iberide. Cap. LV.*

**L'**Iberide deue essere piantata innãzi il primo dì di Marzo tagliata, & tosata, come i porri distesi, ma non si spesso: perche doppo il primo di Nouembre, non deue essere tagliata, per dnbio, che non

Maluanis-  
chio.virtu della  
malua, &  
del maluanis-  
chio.

Enula.

Virtu dell'  
Enula.

Iberide.

muora per li freddi. Durerà due anni, pur che sia diligentemente zappata, & letamata.

Virtu dell'Iberide.

La radice dell'Iberide pestata con grasso di porco, o con radice d'Ennula, & applicata in forma d'empialtro su la gotta sciatica, la guarisce del tutto.

*Della Chelidonia maggiore. Cap. LVI.*

Chelidonia maggiore.

LA Chelidonia maggiore viene in ogni terreno, pur che habbia dell'ombra, & vuole essere feminata di Febraro, & può durare due anni, se doppo che haurà gettato il seme, si taglia il tiglio quattro dita presso la radice.

Virtu della Chelidonia maggiore.

Il succo de' suoi fiori mischiato con mele, leua le macchie de gli occhi, & disecca l'ulcere.

*Dell'Asaro. Cap. LVII.*

Asaro.

L'Asaro dimanda terra secca, & magra, & doue hà grand'ombra, & vuole esser piu tosto piantato, che seminato.

Virtu dello Asaro.

La radice dell'asaro diseccata, & messa in poluere, è buona a pigliarne al peso d'vno scudo, con vino bianco, per guarire della febre quartana.

*Del Phù, ouero Valeriana. Cap. LVIII.*

Valeriana.

LA Valeriana viene molto bene in terreno humido, & ben letamato, & ricerca d'essere spesso adacquata, accioche getti vn fusto molto alto. Le buone Donne hanno costume d'applicare su i polsi nelle febri ardenti foglie di Valeriana, ma senza ragione: perche la valeriana augmenta piu tosto la febre per la sua calidità. è meglio a valerene ne' dolori del costato, & per prouocare l'orina, & i mesi alle Donne.

Virtu della Valeriana.

*Dell'Angelica. Cap. LIX.*

Angelica. Virtu dell'Angelica. Peite. Veleno.

L'Angelica vuole essere feminata in terra ben laurata, spesso zappata, & mediocrementemente adacquata.

La sua radice è eccellentissima contra la peste, & ogni sorte di veleno. Ciascuno, che ne terrà vn pezzetto in bocca, o che beuerà la mattina solamente due dita di vino, doue ella sia stata in fusa, non potrà

essere

essere infettato da cattiuo aere per quel giorno.

Le fogliè d'Angelica pestate con foglie di ruta, & mele, applicate in forma d'empialtro su i morsi de' cani rabbiosi, & de' serpenti, li guariscono.

Morsi di cani rabbiosi.

Poste su'l capo d'vn febricitante attirano tutto il caldo della febre.

Febre. Malic.

Portandosi adosso dell'Angelica, si farà fuori di pericolo d'essere amaliato, o fascinato.

*Del Cardo Santo. Cap. LX.*

IL Cardo sãto, o benedetto ricerca coltura cõforme all'Angelica. Vero è, che gli vuole essere feminato a luna crescente, nõ piu basso, che tre dita in terra. Ama molto la compagnia del formento.

Cardo santo.

Il Cardo santo, non hà minore virtù contra la peste, & ogni sorte di veleno dell'Angelica, sia preso per di dentro, o applicato di fuori. Quelli, che hanno la febre quartana, o altre febri, delle quali l'accesso comincia con freddo, guariscono, pigliando la mattina tre oncie di acqua di cardo benedetto, o della sua decottione, o il peso d'vno scudo della sua semenza poluerizata. Il medesimo rimedio, è buono per le pleurèse, & per li piccoli bambini epileptici. Cuocendosi in vino, quella decottione è buona per leuare i dolori delle rene, & colici, per fare morire i vermi, & per fare sudare.

Virtu del Cardo sãto.

Il cardo santo tanto secco, quanto verde preso per di dentro, o applicato per fuora, guarisce le vlcere maligne. & perciò ordinano i Medici, che si mischi nelle decottioni, & beuandè de gli affetti gallici.

*Della Scolopendra, o lingua di Ceruo.*

*Cap. LXI.*

LA Scolopendra vuole essere piantata in terra pietrosa, o ghiaiosa, che sia humettata da qualche ruscello corrente, & mancando questo, deue essere spesso adacquata. Non bisogna mai estirpare la sua radice, ma tagliare le sue foglie: perche non puo seminarli, perche non produce seme alcuno.

Scolopendra.

La sua decottione in vino bianco, serue molto a quelli, che hãno dura la milza, & che sono soggetti alla febre quartana.

Virtu della Scolopendra.

Della

Della *Betonica*.

## Cap. LXII.

Betonica.

**L**A *Betonica* si compiace d'essere feminata in terra humida, & fredda, & presso a qualche muraglia per hauerne l'ombra: perche non ama molto i raggi del sole.

Virtu della  
Betonica.

La decoctione della *betonica* fatta in vino bianco quieti i dolori delle renè, rompe i calcòli, & guarisce l'itericia. Le sue foglie pestate, & applicate in forma d'empiaastro saldano subitamente le piaghe della testa. Empiaastro fatto di foglie con grasso di porco fa supurare i foroncoli, & ogn'altra sorte d'aposteme. Le sue foglie pestate con vn pochetto di sale guariscono l'vlcere caue, & incancarite.

Della *Buglosa*, *Consolida grande*, & *Sanicula*, che è specie di *Consolida*. Cap. LXIII.

Buglosa.

**L**A *buglosa* vuole essere piantata in terra pietrosa, & secca, & non ricerca molta coltura.

Le sue foglie, & radici sono eccellentissime per consolidare le piaghe. onde si dice comunemente, che chi hà della *buglosa*, & della *sanicula*, fa le fiche al Chirurgo.

Consolida.

La *consolida grande* vienè in luoghi humidi, & hà virtù còforme alla *buglosa*, cioè di consolidare le piaghe, che è sì grande in ambedue, che mettendosi in vna pignatta, doue cuocia carne, foglie della *buglosa*, o *consolida grande*, i pezzi di carne fra loro diuisi si vniranno insieme. La radice di *consolida* disseccata, & posta in poluere è buona per mettere al budello de' fanciulli, quando è loro tra boccato, medesimamente per fermare il flusso di ventre. Empiaastro fatto di radice di *consolida grande* con farina di faua applicato su'l luogo, oue discende il budello a piccoli fanciulli, ci è vn potentissimo rimedio.

Sanicula.

La *Sanicula* ama terreno grasso, & doue il sole non batta molto. Nasce di suo seme, & radice. & hà virtù simile alla *buglosa*, & *consolida*, & principalmente a ristringere lo sputare di sangue, & a consolidare le piaghe interiori del corpo, doue non possono mettersi, ne taffe, ne vnguenti, se si fa beuanda spesso del succo della sua radice, & delle sue foglie.

Del *Chamedrio*, ouero *Querciuola*. Cap. LXIII.Chamedrio  
ò Querciuo  
ia.

**L**Chamedrio, ouero *Querciuola* è quella che i Latini dimadano *Scordio*. Nasce assai facilmente, & senza cura di coltiuarlo, pur

che

che sia piantata d'occhierti presi da suoi rami, & posti in terra humida, percioche, per crescere molto, egli ama sopra tutto d'essere piantato in luogo humido, & essere spesso adacquato. Ha virtù simile al *chamedrio* d'acqua contra il veleno, & la peste, & oltra di ciò la sua decoctione presa in benanda per certi giorni guarisce le febri terza ne, lieua le opilationi della milza, & fa orinare.

Virtu del  
chamedrio.Della *Toffilagine*, volgarmente detta *Farfara*.

## Cap. LXV.

**L**A *Toffilagine* deue essere piantata in luogo molto humido, & vuole essere adacquata spesso.

Toffiligini  
ò farfara.

Cresce all'intorno della sua radice vn musco biancastro, il quale se cogliete, & nettate diligentemente, poi lo inuilluppate in vna pezza di lino con vn pochetto di salnitro, & lo fate così cuocere qualche poco in lessia, & lo mettete dipoi a seccare al sole, hauerete vn'esca eccellentissima per fare del fuoco con pietra, & focile: perche è tanto facile a concipere il fuoco, che al primo colpo del focile ella s'allumerà.

Musco delle  
radici della  
toffiligine  
eccellentissi-  
mo per con-  
ciper fuoco  
dal focile.  
virtu della  
farfara.

Infra l'altre sue virtù ella è singolare per confortare i polmoni, & le parti pectorali, vñandosi in decoctione, o siropo, o oltramete, & massime mischiandouisi qualche cimetta d'hisoppo, & fichi.

Della *Peonia*, & *Veronica*. Cap. LXVI.

**L**A *Peonia* così maschio, come femina dimanda d'essere piantata, & feminata in terra secca, doue il sole habbia intera possanza.

Peonia, &  
veronica.  
virtu della  
peonia.  
Veronica.

Il suo seme appeso al collo, solo, o con scorza di quercia preserua dall'epilepsia, detta altrimenti il male di S. Gio.

La *Veronica*, detta *Abrotano* maschio, & la femina detta *Santolina*, vuole essere tanto feminata, quanto piantata nell'istessa qualità di terreno, che la *Peonia*.

Questa herba è molto cara per le sue virtù: perche il succo espreso delle iue foglie, ò l'acqua, che sene distilla, guarisce ogni sorte di piaghe così recenti, come inuecciate, & che è piu, l'vso frequente dell'acqua stillata della *Veronica* apporta perfetta sanatione a i Lazarosi: di che noi habbiamo ampio testimonio d'vn Re di Fràcia, che ne riceuè intera liberatione. & di qui è nato, che questa è chiamata anco herba de' Lazarosi.

Della

*Della Matrefilua. Cap. LXVII.*

Matrefilua.

**L**A Matrefilua, è quella, che si chiama in latino *Milium folis*, la quale viene meglio feminata, che piantata, & ama terreno secco, pietroso, & aprico molto.

Virtu della Matrefilua nella renella, &amp; calcoli

Il succo delle sue foglie, & il suo seme poluerizzato, & beuto con vino bianco, ha singolare virtù contra la renella, & calcoli.

*Della Perforata. Cap. LXVIII.*

Perforata.

**L**A Perforata ricerca coltura conforme alla Madrefilua.

Virtu sue.

Il succo delle sue foglie, & fiori, con solida le piaghe. Il suo seme beuto con vino bianco, libera dalla febre terzana. I suoi fiori sono principalmente in vso per fare vnguento da guarire le piaghe tali quale, è questo.

Balsamo fatto di Perforata.

Pigliate frutti d'olmo, fiori di Perforata, bottoni di rose, mettete ogni cosa insieme in vn fiasco di vetro, & esponetelo al sole, fin che vediate, che il tutto sia talmente consumato, che paia essere marcito, poi passate il tutto per vna pezza, & riseruate per l'vso.

*Dell'Iua artetica. Cap. LXX.*

Iua artetica.

**L**Iua artetica ama terreno sabbioniuo, & pietroso, & viè meglio piantata, che feminata.

Virtu dell'Iua.

L'herba intera bollita in hidromele guarisce la giallezza, o intericia, prouoca i mesi alle Donne. Fa orinare, & è vnica contra la gorta sciatica, presa tanto in beuanda, quanto applicata sù l'anche in forma d'empiaistro.

*Del Verbasco. Cap. LXX.*

Verbasco.

**L** Verbasco viene in ogni sorte di terreno, meglio nondimeno in terra pietrosa, & sabbioniuo, che altroue.

Virtu sue:

Il Verbasco tato le foglie, radici, fiori, quanto il seme, è singulare per rimettere a suo luogo il fondaméto caduto, & per questo rispetto le buone Donne fanno vn profumo con semenza, & fiore di Verbasco, fiori di camamilla, & maffici. Il tutto ben poluerizzato.

Il succo espresso della sua radice, innanzi che la getti il tigio, beuuta per quattro volte alla quantità d'vn dito con hipocrasso, o mal-

uasia

uasia al principio della febre quartana la caccia del tutto.

Il succo espresso tanto de' suoi fiori, quanto delle sue foglie applicato sù i porri, volaticheile netta totalmente. & perciò le Dame per leuare le crespughe, & altri vitij della faccia non trouano migliore rimedio del succo di verbasco. Le sue foglie pestate infra due pietre, & applicate in foggia d'empiaistro su'l piè delcauallo, che sarà stato inchiodato gli apportano vn repentino, & singolare alleggerimento del suo male.

*Della Mercorella. Cap. LXXI.*

**L**A Mercorella ama i terreni de' vignali per esserui feminata, & venirci in grande abbondanza senza molta cura di coltiuarla. Nondimeno si dee mirare a non seminarla nelle vigne, percioche il vino ne ritiene il sapore, & è spiaceuole da bere.

Mercorella

Il succo di mercorella beuto fa concipere, prouoca i mestruai alle donne, & le scarica delle secondine. La decoctione di mercorella rilascia il corpo presa in beuanda, o in christiero.

Virtu sue.

*De gli heboli. Cap. LXXII.*

**G**li heboli vengono meglio piantati, che seminati, & ricercano terra grassa ben acconcia, & in qualche modo humida.

Heboli.

Il succo espresso delle radici d'heboli beuto per certo tempo preserua dalle gorte. Il seme d'heboli ben lauato beuto alla quantità d'vna dramma con decoctione d'iuua artetica mitiga i dolori delle gorte, & gallici. Sene fa aneo vnguento pretioso per addolcire i medesimi dolori.

Virtu sue.

Pigliate succo di radice d'heboli, fiori di segala, buttiro fresco egual portione, mischiate il tutto insieme, & fatele consumare dentro vna pignatta di terra posta nel forno, & di questo vnguento fregate le parti dolenti.

Vnguento d'heboli.

*Dell'ortica. Cap. LXXIII.*

**Q**uanto all'ortica, non è bisogno di seminarla, ne piantarla, perche nasce ne gli horti piu che non si vorria. Tuttauia ella non è senza virtù grandi tanto la pungitiua, quanto la morta.

Ortica.

Le foglie, & principalmente le radici dell'ortica morta pestate, & messe nelle narici fermano il flusso del sangue pe'l naso. Altretanto opera il succo fregato al fronte.

ortica morta, &amp; sue virtutu.

Le



Ortica pun-  
gitua, &  
sue virtu.

Le foglie dell'ortica pungitiua pestate con vn poco di mirra applicate sù l'ombilico in forma d'empiafro hanno gran virtù a prouocare i mestri alle donne.

Il loro succo beuuto per certo tempo fa orinare & rompere il calcolo. Linimento preparato con foglie d'ortica, sale, & olio diffeso no le parti del corpo da ogni freddura, sia grande quanto si voglia, fregandosene il filo della schiena, & le piante de' piedi, & i polsi, similmente il succo d'ortica mischiato con vn poco d'unguento populeo applicato sù i polsi delle mani tempera il grande ardore della febre. Altrettanto fanno le foglie pestate, & mischiate con olio uoluto, o di papapero applicate sù i polsi. Il vapore della decoctione del seme d'ortica leua le ostruizioni del naso. Quelli, che hanno la tosse con gracchiamento grande non potrebbero trouare migliore remedio per sputare abbondantemente, che di pigliare con qualche uino rosso, o decoctione pettorale il peso di mezzo scudo di semenza d'ortica sottilmente poluerizzata. Bisogna offeruare anco questa virtù nell'ortica, che mettendosi in pignatta, doue cuocia carne, farà che la si cuocera piu tosto.

Ortica fa  
cuocere le  
carni piu  
presto.

*Della piantagine. Cap. LXXIIII.*

Piantagine

virtu suc.

Nelle scotature.

**N**ON accade a curarsi molto di seminare piantagine, & che ella cresce p tutto, nondimeno deue essere apprezzata p le sue virtu. Il succo espresso delle radici, o foglie di piantagine, beuuto due hore inàzi all'acceso alla quantità di due dita, alleggerisce le febri terzane. Le foglie di piantagine pestate con bianchi d'oua guariscono le scotature. Empiafro fatto di succo di piantagine, bianco e' uono, & bolarminio applicato sù l'froete, ristringe il flusso del sangue pel naso.

*Della parietaria, detta altrimenti Vetriola.*

*Cap. LXXV.*

Parietaria.

virtu suc.

**L**A Parietaria non dimanda alcuna cura ne coltiuatione, perche nasce, & moltiplica da se stessa sopra le muraglie. Empiafro fatto di parietaria, & grasso di bue o di capra, è singolare rimedio per le gotte, & cadute. Le foglie della parietaria fricassate con buttiro fresco, o grasso di capone messi in forma d'empiafro sù l' ventre, mitigano i dolori colici.

Il succo mischiato in pari quantità con uino bianco, & oglio d'aniadole dolce recente, alleggerisce i dolori della pietra. Empiafro fatto di parietaria verde pestata cō midolla di pane, oglio di giglio fatto, o di camamilla, risolue l'aposteme, che vengono alle mammelle.

Della

*Della Nicotiana. Cap. LXXVI.*

**Q**UANTUNQUE la Nicotiana sia da poco tempo in qua stata conosciuta in Francia, nondimeno tiene meritamente il primo luogo fra l'herbe medicinali, per le sue virtu singularissime, & quasi diuine, quali potrete intendere qui di sotto. Della quale, perche nessuno di quelli, si antichi, come moderni, che hanno scritto della natura delle piante, ha fatto mentione, io ne ho voluto sapere la intera historia da vn mio signore, primo autore, inuentore, & portatore di questa herba in Francia, per ridurla in scritto, per liberare di suspensione coloro, che ne hanno uditto ragionare, ma non conoscono l'herba, ne i suoi virtuosi effetti.

Questa herba è chiamata Nicotiana dal nome di quello, che ne ha dato la prima cognitione in questo Regno, si come molte piante portano ancora il nome d'alcuni Greci & Romani, i quali sendo in paesi stranieri per seruitio delle loro Republiche, hanno introdotto ne loro paesi molte piante, di cui non si hauea notizia.

Alcuni la chiamano herba della Reina madre, perche fu mandata primieramente alla Reina madre, come intenderete hor hora, da quel signore, che n'è stato il primo inuentore, & doppo data da lei a molti per coltiuare in questo paese.

Altri l'adimandano herba del gran Priore, perche il detto signore l'ha fatta moltiplicare in Francia piu d'alcun altro, in tanta stima haueua egli i suoi diuini effetti. Molte anco le hanno attribuito il nome di Petum, che per il vero è nome proprio dell'herba uenuta da quelli del paese, dal quale ella è uenuta. Nondimeno è meglio a chiamarla Nicotiana dal nome del primo, che l'ha mandata in Francia, per renderli quell'honore, che merita, haueudo arricchito il nostro paese d'vn'herba tanto singolare. Questo è, quanto al nome. Intendete hora l'historya intera.

Maestro Giouanni Nicot, Consigliero del Re, sendo Ambasciatore di sua Maestà nel regno di Portogallo l'anno 1578. 59. & 60. andò vn giorno a vedere i giardini del Re di Portogallo. Vn gentil-homo, custode di detti giardini, gli donò quest'herba, piata straniera portata dalla Florida. Hauendola il detto Signore Nicot fatta al- leuare in vn suo giardino, doue ella era moltiplicata grandemente, fu auuertito vn dì da vn de' suoi paggi, che vn giouane parente d'esso paggio hauea messo per proua della detta herba pestata, & del suo succo insieme sopra vn'ulcere, ch'egli hauea sopra vna gota pres-

Nicotiana  
principalissima fra le  
herbe medicinali.

Perche si di-  
manda Ni-  
cotiana.

Herba del-  
la Reina.

Herba del  
gran Priore.

Monsignor  
Nicot Am-  
basciatore  
del Re in  
Portogallo.

Esperienza  
dell'herba  
sopra vn Ca-  
cero.

fo del

Esperienza  
per le ferite

Città di Li-  
sbona.  
L'herba del  
l'Ambascia-  
tore.

Esperienza  
allulcere in  
uecchiata.

Esperienza  
alle brozze  
& scroffatu-  
re della car-  
ne.

Esperienza  
nelle scroff-  
sole.

In questo  
proposito  
non è da pas-  
sare con silen-  
zio la virtu  
di unamen-  
te attri-  
buita a i Re-  
vnti di Frà-  
cia del gua-  
rire le scroff-  
sole, quan-  
do confessi,  
& commu-  
nicati ne di-  
delle feste  
solenni toc-  
cano con le  
mani la go-  
la di coloro  
i quali da

Medici sono presentati al Re per indisposti veramente di questo male di scroffole, onde si vede annualmente grandissimo concorso di persone in Francia, venuti apposta per farsi toccare le scroffole dal Re ne giorni deputati, con felice, & mirabile successo dell'intera sanatione, il che io ho molte volte veduto in fatto proprio.

fo del naso fatto d'vn noli me tangere, che s'attaccava di già alle cartilagini, & che ne riceua marauiglioso giouamento. Per questa causa il detto Signore Nicot fece venire innanzi a se il giouane amala- to, & hauendogli fatto continuare l'applicazione di quest'herba per otto, o dieci giorni, questo cancaro rimase del tutto estinto. Et mentre si faceuano queste cose, egli l'hausa mandato molte volte da vn medico del Re di Portogallo de' piu famosi, per osseruare il progresso de' gli effetti della Nicotiana. Et hauendoglielo mandato al fine de' sudetti dieci giorni, quel Medico vedendo il viso del giouane, assicurò, che il cancaro era morto, si come inuerità il giouane non se ne riferenti piu mai.

Alcun tempo dipoi vn cuoto del sudetto signore Ambasciatore, essendosi poco meno che tagliato tutto il polso d'vna mano con vn coltello grande da cucina, il Maestro di casa del Signore Ambasciatore ricorse alla Nicotiana, & gliene fece continuare cinque, o sei apparecchi per medicarlene, & fu guarito. Da là innanzi quest'herba cominciò a essere molto nominata per la Città di Lisbona, doue allhora si trouaua la corte del Re di Portogallo, & si predicauano le sue virtù, & cominciarono quei popoli a chiamarla l'herba dell'Ambasciatore.

Venne qualche giorno dipoi vn gentil'huomo di fuori, padre d'vno de' paggi del Signore Ambasciatore, il quale era trauagliato da vn'ulcere in vna gamba inuecchiata di due anni, & dimando della sua herba al Signore Ambasciatore, & vlandosene della maniera sopradetta in capo di dieci, o di dodici giorni fu guarito. Per il che l'herba augumento poi anco in riputatione, di maniera che molti con- trauano da tutte le bande per hauere di quest'herba. Et infra gli altri vna Donna, che hauea il viso tutto coperto d'vna grande inecchitura radicata, come d'vna mascara, alla quale l'Ambasciatore fece dare dell'herba, & mostrare il modo d'vsarla, & in capo d'otto, o dieci giorni questa Donna fu sanata interamente, & si venne a presentare all'Ambasciatore mostrandogli la sua sanatione.

Venne anco vn Capitano a presentargli vn suo figliuolo infermo di scroffole per mandarlo in Francia a toccare dal Re, in cui fu fatta proua della detta herba, & cominciò infra pochi di a mostrare gran segni di sanatione, & fu finalmente guarito delle scroffole.

Vedendo

Vedendo il detto Signore Ambasciatore, così gràdi effetti di questa herba, & hauendo v'dito che la q. Madama di Montigni morì in San Germano in ais d'vn'ulcere in vna mammella, che s'era cōuertita in cancaro, al quale non si trouò mai rimedio, & parimente, che la Cōtessa di Ruffe hauea cercato tutti i famosi medici di questo Regno per guardia d'vn'incrostatura, ch'ella hauea al viso, i quali non haueano potuto rimediargli, s'imaginò di comunicar questa herba in Francia, & ne mandò al Re Francesco secondo, & alla Reina madre, & a molti signori della Corte, cò la maniera di gouernarla & applicarla a i sopranarrati mali: si come egli hauea prouato per esperienza: & massimamente ne mandò a Monsignore di Giarnacoco Governatore della Rocella, cò il quale l'Ambasciatore hauea corrispondenza per seruitio del Re. Il qual signore di Giarnacoco gli disse vn giorno alla tauola della Reina, che hauea fatto distillare della detta herba, & fatto bere dell'acqua di essa, mischiata con acqua d'eustrasia a vn almatico, che era guarito.

Quest'herba ha il fusto grosso, barbuto, & vischioso, la foglia larga, & longa, barbata, & vischiosa. Fa i branchi di mezzo piede in mezzo piede, & lussuria molto in foglie, & monta in alto quattro, & cinque piedi. Ne' paesi caldi ella è noue, o dieci mesi dell'anno carica in vn istesso tempo di foglie, fiori, & siliqui, o bacelli pieni di semimaturi, che è quando sono fatti neri, & di acerbi, che è quando sono ancora verdi. Ella getta molto per il pedone, & si riuoua per quantità di getti, & rampolli da traspiantare, & nondimeno il seme è il piu piccolo del mondo, & le radici sono filetti piccoli, & delicati.

Ricerca la Nicotiana terreno grasso ben rimutato, & in questo paese freddo ben letamato, cioè in terreno, in cui il letame sia stato così bene incorporato, che il tutto sia conuertito in terra, & non paria piu letame.

Ella vuole il sole di mezzo dì, & vna muraglia a ridosso per difesa della Tramontana, & le riuerberi il calore del sole, & vuole essere guardata dall'agitazione de' venti per la sua debilità & altezza.

Ella viene meglio sendo spesso adacquata, & gioisce dell'acqua quando il tempo va vn poco secco.

Ella teme il freddo. Et per conseruargla, acciò non muora d'inverno, bisogna tenerla, ò nelle canoue serrate benissimo tutti i spiragli, ouero farle albergo a proposito ne' medesimi horti, ouero inuolarla in stuoze doppie, & coprirla in pendete dalla sua muraglia con vn bonissimo coperto di canne, & quando splende il sole di mezzo giorno aprirle la porta del tabernacolo.

Come la nicotiana sia comunicata in Fràcia.

Acqua distillata della Nicotiana, guarisce gli almatici. Figura della Nicotiana.

Terreno a proposito per la Nicotiana.

Il sole buono alla Nicotiana. Adacquare la Nicotiana. Governare la Nicotiana de inuerno.

Seminare  
la Nicotiana.

Traspiantare  
la Nicotiana.

Tempo di  
seminare la  
Nicotiana.  
Virtù della  
Nicotiana.  
Contra cà-  
eari piaghe,  
ulcere, can-  
crene.

Profumo  
della Nico-  
tiana, per fa-  
re vomitare  
colere, & vi-  
scosita.

Nicotiana  
a proposito  
per guarire  
la hidropes-  
ia.

Unguento  
della Nico-  
tiana.

Per seminarla bisogna fare vn buco in terra col dito di tal profondità quale è la longhezza del dito. Poi gettate dentro qsto buco quaranta, ò cinquanta grani del suo seme, & ricoprire il buco, perché egli è così minuto, che non mettendosi, che tre, o quattro grani la terra li soffocaria: Et sendo tempo secco, bisogna adacquare leggermente il luogo per quindici di dipoi. Può anco seminarla al modo; che si fa la lattuca, & altre herbe tali.

Et quando l'herba sarà solletata da terra, conciosia, che ciascun seme haurà prodotto il suo tigio, & i piccoli filetti delle radici sono auuilupati l'vn con l'altro, bisogna fare vna concavità in terra all'intorno della pianta, & leuare la terra, & tutto quel che viene, & gettarlo dentro vn secchio d'acqua, accioche la terra si separi, & i filetti soprano uotino nell'acqua, & così li piglierete senza romperli l'vn dopo l'altro, & inuilerete ciascun filetto in terra della sua matrice, & le traspiantarete appresso della sudetta muraglia tre piedi lontano da quella in distanza di quattro piedi l'vno dall'altro: & se il terreno presso questa muraglia non è sì buono, come ricerca il bisogno, lo preparerete, acconcianolo del modo, che si è detto, & foccorrete i tigi traspiantati con adacquarli spesso.

Il tempo di seminarla è a mezo Aprile, o al principio p il più tosto. Quanto alle sue virtù, ella guarisce i cancri, tutte le piaghe, & ulcere vecchie, & incanarite, ferite, fuoco seluatico, rispile, brozze aperte quanto si vogliono maligne, pestando foglie di quest'herba in mortajo, & applicando quella materia, & succo sopra il male, & astenendosi da i cibi salati, agri, speciarie, & da vini grandi, ò poco temperati.

La foglia secca all'ombra appesa a vn solaro, non al sole, ne al vento, ne al fuoco, & posta ad abbruciarè sopra vno scaldaleto, o focara, pigliandose il fumo per la bocca con vn imbottatore con la testa ben coperta fa vlcere per la bocca si gran quantità d'acqua vischiosa, & stemmatica, che il corpo ne rimane estenuato, come da vn molto longo digiuno, & da questo credono alcuni, che l'hidropesia principiante, ma non formata, si guarirebbe con questo profumo.

Se ne fa ogni dì vnguento cò altri ingredienti per portare quà, & là, ma questo semplice solo, & applicato, come hauemo detto, è di maggiore efficacia. Nondimeno sene può preparare vn'unguento, che è singolarissimo per incarnare, & consolidare ogni sorte di piaga. La maniera di cui è tale.

Pigliate vna libra di foglie fresche della Nicotiana, pestatele, & mettetele con cera nuoua, pecc, ragia, & oglio commune, di ciascuna

tre

tre oncie. Fate bollire il tutto insieme tanto, che il succo della Nicotiana resti consumato. All' hora aggongeteui tre oncie di trementina di Venetia, passate, & spremete ogni cosa per vna pezza, & vsatene.

Ecco l'istoria vera della Nicotiana, che è piaciuto a Monfignore di Nicot, Consigliere del Re, primo autore, & inuettore di quest'herba, comunicarmi, anzi darmela in scritto, per farne parte a i lettori, al qual Signore vi prego di rendere gratie con quell'affetto, con che io mi terrò in ogni tempo obligato a S. Signoria, per vn favore tale, che ho riceuuto da lui.

## Del compartimento, o giardino de' fiori.

*Il profitto, et piacere, che apporta il giardino de' fiori.*

Cap.

LXVII.

La parte piu grata, & di maggior recreatione nella maffaria Fracese è il giardino da fiori, tanto per la recreatione del signore patrone del luogo, quanto ancora per beneficio dell'Api. Questa è cosa lodeuolissima, & molto gratiosa a vedere dalle finestre molti campi di terra ben coltiuata, tanto in pratarie, quanto in altri vsi, & foggie, & terre lauorate del modo, che hauemo proposto di sopra, ma è ancora altrettanto diletteuole a vedere d'appresso quel miscuglio di varij fiori, d'herbe & cespugli di cose tanto odorifere, che gli odori istessi non saprebbono far d'auantaggio, quando il signore del luogo dopò, che il sole lenate ha percosso sopra la rugiada chiara, & imperlata ode la piaceuole musica, & susurre dell'Api, che raccogliendola gratiosamente riempiono l'aere d'ogni dolcezza, & soauità, le pianrate, & spalliere del gratioso thimo, melissa, rosmarino, maiorana, abrotano maschio, & femina, herbastella, & altre herbe odorifere. L'aspetto delle quali non può se no arrecare grandissima recreatione all'animo.

Giardino  
da fiori.

*Il sito, disposizione, & coltiuatione del giardino da compartimenti.*

Cap. LXVIII

Il giardino da compartimeti, come è stato dichiararo di sopra, deve essere collocato a lato dell'orto, separato però da esso da vn viale, & anco da vna siepe viuua, che habbia tre entrate, il terreno del quale ha da essere della medesima bontà, & riceuerà pari coltura, come l'orto. Et, si come l'orto è stato circondato di pergolati, così il giardino da compartimenti sarà circondato di cannucciate, & cer-

Giardino  
da compartimenti.

L 2 chiate

chiate fatte, & accommodate di gelsomino, rosmarino, buffo, ginepro, abrotano, sauiua, cedro, rosari, & altre singolarità piantate primieramente, & curate secondo la natura di ciascuna sorte, poi messe per ordine con pali, & perriche di salice, o di ginepro in forma di tribune, loggie, cupole, & volti.

**Viale.** I viali deuoono essere coperti, & seminati di sabbia delicata ben battuta, o di poluere di marmo, o delle piu delicate tagliature di pietre viuue, & altre, che si tagliano, il tutto bene ristrettamente, & unitamente spianato, & premuto con vn maglio grande a posita fatto.

*La dispositione dell'herbe, & fiori de' compartimenti.*  
**Cap. LXXIX.**

**Giardino da ghirlande, corone, & ferti.**  
Il giardino da compartimenti per mezzo d'vn vial largo sei piedi sarà d'uiso in due parti eguali, l'vna conterrà l'herbe, & fiori dedicati a corone, ferte, ghirlande, & mazzuoli, come viole mamole, viole bianche, gialle, rosse, & mischiate, garoffani gialli grandi, superpette, margarite, garoffani cremesini, bianchi, & mischiati, fiori d'ogni mese, lillio coquallio, gigli, iacinti, narcisi, acanto, iride, gelosia, anemone di piu sorte, artemisia, & altri simili, & questo potrà chiamarsi il giardino delle corone, & ghirlande. L'altra parte conterrà tutte l'altre herbe odorifere, o che non infiorano, o se pur producono fiori, quei tali fiori non si mettono soli nelle ghirlande, ma con l'herba loro intera. come abrotano, assentio, marricaria, rosmarino, gelsomino, maiorana, menta, mentastro, polioro, costo, hisopo, lauanda, basilico, saluia, timbra, o fatureia, ruta, tanacetio, thimo, cananilla, arthemisia, maiorana bastarda, herba gatta, melissa, o citronella, cresta di gallo, aneti, marrubio, & altre simili. & potrà questo chiamarsi il giardino dell'herbe odorifere.

**Giardino dalle herbe odorifere.**  
**Dispositio- ne delle herbe odorifere.**  
L'herbe odorifere, & i fiori da ferti, & corone saranno disposte per colle, ouero per quadri di pari grandezza, & larghezza di quelle dell'horto, con alcuni siti, per sedili, & per laberinti per contento, & recreatione dell'occhio. La maggior parte delle quali herbe, co' tutto, che naturalmente di loro spontaneo moto crescano senza fatica, ne trauaglio del giardiniero, & massime l'herbe da ghirlande, no' dimeno quelle che riceuono coltura, saranno seminate, piantate, raspiantate, colte, & conseruate non altramente, che l'herbe da minestre. Bisognerà nondimeno hauere rispetto alla proprietá della natura di ciascuna, come sarà dichiarato qui sotto nella descriptione particolare d'alcune.

Dell'

*Dell'herbe per le ghirlande, & ferti in particolare, & prima delle viole di Marzo, dette Viole mamole. C. LXXX.*

**Viole di Marzo.**  
La Viola di Marzo tato semplice quãto doppia deue essere piantata di sua pianta in terra ben ingrassata, & vagata alla profondità d'vn piede innãzi le calde di Marzo: & volendola seminare, potrà farsi in Autunno, & primavera. Soprattutto non bisogna piantare, seminare queste viole ogn'anno in vn medesimo luogo, altrimenti produrranno vn fiore pallido, & di poco odore. Farete, che vna medesima viola riterrà il colore di tutte l'altre, cioe' bianco pallido, giallo, & vermiglio, mischiando insieme i semi di tutte, serrate in pezza di lino, & mettendole cosi in terreno ben letamato.

La viola dee coglierli la mattina innãzi al leuare del sole in tempo non piovoso, volendosi che ritenga la virtú, & l'odore.

I fiori delle viole mamole applicate su'l fronte fanno cessare il dolore di capo, che prede d'hauer beuuto troppo, & fanno dormire.

Chi haurá riceuuto qualche percossa su'l capo, non farà sfordito in alcun modo, ne haurá altro inconueniente piu grande, se subito doppo essere stato percosso beuerá succo di fiori di viole pestate, & continuerá questa beuanda qualche tempo.

*Delle viole, & garoffani bianchi, gialli, & rossi.*

**Cap. LXXXI.**

**Viole bianche, gialle, & rosse.**  
Le Viole, & garoffani bianchi, gialli, & rossi, ricercano simile coltura, che le viole porporee di Marzo, & vengono meglio cõtra alle muraglie, & ruine vecchie, che coltivate, & piantate ne' giardini, & massime i gialli.

Il seme de garoffani pestato, & beuuto con vino bianco è singolarè per prouocare i mestruu alle Donne, & per fare partorire quelle che sono in trauaglio del parto.

*Delle Margarite, o Pasquette deto anco Cerinthes.*

**Cap. LXXXII.**

**Margarite.**  
Non bisogna seminare le margarite, ma piantarle del medesimo modo, che le viole di Marzo.

Le margarite pestate co' arthemisia risoluono le scroffole Empiastro fatto di margarite è buono p la paralitia, & ogni sorte di gorte.

Per le ferte nelle parti pettorali, nelle quali non si può mettere taste, è buono a' regolare subito beuanda fatta di margarite pestate.

L 3 Gelosia,

Viole di Marzo.

Fare le viole di varij colori.

Cogliere le viole, vnto de viole.

Percossa su'l capo.

Viole bianche, gialle, &amp; rosse.

Virtu loro.

Margarite.

Virtu loro cõtra la paralitia, e gorte.

*Gelosia, ouero fiore d' Amore. Cap. LXXXIII.*

Gelofia.

**L**A gelofia ricrea piu le perfone per il bel colore, che per l'odore, perche non ha odore alcuno. Nondimeno chi vorrà hauere ne' fuoi giardini, farà bono a piatarla i logi secco, & fabbioniuo. Il fuo fiore beuto in brodo restringe il flufo di corpo, i meftrua, & fiori bianchi delle donne. Ferma lo fputare del fanguè, maflimamènte fendoci qualche vena rota ne' polmoni, o nelle parti pettorali.

Il fuo fiore infuso in acqua, o in vino bianco lo fpario d'vn hora rende colore di vino roffo, di cui altri può valerfi a ingannare i febricitanti, che non pollono attenerfi dal vino.

*Di certi garoffanetti di cinque foglie coloriti diuerfamente. Cap. LXXXIIII.*

**Q**uefti garoffanetti ricercano terra graffa, & ben acconcia. I loro fiori mifchiati con farina di formento fanno vn boniffimo empiastro per le gratature, & altre forti di rognà.

*De' Garoffani ueri. Cap. LXXXV.*

**I** Garoffani fi feminano chiari, ma il piu fpeffo fi piantano di radice, o di rampolle tirati dalla pianta.

La radice deue piantarfi al principio d'Autunno in terra be graffa pofta in vafi di terra, acciò che pollano metterfi a coperto d'inuerno per il pericolo de' geli. Venuta l'eftate innanzi, che la pianta grande habbia gettato i fuoi bottoni, fene potràno tirare molte piccolee rampolle all'intorno del piede, per popolarne vn quadro, & farne piante nuoue.

Si darà odore de' chiodi di garoffani a i garoffani, applicando alla radice loro vn chiodo di garoffano battuto. Similmènte renderàfi i loro fiori belli, larghi, piu grati, & odoriferi, mondàdofi fpeffo le loro foglie, vāgandofi, & adacquādofi curiosamènte il loro terreno.

I fiori di garoffani, maflime le radici loro fono valorofiffime cōtra la pefte. Et per quefta cagione gli huomini auueduti in tempo di pefte fanno confexua, o aceto di fiori di garoffani per preferuarfi dall'aere cattiuo.

*Garoffani gialli grandi. Cap. LXXXVI.*

**I** Garoffani gialli grandi, con tutto, che non ricufino alcū terreno nondimeno fe li piantate di fua pianta, o rami, o feminate in terra graffa, & ben letamata al principio di Luglio, crefceranno a tātā al

tezza,

Sua Virtù a i fiori bianchi delle donne.

A tingere l'acqua di colore di vino.

Garoffanetti di cinque foglie deciti fellette. Virtù loro.

Garoffani ueri.

Garoffani d'odore di chiodi di garoffano. Far venire belli i garoffani. Virtù de garoffani.

Garoffani gialli grandi.

tezza, che degenereranno quali in arbore, & getteranno molti rami dal fufo a guifa d'arbore, o virgulto, & del medefimo modo produrrà fiori durabili fino d'inuerno.

Chi farà curiofo della fanità, non farà vago di fentire l'odore di quefti garoffani: perche eccita dolore di capo, & ftordimento, & da occasione di male caduco, & specialmènte fi è irouato (cofa anco piu pericolofa) per esperienza, che generano cattiuo aere, onde i Medici fopra ogni cofa prohibifcono d'odorarli in tempo di pefte.

*Dell'Iride. Cap. LXXXVII.*

**L**'Iride vuole eflere piantata di piante recenti nel mefe di Marzo fino a Aprile, ne mai feminata, ne ricerca molta coltiuatione. I fuoi fiori fono differenti in quefto, da quelli del fiore d'ogni mefe: perche quefti s'aprono allo fplendore del foie, & quelli fi ferrano, & fi aprono folamente in tempo freddo, & humido.

Le fue radici deuono eflere fcanate di terra al principio di prima uera per eflere di buon odore, poi feccate all'ombra del foie. Alcuni per leuare quell'humidità fuperflua, che li fa foprapofta a eflere roffi da vermi tanto dentro, quanto fuori di terra, li fanno ftare a molle in leflia, poi li feccano, & così fe ne feruono per dare buon odore a i pannilini, & alle veftimenta.

Il fucco di radice d'Iride pofto in chriftiero mitiga il dolore della gotta fciatica.

La radice d'Iride difeccata, & meffa in poluere, netta, & fa confolidare le vlcere caue, & fordide.

Il fucco della radice d'Iride prefo per bocca molte volte euacua l'acqua de gli hidropici, & maflime pigliandofi mifchiato con giallo d'ouo mezo cotto.

*De Gigli. Cap. LXXXVIII.*

**N**el mefe d'Ottobre, & di Nouembre, deuono eflere piantati i gigli in terra graffa, & ben vangata. Porrà darfi, che colore fi vorrà, a gigli, fe prima di piantarli, fi macererà la loro radice in quella forte di colore che piacerà, adacquandofi poi la radice piātata del lo ifteffo licore. Et di quefta maniera fi dice, che i fiori de' gigli fi producono roffi, & purpurei, fe la radice loro, innanzi, che efler piātata, è infufa in feccia di vino roffo, o in cinaprio difteperato, adacquandofi poi la radice della medefima feccia. ouero, quando il giglio ha il fiore nel mefe di Giugno, bifogna pigliarne dieci, o dodici piāte, legarle infieme, & attaccarle al fumo: perche getteranno piccole

Generano mal di tefta Cattiuo aere. Mal caduco Non e bene a odorarli maflimè in tempo di pefte. Iride.

Cogliere le fue radici per mettere ne panini.

Virtù dell'Iride. Alle fciatiche. Alle vlcere. All'hidropifia.

Gigli. Fare i gigli d'ogni colore.

radici simili all'aglio seluarico. Et, quando sarà venuto il tempo di piantarle, che è il mese di Febrero, metrete in infusione esse piante in feccia di vino nero fin ch'esse siano ben tinte, & habbiano colore rosso, quando le cauerete fuori, poi piantatele in fosse ben ordinate, & adacquatele sufficientemente della detta feccia. Del qual modo i gigli nasceranno purpurei. Voi haurete similmente de' gigli freschi tutto l'anno, cogliendoli innanzi, che siano aperti, & serrandoli in qualche fiasco di vetro, o altro vaso benissimo otturato, acciò non vi penetri aere, ouero serrateli in qualche vaso fatto di legno di quercia bene impecciato, acciò che l'acqua non possa penetrarui, & affondate il vaso in vn pozzo, o cisterna, o acqua corrente. & così si conserueranno freschi tutto l'anno. & se vorrete durando l'anno qualche volta vfarne, metteteli al sole, acciò che per il calore del sole possano aprirsi. & per fare che i gigli portino fiori in diuersi tempi, quando voi planterete le loro radici, planterete l'vne due dita dentro terra, altre otto, & altre quattro, & haurete longamente de' gigli.

Empiastro fatto di cipolla di gigli, grasso di porco, & oglio di camamilla fa maturare i carboni.

Vnguento fatto di cipolla di gigli, oglio d'amandole amare, & cera bianca ha singolare virtù per polire, & nettare la faccia, & leuare le crespe del viso alle donne.

Acqua stillata per lambicco de' fiori di gigli, leua le crespe dal viso, & apporta vna bianchezza incredibile su la carne.

La cipolla di gigli bollita, o cotta fra le ceneri calde & pestata co' oglio d'oliuo, è singolare rimedio contra ogni sorte di scortature, & di fuoco, quanto d'acqua.

La cipolla di gigli cotta con agli, & pestata con feccia di vino rosso rende il colore netto alle Donne, che sono mal colorite dopo il parto, se di questa mistura si fregano il viso la sera, & lo lauano la mattina con acqua d'orzo.

*Menues pensees. Possono facilmente essere quelle viole, che per haere una foglia porporea, et un'altra bianca striata di colore scuro si dimandano vulgarmente viole zoppe.* Cap. LXXXIX.

Queste dette anco altrimente herba della Trinità, si piantano di primavera, & producono fiori durabili fino all'Autunno, & anco fino all'interno, pur che siano adacquate spesso, & coltivate diligentemente. Le foglie loro prese per bocca, o applicate di fuori, sono eccellenti per glutinare le piaghe.

Conseruare i gigli freschi tutto l'anno.

Virtù de gigli.

A maturare i carboni.  
A fare bella la faccia.  
A far bianca la carne.

A tutte le scortature.

A fare colorite le donne.

Viole zoppe.

Virtù loro. Alle piaghe.

Le

Le foglie loro disseccate, & poste in poluere, beutte con vino rosso alla quantità di mezzo cucchiario, hanno gran virtù per ristringere il budello uscito fuori.

*Dell'herbe odorifere in particolare, & prima del Basilico.* Cap. XC.

Trattando del basilico, si semina d'Aprile, & Maggio in terra grassa, & viene di subito, se incontinente doppo essere stato seminato, & adacquato d'acqua vn poco calda. Può seminarfi anco d'Autunno, & il seme si vuole immolare in aceto, del quale s'egli è adacquato per poco che sia, verrà in rami.

Se lo seminate in terra secca, & esposta al Sole, subito si muterà in serpillio, o in crescione.

Doppo che egli è seminato, bisogna strascinarui sopra qualche rotolo per consolidarlo: pche se la terra resta solleuata, il seme si corromperà facilmente. Bisogna adacquarlo su' il mezzo giorno al contrario dell'altre herbe, che vogliono essere adacquate la sera, o la mattina.

Per farlo venire grande, è buono curarlo spesso con le dita, non con instromento di ferro.

Si dice vna cosa marauigliosa del basilico, che cresce più bello, & più alto, seminandosi con maledittioni, & ingiurie, oltre che è odio grandissimo fra l'eletto, o ambrà, & il basilico, percioche in luogo che l'ambrà co' il tatto suo attira a se ogni sorte di paglie, ella caccia longi da se le foglie, & il tiglio del basilico.

Quelli, che patiscono male di capo, o che temono d'esserne molestati, detrono fuggire totalmente l'odore del basilico, perche l'odore suo genera doglia, & grauezza di capo, & ancora fa nascere qualche volta de' vermetti nel ceruello simili a gli scorpioni. il che noi leggiamo essere auuenuto a tempo nostro a vn' Italiano, come attesta M. I. Houlier Dottore in medicina al principio della sua pratica, alquale lo spesso odorare del basilico ingenerò vno Scorpione nel ceruello, che gli apportaua vehementissimi dolori di capo, & finalmente la morte. La più grã virtù, che potria hauer quest'herba è, che la dona, che tormeta a partorire, se tiene in mano vna radice di basilico con vna piuma di rodinella, infanterà subito senza dolore.

*Della Ruta.* Cap. XC.I.

Quest'herba non ama punto i luoghi humidi, ne freddi, ne in grassati di molto stabbio, ma secchi, & caldi senza vento, a cagione di che durado l'inverno bisogna coprirli di cenere, pche per la calidità naturale della cenere ella resiste al freddo. Può seminarfi

Al budello uscito.

Basilico.

Maledittioni giouano al basilico.

L'odore del basilico genera dolore, & anche degli scorpioni nel capo. M. I. Houlier. virtù del basilico a facilitare il parto delle donne.

Ruta.

la



Modo di coltivarla

Notate Dō ne effetti mirabili della ruta. Per farla venire bella.

Maledizioni in piantarla. Ruta amica del fico inimica della cicuta.

Virtù della Ruta.

Contra la peste veneni Antidoto di Mitridatico. Deue piantarsi presso alle stalle, & habitazione de gli animali contra le bischie &c.

Ruta ottima in tempo di peste. Virtù della ruta in beneficio di chi hauesse mangiato herbe venenose.

la Ruta di Marzo, Agosto, & Settembre, quantunque ella venga meglio piantata di radice, o di branca. Quando inuecchia, degenera in legno, per il che bisogna due volte l'anno tagliarle il rigio fino alla radice per rinouarle la sua giouentù: ne bisogna (se è possibile) permettere ch'ella fiorisca, perche fiorendo si secca piu tosto. Si dicono cose mirabili di quest'herba, che, se la Donna, che haurà viuuto male del suo corpo, o che haurà il suo mestruo, tocca questa pianta, o se le auicina quanto si voglia poco, ella muore incontinente.

A fare che la ruta venga bella, & habbia odore piu grato, bisogna piantarla sotto lombra d'un fico, o inestarla nella scorza di fico, perche la tepidità, & dolcezza del fico tempera l'acrimonia della ruta. Si dice anchora, che la Ruta verrà più bella siccandosi le sue brache in vna faua, o cipolla, & così piantandosi. Dice si parimente, che la ruta cresce piu bella, se piantandola, ò seminandola si v'fano maledizioni, & ingiurie. Hora, quanto più la ruta è amica del fico, altrettanto è ella nimica della cicuta, & perciò quando i giardinieri vogliono cauare la cicuta per timore di non ferirsi le mani, se li fregano di succo di ruta.

La ruta ha singularissima virtù contra ogni sorte di veleno, & leggiamo che il Re Mitridato hauea v'sanza d'adopere d'un antidoto fatto di venti foglie di ruta, due fichi secchi, & due noci vecchie con vn pochetto di sale per preseruari contra tutte le sorti di veleni. & per questa cagione deue piantarsi ne' giardini, & presso le stalle delle pecore, pollami, & altri animali gran quantità di ruta, perche i serpenti, bischie, & altre bestie venenose non si auicinano più alla ruta di quel che l'ombra sua s'allarga. Si tiene similmente per cosa spementata, che, per scacciare le Donnole, & foine de' pollai, & colombe, non c'è cosa migliore, che di mettere alla loro entrata, o all'intorno quantità di ruta, & ancora che per liberare qualche luogo de' pulci, ò cimici è buono adacquare il luogo di acqua sparfa con vn ramo di ruta.

In tempo di peste non c'è meglio, che d'auicinare la ruta al naso, come vediamo fare ordinariamente a molte persone, perche la sua acrimonia caufa vn ardore, & escoriatione dentro la parte doue ella tocca. Nondimeno, per attirare il veleno d'un carbone, o foroncolo pestilential, niente è di maggior valore che d'applicarui sopra empiastrò di foglie di ruta pestata con liuento, grasso di porco, cipolla, fichi, calce viuua, sapone, cantaridi, & vn poco di teriaca.

Chi haurà mangiato cicuta, cerusa, mandragora, papauero nero, o qualche altre herbe, che per la loro gran frigidità fanno le persone

ador.

adormentate, & stupide, per liberarsi da questo, bisogna inghiottire succo di ruta, o vino, nel quale ella habbia bollito.

Acqua di ruta stillata in equal parte di vino, & d'acqua rosa, è eccellentissima per il male de' gli occhi.

A mali de' gli occhi.

### Della Menta.

### Cap. XCII.

La menta non vuole terra letamata, ne grassa, ne esposta al Sole piu tosto humida, & presso l'acqua in effetto di che bisogna adacquarla di continuo, altrimenti si muore. Si pianta di radice, o di branca d'Autunno, o di Primavera.

Menta.

A chi mancherà il seme di menta per seminare, potrà in quel campo seminare seme di menta campestre voltando contra terra la punta acuta del seme per donarle la sua naturale seluatichezza. Quando la menta è cresciuta, non bisogna toccarla con ferro, altrimenti morirà: ne bisogna curarsi di seminarla ogn'anno, perche senza seminarla, o piantarla nasce in grande abbondanza.

La menta pestata, & posta in empiastrò, conforta lo stomaco debole.

Virtù della menta.

La menta vale infinitamente a randere la respiratione, & sentimento a quelli, che l'hanno perduto, presentandosi spesso al naso. Le sue foglie secche, & messe in poluere beuute con vino bianco, fanno morire i vermi de' fanciulli.

A confortare lo stomaco.

Quelli che amano il latte, deueno incontente, che l'hanno mangiato, masticare foglie di menta, per impedire, che il latte non si coaguli nello stomaco: perche la menta ha questa virtù d'impedire la coagulatione del latte, & in specie di conseruare i formaggi da ogni corruttione, irrorandoli di succo, o di decoctione di menta.

Alla respiratione

A vermi.

Perche il latte non si coagoli nello stomaco.

### Del Thimo.

### Cap. XCIII.

Il thimo viene meglio piantato, che seminato, & vuole luogo esposto al sole maritimo, & magro, & si deue piantare a mezzo. A pile in terra ben lauorata, & accioche possa crescere bello, & ben toffuto, sarà buono d'irrorare spesso la sua pianta con acqua, doue sia stato per vn giorno intiero infuso thimo secco pestato. Volendosi tenere il seme, bisogna amassare i fiori, ne quali si contiene, ne può esserne separato.

Thimo.

Empiastrò fatto di thimo cotto in vino, quietà il dolore della gorta Sciatica.

Virtù del thimo alle sciatiche.



A eccitare gli oppressi di mal caduco.

A preferuarli da tal male.

Origano.

Virtu' dell'Origano. Alla difficoltà dorina. A risoluerle le pannocchie.

A confortare i nerui conruti.

Hifoppo. Virtu' dell'Hifoppo.

A gli affetti de polmoni.

A euacuare i calcoli e renella.

Satureia.

Virtu' sue. A risvegliare gli adormentati.

Il fiutare il thimo è valorosissimo aiuto p eccitare quelli, che sono assaliti dal male caduco, & specialmente, a fine di preferuarli da questo male è buono a circondare il letto loro di foglie di thimo.

### Dell'Origano. Cap. XCIII.

L'Origano, detto altrimenti Maiorana bastarda, ama il terreno aspro, & sassoso. Ricerca nondimeno d'essere letamato, & adacquato fin che sia nato, & fatto grande.

Può trapiantarsi di piccole piante, & seminare anco di sementa, la quale quanto sarà piu vecchia, tanto prima egli vscirà di terra, ancorche l'Origano non si mostri prima di trenta giorni doppo essere stato seminato.

L'Origano cotto nel vino & posto su le rene leua, & disolue la difficoltà d'orinare.

Empiastro fatto d'Origano, & farina d'orzo cotti insieme risolue le pannocchie.

La decoctione d'Origano è buono per confortare i nerui, & partiarli lassè, & deboli.

### Dell'Hifoppo. Cap. XCV.

L'Hifoppo ne ricerca luogo grasso, ne ingrassato, ma scoperto, & esposto al sole.

Può piantarsi, & seminarli intorno all'Equinottio di Primavera, & deue tofarsi d'Agosto, & farli seccare per li guazzetti d'inuerno.

L'hifoppo infra le sue principali virtù gioua grademete a gli affetti de' polmoni, facendosene brodi per pigliare la mattina a digiuno.

Dicesi, che il suooppo d'hifoppo pigliato, spesso volte con quattro volte tanta acqua di vetriola fa euacuare gran copia di renella, & calcoli dalle rene.

### Della Satureia, o Timbra. Cap. XCVI.

LA Satureia deue esser piantata, o seminata in luogo ne grasso, ne ingrassato, ma esposto al Sole: perche si vede crescere spesso da le medesima ne luoghi magri, & presso al mare. Ella viene piu gratiosa, & di miglior gusto sendo seminata per mezzo alle cipolle.

Le foglie, & fiori di Satureia, poste alla testa in forma di capello, o corona, risvegliano gli adormentati.

Empiastro

Empiastro fatto di satureia, & di farina di formento, guarisce le gotte sciatiche.

### De' Coriandoli. Cap. XCVII.

QUANDO vorrete seminare i Coriandoli, capate il seme piu vecchio, che potrete, perche è tanto migliore, pur che non sia ranido, ne muffo. Seminateli in terra humida, & grassa, & nondimeno non disprezzano anco il terreno magro.

L'uso eccessiuo de' coriandoli apporta dolore di capo, & intorbidamento di ceruello.

Mangiato in vltimo de' cibi conforta la digestione, & dissipa le ventosità.

Il coriandolo pestato in aceto, & asperso sopra le carni, le conserva da putrefattione.

Il seme de' coriandoli prouoca i mestruai alle Donne, & si dice, che quanti grani la Donna ne inghiottisce con vino bianco, tanti giorni ella ha i suoi mestruai.

Il seme di coriandoli beuuto con vino di granati fa morire i vermi di piccoli fanciulli.

### Della Saluia. Cap. XCVIII.

LA Saluia si pianta di rampolli torti nel piede, & di radice in Primavera, & nell'Autunno.

Si semina ancora nel medesimo tempo. La sua radice si ricrea molto, sendo atornata da ceneraccio di bugato. Bisogna piattare della ruta appresso di lei per diffenderla da serpenti, & biscie, che frequentano intorno alla saluia, come può conoscersi dalle sue foglie, che hanno spesso la sumità secca, & impastita per essere state tocche o ispirate da serpenti.

La saluia ha vna singolare virtù per confortare i nerui costui, & deboli, & per questa cagione si fa vino di saluia per beuere, & fomertatione con decoctione di saluia per il tremore delle mani, & d'altri membri.

Per eccitare l'appetito, & nettare lo stomaco pieno di cattui humori, bisogna usare spesso della saluia nelle minestre, et in altri cibi.

### Dell'Assentio. Cap. XCIX.

L'Assentio imita la saluia in questo, che non è piatato, o seminato tato per il suo odore, quanto perche è molto vtile alla sanità.

L'assen-

Alle sciatiche.

Coriandoli.

Virtu' de i coriandoli. Ad aiutare la digestione, & cacciare la ventosità.

A conseruare le carni da putrefattione.

A prouocare i mestruai alle donne. A nerui de fanciulli.

Saluia.

saluia sotto posta a i serpenti.

Virtu' della saluia.

A i nerui costui.

Alla paralizia.

A eccitare l'appetito.

A nettare lo stomaco.

Assentio.

Virtù dello  
assentio.

A conforta  
re lo stoma  
co.  
Allitericia.

Alla hidro  
pisia.

A fare mori  
re i vermi.  
A tingere i  
capelli in  
nero.

Abrotano.

Virtù dello  
abrotano.

Nella peste.

Al rigore  
del freddo  
dogni febre  
A vermi.

Rosmarino.

Virtù sue in  
tèpo di pe  
ste.

Allitericia.  
A nerui de  
boli.

L'Assentio infra l'altre sue virtù quasi infinite, & mirabili, cõfor  
ta principalmete lo stomaco, & per rispetto di lui se ne fa vino, che  
si chiama vino d'assentio.

La decottione della radice di gramigna con la sommità d'assentio  
guarisce gl'iterici.

La conferua di cimette d'assentio fatta d'vna libra di quelle, &  
di tre libre di zucchero, guarisce l'hidropisia inueterata, & del tutto  
deplorata, vsandosene spesso.

Il succo d'assentio mischiato con nocciuoli di peschi, fa morire i  
vermi.

Le foglie d'assentio messe in cenere, & mischiate con vnguento  
rosato, fanno i capelli neri.

### Dell'Abrotano.

Cap. C.

L'Abrotano, altramente detto Guardarobba, vien meglio piãtan  
dosi di sua radice, o getti, che seminato di seme. Non può pati  
re ne troppo gran caldo, ne troppo gran freddo, & perciò bisogna  
piantarlo in qualche luogo del giardino, che sia temperato.

Il seme dell'abrotano al peso d'un scudo pestato con alcune del  
le sue foglie in vin bianco, aggiogendouisi vna noçe vecchia, &  
vn poco di bolarminio, il tutto passato, colato, & beuuto, è vna sin  
golare beuanda contra la peste, & ogni sorte di veleno.

Le cimette, & fiori d'abrotano ben batute, & pistate in oglio ri  
dotti in forma di linimento seruono a fare passare il rigore del fred  
do d'ogni sorte di febre, fregandosene la pianta de' piedi, polsi, & si  
lo della schiena.

L'abrotano tanto applicato di fuori, quanto preso per di dentro,  
fa morire i vermi de' fanciulli.

### Il Rosmarino.

Cap. CI.

IL rosmarino ama principalmete il terreno secco, & pietroso, vie  
ne in ogni aere, ma meglio appresso alla Marina. Deue esser piã  
tato da primo tèpo, & all'Autino di radice, o di sterpi fitti in terra.

In tempo di peste è buono di presfumare le case di rosmarino: p  
che il suo fumo scaccia l'aere cattiuo.

Le foglie, & fiori di rosmarino beuuti con pepe, & vino bianco  
guarisce l'itericia, & leua le ostruccioni di fegato.

La decottione di foglie di rosmarino conforta i nerui contusi, &  
deboli.

Del

### Del Gelsomino.

Cap. CII.

LA coltura del Gelsomino è conforme a quella del Rosmarino  
& è in molta stima per li volti, loggie, cube, & altri ornamenti  
del giardino da cõpartimenti. Si può fare oglio di fiori di gelsomi  
ni infusi longo tempo in oglio d'amandole dolci, che è singolaris  
simo per confortare i nerui contusi, & altre parti del corpo tormen  
tate da gotte fredde.

Gelsomini.  
Oglio di  
Gelsomino  
eccellente p  
confortare i  
nerui contu  
si, & le parti  
afflitte da  
sciatiche.  
Serpillo.

### Del Serpillo.

Cap. CIII.

IL Serpillo gode d'essere piãtato, o seminato appresso alle fonta  
ne, ruscelli, o pozzi, & di questo modo getta piu belle foglie. Ri  
cerca nondimeno terreno, che non sia grasso ne ingrassato, ma soli  
uo, & vuole essere traspiantato spesso. Qualche volta il serpillo na  
sce del basilico mal coltiurato.

Il serpillo cotto in aceto, & oglio rosato, leua il dolore di capo,  
fregandosene le tempie.

Il profumo di serpillo fa morire i serpi, & altre bestie velenose.

Il peso d'un scudo di poluere di serpillo seccata, & beuuto con ac  
qua quieta i tormini, & libera dalla difficultà d'urina.

Virtù del  
serpillo.  
Al dolore  
di testa.  
A far mori  
re i serpi.  
A i tormini  
& difficultà  
di urina.

### Del Pulegio.

Cap. CIIII.

IL Pulegio viene bene seminato, & piãtato, nel quale bisogna of  
seruare, che piãtandosi di sua radice, o di rametti in Autino pro  
durà foglie, & fiori verso mezzo Nouẽbre. Piantato vna volta dura  
semprenai, pur che si módi ogn'anno, & si adacqui diligentemete.

Il pulegio è mirabile per prouocare i mesi alle donne cotto in vi  
no bianco, & beuuto.

Il profumo di pulegio fa morire i pulci.  
Empiastro fatto di pulegio cotto in vin mitiga le gotte sciatiche.

Pulegio.  
Virtù del  
pulegio.  
A mettrui  
deile tone.  
A fare mo  
rire i pulci.  
A mitigare  
il dolor del  
le sciatiche

### Dell'Aneto.

Cap. CV.

L'Aneto ama piu d'essere piãtato che seminato, & ricerca prin  
cipalmente vn terreno tepido, & poco sottoposto al freddo.  
Volendo, che venga bello, adacqui spesso.

Quando si semina, non è necessario coprire il suo seme di terra,  
perche non è sottoposto a essere mangiato da gli ucelli.

L'aneto ha virtù di fermare i rutti, & tormini, di prouocare l'o  
rina, & aiutare la digestione dello stomaco.

Aneto.  
Virtù dello  
aneto.  
A fermare i  
rutti.  
A prouoca  
re l'urina.  
Alla dige  
stione.

Del

*Dell' Aniso.**Cap. CVI.*

Aniso.

**L'**Aniso desidera terreno bene acconcio, lauorato; grasso, & letamato.

Deue seminarfi di Marzo, & spesso adacquarsi.

Ogn'vno fa quanto è vtile il seme de gli anisi mangiato la mattina a quelli, che hanno cattiuo fiato, & che desiderano hauer buona ciera. In vltimo de' cibi conforta parimente la digestione. È buono per far hauere abbondanza di latte alle nutrici.

*Del Comino.**Cap. CVII.*

Virtu degli anisi.

A far buon fiato, &amp; bella ciera.

A confortare la digestione.

A far abbondare latte alle nutrici.

Comino.

Bisogna seminarlo il comino con ingiurie, &amp; maledizioni.

Virtu del comino.

A risolvere la vètosità.

A lenare il liuore delle percosse.

**C**H i vuole hauere bel Comino, bisogna seminarlo in terreno molto grasso, & coposto al sole leuato fra l'herbe da minestrare, pche viene meglio, al principio di Maggio. Si dice ancora, che per farlo venire bene, bisogna seminarlo con ingiurie, & maledizioni, ne bisogna adacquarlo si presto doppo che è seminato, quàtunche doppo ch'egli è uscito di terra ricerca d'essere spesso adacquato.

Il seme del Comino preso per bocca risolve le ventosità, leua i tormini, & libera dalla difficoltà d'orina.

Per leuare la nerezza d'vn colpo secco senza piaga, è buono d'applicarui subito sopra poluere di comino delicatissima, & ben scaldata al fuoco.

*Del Finocchio.**Cap. CVIII.*

Finocchio.

**S**I pianta; & semina il Finocchio à Primavera, & Autunno. Non si dimeno il dolce vuole essere piu tosto seminato, che piantato, & anco piu tosto in Primavera, che in Autunno; perche viene piu dolce, & fa i grani piu grossi.

Deue seminarfi in terra espòsta al sole, & mediocrementè secca.

Volendo hauere finocchio dolcissimo, mettete il seme in vn fico di Marsiglia, & piantatelo a quel modo; ouero mischiate del mele nella terra doue volete seminarlo.

Il finocchio tanto foglie, quanto seme è interamente dedicato per chiarificare la vista: & per questa cagione si tira qualche volta succo delle sue foglie, & tigi ancora teneri, che si secca, & conserva per questo effetto.

Qualche volta ancora si distilla acqua di finocchio tutta sola, o mischiata con mele.

Il seme del finocchio è buono per cohibire le ventosità, pigliato

Finocchio dolcissimo.

Virtu del finocchio.

A chiarificare la vista.

A cohibire la vètosità.

in fine

in fine de' cibi, ancora che sia duro da digerire, & apporta poco nutrimento al corpo.

L'vso frequente del finocchio arreca abbondanza di latte alle donne.

A fare abbondare latte alle baile

*Della Maiorana.**Cap. CIX.*

Maiorana.

**L'**A Maiorana nasce di seme, & di radice, o di sterpi conie la saluia. Ricerca luoghi adombrati, terra bè letamata, & spesso adacquata. Ella verrà piu bella traspiantandosi al principio della estate. Bisogna preseruar la sua radice da forci, & rati, perche questa forte d'animali le fa guerra. Il che conoscerete essere vero facendone esperienza.

Il succo espresso di foglie di Maiorana tirato pel naso purga il ceruello.

Il brodo, in cui haurà bollito la maiorana è vtile per il principio dell'hidropisia, & per la difficoltà d'orina.

Virtu sue.

A purgare il ceruello

Al principio dell'hidropisia.

*Dell'Arthemisia.**Cap. CX.*

Arthemisia.

**L'**Arthemisia sia piantata, o seminata dimanda luogo secco, & sassoso, all'opposito d'vn'altra herba, che le affimiglia, nominata herba di San Giouanni, laquale cresce ne luoghi paludosi.

L'Arthemisia ha singolari virtù contra tutti gli effetti della matrice, perche le sue foglie poste in vn sacchetto, o ridotte in forma d'empiairo, & applicate calde sotto l'ombilico fino all'anche, producano i mestrui, & rimette la matrice disboccata.

Le foglie d'Arthemisia pestate con oglio d'amandole amare applicate sù lo stomaco mitigano il dolore.

Quando la Donna trauglia a partorire, ouero non può hauere le secondine, nissuna cosa val piu ch'applicarle sotto l'ombilico, sopra le coscie, & anche empiairo fatto di foglie d'Arthemisia cotte con farina d'orzo: ma subito che o il bambino, o le secondine saranno uscite, bisogna leuare questo empiairo, altrimenti tiraria fuori la matrice istessa.

Se uoi pestate succo d'Arthemisia con rossi d'oua cotte, & aggio gendoui grasso di porco, & seme di comino, & applicando il tutto in forma d'empiairo sù la matrice, voi leuerete tutti i dolori alle Donne dopo il parto.

virtu dell'Arthemisia

a tutti gli affetti della madre.

A prouocare i mestrui

A rimettere la madre.

Al dolore di stomaco

A far parto rite.

A fare uscire le secondine.

A huare tutti i dolori alle Donne

dopo il parto.

M Del

## Del Tanaceto. Cap. CXI.

Tanaceto.

a fare morire i vermi  
A prouocare l'orina.  
Minuire le renelle.  
Matricaria.

**L** Tanaceto viene ne' luoghi miti, come nelle ripe de' fiumi, & de' ruscelli.  
Il fiore, o seme di tanaceto beuto contatte, o vino fa morire i vermi, & perciò lo chiamano alcuni morte di vermi. Serue ancora a prouocare l'orina, & a minuire le renelle, & calcole delle rene principalmente a gli huomini.

## Del Parthenio, o Matricaria. Cap. CXII.

a leuare i dolori de' denti.

**L** Parthenio dimanda terreno, & coltura conforme all'arthemissa, & sono quasi d'vn'istessa virtù, ambedue dedicate a gli affetti della Matrice. Nondimeno la Matricaria è in questo particolare da essere stimata, che i suoi fiori, & piu anco le foglie pestate, & applicate sul dente, o poste nell'orecchio dalla banda dolente, leuano interamente il dolore de' denti, & questa è la cagione, perche Parigini la dimanda E spargotte, perche le sue foglie di questo modo applicate fanno distillare per la bocca a goccia a goccia l'humore pituitoso, che caua il dolore.

## Dell'Herba gatta. Cap. CXIII.

Herba gatta  
virtu sue.  
a far concipere.

**L** Herba gatta viene senza molta coltiuatione ne' luoghi palustri, & acquatici, come può vederli per esperienza.  
Si dice che l'herba gatta ha singolare virtù per far concipere le donne, & per ciò ordinano i medici di preparare bagni, & fomenti fatti di quest'herba per le donne, che non possono concipere.

## Della Lauanda. Cap. CXIII.

Lauanda.  
virtu sue.  
a confortare i nerui.  
alle paralifie.  
Conuulsioni.  
apoplefie.

**L** luogo secco pietroso, & esposto al Sole è molto a proposito per la Lauanda. Innanzi ch'ella getti i suoi fiori, bisogna tostarla, & rimondarla accuratamente.  
La lauanda è pretiosa per confortare i nerui contusi, & lassi, o altrimenti ma' disposti per cagione fredda. Et per questo i bagni, & fomentazioni fatti di lauanda nelle paralifie, conuulsioni, apoplefie, & altri simili mali, sono di grandissimo valore.

Dell'

## Dell' Hormino, detta Sclarea, ouero anco Chresta di gallo. Cap. CXV.

Hormino.

**Q**uesta herba, detta da Francesi altramente Oruale, per cioche vale altrettanto quanto l'oro, viene in ogni terreno senza seme, & con seme. Vuole nondimeno essere spesso adacquata.

Le sue foglie pestate, & applicate tirano le spine, & scheggie fitte da qual si voglia parte del corpo.

Il vino, doue ella sarà stata infusa in poca quantità, rende le persone allegre, & gioconde.

Il seme suo messo nell'occhio, & riuoltato molte volte all'incontro del tondo dell'occhio, lo netta, & chiarifica, purgandolo dell'humore pituitoso, del quale si troua poi il seme caricato, & come circondato di piccole membrane dopo che si è tirato dell'occhio.

I fiori, & semi suoi posti in vna botta di vino dolce, quando bolle ancora, le danno vn gusto di maluisia.

## Della Melissa, ouero Citronella. Cap. CXVI.

virtu sue.  
a cauare le spine, o scheggie fitte nella carne.  
a far le persone allegre a nettare gli occhi.  
a dire sapore di maluisia al vino.

**L** A vera Melissa nasce piu tosto ne' boschi, & selue, che ne' giardini. Nondimeno, volendose hauere, bisogna seminarla in terra grassa, & bene accocia, oue non percuota molto l'ardore del Sole.  
La Melissa gioua a rallegrare il core, & liberare l'animo da i pensieri, & imaginationi malencoliche.

Quelli, che disegnano di nutrire Api, per ritenerle che non fuggano, & per farle ritornare, essendo partite, vngono gli alueari con fiori, & frondi di melissa, si come anco per cacciarle fuori finiscono le celle loro con fiori di matricaria.

Melissa.  
Sua virtù.  
a rallegrare il core.  
a cacciare i pensieri malencolici.  
Melissa herba a proposito per l'Api.

## Della Camamilla. Cap. CXVII.

**L** A Camamilla non ha bisogno di molta coltura. bastale, che si piantino in terreno secco, magro, & sassoso.

Per mollificare, risoluerre, rarificare, rilasciare, la camamilla è eccellente. Et per questo nessun rimedio è migliore per le lassitudini, che i bagni fatti con camamilla.

Le sue foglie pestate con vino bianco fanno vna beuanda giouevole per guarire le febre cotidiane, & quartane.

Camamilla  
virtu sue.  
a mollificare, risoluerre, etc.  
alle febricottidiane.

## Del Meliloto. Cap. CXVIII.

Meliloto.  
Virtu fue.  
Rifoluerre.  
Mollificare.

**L** Meliloto dimanda terreno, & coltura pari alla camamilla. Il meliloto risolute, rarifica, amollisce, come la camamilla, & rende buon odore, massime quando è fresco, o quando piove di estate.

## Del modo di conseruare, et confettare herbe tanto da mangiare, &amp; medicinali, quanto odorifere. Cap. CXIX.

Confettare  
Fenula.

**L**A radice d'Enula si confetta in questo modo, Quando si sarà cauata la radice nel mese d'Ottobre, all' hora che è ben matura, bisogna leuar tutta la terra, che ha d'intorno, cò pezza di lino grossa, poi raderla di soprauia con vn coltello, che tagli bene, & secondo che le radici saranno grosse, fenderle in due, o tre parti della lunghezza d'vii dito, & farle bollire in paiuolo di rame cò aceto, di sorte che quei pezzi non possano abbruscarsi. Tre giorni di poi bisogna farle seccare al Sole, & metterle in vna pignatta nuoua ben lutata, & gettarui vino cotto sopra tanto che siano a molle, & di sopra poi copia grande d'origano loro ben prestato, poi serrare il vaso, & coprirlo di pietre. Altrimente bisogna nettare ben le radici, & fenderle in due, o tre parti della lunghezza d'vii dito, poi per lo spazio d'vii di intero farle stare in infusione in acqua su la cenere calda & poi cuocerle con due, o tre volte tanto mele, o zuccaro.

Conserua  
di radice d'  
enula.  
Confetture,  
& conserue  
di gentiana.  
Peonia.  
Iride.  
Colutea.  
Pastinache.  
Rape.  
Carotte.  
Rauanelli.  
Nauoncini.  
Carui.  
Differenza  
fra la con-  
fettura, &  
conserua.  
Confettura  
di porcella-  
na.

Potrà farsi anco conserua della radice d'enula di questo modo. Nettate diligentemente le radici come si è detto, & tagliatele in piccolette fette. Fatele stare longamente in infusione su le ceneri calde in acqua, poi bollire fin'a tanto che siano consumate di cuocere. Pestatele di poi, & passatele per vna pezza, o stamina, & finalmente fatele cuocere con tre volte tanto mele, o zuccaro.

Potrete della medesima maniera fare confettura, & conserua di molte altre radici, come di gentiana, peonia, iride, colutea, pastinache, rape, carotte, rauanelli, nauoncini, carui, & altre simili. le quali saranno piu delicate, se aggiongerete alla loro confertione qualche poco di canella.

Nel resto io intendo confettura in questo luogo, quando la radice, o la cosa, che è confettata, resta intera nella confettura. & conserua quando non rimane intera, ma è pestata.

La Porcellana si confetta in tal modo. Cogliessi innanzi che fac-

cia

cia il seme, pigliate i rigi più toffici, & pieni di foglie, de quali leuare le radici.

Lauatele diligentemente per leuare loro tutta la terra. seccatele vn poco fin'a tanto che vedrete, che comincino a impassire, poi accommodateli in vn bariletto, o vaso di terra in forma di piccoli suoi, ciascuno assai sufficientemente coperto di sale. Quando il vaso sarà pieno, gettateci sopra sufficiente quantità d'aceto, ouero vna parte d'agresta, & due parti d'aceto. Fatto questo, metete il vaso in qualche luogo secco, non humido, per dubbio che la conditura non riceua la muffa, & habbiate cura che la porcellana sia di continuo bagnata nella salamuora, & quando vorrete vfarne, lauati prima con acqua tepida, o vino, poi fatene insalata con oglio. & di questa maniera, potranno anco condirsi i finocchi, i finocchi marini, gli asparagi, l'herba stella, capari, & altri.

La lattuca si condisce di questo modo. si pigliano caulicoli di lattuca ben mondi, & sfogliati, per il piede, fin doue si vedrà che le foglie saranno tenere, lequali bisogna salare dentro vn vaso, & così lasciarle vn di, & vna notte fin che rendino la salamuora. Lauansi poi con la istessa salamuora, & doppò spresse si distendono sopra grattici fin che siano ben secche. Poi vi si mette sopra aneto secco, finocchio, & vn poco di ruta, & de' porri tagliati minutti. Si accoconiano poi quei caulicoli, o foglie così secche in vna pignatta, & vi si getta su la salsa fatta di due parti d'aceto, & vna di salamuora. Dopoi comprimendo si sparge molto finocchio secco di soprauia, accioche la salsa passi, & rigurgiti per disopra. & deuesi auuertire spesso, che la composta non rimanga in secco, anzi gettarui souente della salsa. In questo modo può condirsi anco la cicorea, l'indiuia, le cime del thimo, della satureia, origano, & simili: & questa sorte di composta vuole essere fatta al principio dell'estate.

La composta dell'herbe, che si fa con sale, & aceto, sono destinate principalmente alle insalate. Quelle, che si fanno con zuccaro, o mele, seruono per vso di medicina, quali sono le seguenti.

Di foglie, & fiori d'herbe si fa rare volte confettura. Io intendo confettura, propriamente parlando, peioche come habbiamo detto il nome di Confettura s'intende solamete delle cose, che restano intere nella confettura. Nondimeno chi vorrà confettare delle foglie, o fiori d'herbe, potrà vfare tal maniera. Pigliate foglie, & fiori di che herba volete, nettatele diligentemente, poi senza pestarle in alcun modo distendetele così intere nel vaso, nel quale volete conseruarle.

Conditura  
di finocchi  
Finocchio  
marino.  
asparagi.  
herba stella.  
Capari.  
Confettura  
di lattuca.  
Confettura  
di cicorea.  
Indiuia.  
Thimo.  
Satureia.  
Origano.

Significato  
della confet-  
tura,

confettioni  
d'herbe & di  
fiori.

Gettateui sopra zuccaro fino competentement e poluerizzate, poi esponete il vaso al Sole.

Altramente fateli cuocere a fuoco lento in zuccaro, fin a tanto che veggiate che il zuccaro acquisti vna consistenza di siropo, poi metteteli in vn vaso. Altramente, doppo che haurete con diligenza nettate le foglie, o fiori dell'herbe, metteteli in vaso di vetro, o di terra, poi gettateui sopra zuccaro cotto alla consistenza di siropo, & chiarificato. Così possono confettarsi le rose, le foglie di menta, scolopendra, capeluenere, acetosa, citraco, buglosa, & simili. I fiori d'ogni mese, e corca, viole, ginestri, saluia, & altre tali. & queste confetture sono piu delicate delle conferue, percioche le foglie, & i fiori ritengono meglio i loro odori naturali delle conferue, perche nelle conferue si pestano co'l zuccaro, il che leua, o diminuisce molto l'odore naturale delle foglie, o fiori.

Hora, quanto a far conferua di foglie, & fiori d'herbe, bisogna tenere questo modo. Pigliate le parti piu tenere de' fiori, o foglie, reiettando le piu dure, quali sono il bianco delle rose, i tigi, o caulicoli della menta, scolopendra, capeluenere, & altri simili. Nettateli accuratamente, poi pestateli in mortaio di marino, fin a tanto che li vediate ridotti in forma di pasta. Aggiungete poi due, o tre volte tanto zuccaro, o mele: & s'auuiente che queste foglie cosi pestate siano per se stesse qualche poco humide, come sono le viole, i fiori di ninfea, di buglosa, aggiungeteui maggior quantita di zuccaro poluerizzato. Fatto questo, poneteli in vaso di vetro, & esponetelo al Sole vn mese intero, accioche la loro superflua humidita si consumi pel calore del Sole. rimutandoli ogni giorno. o se vi piace piu, ponete il vaso su la cenere calda per darli qualche poco di decoctione, anchorche il meglio sia di lasciarli componere al Sole. Di questa maniera puo confettarsi il fiore di rosmarino, di ogni mese, di betonica, peonia, maiorana, melissa, scabiosa, sambuco, menta, fumoterra, Eufrafia, Cicorea, pescho, saluia, ginestro, araci, malua, maluauischio, & altri simili, le cime di thimo, d'hisoppo, d'absinthio, del quale hauemo detto di sopra la conferua essere molto gioueuole per gli hidropici, si come anco quella de' fiori di pescho, & anco quella de' fiori di ginestro per le ostruizioni delle rene, & della milza. Et, perche le conferue di rose, & di viole sono molto in vso, noi ne trattoremo particolarmente.

A fare conferua di rose, bisogna pigliare foglie di rose rosse, che non siano ancora aperte, nettarle, & pestarle, senza che siano altrimenti prima secche in mortaio di pietra, poi aggongerui tre vol-

Confetture di fiori piu delicate del le conferue.

Modi di far conferue.

Conferua di Rosmarino.  
Fiori d'ogni mese.  
Betonica.  
Peonia.  
Maiorana.  
Melissa.  
Scabiosa.  
Sambuco.  
Menta.  
Fumoterra.  
Eufrafia.  
Cicorea.  
Pescho.  
Saluia.  
Ginestro.  
Aranci.  
Malua.  
Maluauischio.  
Conferua di rose.

te tanto zuccaro, poi mettere il tutto in vaso di vetro coperto di carta pecora, & esposto al Sole lo spatio di tre mesi rimutando quasi ogni di la conferua.

Se volete fare conferua di rose secche, fate bollire in meza libra d'acqua rosa vna libra in circa di zuccaro fino. Poi quando vedrete che tutta l'acqua sarà consumata, gettate nel zuccaro vn'oncia di rose secche poluerizzate, fate cuocere il tutto competentemente, poi con vna spatula di legno metterete in pezzi la conferua. Altramente fate tre infusioni di rose in acqua vna, lasciate far posamento la terza, della quale lascierete il fondo, come la parte piu terrena, & piglierete la parte di sopra, & in quella farete bollire il vostro zuccaro fino, & dopo questo getterete meza oncia in circa di rose secche poluerizzate, poi farete, come è detto.

A far conferua di viole, bisogna pigliare foglie fresche di viole, leuare loro la coda, & quel piccolo recettacolo verde, dal quale pendono, poi seccarle qualche poco di tempo all'ombra del Sole per leuarli la superflua humidita, & di poi pestarli in mortaio di pietra con due volte tanto zuccaro, & metterle in vn vaso di vetro, che si esporrà al Sole lo spatio di tre mesi, durando il qual tempo bisogna muouerli spesso, come s'è detto della conferua di rose.

Se volete far conferua di viole secche, fate vna, o due infusioni di viole, nelle quali farete bollire zuccaro fino, & di poi vi getterete meza oncia di viole pestate per libra di zuccaro. farete di poi cuocere competentemente il tutto, & poi con spatula di legno metterete in pezzi la vostra conferua.

A far mostarda, bisogna mondare, & nettare bene il seme della senape, & criuellarlo, poi lauarlo in acqua fredda, la sciandolo vna notte intera nell'acqua, poi leuarlo. & quando l'haurete espresso co' la mano, mettetelo in vn mortaio, & pestatelo con aceto fortissimo poi colate, & passate.

Alcuni, per leuarle la sua grande acrimonia, fanno stare in infusione la senape nel mosto al tempo delle vendemie, & la preparano come habbiamo detto, poi la mettono in bauletti, come quelli, ne quali si mette la mostarda d'Angiù. Quelli di Digiuno, la fanno in panni piccoli, & quando vogliono vfarne, la dissolouono con aceto.

La Mostarda di Digiuno ha guadagnato il pregio sopra tutte l'altre, o per cagione della senape, che vi nasce migliore, che in alcun'altro paese, o per la migliore preparatione, che quelli di Digiuno vi vfano.

Conferua di rose secche.

Conferua di viole.

Conferua di viole secche.

Modo di far mostarda.

Mostarda d'Angiù.

Mostarda di Digiuno.

A conserua  
re i cocome  
ri.

A conseruare i cocomeri, bisogna metterli in feccia di vino bianco buono dentro vn vaso verricato, & turare bene il vaso. Altrimente bisogna metterli in salamuora, o appenderli in vn vaso, doue sia poco d'aceto, ma che il vaso sia ben chiuso.

Alcuni li cōfettano in vaso di terra cō sale, aceto, & majorana. Altri li sotterrano i fosse di sabbione, & li coprono di seme di senape pestato cō aceto. Vi mettono sopra del fieno secco, & della terra.

A conseruar  
le cucuzze.

Per conseruare le cucuzze, pigliatele quando le son tenere, & tagliatele. Gettateui poi sopra acqua ben calda, & lasciatele raffreddare al sereno vna notte intera, acconciandole poi in salamuora forte & così si conseruano longamente.

Conseruare  
cipolle.

A conseruare le cipolle, bisogna farle seccare al Sole, poi metterle in luogo secco, & molto aeroso. Alcuni ne fanno confettura di questa sorte. Le fanno prima seccare al Solē, & mettonui thimo, & satureia sotto in fondo della pigiatta. Mettono poi la cipolla sopra, & vi buttano salsa di tre parti d'aceto, & vna di salamuora, & di soprauia vna mano di satureia, acciò che le cipolle s'affondino bene nella salsa, & dopò che saranno benissimo imbeuure di quel succo, o salsa, riempiono il vaso della medesima salsa.

*Breue discorso de gli arbori, sterpi, uirgulti, & arborcelli tanto stranieri quāto domestici, che sono piantati, o trasportati nel giardino da cōpartimenti. Cap. CXX.*

Il giardino da compartimenti è ordinato solo (come si è detto) per piacere, & recreatione del padre di famiglia, laquale recreatione non potrebbe essere del tutto si grande a sentire i fiori, & herbe odorifere, quanto a vedere gli arbori, & arborcelli così stranieri, come domestici, che spirano non solamente piu grato odore senza comparatione dell'herbe, ma anco la maggior parte di quelli apportano frutti di gran marauiglia, come granati, capari, cedri, aranci, limoni, limoncelli, pomi d'Adamo, palmi, fichi, vliui, colutea, & altre simili. La onde, acciò che non si lasci niēte in q̄sto nostro giardino da cōpartimēti, di che il padre di famiglia non possa pigliare piacere, parleremo somariamēte della coltiuatione de gli arbori, & uirgulti, che si deuono piantare in quello, de' quali alcuni sono dedicati a far le cerchiare, cube, tribune, loggie, & voltri, da quali q̄sto giardino ha d'esser circōdato, cioè cipresso, ginepro, sauina, cedro, rosari, bossi, & altri. Gl'altri sono seminati, o piatati, & trasportati in siti proprii, o vasi, o casse, cioè lauri, morrella, palme, pini, cedri, aranci, lunoni, fichi, vliui, & altri simili, che si dichiareranno qui sotto.

Delle

*Delle piante, o uirgulti, di che sono fatti li cerchiati, o spalliere del giardino in particolare, & prima del cipresso. Cap. CXXI.*

Il Cipresso, si maschio, come femina, con tutto che nell'isola di Candia di sua natura nasca bellissimo senza coltiuatione alcuna, nondimeno in questi paesi non può venire senza molta diligenza, & cura del giardiniero, & bontà del terreno. Viene di pianta, & di femina in terra secca lontana da fiumi, da luoghi paludosi, fangosi, & humidi. O dia sopra tutto il terreno letamato quāto poco si voglia intanto che circōdandosi la fossa, doue è piantato, di stabbio, in pochissimo tempo se ne muore. E cosa quasi mirabile in natura della semenza di quest'arbore, la quale, con tutto, che sia si minuta, che a pena può vederfi, nondimeno produce vn arbore così grande, & alto. Quando vorrete seminarla, la seminerete per solchi doppo li venti d'Ottobre fino all'inuerno, & appresso di lei dell'orzo: peche si gran familiarità fra queste due semenze, che ciaiascuna quasi per inuidia cresce meglio, da che procede, che quando è abbondanza di orzo, sarà anco abbondanza di cipressi. Se lo trasportate, fate il medesimo: ma guardateui bene in questo tempo da adacquare, diramarlo, o tagliarli le cime: peche non può patire alcuna piaga piccol quanto essere voglia.

Cipresso

Il cipresso fa frutto tre volte l'anno, in Génaro, Maggio, & Settembre. & perciò in questi tre tempi, bisogna cogliere i suoi frutti. Il giardiniero haurà gran cura di guardarlo dalle formiche: peche queste bestiuole amano sopra ogni cosa il cipresso, & spesso volte lo fanno morire.

Il legno di cipresso è sopra tutti gl'altri a proposito per fare immagini, & simulacri, conciosia che (oltre il buono odore, che rende) dura vn'infinità di tempo senza corrompersi in alcun modo.

Le sue foglie, & semi sono molto stimati per fare morire i vermi de' piccoli fanciulli.

*De' Rosari. Cap. CXXII.*

Il Rosaro si pianta di Febraro, di pianta, & di semenza. si pianta di getti, o di verghette diuise in pezzi lunghi di quattro dita, & messe in terra ben letamata vn piede a fondo.

Rosaro

È bene a trasportarlo: peche viene piu bello, massime ogn'anno, o almeno quando haurà passati cinque anni, che all'ora comincia a inueccchiare. Bisogna tagliarli, o abbrusciarli i rami superflui: peche questo rinnoua la sua gioventù. Trasplantandolo, ponete

lo in



Seme de i  
rosariRose mo-  
scate.Rose odora-  
tissime.Rose tempo-  
riue.Conferuare  
le rose fre-  
sche.

Rose verdi

Rose bian-  
che.

Rose gialle.

Acqua rosa

lo in spalliera vn piede lontan l'vno dall'altro due, o tre piedi in terra non grassa, ne argillosa, ne humida, ma secca, & salsosa.

Il rosaro seminato vien tardi, nondimeno se lo seminare, semina telo quattro piedi in terra, ne pigliate errore nella semenza del rosaro, percioche il seme suo no è altrimenti quel poco fioretto giallo che è nel mezzo della rosa, ma quel che si contiene in quella piccola pomella, che producono le rose dopo le vendemie, che si conosce essere matura quando vien rossa & molle.

Per hauere rose moscate, bisogna inestare il rosaro sopra se medesimo, o sopra il rouo, che si dice, canino, & innanzi che inestarlo mettere nella fissura doue si vuol ficcare il calmetto, vn gran di muschio, o vna, o due foglie di rose secche odorifere, & mulchiate. Vedete al 3. libro al capitolo delle singularità d'incalmare, & piattare.

Per hauer rose odoratissime, bisogna piantare, o seminare il rosaro in luogo secco, & circondarlo d'ogn'intorno d'aglio.

Le rose verranno temporarie, facendosi vna fossietta due palmi larga intorno del rosaro, & spargendouisi acqua calda sera, & mattina no però prima, che i bottoni delle rose comincino a germogliare. Farete il medesimo, se piantate il rosaro in cassette, o vasi di terra, & li coltivate del medesimo modo, che le zucche, & cocomeri temporari, come è stato dimostrato di sopra.

Si conferueranno le rose fresche in loro vigore, mettendoli dentro seccia d'oglio, di forte, che il licore superuori. Altri scauano orzo verde con le radici, nel quale mettono rose non ancora aperte dentro vna pignatta non vetriata.

Hauete rose di colore verde inestando il rosaro su'l tronco d'vn canolo vecchio, o su'l tronco d'vna quercia, se ben le rose no haurà no alcun odore.

Farete bianca la rosa incarnata profumandola con solfo, quando comincia a spanderfi.

Hauete rose di colore giallo, se doppo hauere piantato il rosaro con la sua terra naturale presso il ginestro forerete con vna triuella la pianta del ginestro, poi dentro quel bucco planterete radici, o getti di rosaro raduti da ogni banda, che legarete, & vnirete alla pianta del ginestro con cemento, & quando vedrete la piaga saldata, taglierete il tronco del ginestro di sopra al luogo, doue gli hauete fatto il buco, & lascerete fruttificare i getti de' rosari, & di questo modo hauete rose gialle.

Le virtu delle rose son assai nore a ciaschono. se ne stilla acqua, che si chiama acqua rosa, la quale volèdo, che ritenga no solamente la

virtu

virtu della rosa, ma anco l'odore, & sapore, douete distillarla co' vaso di vetro, non di piombo, come si fa vulgarmente.

## Del Bosso.

## Cap. CXXIII.

IL Bosso si pianta de' getti, & di rami doppo li dodici di Nouembre. Ama le montagne, & viene molto bene ne' luoghi freddi, aridi, & esposti a venti. Non bisogna piantarlo in luoghi doue siano Api, perche lo spirare del suo odore le fa morire subito. si dice ancora, che corrompe l'aere co'l suo odore fetido, & per questa ragione se ne planterà manco, che si potrà nel giardino.

Il Bosso è piu veile a far imagini, & vasetti al torno, & altri instrumenti durabili, che per vno di medicina, se non che i medici tengono, che la featura del Bosso, & le sue foglie bollite in lessiua fanno rossi i capelli.

## Del Ginestro, &amp; Cedro.

## Cap. CXXIII.

IL Ginestro, come anco il Cedro, che è molto raro in questo paese, si pianta di getti, & di rami al crescere della Luna circa le Calende di Marzo. Può anco seminarfi, & vuole terreno secco.

I fiori di ginestro, come anco il seme fanno orinare, & rompono i caleoli tanto delle rene, quanto della vessica.

I suoi fiori prouocano il vomito presi in beuanda.

## Della Sauiua, &amp; Ginepro.

## Cap. CXXV.

LA Sauiua si pianta come il Bosso, & viene meglio irrorandosi di feccia di vino, o di tuille messa in poluere.

Il Ginepro vuole la sommità de' monti per venire bene, & quanto piu è agitato da i venti, & freddo, tanto piu bello cresce.

## Del Sambuco.

## Cap. CXXVI.

IL Sambuco è piu a proposito per essere le siepi di giardini, che per fare spalliere ne' compartimenti. Nondimeno in difetto d'altri arborescelli, si potrà valere del sambuco. Vuole essere piantato di rampolle, o getti in luogo humido presso di qualche ruscello.

Si distilla acqua di fiori di sambuco, la quale è eccellente per lenare i dolori di testa, che procedono da calore, fregandosiene il fronte, & la parte posteriore del capo.

Si fa anco di molto buono aceto, con fiori di sambuco.

Il succo espresso della scorza della radice del sambuco eccita il vomito, & prouoca l'acqua de' hidropici.

Bosso.

Bosso fa morire le api. Aere corrotto. Bosso fa i capelli rossi.

Ginestro, &amp; Cedro.

Virtu loro a orinare, calcoli, vomito.

Sauiua, Tuille eyna specie di pietra nera. Ginepro.

Sambuco. Virtù del sambuco. a dolore di capo. aceto de fiori di sambuco. Sambuco eccita il vomito &amp; l'acqua de gli hidropici.

Del

*Del Rosmarino, & Iosmino, che è vn'altra specie di Rosmarino. Cap. CXXVII.*

Rosmarino,  
& Iosmino.

**L** Rosmarino, & Iosmino sono anco a proposito p vestire le cerchiate, & spalliere de i partiméti, della coltura de quali nò tratteremo punto qui, hauendone trattato ampiamente di sopra.

*Dell'Hedera. Cap. CXXVIII.*

Hedera.

**L** Hedera desidera d'essere piantata in luoghi humidi, & acquosi doppò il mese di Nouembre fino a Marzo. Farà frutti molto belli, se l'adacquerete con alumé poluerizato, o di cenere fatta di tre vtri abbruscicati, & poluerizati.

Hedera biacca.

L'Hedera nera diuene biacca, se voi adacquate le sue radici otto di continui con terra bianca temperata in acqua.

Virtù della hedera per gli spleneticici.

Mettendosi tre grani d'hedera attaccati in vna pezza di lino nera con vn filo, & portandoli lo spleneticico, cioè quello, che ha doglia, & tensione di milza, tre giorni interi pendenti al collo, guarirà del suo male.

Vasi di hedera a far prozia se cie acqua in vn vino.

I vasi fatti di legno d'hedera sono singolari per sapere se cie acqua in vn vino: perche l'acqua resterà nel vaso, & il vino si scolora.

*Della Vitalba. Cap. CXXIX.*

Vitalba.

**L** A Vitalba viene piu che nò si vorria fra le rouete, & macchie, da quali luoghi se ne potrà traspianare nel giardino p spalliere. Può distillarsi acqua de' suoi fiori, che è molto soprana per ogni sorte di cancri.

Virtù sua p li cancri.

La medesima virtù ha il succo spresso delle foglie, & massime per li cancri, che vengono in bocca,

*Dell'herbe, delle quali si possono fare le spalliere de partimenti. & prima della zucca seluatica, cocomeri, & cucuzze. Cap. CXXX.*

**I**N difetto de gl'arboscelli, & virgulti descritti di sopra, l'huomo potrà valersi per fare spalliere a i partiméti d'alcune herbe, che sono pieghevoli, e pe' loro fogliami possono fare molta ombra, pur che siano sostenute con pertiche di salice, o di ginepro accóciate, &

disposte

disposte in forma di spalliere.

Tali sono le zucche seluatiche, i lupoli, le cucuzze, e comeri, fagioli d'india, il crespino, la balsamina, & altre simili: & quanto alle zucche seluatiche, vengono piu che non si vorria fra le rouete, macchie, & dietro alle case di villa. La onde da questi luoghi sene potrà traspianare per le spalliere.

Zucche seluatiche.

Quando a i cocomeri, & cucuzze, habbiamo trattato ampiamente di sopra della loro coltura: di modo, che non accade a farne replica in questo luogo.

Cocomeri.  
Cucuzze.

*De i Lupoli. Cap. CXXXI.*

**L**A coltura de' Lupoli è conforme a quella delle zucche seluatiche, perche ricercano l'istesso terreno, & cura.

I suoi fiori cime, & succo spresso leuano l'osturitione del fegato & della milza, & vso loro è molto a proposito per gl'hidropici.

Lupole.  
Virtù de' Lupoli all'osturitione di fegato & milza, & hidropisia.

*Della Balsamina, o Caranze. Cap. CXXXII.*

**L**A Balsamina è molto atta a fare spalliere cosi per la bellezza, come per la flessibilità loro, & perche serpono facilmente su' per li loro appoggi. Vogliono essere seminate a Primavera in terra grassa, & ben acconcia. Non può la balsamina sopportare il freddo: per il che bisogna seminarle in luogo. doue il sole habbia tutta la sua possanza, & in questo mezzo adacquarele spesso durando i gran caldi. Si vedono molti pochi di qsti pomi nel nostro paese, & il primo, che gli ha introdotti in Francia, è stato Renato di Bellai Vesco uo di Mans. sene troua solo ne giardini de' Frati di San Germano de' Prati a Parigi.

Balsamina.

Sono detti appresso i Francesi pomi di marauiglia, per la virtù marauigliosa, che hanno di guarire le piaghe. Si sprema oglio de' loro frutti, che s'infonde in oglio fresco. Poi s'espone quest'oglio per lungo tempo al sole, & pòssi cuopre di terra, o di stabbio caldo di cavallo per farlo putrefare. Quest'oglio non è di minore virtù del Balsamo, per consolidare le piaghe si recenti, come vecchie, cosa sperimentata da molti.

Perche i frutti della Balsamina si dimandano pomi di marauiglia. Oglio di Balsamina alle piaghe Balsamo. Virtù sue al dolore delle hemorroide Alle scottature. A i tormini Dolori colici. Piaghe interiori.

Il frutto infuso in amàdole dolce, o di seme di lino rende oglio eccellentissimo per il dolore dell'hemorroide & per le scottature.

Le foglie disseccate, & messe in poluere, beuuta alla quantità d'vn cucchiaro con decoctione di piantagine, guariscono i tormini, dolori colici, & piaghe delle budella.

L'oglio

Budello ca-  
duto.  
Fecondita  
delle dōne.

L'oglio, doue sarà stato il suo frutto infuso, cōtiene il budello v-  
scito fuori de' piccoli fanciulli, & rende le Dōne di sterili fecōde, se  
dopò essersi bagnate in bagno proprio a questo elle si fregano le  
parti vergognose cō quest'oglio, & poi habitano con i mariti.

*Del creispino.*

Cap. CXXXIII.

Creispino.

Virtu sua al  
la renella,  
Calcolo.  
Vino di cre-  
ispino.

Il Creispino è di proprietà conforme alle viti. La onde, chi ne vor-  
rà piantare ne' suoi partimenti, bisogna, che elegga vn terreno  
conforme a quel che ricerca la vite.

La piccola ciregia, che è serrata nel suo follicolo, è singolare con-  
tra la renella, calcolo, difficoltà d'orina. Et per questo effetto se ne  
prepara vn vino, che si adimanda vino di creispino, che si fa di mo-  
sto di buon vino bianco, doue siano state infuse certa quantita di  
queste ciregie. Noi parleremo di questo vino qui di sotto.

*De gl' arbori, & arbofcelli tanto Stranieri, quanto domesti-  
ci, che sono piantati, o seminati in cassette, o vasi ne'  
partimenti in particolare. Cap. CXXXV.*

Lauro.

Il Lauro viene in ogni terreno. Nondimeno ama i luoghi ap-  
presso il mare in terra magra, & delicata, doue sia aere caldo, & te-  
perato. Deue piantarsi d'Autunno, & Primavera di rampolle, & se  
prouigna di Marzo opportunamente, quando l'humore viene alla  
scorza. Può seminarsi ancora dopò li quattordici di Marzo, in ter-  
ra ben ingrassata vn piedi sotto, quattro semi insieme, & in capo all'  
anno deite trasplantati altroue.

Lauro teme  
i freddi.

Il Lauro teme sopra tutto i freddi, & per questa cagione bisogna  
seminarlo, o piatarlo in terreno fermo, e sodo, come habbiamo det-  
to, accio che, durando le neui, & i geli, le sue radici siano difese da i  
freddi, le quali ancora, che i rami siano morti, nondimeno non la-  
scieranno di germogliare rami nuovi in Primavera: perche la solidità  
della terra haurà impedito, che l'aere non sia penetrato alle radici.

Et, se auuerrà, che il terreno, doue piatate il Lauro, sia sabbioni-  
uo, arido, & leggiero, bisognerà, che durado l'Inuerno, spargiate su  
le radici del Lauro cenere, & sterco liquido per conseruare il calore  
della terra. Per fare adunque venire belli i Lauri, due cose sono ne-  
cessarie, la calidità dell'aere, & la fodezza della terra, de quali l'vna  
mancando il lauro non potrà in alcun modo venire, & se pur verrà  
sarà piccolo, & cattiuo, come si vede in questi paesi.

Due cose si  
ricercano  
per fare ve-  
nire i Lauri.

II

Il Lauro può incalmarfi in se medesimo, sopra il corno, su'l straf-  
sino, & su'l ciregio. Del Lauro potrà piu copiosamente vederfi al  
terzo libro.

*Del Mirto.*

Cap. CXXXVI.

Il Mirto deue piantarsi nel piu eleuato luogo del giardino, cōcio Mirto.  
sia che per il suo odore rende molto piaceuole il luogo. Si piara  
di getti leuati dalla radice viuua, o da' rami della piu alta cima dell'ar-  
bore, in terra sabbioniua, poluerosa, & magra. Può etiamdi semina-  
rifi a guisa del Lauro, ma viene molto tardi. egli crescerà bellissi-  
mo, & alto, nettandolo, & cercandolo spesse volte all'intorno, & p-  
durà frutti grandi, & fertili piantandosi presso di lui de' rosari. Vuole  
essere irrorato d'orina d'huomo, & principalmente di pecora, &  
in difetto di questi, d'acqua calda, della quale si diletta grandemente  
come fu conosciuto per vn mirto piantato presso a vna stufa, che a  
vista cresceua in tutta bellezza, ancorche non ne fosse tenuto conto.  
Il seme del Mirto posto in vaso, che non sia verriato, & ben coperto,  
si conserua longamente verde. Alcuni dicono, che è meglio a  
metterlo co i piccoli ramuscelli.

Il Mirto teme soprattutto i freddi, si compiace d'essere appressato  
a i laghi, o pelchiere, ruscelli, & luoghi maritimi. Adacqua doui speso  
d'acqua calda, produrrà frutti senza noccioli. Deue cogliersi il suo  
frutto per bel tempo, & sereno, cioè dopò molto, che la ruggina sia  
dissipata. Può inestarsi su vn'altra pianta della sua specie, & il bian-  
co su il nero, & per contrario, su'l pomo, nel polo, & granato.

Mirto senza  
noccioli.  
Cogliere il  
frutto del  
Mirto.

*Del Tamarigi.*

Cap. CXXXVII.

Volendosi piantare Tamarigi nel giardino, bisogna eleg-  
gere il sito piu humido, & molle, & mançado questo, adacqua  
lo speso, vedendosi, che il Tamarigi cresce alto, & bello appresso a i  
laghi, paludi, & altre sorti d'acque.

Il Tamarigi è in pregio principalmente per questo: perche alleg-  
gerisce, & minuisce la milza a coloro che l'hanno troppo piena d'hu-  
mori malencolici. Donde auuene, che molti vellati da questo male  
beuono, & mangiano in vasi di legno di Tamarigi. Et molti confi-  
gliano, che per ristorare i porci, che sono fort'opposti a piarezza da  
milza, si facciano i loro alvei di Tamarigi, & si dia loro a beuere ac-  
qua, nella quale siano stati etinti carboni di legno di Tamarigi.

Tamarigi.

Virtu del  
Tamarigi.  
A gli affetti  
della milza  
si ueni di Ta-  
marigi per  
li porci.

La

Vale il Mir-  
ro a i Laza-  
rosi.

La decottione delle radici del Tamarigi con vna di damasco è eccellentissima per i lazarusi, elefantia, & altri, che hanno lesione di milza.

*Della Coluthea, o Colythæa. Cap. CXXXVIII.*

Coluthea.

**L**A Coluthea ricerca terra grassa, & ben acconcia con stabbio di pecore. Non viene se non in senie, & non di pianta: & bisogna che il suo seme sia stato prima longamente infuso in acqua, sin a tanto che cominci di già a pullulare. Il tempo di seminarla è intorno al principio di Giugno. Non bisogna sfondarla, curarla, ne toccare innanzi il quarto anno.

Il suo frutto è molto buono per ingrassare le pecore.

*De' Capari. Cap. CXXXIX.*

Frutto buo-  
no per in-  
grassare le  
pecore.

Capari;

**I**L Caparo in molti paesi viene senz'alcuna coltiuatione in terra lauorabile, ma, doue mancano, bisognandosi seminarlo, deue farsi in luogo secco, il quale bisognerà prima ferrare con vn fosfo, che si empirà di pietre, & calcina, accioche sia, come vna fortezza, che le radici, & getti de' capari non possino andare serpendo, perche chi non le fermasse con tale difesa, occuparebbono assai presto tutto il giardino. Nondimeno il Caparo non fa tanto danno per qsto, conciosia che potrebbero tagliarsi quei rami superflui, quanto perche guasta, & infetta per qualche sua velenosa qualità tutto il terreno, & lo rende sterile. Non accade a coltiuarlo, & acconciarlo se non poco; perche senza farci nulla cresce assai nelle campagne, & deserti. Può seminarli di Primavera, & Autunno.

Il frutto del Caparo è buono in insalata per eccitare l'appetito, nettare lo stomaco, & leuare le oppilationi del fegato, & malsime della milza.

Caparo ec-  
cita lo ap-  
petito.

*Dell' Agno casto, detto altramente Vitrice. Cap. CXL.*

Agno casto.

**L'**Arbusto, che volgarmente si chiama Agno casto, conciosia che si conforma assai con la natura del Salice, vuole esser piantato in luogo acquoso, o per lo meno essere spesso adacquato.

Le sue foglie, seme, & fiori, sono eccellentissimi per quelli, che vogliono viuere casti, presi per di dentro, o applicati di fuori: perche si dice, che le foglie, o il seme, o i fiori messi in piccoli sacchetti, & applicati sotto le rene in letto, aiutano a conseruare castità.

Sua virtù a  
conseruare  
castità.

L2

La decottione delle foglie d' Agno casto gioua alla scoltatione di rene tanto in beuanda, quanto in fomento.

Il profumo del seme d' Agno casto alle parti vergognose delle Donne estingue l'infartabile ardore delle cose Veneree.

Alla scola-  
tione di re-  
ne.  
All'ardore  
di libidine.

*Delle Carobe, o Silique. Cap. CXLII.*

**L'**Arbore delle Silique, i frutti del quale si dicono Silique parimente, vuole essere piantato di getti nuoui, di Febraro, & No uembre, in terra secca esposta al sole, doue siano state fatte fosse profonde molto. Può anco incalmarli su vn pruno, o mandorlo. Non bisogna già pigliar cura di seminarlo: perche non produrrà frutto & si morrebbe presto. Bisogna adacquarlo spesso.

Le Silique sono piu proprie per ingrassare i porci, che per nutrire gli huomini.

Carobe.

Per ingras-  
sare i porci.

*Della Palma, Cap. CXLIII.*

**L**A Palma ricerca a ere caldo, & temperato, & terra sabbionua & poluerosa. Si pianta di piante piccole co la radice in Aprile, & Maggio, circondando la sua pianta benissimo di terra grassa. Si semina parimente l'ossa fresche de' datteri due cubiti profondi in terra mischiata di cenere, & ben preparata con stabbio di capra, & con la punta acuta in su, & vuole essere adacquata ogni di, & che ogn'anno vi si sparga del sale all'intorno, o per il meglio, che si adacqui con acqua qualche poco salata, accioche massimamente cresca bella, & alta. Si diletta ancora, che le sue radici siano irrorate con feccia di vino vecchio colato.

Palma.

Notate ancora, che, perche a gran pena d'vn nocciolo so lo può nascere vna Palma, che cresca, & faccia vn tronco forte per sostentare l'arbore, sarà bene a congiungere due, o tre noccioli insieme cuciti in tela, in modo, che i lati acuti si riguardino infra di loro, & piantarli cosi: percioche di questa forte la virtù di due, o tre congiunti potrà fare il tronco dell'arbore piu perfetto. Notate ancora, che se volete, che la Palma femina sia abbondante de' frutti, douete piantare presso lei la Palma maschio, & non solamente vno, ma piu, se è possibile, perche questa vicinità loro fa che la virtù del maschio trapassa alla femina per la comissione del ven-

Palma ma-  
schio, & fe-  
mina.

N

10,

ro, donde procede poi ch'ella è piu fertile. Ouero non hauendo modo di piantare piu maschi presso la Palma femina, farà assai, che maneggiate spesso con le mani la Palma maschio, & le meniate poi per sopra la femina, o douete cogliere del fiore della cima del maschio, o della sua lanugine, & spargerne di sopra alla femina.

*Del Pino. Cap. CXLIII.*

Pino.

**I**L Pino nasce principalmente del suo nocciolo, che deue essere piantato d'Ottobre, o Nouembre, ne'luoghi caldi, o ne'luoghi freddi di Febraro, & Marzo, o circa il cadere de' suoi frutti, o poco dipoi in fosse ben vangate, & di buon fondo, ne deouono rompersi le pigne per forza, o con ferro per trarne i pignuoli. Li quali bisognerà fare stare a molle tre giorni innanzi, & piantarne lete insieme alla profondità di cinque dita solamente. Quando saranno nati, non bisogna trapiantarli si presto, perche non fanno radici se non in longo spatio di tempo, & con gran difficoltà, anzi non possono patire senza danno loro grande d'essere trapiantati. Nondimeno, quando sarà venuto il tempo di trapiantarli, guardateui sopra tutto di non fare lesione alcuna alla radice principale.

Il Pino cresce massimamente, & viene bello nelle montagne altissime, & in luoghi esposti a i venti, pur che il suo terreno sia non meno diligentemente lauorato, che quello da formento.

Durerà piu tempo sendo spogliato spesso della sua scorza, cioè sia che vi si generano sotto certi vermetti, che rodono, & distruggono il legno.

I pignuoli sono di gran nutrimento. & per questa causa sono a proposito per gli etici, pur che siano stati qualche poco infusi in acqua rosa, per leuarli la sua acrimonia.

*Del Fico. Cap. CXLIIII.*

Fico.

**Q**UESTO arbore desidera i luoghi esposti al Sole sassosi, cretosi, & qualche volta con vena di marmi, & massime quello, che fa i fichi piccoli molto dolci, & bianchizzi, come sono quelli di Marsilia. si come anco quel fico, che produce i frutti piu grossi, men dolci, & rossigni, ricerca il terreno grasso, & ben ingrassato. Fa gran profitto in aere caldo, & temperato: perche que-

ito è

sto è vn'arbore delicato, & molto facile a riceuere danno da i geli, & a essere rotto da i venti, anzi bisogna piantarlo in Primavera, dopo i geli all'aspetto di mezo giorno, o di leuante in fosse grandi, profonde, & bene vangate di getti, & rami pieni di nodi: perche questi sono i piu fertili: Potrà seminarli parimente di fichi immollati, & legati d'intorno con debole spago, poi cosi piantati, & diligentemente adacquati. S'insista il fico piu commodamente sul pruno, o mandorlo, perche dura piu longamente. Sia piantato, o inestato, non bisogna adacquarlo molto: perche l'abbondanza dell'acqua vitia la bellezza, & bontà de' fichi, & li corrompe facilmente. Molto meglio sarà per renderlo bello, & fertile, di ficcare la sua pianta in vna scilla, o infonderla in salamuora. o circondarla con stabbio di bue, o di calcina viua. Volendo, che il fico apporti frutti tardiui. Il che è cosa contra la sua natura, deuesi leuarle i primi piccoli fichi, che cominciano a ingrossare, & il fico getterà vn'altro frutto, che si conseruerà fino d'inuerno.

Sarà ancora fertile, & produrrà fichi ben pieni, & di buon succo, se quando getterà le foglie si metterà alle radici della terra rossa battuta, & temperata con feccia d'vliua, & sterco d'huomo, ouero quando comincerà a far le frondi, tagliarli la sommità, & il capo de' rami.

Si faranno nascere fichi temporui, applicando alle radici colomina, & peppe mischiate, & pestate con oglio, ouero se quando i loro fichi grossi cominciano a rosseggiare, gli ongerete con succo di cipolla mischiato con oglio, & peppe.

Ouero, se quando il frutto loro sarà competentemente grosso, lo punticchiate con vn'ago, fregandolo poi con oglio, & coprendolo con foglie d'vliuo, percioche non essendo il calore impedito per la troppo grande humidità del fico digerisce facilmente il frutto.

Farete i fichi di diuersi colori, cioè da vn lato bianchi, & dall'altro rossi legando insieme dentro vna pezza, semi di due diuersi fichi, piantandoli cosi, & poi trapiantandoli.

Renderete domestico vn fico seluatico, irrigando le sue radici con vino, & oglio mischiati insieme.

I fichi non caderanno dall'arbore adacquandosi il rronco scauato all'intorno con salamuora, & acqua egualmente mischiate, ouero sotterrandosi qualche corno di becco, o di montone appresso il fico.

Li conseruerete sempre verdi, mettendoli in vn vaso di terra pieno di mele ben coperto, di modo, che non si tocchino, ne me-

Fichi tardiui.

Fichi temporui.

Fichi di vari colori.

Fare domestico vn fico seluatico.

Fare che i fichi non cadano dallo arbore.

Fichi verdi

no il vaso istesso, ouero mettendoli in vna zucca ciascuno da per se & attaccando la zucca in luogo ombroso, doue il fuoco, ne il fumo possano penetrare.

Ouero serrandoli in vn vaso di terra con la bocca benissimo turata, mettendo poi questo vaso in qualche altro vaso pieno di vino, percioche fin'a tanto, che il vino si conferuerà senza corrompersi, altrettanto resteranno i fichi sani, & illesi.

Diffenderete i fichi secchi da guastarsi, mettendoli sopra vn graticcio nel forno dopò, che n'è cauto il pane, ponendoli poi in vaso di terra nuouo non vetriato.

Si hauranno fichi lassatiui, mettendoli alle radici dell'arbore elleboro nero ben pestato con catapucia, o altro purgatiuo.

Nel resto il fico ha questa virtù occulta, che se hauete qualche giuoco sfrenato, che nõ possa domarsi, bisogna legarlo a vn fico, che subito s'adomesticcherà, & scorderà la sua fieraZZa seluatica.

Di piu, per intenerire subitamente la carne dura di qual si voglia animale, bisogna attaccarla a vn ramo di fico: perche il fico spira da se vn vapore vehemete, che dissecca, & digerisce la durezza d'ogni sorte di carne, come de' pauroni, vccelli da acqua, & altri simili. Vero è, che ci sono altri modi per affrollire le carni dure, che è mettendoli in vn tumulto di biade. Bisogna offeruare anco non sò, che occoltà virtù nel fico, che i caualli, & asini carichi di fichi soccombono facilmente al peso, & perdono tutta la forza, i quali nõ dimeno è facile a restorare, & rimettere nel loro vigore, presentando loro pezzi di pane. Bisogna notare anche, che il succo, o latte di fico domestico, come habbiamo auuertito al trattato di fare i formaggi, serue a fare coagulare il latte in cambio di presura.

Il fico cotto con hisoppo guarisce la tosse vecchia, & corregge i difetti de' polmoni.

Il Re Mitridato facena vn antidoto contra ogni sorte di veleno, & pericolo di peste preparato di fichi, noci, & ruta, come habbiamo detto di sopra al capitolo della Ruta.

I fichi abbruscicati, & ridotti in poluere mescolati con vn pochetto di cera fanno vn vnguento stupendo per guarire i petignoni, o buganze a i calcagni.

*Dell'Vliuo.*

*Cap. CXLV.*

Vliuo.

**Q**UEST' Arbore nõ vien senza grã cura, & fatica in questi paesi settentrionali per la frigidità dell'aere, conciosia che desidera

aere

aere caldo, & temperato, come è quello di Prouenza, anzi volendo piantare Vliuo ne' vostri giardini eleggete luogo volto a mezo di assai alto, & esposto al vento, che sia buon fondo di sotto argilloso, & di sopra misto di sabbione, & creta, spesso, mite, & non magro, nel quale intorno a mezo Marzo, planterete getti, & branche noue, belle, & fertili estirpate da rami dell'arbore grosse, come il pugno, & longhe vn piede, & mezo, & le ponerete in terra del medesimo modo, con che stauano su l'arbore, il capo da basso a basso, & quello d'alto ad alto: perche, mettendoli a rouescio in terra, alligneranno a gran pena, & appigliandosi pure, resterebbono sterili sempre.

Bisognerà linirle tanto da piede, quanto da capo di stabbio mescolato con cenere, & posarle in terra a tanta profondità, che ci sia per di sopra quattro dita di terra minuta: ne le trasplanterete auanti i cinque anni, ma in questo mezo bisognerà zapparle all'intorno ogni mese, & ingrassare con letame di capra nell'Autunno, adacquarle d'acqua poggiana piu tosto che di fonte, pozzo, o fiume, diramare qualche volta i rami superflui, & massime i getti aridi: tagliarle non bisogna prima d'otto anni, & dipoi d'otto in otto anni, irrigare qualche volta il piede de' gli oliui vecchi, di feccia d'oliue, per conferuarli da i vermi, & altre specie d'animaluzzi, che fanno spesso oltraggio a questa pianta, difenderle dal bestiame, & massimamente dal mordicare delle capre, che le rende del tutto sterili, ne piantare alcune piante appresso l'oliuo, eccetto che il fico, o la vite, la vicinìa de' quali lo rallegra, & soprattutto odia la quercia, in tanto, che se è piantato in luogo doue sia stata eradicata la quercia, sene muore incontenente.

L'oliuo sopra tutti gli altri arbori nõ è molto sottoposto a i vermi per cagione del suo odore, che è forte, anzi difende con quello tutti gli herbaggi, che si truouano appresso di lui. si come anco per la sua amarezza fa morire i cauoli, lattuche, & altre herbe humide, che sono feminate nel suo terreno.

Si tiene, ilche è cosa marauigliosa, che l'oliuo diuenti piu fertile, se è piantato, & coltiuato da persone vergini, o che non habbiano violato il letto altrui. La onde in alcun paese i fanciulli casti piantano, & gouernano gli oliui, & vengono belli, & fertili.

Si dice anche di piu, che le foglie dell'oliuo, nelle quali farà scritta questa parola Athene, che vuol dire Minerua, & legate al fronte, guariscono il dolore di capo.

La ricosta dell'oliue dee farsi di Nouembre: quando comincia-

Mondicare delle capre, fa morire gli oliui.

Cosa marauigliosa de gli oliui casti, & verginiti. Dolore di capo.

Cogliere l'oliue.

no a cambiare colore, & bisogna coglierle cò le mani senza offendere in alcun modo i rami, perche per questo l'vliuo diueta sterile. Il tempo per cogliere deue essere bello, & sereno, non piovoso, & specialmente se qualche tempo innanzi, che si colgano, egli è piu uuto, bisogna aspettare, che tutta l'humidità sia disseccata. Alcuni colgono altramente l'vliue, le battono con canne, & auuertiscono a non percuoterle di alto in basso per dubbio di non rompere qualche fronde co i frutti. ma questo modo di cogliere l'vliue nõ è buono, percioche l'vliue battute, o percolse si impassiscono di subito, & non rendono tanto oglio.

Oliue sicogliono o per far oglio, o per condire da mangiare ne i conuiti.

Per il resto si cogliono l'vliue per due cagioni, o per trarne l'oglio, o per acconciarle per l'uso de conuiti, delle quali si fa viuanda per eccitare l'appetito. Nondimeno non bisogna credere, che ogni sorte d'vliue seruano indifferentemente a questi due bisogni: pche le piu grosse della maggior parte sono migliori per li conuiti, & le piu piccole per cauarne l'oglio.

Oliue per li banchetti.

L'vliue adunche, che vogliono riseruarfi per li conuiti, bisogna siano acconcie cò molta cura, cò salamuora, o aceto salato, o oglio, o foccia d'oglio, o molto cotto, o graspe d'vua, o mele, o agresta del modo che segue.

Acconciare le oliue.

Bisogna cogliere cò le mani in tempo sereno l'vliue quãdo cominciano a farsi nere, nõ però che siano perfettamente mature. Poi farle distendere sù vn gariccio di vinci, e quiui morderle, & sceglierle, mettendo da parte quelle che saranno sgagnate, guaste, o troppo piccole riseruando solamente le grosse di figura ouata piene, sode co l'nocchio lungo, & piccolo, la polpa densa, & in assai buona quantità. Fatto questo, bisogna fenderle in quattro luoghi, ouero senza fenderle metterle intere in vn vaso di terra, & buttare di sopra salamuora, o agresta, o mele cò aceto, & sale, o oglio cò sale minutamente pestato, o del mosto così fresco, o altro licore tale, che habbiamo detto. Alcuni mettono di sotto al vaso di terra sotto l'vliue, foglie di pulegion méta, aneto, léntichio, vliuo, enula, ruta, petrosello, di finocchio, di lauro, grani di finocchio, d'anisi, & di ruta. Et bisogna finalmente tenere il vaso ben chiuso, & metterlo in vna dispesa per conseruarlo.

Cogliere le oliue per fare l'oglio.

Quanto all'vliue, dalle quali si disegna di spremere l'oglio, bisogna coglierle vn poco piu mature, & che ve ne siano di gia di molte nere, ma però piu verdi, dello istesso modo tuttauia, che s'è detto dell'altre, cioè cò le mani, & in tempo chiaro, se gia per li fortunati li, & venti, l'vliue non fossero cadute in terra. onde fosse necessario coglierle per il timore de gli animali tanto domestici, quãto seluati

ci.

ci. Non bisogna coglierne in vna volta piu di quelli, che possono bastare a far oglio la notte, & di di seguete, anzi tutte l'vliue, che saranno colte in vn giorno, deono incontinate metterfi sotto la mola, & il pressore, ma auanti, che ponerle sotto il torcolo, bisogna distenderle sopra garicci per curarle, & sceglierle, & anco accioche la feccia, & humidità loro venga a scolarfi qualche poco essendo tanto nimiche all'oglio, che se ci restano, & si ristringono cò l'vliue, corrompono il gusto, & sapore dell'oglio. Et per questa cagione, quando la quantità dell'vliue è alcune volte si grande, che ne i torcoli, ne i ministri possono metterle in opera, bisognerà hauere vn solaro alto, & eminente con alcune separationi per metterui la ricolta dell'vliue di ciascuna giornata, & il fondo, o paimeto di queste separationi deue essere felicato di pietre, o di tuille, o quadri in pendente, sì che l'humidità dell'oliue possa colare per li condotti, che vi saranno. Ecco, come bisogna preparare l'vliue per far l'oglio. Resta hora a parlare del fare l'oglio. il che riserueremo al fine del terzo libro, doue tratteremo ampiamente della maniera de gli ogli.

Luogo per mettere le vliue.

Nell'vliuo è vna virtù molto astringente: perche la decoctione delle sue foglie in christero ferma il flusso di corpo.

Virtù dello vliuo. Ai flussi di corpo.

Il succo espresso delle sue foglie con vino bianco, & acqua piogiana, restringe ogni sorte di flusso di sangue.

Il licore, che si distilla dal legno verde dell'oliue acceso, guarisce le crepature delle mani, croste, broze, & rognà.

Rogna. Broze. Croste. Vliue eccitano l'appetito, & fanno buono stomaco.

L'vliue fresche mangiate eccitano l'appetito, & fanno buono stomaco, con tutto, che induriscano il ventre.

Circa alle virtù dell'oglio ne ragioneremo al suo luogo.

Dell'vliuo leggete piu copiosamente al terzo libro.

De' Pistacchi.

Cap. CXLVI.

I Pistacchi nõ ricercano minore diligenza dell'vliuo, & vogliono essere feminati circa il primo di d'Aprile tato il maschio, quãto la femina ambedue congiunti insieme, o per il meno l'vno appresso l'altro, il maschio co'l dosso voltato all'occidente: perche così congiunti, o vicini apportano maggiore quantità di frutti, massime standosi in terra ben grassa, & luogo aprico, & quiui si possono nel lo istesso tempo inestare sù loro medesimi, o sù l' therebinto, con tutto che alcuni gl'incalmino sù'l mandarloro.

Pistacchi.

Possono parimente piantarsi, & la maniera di piantarli è questa. Bisogna far fare fosse assai pfonde in luogo, doue il Sole possa usare tutta la sua forza, & sceglierne getti noui dell'arbore, che siano be

N 4 vigorosi



vigorosi, & quelli legati insieme mettere nelle fosse il secódo di della Luna d'Aprile, poi legarli ancora disopraua in terra, fino a i rami, & coprire le radici di buono stabbio adacquádoli còtinuaméte per spatio d'otto giorni, & dopò che i tróchi hauranno tre anni, bisogna discoprire la fossa pressò le radici, & ficcare il tróco vn poco piu basso, & coprirlo poi di buono stabbio, accioche sendo l'arbore venuto grande non habbia da cadere al soffiare de' venti.

Quest'arbore è molto raro in questi paesi. Nondimeno mi ricordo hauerne veduto a Parigi nel giardino del Vescouato, & nel giardino di Monsignore Renato di Bellay Vescouo di Mans, l'vno de' piu risoluti personaggi in ogni scienza, che l'età nostra habbia conosciuto. Al quale siamo tenuti di questa gratia, che per la sua diligenza, & cura del ben publico solo primo de' Francesi ha apportato in queste parti la notizia non solamente de' nomi, che a noi erano totalméte incogniti, ma ancora della coltiuatione, & figura dell'herbe, & arbori stranieri, de' quali noi ammiriamo, & essaltiamo i frutti, ma non cónosciamo i padri. per il che tutta la nostra natione. deue tenersele affretto di grandissima obligatione, & dopò lui in questa parte a Monsignore Reuerendiss. Cardinale di Bellay huomo degno d'eterna memoria, & a cui la posterità Francese non haurà mai vn simile per la sua incredibile dottrina, autorità, & ingegno incòparabile, che l'hanno renduto non solamente a i suoi, ma alle nationi stranierie sommamente grato, & ammirabile.

*De' Cedri, Limoni, Aranci, & Pomi d' Adamo.*

*Cap. CXLVII.*

**I** Cedri, limoni, aranci, & adami voglion o coltiuatione simile per la còformità della natura loro. Amano l'aere caldo, & humido in terra rara, & tenera appresso il Mare, o doue l'humore abbódi, & quel che è còtra la natura di tutti gli altri arbori, si nutriscono al vóto di mezzo giorno, & riceuono dáno da quello di fertèrione. La onde volédo nutrirsi queste piante in questi paesi, bisogna soprattutto fare electione d'vn luogo nel giardino, che riguarda a mezzo giorno appresso alle muraglie, a cioche habbiano vn riparo còtra la parte settèrionale, o p la maggiore, & piu sicura commodità bisogna piatarli, o seminarli in vna meza borta segata, o vasi di terra appropriati, che sono delitie di Principi, & signori grádi, ouero in casse larghe da basso, & ristrette ad alto, fornite di tauole fesse, e manichi molto bene còmessi, & incatenati insieme, per poterle portare da

luogo

Lodi di Renato di Bellay Vescouo di Mans.

Lodi del Cardinale di Bellay.

luogo à luogo. & cò tutto che l'adacquare queste piante, le faccia crescere, bisogna nondimeno fare vn còdotto da basso, & vn'esito all'acqua superflua, & strauagante, come a i mastelli da lessia. Si che piantateli, o seminateli in tali vasi: percioche morendo queste piante quádo sono quanto poco si voglia effese da i geli, come delicate, & tenere di natura, bisogna d'inuerno riporle a coperto in canoue, o luoghi caldi ben inuolte, & circondate di paglia, o di fermenti di cucuzze, conciosia che hanno vna naturale proprietá per ouuiare, che il freddo non possa fare loro danno. & quando sarà poi tornata l'estate, ricondurle al Sole pieno per nutrirsi col suo calore.

Quanto alla loro coltiuatione, si seminano de i loro semi, & si piataro di getti, rami, & rampolli. La maniera di seminarli sarà preparando prima benissimo, & ingrassando la terra circa il mese di Maggio, mischiandoui cenere fatta, o del legno, o per il meglio di cocomeri. Poi in fosse larghe di mezzo piede mettere tre semi insieme cò la punta in sù, & l'altro seme contra terra. Questo fatto bisogna adacquareli spesso d'acqua vn poco tepida, o di latte di pecora, perche verranno meglio, & piu presto. Non vi scordate però prima che di seminare di mettere i semi a molle in latte di vacca tepido, & se li volete dolci aggiungete nell'infusione zúccaro candido.

In terra vangata, & coltiuata del medesimo modo planterete i loro getti, rami, & rampolli intorno a mezzo Maggio, mettendo il piu grosso capo di sopra, & riempiedo la fossa di cenere fatta di cocomeri. Produurranno frutti dolci nel mezzo forandosi il tronco con triuella nel mese di Febraro, & fate vn buco per obliquo che nó passi da banda a banda, & per quíui bisogna lasciare sgocciolare l'humore fino alla formatione de' pomi, & all' hora empire il buco di creta: ouero fate vn taglio nella piu grossa parte dell'arbore, & alla parte, doue l'incisione sarà stata fatta, fate vna cauità profonda vn gran piede, che empirete di mele, & trurerete con mistura di termentina p dubbio della pioggia, & ardore del Sole. Doppò che la piata haurá tirato tutto il mele, ne instillerete dell'altro, & irrigerete le radici d'orina, & finalmente taglierete tutti i piccoli getti, che vsciranno dell'arbore, leuando quelli, che verranno nel rampollo inciso.

Nel medesimo tempo anco possono inestarsi su' il granato, pero, pomo, moro, poco spesso nodimeno fra legno, & scorza, ma nel tróco tagliato pressò alle radici: ne permetterete che herbe alcune creschino appresso di loro, se nó le cucuzze, le quali essi amano per vicine, riceuedo grande aiuto da loro contra i freddi, massime che le sue ceneri sparfe intorno alle radici de' cedri li fanno piu belli, & ferti

Cucuzze amiche de cedri, & degli altri simili.

li.

li. Et perche il cedro produce affai frutti, & affai grani dopò che ha urà prodotta il frutto, bifognerà leuarne alcuni, lasciandouene pochi. parche quelli, che resteranno, verranno piu belli, & migliori.

Conseruare limoni, & gli altri simili.

I cedri, limoni, aranci, & adami per essere conseruati bene si coglieranno di notte cò le loro foglie infra due lune, & li conseruerete freschi, & fani tutto l'anno, mettendoli in tumoli d'orzo, o di miglio, ouero linendoli con gesso bene distemperato, ouero chiudendoli in vasi separati. Non bisogna sopra il tutto mettere il cedro appresso il pane caldo, perche lo faria corrompere.

Cedro rosso

Il cedro verra rosso, & dolce, incalmandosi sù vn moro, & riterrà qual forma si vorrà, se innanzi che peruenga alla sua grandezza, o grossezza, è posto in qualche stampa tagliata, si che pigli in quella il suo crescimento.

Per il medesimo modo, se innanzi, che ei sia perfettamente compito, è posto dentro vn vaso di terra o di vetro, nel crescere piglierà la forma di quel tal vaso, & diuenterà si grande, come il vaso, ma per dargli in questo mezo aere, bifognerà fare qualche bucolino nel vaso.

Buono odore.

Le foglie de' cedri arrecano buon'odore alle vestimenta, & le conseruano dalle tarme.

Virtu del cedro, & limone contra i veleni. Peste.

La scorza, il succo, & il seme di cedro sono supremi contra ogni sorte di veleno, & pericolo di peste. Altrettanto vale il limone, & per questo effetto può farsi cuocere vn cedro, & limone tutto intero in acqua rosa, & zuccaro fin' tanto che sia tutto consumato in succo, poi vsare ogni mattina in quantità d'vna, o di due cucchiare di questa decoctione in tempo di peste.

Fanno buono fiato.

La scorza, & succo di cedro fanno buon fiato.

Il succo espresso della scorza dello arancio s'accende facilmente, penetra anco per la sua gran sottilità, il vetro del bicchiero fino al vino.

Succo di limone guarisce la rogna. Ea rossezza del viso.

Il succo di limone fa andare via la rogna, il picicore, & lendini, & netta le macchie d'inchioistro di su i drappi.

Annucinandosi il limone al fuoco, quel succo più sottile, che n'uscirà, netta la faccia delle cixelle, & ne leua le rossezze, & altre macchie simili.

Fa be' la faccia.

Similmente il succo di limone stillato per lambicco, oltra che è eccellentissimo per polire la faccia delle Donne, è egli ancora valerosissimo a purgare il viso, & altre parti del corpo dalle macchie bianche, & altre impetigini del viso.

Il succo di limone ha questa virtù, che colando si due, o tre volte

& lauando

& lauandose ne le perle intere, poi facendosi stare a molle, & finalmente al Sole fra cinque, o sei giorni elle diuenteranno si tenere, come il mele, di forte, che potrete formarne quel che vorrete.

Di piu il succo di limone è tanto corrosiuo, che se ci fate stare dentro qualche hora alcun pezzo d'oro, lo trouerete alleggerito assai del suo peso, altrettanto riuscirà, ficcando il pezzo d'oro nel limone. Di questo vedete al terzo libro.

De' Granati.

Cap. CXLVIII.

**N**ON accade a gouernare cò tanta cura i granati, quanta i sopradetti frutti: perche vengono bene di verga fitta in terra, & patiscono il prouinare, & anco l'ineitare, & volendo massime pigliare la fatica di mōdarli in gioventù, & stagione, il frutto ne sarà affai piu grosso, & di migliore qualità: ma bisogna che siano piantati a mezo giorno, nō mai a Leuante, ne a Ponente, perche questo è quello che piu nuoce loro, si come anco alla vite. Notate nōdimeno, che i refossi, che farete, deuono essere pigliati quando la madre haurà germogliato, ma nō piu tosto, che è all'opposito de rifossi degli altri arbori, & anco che il getto habbia scorza della grossezza d'vn manico di coltello. & innāzi che piantarli, bifogna vnire bene loro i due capi, & fregarli in stabbio di porco, & poi metterli in terra per trauerlo. Vogliono terra nō magra, ne humida, ma grassa mediocremēte, & vengono piu facilmente, & piu belli piantandosi delle scille presso di loro, ouero qualche mirro. Il tempo di piatarli è da Marzo fino à Maggio; & ne medesimi tempi possono insitarli in loro medesimi, ma piu felicemente su'l mirro, cò'l quale pigliano gran diletatione.

Il cedriuolo, la saluia, & il moro nō sono loro amici, ancora che qualche volta sopra alcun di questi si possono incalmare.

Il modo d'ineitarli è di mettere dentro il trōco dell'arbore la poila tagliata di fresco del granato, poi spargerui sopra seccia d'oglio, & empiastrare di terra. & quāto al palmite, bisogna che sia pigliato del granato dopò che haurà germogliato nel medesimo modo, che habbiamo detto del rifosso. Per il resto ricercano d'essere spesso adacquati, & slargati da' rami, quando il Sole è in libra.

I granati per le gran piogge, per le ruggiade eccessiue, & nebbie grādi, perdono facilmente i fiori, & frutti auanti che siano maturi. & per ouuiare a questo bisogna piantarli appresso a qualche muraglia, & piegare i loro rami, acciò non riceuano si facilmente

Succo di limone amolisce le perle.

Succo di limone corrosiuo, per cio diminuisce il peso dell'oro infuso.

Granati.

Ineitare granati.

Phumo -

l'humore, che è loro nociuo.

Patiscono de' tagli, & fenditure nel tronco senza pericolo di morire, in che sono simili al fico, & alla vite.

Granati dolci.

Se il granato produce frutto auftero, o brusco, bisogna mettere stabbio di porco, & d'huomo alle radici mischiato cò orina vecchia, ò distemperare vn poco di bengioino con vino, & bagnarne, & lauarne la fummità dell'arbore, o spargere su le radici, stabbio d'asino poi coprirle, & adacquare d'orina d'huomo.

Granati bianchi.

I grani del granato saranno bianchi, se per lo spazio di tre anni si circondano le radici con creta, mischiata con la quarta parte di gesso.

Il granato sterile si farà fertile, irrigando spesso il suo tronco cò cenere, & lessia.

Granati rossi.

I granati diuenteranno rossi, se le radici sono spesso irrorate di lessia, o coperte di cenere di ghiande.

Granati senza acini.

I granati non hauranno acini, leuandosi la maggior parte della midolla del ramo del granato, & mettendolo in terra fenduto tutto & dopò che sarà appigliato, togliendo la parte della pianta che passa oltra, la quale ha di già germogliato.

Granati fertili.

I granati si faranno fertili, se pestando della porcellana, & della cataputia insieme, ne fregate poi il tronco dell'arbore.

Che i granati non si aprono su l'arbore.

I granati non si romperanno, ne apriranno su l'arbore, mettendo si tre pietre alla radice quando si pianta l'arbore, & se egli è di già piantato, bisogna metterui appresso le radici della Scilla.

Che non cadano i fiori di granati. Conservare granati.

Il granato non perderà i suoi fiori, se tre volte l'anno s'irrigherà no le sue radici cò orina vecchia mischiata con altrettanta acqua.

I granati si conserueranno attuffandoli in acqua calda, & tirando li fuori incontimente, ouero mettendoli separatamente in sabbia secca, o in tumoli di biada all'ombra, fin a tanto che la scorza sia fatta ben crespa.

Sarà anco buono a metterli in poluere, o segatura di legno di pioppa, o di elice, o di quercia dentro vn vaso di terra nuouo, & qui ui dentro ordinarli a modo di letto, poi coprire il vaso, & incretarlo molto bene. Come si sia, bisogna, che i granati, che vogliono cò seruari, siano posti in luogo freddo, & secco, & che siano colti con la loro coda, & anco con i loro rametti, potendosi fare senza fare nouimento all'arbore, perche questo gioua molto a farli conseruare lungo tempo.

Alcuni li coprono, & l'iniseono ben grossi di terra da pignatte fatta molle, & sendo quella secca gli appendono in luogo secco; &

quando

quando li vogliono mangiare, gl'infondano in acqua per leuare la terra.

Altri gli inuiluppano ciascuno a parte nel fieno ò pagliumi in cassette.

I rami del granato cacciano gli animali uelenosi, & di qui auuene, che gli antichi metteuano di sopra, & di sotto a i loro letti rami di granati.

Rami di granato cacciano gli animali uelenosi.

*Di due giardini particolari posti in capo dell'orto, & del giardino da compartimenti. Cap. CXLIX.*

**E**SSENDO così l'orto, come il giardino da compartimenti disposti della grandezza detta di sopra, può il padre di famiglia hauerci, quattro, o sei iugeri di terra riseruata per suo profitto, o del lauoratore, come per la rubbia, guado, garzi da berettari, lino, & canape. Potremo agiongengerui anco il Zaffrano, ancorche tutte queste cose meritano così bene, come i legumi, terreno separato, se il terreno è buono, & essere coltivate del modo, che si coltiano i grani, & legumi.

*Della Rubbia.*

*Cap. CL.*

**A**DVNCHÉ per la Rubbia domestica, che è molto più pregiata, che la capagnuola, & seluatica, che si chiama Rubbia maggiore, o rubbia de' tintori, noi riseruemo luogo separato di circa noue, o dieci iugeri, che non sia troppo lontano dall'acqua, ma in terra buona coltiuata a' cauallieri più alti, & più piccoli di quelli che diremo della vigna nuoua: perche questa pianta ha le stagioni della sua coltiuatione particolare, come la vite. Ci è bene questa differenza, che l'vna è herba, & l'altra arbusto, l'vna muore ogn'anno, onde non si ricercano se non le radici per le buone tinte, l'altra dura per il meno dodici anni in buona stagione, de' quali i primi sei sono del crescere, & produrre qualche poco, gli altri sono del profitto pieno & intero, eccettuati i pericoli della gragnuola, brine, & geli a i quali non dimeno la rubbia è anch'essa sottoposta, & spesso molto più della vite per la tenerezza. Ci è questo, che la vite gelata non può ristorarsi, la rubbia può ripiantarsi, & seminare, come anco il guado, ò pastello, coltura particolare de' Prouenzali, ricchezze, & guadagni de' tintori di drappi, & di lana in che colore si voglia.

Rubbia maggiore.

Differenza fra la rubbia, & la vite.

La scelta della radice, che vorrete piantare, & coltiuare, perche non c'è ordine di seminarla, deue essere del paese di Prouenza più

orientale,

orientale, & piu fresco, & quanto all'occhio, & al gusto, quella radice deue essere della piu gialla, grossa, & capilluta, tirando su'l vero arancio de Proenza amara molto al gusto, & alla cottura p' esperi arantarla piu rossa, & piu succosa, cioè men secca, & arida.

Il tempo di piantarla è dopò Marzo fino a mezo Maggio, & non bisogna aspettarne pieno vtile se non due anni dopò la prima pianta, ma bisogna fortificare benissimo il vostro ferraglio della rubbia di buone pietre còtra tutti gli animali, perche non c'è niente, che le faccia maggior danno. Venuto per tato l'Autunno, & quando vedrete, che l'herba si farà gialla, & perderà il suo colore natio, la tirerete, & ne fradicherete le radice, le quali metterete su le colle, o cauallieri per seccarsi lo spatio di tre, o quattro giorni di tempo opporuno, se non sei ò otto in stagione molle, & piuouosa. Poi le farete leuare, & spouerare, & radere si che non vi resti alcuna capigliatura, & così nettate le seruerete per l'uso, o per venderle.

La rubbia hà in se questa marauiglia, che tinge l'orina a coloro che la maneggiano.

La sue decottione prouoca l'orina, & i mestruu alle Donne.

#### Del Guado, o Guadetto, ouero Pastello. Cap. CL I.

QUANTO al Guado, & Guadetto, che sono differenti, perche gli antichi gli hanno nominati Glastum, & Isaris, si coltiuano in càpagna aperta da laouare dell'istesso modo, che le rape, & i nauoni, con tutto, che non si ricerchi se non la parte superiore, & il piu lungo de i fiori. & rigi. l'vno, ne l'altro non teme punto i geli, piogge, ne freddi straordinarij. Vero è, che il terreno troppo grasso non è loro amico, che è il còtrario nella rubbia, che vuole la terra così ben preparata, & acconcia, come il formento, & la vite, & ricercera massimamente, che il suo terreno sia ripolato per interuallo d'alcuni anni. altrimenti le radici piantate si spesso fanno aborti, degenerando dalla loro virtù, & bontà.

Il guado serue grandemente a tintori per tingere le lane, & per questa cagione coloro, che ne fanno incetta, amassano il guado in gran fasci, & lo mettono sotto il torcolo per spremere fuora l'acqua s'cà, poi riducono quel pastume in piccoli pani, che fanno di poi seccare, & marcire a i gran foli dell'estate, & gettano questi pani ne' vasi, doue mettono le lane per tingersi in colore perso.

Rubbia tinge l'orina a coloro, che la maneggiano. Prouoca i mesi alle Donne. Guado.

De'

#### De Garzi da berettari. Cap. CLII.

I Garzi da berettari, che i moderni chiamano verga di pastore, & i piu antichi vaso di venere, percioche hanno continuamete infra due foglie, che si spargono da vna banda, & l'altra come vn piccolo vaso, nel quale l'acqua si riserua per adacquare la pianta, che di sua natura è come sono anco tutte le specie di cardì, molto calida, & secca. Hora questa pianta serue grandemente quanto al capo del Garzo, che produce, a i drappieri di panni, per sgarzare i loro panni nuouij per farne vsire fuora la lana, & prepararli, & altretanteo, & d'auataggio a i berettari dopò che la beretta è itata filata, folata, difgrassata, & gouernata co'l sapone, la creta, & la terra da lauarla. Chi vuole per tato cauare guadagno di quest'herba, bisogna che la planti, o semini per solchi, accioche l'acqua possa ordinarimete colarle a i piedi, & darle perpetuo rinfrescamento, & perciò non accada a feminarla altroue, che in luoghi mediocrementemente acquatici: perche la troppa humidità fa il garzo piu corto, & di minore vtilità, & nõ bisogna coglierlo senon in tempo secco verso il mese d'Ottobre, pe'l piu tardi, & pe'l piu tosto su'l fine di Settembre. Alcuni li fanno seccare nella gràgia in luogo appartato: pche sono sottoposti a i pulci, & vermetti, che fanno cadere il peduccio, che soltiene quel capo.

Il garzo da berettari ha questa virtù (oltre l'altre) che nel suo capo dopò ch'è b'e secco, si truoua vn piccolo verme nel mezo, il quale attaccato al collo, o applicato su i polsi guarisce la febre quartana.

#### Del Zafrano. Cap. CLIII.

I Migliori padri di famiglia, & piu esperti nella coltiuatione delle piante, fanno gran conto del Zafrano, che si chiama battardo, che è quello che li antichi domandauano Cartame, & vulgarmete si noma seme de papagalli, & così nõ serue la pianta, eccetto, che pe'l suo seme, che purga la flemma, & pituita alle persone, & serue, come di cura nutritiua a i papagalli, che ne sono molto giotti.

Questa pianta quando è ben coltiuata, & cresciuta produce certe testicciuole grosse, come spiche d'aglio, & nel mezo vn fiore, che si diria essere Zafrano. Questo bene fa ella alla terra, che l'acconcia, & ingrassa, & non piglia gran nutrimento, ne lascia radici dopò ch'è colta, che possano ripullulare, o fare nocumento al terreno. C'è altretanto guadagno nel coltiuare questa herba, quanto l'aniso, & il finocchio, & in conclusione vn buon padre di famiglia tira vtile d'ogni cosa, & nõ è, come noi diciamo, ch'egli nõ faccia valere mol-

Garzi da berettari.

Virtù d'vn verme del garzo per guarire la quartana.

Zafrano battardo.

Papagalli giotti di zio zabano.

to ben

to ben paglio, & le cipolle nel venderle alle fiere di San Lorenzo, & di Nostradonna di Settembre, & che non se ne preuaglia molto per fare denari.

Zafrano ve  
do,

Il zafrano ordinario, che serue per condimento, per le pitture, & tinture, è di molto guadagno. dimandisi a i Torengesi, Prouenzali, & Portughesi, che ne fanno guadagno quasi incredibile.

Si pianta come la camamilla di primavera, ma bisogna che la terra sia buona, & bene acconcia, & premesi ben forte quando uole gettare il suo fiore, ma quando germoglia, bisogna lasciare fare alla natura. A coglierlo, è necessario hauere pannilini p tirarlo fuori del suo fiore, poi seccarlo bene all'ombra del Sole, & coprirlo di pannilini netti, nettarlo, & purgarlo, si che non possa penetrarui sporchezza, & riferuarlo in luogo coperto, & secco.

Zafrano ve  
leno partico-  
lare del  
cuore.

Tengono alcuni, che il troppo usare del zafrano faccia nocumeto alla vita, & che e vn particolare veleno al cuore. Come si sia, il profitto di lui è molto grande, & perciò commodo, & requisito al padre di famiglia, il quale non vuole, che i suoi terreni restino inutili.

#### Replica breue concernente i legumi. Cap. CLIIII.

Nauoni.  
Rape di due  
forte.  
Rauanelli.

Io non tratterò qui de nauoni, ne delle due forte di rape, delle quali la grossa, & la tonda è per il Limogino, Ouergnaco, & Prouenzale, & la longa, che nominano Rauanello p la Fracia, & altri luoghi, si come non farò anche mentione della Senape, miglio, panizo, & comino, ne parimete della vezza, lupini, lente, & fieno greco, che sono nondimeno semenze, & legumi di profitto, & comodità della casa, che habbiamo riservato per l'horto de legumi posto in capo dell'horto de gli herbaggi. Io mi contèterò d'auuertire in questo luogo il buon massaro, che p trarre anche vile delle terre mentre hanno da stare in riposo dopo hauerne tolto i migliori grani, pche qsto non fa loro alcun male, sarà buono seminarui po le rape, & i nauoni, proueduto però che i semi dopo essere state estirpate le piatte, ne siano così ben leuare, che la terra ne sia del tutto purgata, altrimenti p l'auuenire per mezzo de semi non ci fariano che stecchi, heboli, & altre herbe fastidiose. Vero è, che i legumi sono d'altrrettanta buona massaria, quanto il grano proprio da fare il pane, pche la mineltra per la famiglia si richiede còtinuamente in ogni casa. Alcuni fanno pane di miglio, ma qsto in troppo gran necessitá, come si sia, la faua, i piselli, i ceci, la vezza non sono meno ricercati, ò meno grati di gusto dell'orobo, lupini, comino, fieno greco, &

lente.

lente. Et di questo darò il testimonio de gli Ouergnesi, il Limogino, il Sauoino, & quei del Delfinato, del quale lauoriero per non trattarne qui piu superflualmente, noi vi rimettiamo per saperne il tutto alla coltuatione de grani, & legumi nelle terre lauorate.

#### De' rimedij contra gli accidenti, che soprauegnono all'herbe. Cap. CLV..

L'Herbe tanto seminare, quato piantare ne' giardini soprascritti, non riceuono danno solamente dalla grandine, baleni, tuoni, geli, nebbie, neue, & altre ingiurie dell'aere, ma anco sono molestate dal guasto, che vi fanno molti animaluzzi, come grilli, saltarelli, locuste, donole, molche, moscioni, nottole, cimici, pulci, cataride, sanguisucche, rane, lumache, lucerte, serpi, & altre simili, a i quali accidenti bisogna ouuiare cò accuratezza, altrimenti la fatica del giardiniero sarebbe inutile, & di nessun piacere al padre di famiglia.

Animaluzzi  
dannosi.

Et per resistere in generale a tutti gl'inconuenienti, è buono, secondo il ricordo di Columella, di fare stare i semi qualche tempo a molle in succo di sempreuua, o mischiare ne' semi della fuligine, o uero inaffiarli d'acqua, doue sia stata infusa fuligine, ma è meglio a ragionarne in particolare.

Notate adunche breuemente i rimedij necessarij per euitare tali inconuenienti.

Contra la gragnuola gli antichi circondauano i loro giardini di brionia detta altramente vite bianca, & dal vulgo zucca seluatica, ouero affiggeuano in qualche pilastro eminente vn guffo, con le ali distese.

Contra la  
gragnuola.

I baleni, & tuoni non faranno alcun nocumeto, sotterrando si nel giardino vna forte di rospo, che si chiama verdiero ferrato in vn vaso di terra. Altri in mezzo del giardino, ouero ne quattro cati di esso, attaccano piume d'acquilla, ouero la pelle del vitello marino. Altri piantano di molti lauri intorno al giardino.

I tuoni.  
Rospo verde.

Vero è, che a spezzare, & dissoluere il tuono accompagnato da vna grossa nuuola, che minaccia gragnuola, niente è meglio, che a sonare campane, & a sparare colpi d'artiglieria.

Risoluere  
le nuuole,  
che minacciano  
tempesta.

Se le nebbie, o il carbocchio minacciano qualche danno, bisogna amassare in molti luoghi del giardino molti tumuli di farmeti, o di paglia, o di herbe, o d'arbuti estirpati nel luogo medesimo, poi metterci fuoco: perche il fumo purga, & dissolue l'aere nubiloso.

Contra le  
nebbie.  
Contra il  
malio, o carbocchio.

Contra il malio, o carbocchio, che è vna corruzione, che viene all'herbe, & arbori per vna mala constellatione, non c'è cosa di maggio-

O

re va-

re valore, che di abbruscicare con stabbio il corno d'vn buo, di maniera, che da ogni parte ne esca fumo grande: perche questo fumo caccierà l'aere pernicioso, che apporta questa maligna influèza: ouero sarà buono piantare in piu luoghi del giardino molti rami di lau-ro: perche il malio caderà tutto sopra di quelli.

Perche i semi non siano mangiati da gli uccelli, bisogna seminare all'intorno del giardino formento, o orzo cotto in vino mischiato con elleboro, ouero irrorare, o infondere i semi in decoctione di granchi fluuiali, sicuri, che quello, che nascerà di questi semi, sarà in tutto effente da danni di questi animali, ouero adacquare le semenze con acqua, & feccia di vino.

Alcuni mettono dieci granchi in vn vaso pieno d'acqua, & lo coprono, & espongono al sole lo spatio di dieci giorni. Poi irrorano i semi, che vogliono seminare, con quest'acqua, due volte, l'vna innanzi che seminarli, l'altro otto di dopò che sono seminati. Di questa maniera le semenze sono non solamente difese da gli uccelli, ma da ogni altra sorte d'animali.

Per impedire ogni danno, che possa essere dato da gli animaluzzi, sarà buono difeccare nella scorza d'vna testudine tutti i semi, che vorrete seminare ne' vostri giardini, ouero in piu luoghi di essi piantarui della menta, & massime stracanioli, ouero seminare fra l'erbe da mangiare di piselli, ceci, o della rucola, ouero empire il terreno dell'orto di stabbio d'ocche stemperato con salamtuora, ouero seminare le semenze al primo quarto della luna.

Contra le lumache, & zaccaruole, gioua molto la **feccia d'oglio** recente, ouero la fuligine del camino sparfa per li giardini.

Per impedire le rughe, & vermetti, bisogna adacquare le piante con acqua, nella quale sia stata infusa cenere di sarmenti di vigna, ouero profumare l'erbe, & arbori con solfo viuo: Alcuni mettono i semi a molle in lessia di cenere di fico, & per fare morire le rughe, & vermetti gettano sopra di esse la cenere medesima. Altri si sodisfanno piu di piantare vna cipolla grossa, che si chiama scilla, ouero abbruscicare funghi di noce, o gran quantità d'agli senza testa, accioche per l'acidità, che ne vscirà suora, elle possano morire tutte.

Columella fa mentione d'vn rimedio molto sicuro, & esperimentato in questo caso, che è, quando per altra via non possano cacciarsi le rughe, bisogna fare passeggiare vna Donna a piedi nudi, che sia nel suo mese, co'l seno aperto, & tutta scapigliata tre volte all'intorno de' quadri, & viali, & della siepe, o del muro del giardino. Fatto questo, si vederanno cadere le rughe di su l'erbe, & di su gli arbori ne

piu

Contra gli uccelli, perche non mangino i semi.

Contra ogni sorte d'animaluzzi.

Contra le lumache.  
Contra le rughe, & vermetti.

Femina mestruata passeggiare per gli orti fa morire le rughe.

piu, ne meno, che, se scottendo voi abbattete la pioggia dall'arbore. ma bisogna in questo mezzo auuertire, che questo non si faccia al leuare del sole: perche ogni cosa s'impassirà ne' giardini.

I cimici, & pulci dell'erbe muouono incontinente, se sono aspersi d'aceto forte mischiato con succo di iusquiamo, o d'acqua, in cui sia stata cotta della cicuta, o dell'acqua, doue sarà stato infuso il melanchio detta nigella, o decoctione di senape.

I moscioni, o zenzane morzano infondendo ruta, & spargendola per li giardini, o se fate profumo di galbano, o di solfo, o di comino, o di stabbio di buo.

Volendo cacciare le mosche fate profumo di coloquintida, o adacquate il luogo d'acqua, doue ella sia stata infusa.

Per adunare insieme tutti i mille piedi, ouero porcelletti, & altre bestie simili in vn luogo per amazzarli, bisogna distendere sul luogo, doue elle abbondano principalmete, le budelle, & interiori d'vna pecora morta, che non siano nette in alcun modo, ma aneora piene del loro sporchezza. Due di dipoi le trouarete tutti vniti in queste budelle.

Per fare morire le donnole, & foine, bisogna mettere in infusione sale arniatico, & formeto tutto insieme, & seminarlo presso al luogo, doue le donnole frequentano: perche questo le farà morire, o fuggire se elle ne mangiano. Si dice, che pigliandosi vna donnola, & tagliandosele la coda, & i testicoli, & rimandandosi poi così viua, non se ne vedrà piu mai.

Si caccieranno le formiche, abbruscicandosi quelle, che son prese, ouero fregando la scorza delle piante, doue elle sono frequenti, con siele di toro, o con decoctione di lupini, ouero abbruscicandosi nel giardino cocomeri seluatici, ouero linendosi con creta bianca, o rosa quell'arbore, nel quale ne faranno, ouero mettendosi all'entrata del loro buco origano, & solfo insieme.

Farete morire i vermi profumando le loro cauerne con profumo di stabbio di buo, ouero se gli adacquate di feccia schietta.

Farete morire le lumache a adacquandole con feccia d'oglio recente, o con fuligine del camino.

Le locuste, & saltarelli non faranno male alcuno all'erbe, irrorandoli d'assentio, o di porri, o centaurea pestati con acqua.

Et per farli morire, bisogna fare bollire lupini amari, o cocomeri seluatici in salamuora, & irrigarveli, ouero abbruscicare vna quantità di saltarelli nel luogo di donde le volete scacciare: perche l'odore di questo fumo li farà morire. Et se volete bandirli affatto de' vostri giardini, bisogna attaccare a i piu alti arbori della notte.

Contra i cimici, & pulci.

Contra i moscioni, & zanzane.

Contra le mosche.  
Adunare insieme tutti i mille piedi.

Amazzare donnole, & foine, o scacciarle.

Scacciare formiche.

Fare morire i vermi.

Le lumache.

Le locuste, & saltarelli.

Cacciare i  
forci.

Caccierete i forci seluatici, gettando ne di canicolari nelle loro cauerne semie di cicuta cõ elleboro, & farina d'orzo, ouero serrado l'entrata delle loro cauerne cõ foglie di lauro, accio che quando uorran no vscire vengano a pigliarle co i denti: perche pe'l toccarle solo resteranno morte.

Contra le  
talpe.

Le talpe non scauerano mai la terra di quei giardini, doue di sua natura nascerà, ouero sarà seminata l'herba, che si chiama palma christi. Le caccierete anco, e le farete morire, mettèdo all'entrata del buco, dou' elle habitano, vn legno di noce acefo, e inuolto di paglia solfo, e ragia: pche pe'l fumo, che vscirà di qste cose, le talpe si moriranno, o fuggiranno. Alcuni mettono all'intorno de' loro buchi aglie cipolle, o porri, da quali esce vn odore, che le scaccia, o fa morire.

Contra i  
serpenti.

Ogni sorte di serpe si scaccia con profumo di galbano, o di corna di ceruo, o di radice di giglio, o d'onghia di capra, o d'hisoppo, o di solfo, o di piratro, o di scarpe vecchie. E buono ancora a piatate vn sambuco in qualche parte del giardino, o vn frassino: pche i fiori del sambuco pe'l loro fetido odore scacciano i serpiti; & l'ombra del frassino li fa morire. Altrettanto riesce del granato, l'ombra di cui (come s'è detto di sopra) scaccia i serpenti. E buono ancora a piatate qualche ramo di felice per li giardini.

Scacciare  
scorpioni.

Scaccierete li scorpioni, abbruciandone qualchuno nel luogo, doue volete scacciarli, ouero facèdo profumato d'agresta, mischiata con galbano, o grasso di capra, ouero piatando ne' giardini qualche nocciolaro. Le Nuttole non voleranno per li vostri giardini, facèdo ui profumo d'hederz.

Contra le  
nuttole.  
Contra le  
rane.

Le ranoecchie taceranno, & nõ grideranno piu, mettendo vn lume acceso su la riuu del fosso, che circonda il giardo. Se voi sotterrate in qualche parte del giardino il siele d'vna capra, tutte le rane vi si ridurranno, & all' hora pourete facilmente amazzarle.

### Delle Api. Cap. CLVI.

Api.

SE la migliore parte del guadagno della Massaria dipende dal nostrire gli animali, io posso affermare, che il piu fruttuoso nostrire della Casa di Villa è quello delle pecchie. Vero è, che ci bisogna cura per caparle, metterle insieme, ritenere, nostrire, guardare, tenere nette dietro le loro case. ma che è quello rispetto alla costi singolare comodità della cera, che n'è data dalle Api? & nel mele loro opera mirabile tãto vtile, & gioueuole all'vso de gli huomini? Non dee adunche parere strano, se noi cõfigliereino il padre di famiglia, che dia opera, & sia curioso di nostrire dell'Api nella sua massaria, & mo

straremo

straremo breuemente, come s'hanno da gouernare loro & i loro aluearij, & anco da che tempo si dee fare il mele, & la cera.

### Il sito del luogo per l'Api. Cap. CLVII.

IL padre di famiglia adunche p nostrire le sue Api farà prima elezione d'vn luogo nel giardino da cõpartimenti bene a proposito & secreto in fondo di qualche valletta, sendo possibile, accioche piu facilmete volino ad alto a cercare la pastura, & quando saranno poi cariche, possano piu legiermente ritornare a basso co'l peso.

Sito del luogo per le Api.

Sopra tutto questo luogo ha da esser' esposto al sole di mezzo giorno, che non sia però ne caldo, ne freddo, ne battuto da venti, & temperali, ma temperato, doue bisogna, che sia gran quantità di thimo, origano, thimbra, hedere, satureia, serpillio, rosmarin o, saluia, iride, garofani, viole, gigli bianchi, & rossi, gelosia, basilico, zafrano, & altre herbe, & fiori odorati, doue non sia alcuna cosa amara. Parimente assai buon numero tanto d'arborcelli di buon odore come cipresso, cedro, palma, pino, therebinto, & lentisco, quanto d'arbori fruttiferi, come mandorle, peschi, peri, pomi, ciregi, & altri simili, & oltre tutto questo d'infinite herbe, le quali non sono ne si notabili, ne si note, & nascono nelle terre lauorate, & incolte, che fanno augumentare la cera, come rauanelli seluatici, ramponcioli, cicorea seluatica, fiori di papauero nero, poi le pastinache seluatiche, & quelle de' giardini, che si chiamano carrobe.

Il ginestro, & il corbezzolo non sono punto buoni da fare mele. L'olmo eccita loro flusso di corpo, come anche fa il thitimalo. Il bosso fa il mele di cattiuo odore, che turba l'intelletto a chi ne mangia, gioueuole nõdimeno a coloro, che hanno il male caduco.

Qual mele gioueuole al male caduco.

Il luogo deue essere lontano da i letamari necessarij, bagni, pozzagare, paludi, & fanghi, che possano arecare cattiuo odore, piu tosto sendo possibile a vn ruscello d'acqua viuua per natura, o per artificio dentro vn canale, che riceuerà l'acqua tirata dal pozzo, o dalla fontana, il quale canale sarà orlato di pietre con rametti d'arbori apotta messiu per fare luogo da riposare alle Api.

Hor si a questo luogo, come si voglia nel giardino, o altroue, cõ tutto che habbiamo dedicato il giardino a questo, non bisogna serarlo di mura troppo alte, & se per timore pure de' ladri si vogliono fare alte, bisogna forare il muro tre piedi sopra terra, & fare per ordine piccole fessure, o buchi per dare passaggio all'api, & quiui appresso fabricare vna caletta ( volendoci ) per habitatione di colui, che ne haurà cura, & per ridurui gli istromenti.



*La forma, & situazione de gli aluearij p l' Api. C. CLVIII.*Aluearij del  
le Api.

**O**R DINATO in questo modo il luogo per metterui le Api, bi-  
sognerà fare secondo la commodità del paese gli aluearij, o cel-  
le. Le migliori sono di scorza di souero. Dopò queste quelle di fe-  
rula, & di salice, come le veggiamo in questi paesi. Le peggiori sono  
quelle di terra cotta: perchè abbtusciano di caldo l'estate, & aggrac-  
ciano di freddo l'inuerno.

Io truouo molto discomode quelle, che sono fatte di paglia co-  
posta insieme, ouero di schièggie di legno: perchè l'vne sono molto  
pericolose per'l fuoco, l'altre non si possono trasportare secòdo il bi-  
sogno. Deuono essere larghe in fondo, & strette di sopra, larghe vn  
cubito, & alte due, intonicate, & empiastrate di dentro di calcina, & c-  
stercò di bue mischiate: perchè siano di piu lunga durata. Saranno  
poste su' tauole appropriate presso la muraglia, ma non già attacca-  
te: perchè bisogna, che vi resti spatio di dietro per poterle nettare,  
ouero su' piedistalli di pietra tre piedi alti, & altrettanto larghi così  
bene polita, & liniti d'ogn'intorno, che le lucerte, & serpi, o altre be-  
stie non possano salirui per nuocere.

Come deuo  
no porsi gli  
aluearij.

Deuono metter si le calette di maniera, che vi sia qualche poco di  
intervallo tra l'vna, & l'altra, accioche, quando se ne vorrà visitare  
vna, & nettarla, non si sinoua l'altra, & che non s'intronino l'Api  
da vicino, le quali sopra ogni cosa temono, che non si voglia muo-  
uere il loro artificio della cera, che è debolissimo, & perciò facile da  
guastarsi.

La parte anteriore, per doue entrano le Api, deue essere piu pen-  
dica della posteriore, accioche l'acqua, o la ruggiada non entri den-  
tro, & se per sorte pur vi entra, non vi si fermi, anzi scoli fuora per  
l'entrata. Et bisogna per questo coprire le celle cò alcuni piccoli co-  
periti, & portici; se non fare loro ombra cò fogliami quiui attaccati.  
& questo seruirà contra il freddo, contra la pioggia, & il caldo, con-  
tutto, che il caldo non sia tanto nociuo alle pecchie, quanto il fred-  
do. La onde è necessario, che per di dietro, doue faranno l'Api, ci sia  
vna casamento, o per il meno vna muraglia, che serua loro di riparo  
contra la Tramontana, & mantenga tepide le celle. Et di piu con-  
tutto, che le celle siano a coperto di questo casamento, deuono non  
meno essere voltate al Levante dell'inuerno, accioche l'Api habbia  
la mattina all'uscire fuora il caldo del Sole, & siano perciò piu  
suegliate; conciosia che il freddo le rende graui, & pigre. Et per que-  
sto i buchi, per li quali usciranno, & entreranno, deuono essere mol-

to pic-

to piccoli, accioche nõ vntri per essi punto di freddo, & basta che  
vn'ape sola possa passarui. Di questa maniera ne i fuchi, & gli asuo-  
li, & le vespe verranno a saccheggiane le celle, & i faui del mele. Ol-  
tra di ciò secondo la quantità dell'api, così bisogna fare due, o tre  
buchi in ciascuna cella per loro entrata vn poco distante l'vno dall'  
altro, & questo per ingannare le lucerte, che fanno loro la guardia  
all'uscire per deuorarle, in modo che poche resteranno a questa via  
prese, potendo uscire per diuersi buchi.

*Come deuono essere le Api. Cap. CLIX.*

**I**O nõ tratterò qui come sono generate l'Api, cioè se di loro simi-  
li, come si vede de gli altri animali, o p la putrefattione dell'inter-  
iora del corpo d'vn giouenco, come scriue Virgilio: ma io ragione-  
rò di loro, come già nate, & quali hanno da essere per fare buon me-  
le. Pòsto adunchè, che vogliate o còprare, o raccogliere i sciami, che  
sono per le selue, per tirarne il mele, bisogna osseruare diligentemen-  
te, che habbiano i seguenti segni, cioè che siano piccole longhette,  
non pelose, netre, dorate, rilucenti, & scintillanti, come oro, mosche  
tate di sopra, dolci, & piaceuoli. percioche quanto piu l'ape è gran-  
de, & longa, tanto è men buona, & se è crudele, non vale niente con  
tutto che si corregge facilmente la loro colera, & malitia, quado so-  
no per il resto de' buoni segni, & fertili, visitandole spesso, còciosia  
che per queste visite elle si adomesticano. Et percioche non si potria  
mai conolcere se hanno tutti i soprascritti segni, non vedendosi, se  
voi le comprate, prima che fare il pretio, bisogna aprire le celle, &  
guardare se elle sono ben popolate, & non potendosi bene guardare  
per dètro, bisogna usare la via della conuertura, & osseruare se ve ne  
sarà quantità all'entrare, se si sente gran romore la dentro, & di piu  
s'elle sono tutte ritirate in casa, & si riposano, mettendo la bocca al  
bucco dell'entrata, & soffiando forte dentro, si potrà auedere se ve  
ne sono poche, o assai, per il susurro, che faranno subito sentendo il  
vento. Bisogna auertire principalmente a comprarle piu vicine a se,  
che sia possibile, perchè la mutatione dell'aere, & del paese le stordi-  
sce, & se questo non può farsi, ma sia pur necessario andarle a cerca-  
re da longi, bisogna guardare di portarle per altri luoghi, che per le  
belle strade, & da Primavera piu tosto che d'Inuerno, pian piano  
per non farle commouere. Et sarà buono di trasportarle innanzi  
giorno in spalla: perchè di giorno bisogna lasciarle riposare, & met-  
te re nelle loro celle qualche licore dolce, acciò che si norrificano là

Api nasco-  
no della cor-  
ruttione di  
vn gioueco.Cose da of-  
seruarsi nel  
comprare le  
Api.

O

4

dentro,

dentro, & sendo portate nõ bisognerà aprire i suoi aluearij, ne farne saggio fino alla sera del dì seguente, acciò che dopò essere riposare tutta la notte elle escano piu quiere la mattina.

Non si dene hauere tãta cura a quelle, che sono state donare, ne a quelle che si sono raccolte ne' boschi, con tutto ch'io cõsiglio, che non si voglia hauere di queste: perche va tanta spesa, & diligenza a intratenere le cattiuè, quanto le buone: Nondimeno quando vno le raccoglie, non può gia elegerle come vorria, anzi bisogna contentarsi di quelle, che si può hauere, & nondimeno tentare ogni via per hauere delle migliori, & auuertire bene a non mischiare le buone, con le cattiuè: perche le cattiuè farebbono vergogna alle buone, atteso che vi sarebbe assai manco mele per cagione delle pegre. Potrete adunche raccoglierle a questo modo.

Dopò che hauretè trouato il luogo, doue l'api volano in grã numero, che communemente ne' boschi, & nelle selue, nelle quali abbondano herbe, & arbori di buono odore, pressò di qualche ruscello, o fonte, vi sforzate di conoscere diligentemente doue si ritira no. Il che potrà facilmente conoscersi per il luogo, doue le ritorna no dopò essere state all'acqua sia vicino, o sia lontano. Poi sarà peccellario a principio di Primavera pigliare melissa, & thimo pestate con altre herbe simili anate dalle api, de' quali linirete le celle, cõ forte che è l'odore, & il succo vi rimanga, poi nettarete le celle, & spargereteui vn poco di mele, & fatto questo le chiuderete, & metterete per ordine nel bosco pressò all'acqua. Et quando le faranno piene d'api, ve le portarete a Casa. Ecco il modo di mettere insieme i sciami dell'Api.

*Come debbono gouernarsi l'Api domestiche.*

Cap. CLX.

**H**AVERDO il padre di famiglia, o il lauoratore ordinato la patura, gli aluearij, & luoghi a proposito p'l'Api, & hauendo in specie, o cõpro, o messo insieme assai buona quantità di sciami, sarà curioso di dare loro vn gouernatore accurato, & diligète piu che al cun'altro pastore, o gouernatore d'altri animali: perche si come l'ape è la piu sauia, & piu industriosa di tutti gli altri animali, hauendo massime vna prudèza, che s'auicina all'intelligenza humana, cõsi ricerca d'essere con maggiore cura trattata, & gouernata. Soprattutto bisogna che il gouernatore nõ sia ne ingannatore, ne sporco, ne negligète: perche non vogliono essere ne sporcamente, ne salacemen-

te go-

te gouernare. Dourà adunche colui, che n'haurà cura, considerare i costumi, & maniera del viuere loro, & accommodarsi piu attentamente, che potrà. Elle hanno vn Re, a cui obbediscono interamente sia per vscire fuora delle celle, sia per ritornarui, o per habitarui, & gli fanno di continuo compagnia in qual si voglia luogò. Lo solleuano, quando è infermo, lo portano, & gli fanno la guardia quando non può volare. Nissuna di loro viue otiosa, ma ciascu na si occupa in qualche lauoriero. L'vne apportano fiori, & frõdi odorate, l'altre fanno il mele. Altre si danno a qualche altra opera, & sono tanto diligenti ne' loro lauorieri, che non possono tollerare in loro compagnia alcune, che non facciano niente. Elle aborriscono sopra ogni cosa cattiuè odori, ne volano mai a' carnaggi, ne ad alcun grassòme, ma si contentano solamente delle foglie, & fiori che hanno succo odorifero. Elle si diletano d'vn canto dolce, & piaceuole, da che procede, che s'elle sono spartite, si riuniscono facilmente cõ'l suono dolce d'vn bacino, o di piccole campanelle, ouero del battere piaceuolmente le mani insieme. In conclusione la loro maniera, & costumi sono mirabili in natura, ma lasciando la piu longa descrittione di quelle, mi fermerò solamente a insegnare il carico, & vfficio del loro gouernatore.

*Del modo di gouernare l'Api tutto l'anno.*

Cap. CLXI.

**P**ER tanto colui, che n'haurà il carico, dourà principalmente pigliarsi cura de' loro cibi, di che s'è fatta mentione di sopra. Visiterà diligentemente i loro aluearij: perche non v'è tempo nell'anno, che non manchi loro qualche cosa, & se elle sono ben gouernate, duraranno dieci anni. Intorno al mese di Marzo, aprirà le loro celle, & le netterà mettendo fuori tutte le sporchezze, che vi si faranno l'inuerno adunate, & i ragni, che guastano i faui, ne siano cacciati. Poi le profumerà tutte di sterco di bue abbruscato: perche per vna certa cognatione, questo sterco è molto proprio all'Api ma in questo mezo prima, che maneggiare gli aluearij, haurà cura di non hauere il dì precedente tocco Donna, che non sia vbracciato, & che non si auicini a quelle senza essersi ben prima lauato, & netto. Parimente, che s'attenga da ogni cibo agro, come da tutti i salumi, salamuore, & ogni cosa; che spira d'aglio, cipolle, & simili. In questo medesimo tempo: perche elle cominciano a moltiplicare, & a fare sciami nuouij, i quali si tosto, che sono nati, non cercano

Costumi  
delle Api.

Api ricerca  
nel loro  
gouernatore  
castità,  
sobrietà, po-  
litezza.

che

Come posso  
no cogliersi  
l'Api ne i  
boschi.

che di fuggire per non restare con le vecchie, & per non essere soggette a quelle, bisognerà che faccia loro buona guardia, accioche non volino altroue. Per il che potendosi conoscere il Re loro, sarà buono di cauargli l'ale, se fanno spesso mostra di volere fuggire con la loro compagnia: perche di questo modo prouederà, che non se ne anderanno, non uscendo de' limiti del loro regno, ne lasceranno andare le sue api lontane da se, ouero sarà buono dopò che le faranno vicite, intronarle con suono di bacini, o di pezzi di pignatte fesse, & se vanno a buttarli a i prossimi rami d'arbori, bisognerà raccoglierle con le mani, o con vna tavoletta in vn cesto linito di succo di melissa, o di gocce di mele, poi metterle per ordine ne gli aluearij, o per il meglio si hauranno preparati de' gli aluearij nuouij per riceuerle, quando si vedrà che il nuouo Re sarà uscito con la compagnia giouine, la quale starà bene due, o tre giorni amassata all'entrata della cella, facendo conoscere assai, che ricercano vn luogo comodo, & particolare per esse. Et dandosegliene vno, si contenteranno di restarui.

Si conoscerà, che questa compagnia giouane vorrà uscire per lo strepito, & susurro, che farà in casa tre giorni innanzi, come se vn campo di soldati volesse disloggiare: & per conoscere questo si metterà l'orecchio a ciascuna cella per udire questo susurro. Vero è, che alcuna volta questo romore da indicio di qualche seditione fra i nuouij sciami, a che bisogna prouedere, perche per tali guerre intestine tutta la compagnia mancherebbe, & andaria in niente presto. Si quietano facilmente queste battaglie, gettandoui vn poco di vino cotto, o di vino melato, o altro licore simile, che per la sua dolcezza fa famigliare all'api, & accorgendoui, che la guerra duri, si deue procurare d'amazzare i Re, che sono cagione di tale seditione, & il modo d'amazzarli è d'osservare quando tutta la folta sarà uscita della cella, & vnitasi su i rami dell'arboe vicino a guisa di racemo d'vna. Et, se sono eosi, questo è segno, che ci è vn Re solo, o se ce ne piu, & sono d'accordo, all'hora li lascierete cosi, fin che ritornino nelle loro celle, ma se tutta la folta se è spartita in molti groppi, non bisogna all'hora dubitare, che ci sono piu Re, & che non sono d'accordo. Hora la doue si vedranno l'api piu amassate, & in piu grossa folta, quindi si dee cercare il Re, & vngerli la mano di succo di melissa, accio non fuggano quando le toccherete, & cercare fra quelle c'ol dito fin'a tanto, che habbiate trouato il Re, che è autore della guerra, il quale si deue amazzare. Et di questo modo potra conoscersi il Re dall'altre, perche sono vn poco piu grandi, piu lunghi, con le ga-

Re dell'api.

Guerre intestine fra le Api.

Amazzare i Re delle Api.

Qualità de Re delle Api.

be piu

be piu dritte, le ale minori di bello colore, netto, & polito senza pelo, & stimolo, se qualchun non volesse dire, che vn pelo grosso, che hanno nel ventre, non fosse il loro stimolo, co'l qual nondimeno becando, non fanno male.

Si trouano alcuni Re neri, auelutati, che sono i peggiori, & deueno essere per ciò amazzati, quantunque non vi sia guerra fra i nuouij sciami.

Le celle, che si prepareranno per riceuere l'api nuoue, deueno essere linito co' le sopradette herbe, & asperse di goccia di mele per ritenere uele piu facilmente. In questo tempo qualche volta auuiene, che per l'incommodità del verno, o per infirmità, la compagnia s'anguitisce, & diminuisce in vna cella vecchia, la quale bisognerà ripiare, & riparare con vn nuouo sciame, di cui bisognerà amazzare il Re giouane, accioche le giouani habitino pacificamente con le madri. Et non hauendosi nuouij sciami da metterui, si può amassare la schiera di due, o tre aluearij insieme, & aspergerle innanzi di qualche licore dolce, poi ferrarle in vna cella, & dare loro da mangiare la detto, fino che elle ui si auezzino, & teneruele tre di ferrate, lasciandoui di piccole buche per hauere l'aere: & se accade, che il Re delle api vecchie, che noi hauremo lasciato, venga a morire, bisognerà fare elezione d'vn Re alle altre casette, doue ne sono molti, il quale si darà loro per Governatore.

Durando l'estate, deue metterli insieme il mele, di cui parleremo qui appresso, & in questo istesso tempo aprire di dieci in dieci giorni le celle, & profumarle con sterco di bue, poi lasciarle raffreddare, irrorando le parti della cella, che sono vuote, & gettandoui dell'acqua fresca. & nettarle parimente, & leuarle le tele di ragni essendouene, poi lasciarle voltolarsi sopra i fiori, & all'hora non bisogna leuarli niente per non annoiarle troppo spesso, & se ne fuggano per dispetto. Su'l fine d'Autunno bisogna nettare i loro aluearij nel piu bel giorno caldo, & sereno, perche durando l'inuerno non bisogna toccarle, ne aprirle, ma tenerle ferrate ne i loro sciamoni di cera, riboccando di fuori uia tutte le fessure, & buche di luto, & sterco di bue mischiato insieme, & non lasciarui saluo che l'entrata, & uscita, & ancorche le celle siano a coperto, bisogna nondimeno coprirle di canne, & frondi, & quanto sarà possibile difenderle da freddo, & vento, & dentro i licori grati all'api bisogna immollare lana pura, & netta, sopra la quale alise le api lecheranno il licore dolce. Et accioche non patiscino fame l'inuerno, o che elle non mangino il mele, sarà buono a dare loro su l'entrata delle celle in piccoli canaletti, & alueoli fichi sec-

chi

chi pestati, & temprati in acqua, o in vino cotto. farà buono anco dare loro dell'vua di Damasco pestata vn poco, & irrorata d'acqua, ouero per l'entrata delle celle gettare loro qualche licore dolce con delle fringhie per sostentarle nella carestia, & pouertà del tempo fino a Primavera.

Détro i loro lauoriei si trouano de i fuchi simili in tutto all'api i quali ancora che siano inutili, peche non mettono insieme niente di pastura, & mangiano quella, che l'altre apportano, nondimeno seruono, pure di qualche cosa, perche couano le seméze, delle quali nascono le piccole api, per il che non bisogna amazzarle tutte, ma cōseruarne vn certo numero, affin che le buone nò diuétino pegrè.

*De rimedij delle malattie, alle quali sono sottoposte le Api.* Cap. CLXII.

Infirmità delle Api, & loro cura.

L'Ape è sottoposta alla peste, alla quale non è migliore rimedio, che di trasportar ben lontano gli aluearij.

Elle sono molestate da flusso di corpo al principio di Primavera quando fiorisce il thitimalo, & gli olmi producono il loro seme, di che mangiano auidamente dopo, che hāno patito la fame tutto l'inuerno, & sono così volóterose di mangiare di questi fiori nuoui, come gli altri de' nuoui frutti. Subito bisogna rimediare a questo male con scorza, o grani di granati pestati, & passati per stamina, poi mischiati con mele, & irrorati di bonissimo vino, dandosi loro questo dentro alueoli, & canaletti detti di legno.

Le api sono alcune volte amalate, quado ogn'anno cōtinuamente ci è copia di fiori, & l'api attendono piu a far mele, che figliuoli. La onde ne muorono molte per la troppo fatica, & perche quelle, che rimangono, nò sono rinfrescate, ne ripopolate di giouani, periscono tutte. La onde, quando a Primavera i prati, & i campi sono carichi di fiori farà buono di tre in tre giorni turare l'entrata, & l'uscita dell'api, lasciandoui solamente piccoli spiragli, per li quali nò dimeno l'api non possano uscire, accioche si distolgano da far mele. Et quando le vedranno di non potere riempire tutte le cire di mele, si voltino a fare dell'api giouani.

Contra le tarme, o camole.

Se le tarme, o camole, che si generano del loro sporchezo, le assiggono bisognerà fare piumo di rami di granati, & di fico seluatico.

Elle diuétano tabide, & secche dopo hauere patito troppo gran caldi, o freddi. Ilche si conosce euidentemete, perche si vede spesso l'vne, che portano fuori delle celle i cadaueri dell'altre morte. L'al-

tre

tre stanno la dentro mette lenza fare strepito come in dolore pubblico. Quando questo auuiene, bisognerà fare loro pastura di mele cotto, & battuto con noce di quercia, o rose secche.

Voi quieterete la guerra di sciami contra sciami, gettandoui vn poco di poluere minuta, o di vino cotto, o di vino melato, o altro licore simile, che per la loro dolcezza commune, & famigliare all'api quieti il loro furore.

L'api crudeli, & rigorose s'adomesticeranno, visitandole spesso.

Qualche volta ci sono tanti fialoni fatti, che per mancamento di api restano vuoti, da che nasce, che si guastano, & il mele parimente si purefa per la loro corruzione. Il che è cagione di fare morire le api. Per rimediare a questo, bisogna mettere due sciami in vna cella, ouero tagliare i faui corrotti con ferro benissimo affilato.

Le vespe, che alcune volte si cacciano nelle celle, & amazzano le api, si uccideranno, se quando le malue hanno il fiore, & che ve n'è gran quantità, si mette la sera in fra gli aluearij vn vaso di stagno alto, & stretto, & in fondo vn lume acceso, perche all' hora tutte voleranno all'intorno del lume, & s'abbrusciranno, perche non potranno facilmente volare da basso stretto ad alto, ne ancora allontanarsi dal fuoco sendo rinchiusi in questo vaso di stagno.

Per amazzare i fuchi, che mangiano il mele, quando verrà la sera metterete acqua in alcuni coperti di vasi, i quali metterete appresso alle celle. i fuchi voleranno su questi coperci per estinguere la sete acquistata per hauere mangiato troppo mele. Di questo modo sarà facile a amazzarle, & non temete, che vi becchino, o assaltino, perche non hanno stimolo.

*Il modo di cogliere il mele.* Cap. CLXIII.

LA raccolta del mele, per il quale si piglia tanta fatica tutto l'anno, si fa in tre tempi diuersi, all'ai preito dopò Primavera, al principio d'Autunno, circa il mese d'Ottobre. Non bisogna tuttauia hauere alcun di preffiso per far questo, ma secondo, che i fialoni faranno compiti, perche se voi li cauate innanzi, che siano telluti perfettamente, l'api si fastidiscano, & cessano di lauorare per la sete, che patiscono. Si conosce il tempo di leuare il mele, quando l'api non fanno piu gran rumore, ma fanno vn certo mormorio piaceuole. Se i buchi delle celle sono serrati di cira per disopra, se l'api cacciano i fuchi fuora, che sono simili all'api, ma piu grandi animale inutile, & senza indutria, perche non mette insieme niente di pastura, & man-

Battaglie de sciami.

Contra le vespe.

Contra i fuchi.

Cogliere il mele.

gia

già quella, che l'altre apportano. L' hora di pigliare i faui è comunemente la mattina, perche non è buono molestarle nel caldo del giorno, & questo con due ferri, o coltelli, l'vno de' quali seruirà a tagliare i fialoni, l'altro per radere, & tirare fuori lo sporchezza, che vi sarà caduto. Sarà buono da bagnare questi due ferri spesso nell'acqua, accioche la cira non vi si attacchi, & che l'api, che vi faranno restate, non siano guaste. Non bisogna del tutto vuotare i vasi, né pigliare tutto il frutto, ma lasciaruene la decima, o come altri dicono, le cinque parti tato nella primavera, quato nell'estate, & d'inuerno le due parti, & pigliarne la terza solamente, perche di questo modo elle non s'infastidiranno, & hauranno da mangiare abbondantemente. Di piu bisogna farle uscire con fumo di sterco di bue, o con profumo d'vicita di lupo, o di malua seluatica, & del succo di questa medesima herba si deve ongere colui, che corrà il mele per guardarli di non essere beccato. I faui leuati bisognerà portarli al luogo, doue si vorrà fare il mele, & chiudere bene le finestre, accioche l'api non possano entrarui, perche cercano diligentemente le ricchezze, che hanno perduto, & trouandole le consumerèbbono, per ouitiare a che bisognerà far fumo all'entrata di questo luogo, il quale caccerà quelli, che faranno proua d'entrarui.

*Del fare il mele, & la cira. Cap. CLXIII.*

Fare il mele, & cira.

**B**ISOGNA fare il mele quel di medesimo, che si leuano i faui mentre sono vn poco repidi, & per fare questo si metteranno i faui l'vn sopra l'altro in vn paniero di vinci-tessuto chiaro, & puntiuo di sotto a guisa d'vna calza dopò hauere prima nectati i faui de i semi dell'api piccole, & d'ogn'altro sporchezza. Et quando questo mele sarà colato per questo paniero in vn vaso inferiore, si metterà in vn vaso di terra, che si lascerà qualche poco tempo aperto fin che habbia quasi dentro bollito, & sia schiumato. Poi si tireranno i pezzi, & fragmenti di faui restati nel paniero, & si premeranno, da quali vicirà anco del mele, che non sarà già si buono, come l'altro, il quale si metterà separatamente, accioche il buono, & purissimo non sia guasto da quest'altro. Dopò che si sarà ben espresso il restante de faui, & lauato molto bene in acqua, si metterà in vn vaso di rame co acqua, poi si metterà su fuoco lento per farlo fondere. Et questa cera così fouduta si colerà spargendola sopra acqua. Si fonderà di nuouo, & con acqua si metterà in che forma si vorrà.

De

*De' segni del buono mele. Cap. CLXV.*

**I**L buon padre di famiglia tira guadagno d'ogni cose, & in tutto quel che può conoscere esser necessario all'augumento della sua casa. Posso bẽ affermare, che poche cose si trouano nella Casa di Villa, che siano di maggiore rẽdita del mele, & vegiamo il traffico, che ne fanno gli Spagnuoli, i quali nõ hauendo altri modi per arricchire per l'incomodità del loro paese, amassano gran quantità d'api per cauare molta copia di mele. Altrettanto si fa intorno al paese di Narbona, i quali ci mandano gran quantità di mele biaco, di che ci seruiamo ne' nostri bisogni. Consiglio per tanto quelli, che ne fanno incerta, che non cogliano se non mele buono, perche non ci va manco trauaglio, & spesa a nutrire le api buone, che le cattiuè.

Segni, & virtũ del buon mele.

I segni adonche del buon mele sono, che sia di colore flauo, di grato odore, puro, netto, & lucente in tutte le parti, dolce, & diletteuole al gusto, & che nõ dimeno ritenga vn poco d'acrimonia, d'vna consistenza mediocre fra liquido, & denso, & per il resto così ben unito in se medesimo, che leuandosi in alto col dito vada seguitando in foggia d'vna linea dritta senza interrompimento, perche tale interrompimento denota troppo gran densità, o liquidezze, ouero mistura ineguale nel mele, che non sia longo da cuocere, & che cuocendosi faccia pochissima schiuma, sopra tutto, che non senta di chi mo troppo eccessiuamente, ancorch'io sappia, che alcuni ne fanno gran conto. Quello, che è colto d'estate, o di primavera, e sempre molto migliore di quello del verno.

Segni di buoa mele.

Il mele bianco non è di minor bontà del flauo, pur ch'egli habbia gli altri segni di bontà, quale è quello che i Spagnuoli, & quei di Narbona ci mandano, che è molto bianco, assaifermo, & duro, & migliore perciò senza comparatione d'ogn'altra sorte di mele. Il mele quanto piu è fresco, tanto è migliore, al contrario del vino, che è piu stimato per la sua vecchiezza. Bisogna anco notare questo nel mele, che, come il vino è migliore al mezo del vaso, & l'oglio al disopra, così il mele è migliore in fondo, percioche quanto piu il mele è fermo, & graue, tanto è migliore, perche è piu dolce.

Mele biaco.

Mele recete.

L'vso del mele è molto necessario a infinite cose. Prolonga la vita a i vecchi, & a quelli, che sono di complessione fredda: & che così sia, noi veggiamo, che l'api, che è vn piccolo animale debolissimo, viue fino a noue, & dieci anni, perche si nutrice di mele.

Virtu del mele.

La natura del mele è quella, che egli impedisce la putredine, di qui auuene, che se ne fanno gargarismi per attergere l'ulcere della

bocca.

bocca. Si fa acqua stillata di mele, che fa rinascere i peli caduti in qual si sia parte del corpo.

*Il modo di preparare diuerse sorti di mele.*

*Cap. CLXVI.*

Preparare  
diuerfi meli

**I**l mele ha virtù di conseruare le cose da putrefazione: da che nasce, che quando vuole conseruarsi qualche radice, frutto, herbe, & principalmente succo, è vsanza di condirli con mele, & per ciò domandiamo mele violato, rosato, anthosato, altrimenti di rosmarino, d'vua di damasco, di mirto, d'anacardo, di buglosa, & altri simili, che sono fatti col succo, & mele, de' quali noi parleremo solamente così in passando.

Mele Viola-  
to, Buglosa-  
to, Anthosa-  
to.

I meli violato, rosato, buglosato, anthosato, si preparano tutti di vn medesimo modo. Pigliate succo di rose receti vna libra, mele biaco puro, & cotto prima, & schiumato diece libre, fate bollire il tutto insieme in vn caldaro a fuoco chiaro. Quando comincerà a bollire, aggiungeteui quattro libre di rose fresche ancora verdi tagliate con forbici. Fate cuocere ogni cosa, fin'a tanto, che il succo sia consumato, mescedo spesso con vn bastone. Fatto questo, colate, & metete in vaso di terra per conseruarcelo: perche col tempo diuenta migliore. Altramente, & per lo meglio, e piu vsitato, pestate in vn mortaio rose fresche, aggiungeteui pari quantità di mele, & metrete al sole lo spatio di tre mesi, poi colate, & fatte cuocere a consistenza di mele.

Altramente pigliate eguale parte di mele, & di piu infusione di rose fresche, cuocere il tutto a consistenza di siroppo, quanto piu ci sarà infusione di rose, tanto migliore sarà il mele rosato. Et questo è piu commodo da pigliare per bocca, si come il primo, & secondo da vsare ne' christieri.

Mele di  
mirto.

Il mele di mirto si fa con vna libra di succo di mirto, & due libre di mele, il tutto cotto a fuoco lento.

Mele d'vua  
di Damasco

Il mele d'vua di Damasco si prepara a questo modo. Pigliate vna di Damasco, nettatela de gli acini, fattela stare ventiquattro hore in infusione in acqua calda, poi cuocere a perfezione, & quando sarà cotta, passatela per vna stammina, spremendo ben forte, poi fatela cuocere a consistenza di mele.

Mele d'ana-  
cardi.

Il mele d'anacardi si fa così. Pestate certo numero d'anacardi. Lasciateli sette di a molle in aceto. L'ottauo di fateli cuocere alla consumatione della metà, poi passateli per vna pezza. Il succo sia cotto con pari quantità di mele.

l'egni

*I segni della buona cira, & la maniera di preparare diuerse sorti di cira.* *Cap. CLXVII.*

**L**A buona cira ha da essere di colore molto giallo, odorifera, grassa, leggiera, pura, ferma ben vnita, netta, e purificata d'ogni sporchezza. Questa è la materia dell'altre cire artificiali, & di diuerfi colori, quale sono la cira nera, rossa, verde, & bianca.

La cira nera si fa con cenere di carta abbruciata, la verde con mistura di verderame, la rossa con radice d'anclusa, o di cinabro poluerizzato. La bianca si fa in varij modi. Nondimeno il piu frequente è questo.

Fate fondere la cira in vasi commodi a ciò, poi colatela per vna stammina affini di nettarla di tutte le superfluità. Così passata mettetela su vn fuoco lento di carbone dentro vna gran padella, o vaso di rame per tenerla liquida, & in calore. Appresso di voi haurete quiui vna, o due gran botte in forma di folio, o mastello da bucato pieno d'acqua fresca, nella quale si bagneranno due tauolerte tonde, piane, & grosse mezzo dito a guisa di coperchi tondi, nelle quali sarà ficato vn bastoncello, o caucchio in forma di conio, per il quale potranno maneggiarsi le dette tauole. voi immollerete queste tauolerte ben irrotate prima in acqua dentro il vaso dalla cira fondata, & di subito le riporterete piene di cira dentro l'acqua, nella quale resterà la cira. Voi amatterete poi questa cira, & distenderete ciascun pezzo a parte sopra gratucci coperti di tele al gran sole di mezzo Luglio, su i quali la lascierete fino a tanto, che sia bianca. In questo mezzo ch'ella sarà al sole, se accade, che l'ardore suo sia tanto vehemente, che faccia fondere la cira, bisogna spesso adacquarla d'acqua fresca, & del medesimo modo distenderla dall'api, che ci volano da tutte le bande per tirarne il mele. Altramente fate cuocere la cira in acqua tante volte, che la vediate imbianchire, se ben questa maniera di farla bianca non è tanto sicura, ne di si poca spesa, quanto la prima: perche il fondere si spesso la cira la fa diminuire molto, ma il farla seccare al sole non le arreca gran perdita, ne diminutione, come vedrete per isperienza.

Segni della  
buona cira.

Cira nera,  
cira verde,  
cira rossa,  
cira bianca,  
come si fanno.

*Il fine del secondo libro della Casa di Villa.*

DELL'AGRICOLTURA

DI CARLO  
STEFANO.Nuouamente Tradotta dalla lingua Francese  
nella nostra Italiana

DAL CAVALIERE HERCOLE CATO.

LIBRO TERZO.

Il Giardino degli arbori fruttiferi, detto in  
qualche parte d'Italia il Brolo.

Delle differenze del Brolo. Cap. Primo.

Giardino  
da fruttari,  
o Brolo,  
Prato.

SONO tre sorti di Broli, l'vno, che altramente si chiama il Prato, & nõ contiene altro, che herba verde, & vna fontana in mezo cõ alcune cupole, o tribune alte sostenute da colonne di legno con altri artificij, & ornamenti di legname, sotto le quali può gran numero di persone metterli a sedere a coperto, del modo ch'io ho veduto a Bassè, & in molti altri luoghi d'Almagna: & si vsa gran cura a leuare tutte l'herbe cattiuè fino alle radici del luogo, doue vuole farsi cõsi fatto Brolo: & per leuare il resto delle radici delle dette herbe interamente si butta dell'acqua bolente disopraua, poi si batte il terreno molto forte, & per disopra si mette gran quantità di lotte di terra d'herba verde, & dipoi si astantano co i piedi, & si batte leggermente per disopra, di maniera, che l'herba comincia poco dipoi a pullulare, come sottilissimi capegli, & finalmente fa il giardino da piacere per le Dame, & per recreatione loro.

L'altra maniera di Brolo, è stata presa da' nostri Francesi antichi

da

da coloro, che da principio hanno scritto i nostri Romãzi, & historie per vn luogo di spasso a i Principi, che anticamente si dimandaua soggiorno, & hoggi Beluedere. Il quale, oltre la fabrica signorile bẽ disposta, & cõ buona architettura attorniata di fosse d'acqua viuua, cõprendeua vn'alta, & bassa Corte co i suoi giardini da sollazzo, & frutti, boscaglie, garenne, peschiere, & tutto quello che può desiderarsi di bello in vna Casa da signore.

La terza foggia di Giardino è quella, che noi intendiamo d'ordinare in questo luogo, che ha da riuscire in vn giardino, o brolo di frutti per vna casa da incerta, quale habbiamo deliberato di fabricare, & disporre, & nellaquale ci sia meno di superfluo, che di vtile.

Del Giardino da frutti. Cap. II.

SE VENDO adunche il nostro disegno, & fondamento proposto di sopra, questo tale luogo ricerca, che dopò l'horto da gl'herbaggi, & da i fiori cõ le loro circostanze, noi disponiamo vn luogo da arbori fruttiferi, che cõtenga lui solo altrettãta larghezza, & spatio, quanto gli altri due giardini insieme senza altri viali d'intorno, eccetto, che dell'intervallo de gli arbori, che si dirà disotto, & senza altra coltuatione d'herba, da che possiate sperare vtile: perche il fruttaro non vuole hauere il suo nutrimento impedito, ne ricerca d'essere discalzato d'inuerno, ne coltiuato, eccetto, che alle sue stagioni, altrimenti non rendereia alcun vtile al patronẽ.

La terra, doue vorrete ordinare il vostro brolo, deue essere accolta vn'anno innanzi, che essere vãgata per metterci a nascere ossa, o acini di frutti, & arboriscelli da incalmare, & dopò essere vãgata, & ingrassata di nuouo, bisogna lasciarla riposare, & pigliare il suo grasso. Et del medesimo modo curarla diligentemente dalle pietre. Et quanto alla natura, & bontà di quella, nõ vale niente l'argillosa, cretosa, ne sabbionua, ma deue esser grassa da maneggiare, nera, & che si iminuzzi facilmente maneggiandola con le dita.

Il ferraglio del brolo sarà, ò di siepe viuua, ò di muro, ò di fossi, se cõdo la comodità del luogo, & l'entrata della Casa, purchè ne bẽstitami, ne persone possano entrarui per altra via, che per la porta.

Et perche il brolo è in tutto dedicato per piantare, inestare, & trapiantare gli arbori, disporremo alcune parti in quello doue potrà nõ comodamente metterli ossa, noccioli, & acini di frutti a nascere, & piante giouani a crescere, & principalmente noi semineremo le nostre ossa, ò noccioli dalla banda dell'entrata del brolo, & cõtiguamente poneremo le piante da fare nesti, leuandole dal luogo, do

Soggiorno  
Beluedere.

Brolo.

Sommario  
di quel che  
si tratta in  
questo ter-  
zo libro.



Bastardiera

ne nacquero d'osso, o di nocciolo, per essere dipoi incalmate a' loro tempi, & luoghi. Nell'altro lato noi pianteremo i frutti da nocciolo, & di là poi li traspianteremo, & insisteremo in diuersi modi. Di là da questi due gran spatij separati da vn gran viale, faremo allignare, & coltiueremo i nostri arbori grossi, & in capo di questi accomoderemo gli stropari, i quali per loro comodità potranno ricreare il fresco di qualche ruscello.

*Dell'aciniera (per così dire) cioè luogo, doue si mettono ossa, noccioli, & acini di frutti a nascere. Cap. III.*

Aciniera.

**G**LI arbori nascono di terra o senza coltura, o con coltiuazione, & artificio de gli huomini. Quelli, che vengono per industria gli vni sono piantati di seme, cioè d'acini, o noccioli, gli altri di getti, & di rampolli, che escono dalle radici. Alcuni sono piantati di getti per prouignatione, o di rami. altri sono insitati, l'uno sopra l'altro. Tratteremo principalmente, come bisogna piatarli nell'aciniera di seme, & così conseguentemente tratteremo de gli altri modi di piantare arbori.

Per ordinare adunque la vostra aciniera di peri, pomi, cotogni, & altri arbori da acini, voi farete vangare ben profondamente vn grà quadro di buona terra, & a buon sole, & sendo possibile, lo inuerno precedente, che vorrete seminarui, & quasi per la metà in framischie rete di buon grassume, che possa digerirsi con la terra, & cōseruarsi per solchi ben alti fino al tempo di fare i vini, che si cauaano di peri, & pomi. che è al Settembre, & all' Ottobre.

Pigliate poi di quel pastume de' sudetti frutti, quādo si leuano di sotto al pressore, o poco dipoi innanzi che gli acini siano guasti, & asciugareli bene cō le mani. Poi distendete, & squadrate bene il vostro luogo, e ordinate il quadro p' colle larghe quattro piedi, o là in circa, si che possino zapparsi da vn' bāda, & l'altra, senza metteruisi i piedi sopra. Fatto questo, seminateui quel pastume in maniera, che la terra ne sia leggiermente coperta, poi coprite benissimo del terreno, che haurete leuato, facēdo i solchetti fra l'vna colla, & l'altra, & zappate vn poco di sopraui, accioche il pastume nō resti amōtato.

Altamente, fate seccare gli acini sudetti, & cōseruateui fino al verno sūssequente, & poi circa S. Andrea, o al principio di Primavera seminateui, come s'è detto, senza leuare niente di terra de' sentieri, quando taglierete le vostre colle, & zappateli vn poco per disopra. Et gettateui copia di spini, & rami sopra, accioche i polli, o i porci non facciano danno.

Quando

Quando gli acini saranno cresciuti d'vn' anno, zappate loro tutti i nuoui getti piu spesso, che potrete & non lasciate crescere pur vn herba sola intorno a' loro, per dubbio, che volendo estirpare vn' herba fatta già grande, & dura, non estirpate insieme il piccolo germe, & seme dell' arbore: Adacquateli, quando l'estate anderà secca, & cominciateli a rimondare per auuezzarli al ferro, & acciaio che l'humore vada tutto a nutrire vn tronco solo. Poi cauateli verso il verno auanti, che habbiano cominciato a germogliare, per traspiantarli poi nel luogo delle piante da incalmare, detto perciò la bastardiera, o calmoniera.

Per farli germogliare piu presto, bisogna mettere gli acini a molle in acqua, o in latte, lo spatio di due, o tre giorni, & qui è da notare, che il seme, o acino del moro non cresce si tosto, & non produce si buon frutto, come quello del fico.

Per seminare l'olmo, si raccoglie il suo acino prima, che l'arbore sia vestito di foglie, che è al principio di Marzo, all' hora, che l'olmo comincia a venire giallo. si secca poi due giorni interi all'ombra, & dipoi si semina in terra assai ferma alla profondità d'vn palmo, & si adacqua spesso, non piouendo.

Si semina il lauro vn piedi sotto terra, & quattro semi insieme, & vn' anno dipoi si traspianta altroue, & altrettanto si fa di tutti i semitali, come di cipressi, mirti, & altri.

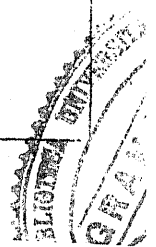
*Della pianta d'osso, ouero di nocciolo. Cap. IIII.*

**P**ER le vostre piatte d'ossa o di noccioli, come d'vliui, ciregie, prunede, mandorle, pesche, castagne, granati, albricocchi, palme, fate seccare i noccioli freschi tirati de' i frutti, che vorrete piantare, quādo il sole non sarà troppo ardente, & all'ombra & fateli stare per tre di innanzi a molle in latte, o in acqua, & ciò nō sarà prima del principio dell' inuerno her volerli mettere in terra a primo tempo: & se per vostra comodità li volete lasciare, & inettare nella calmo niera senza trasportarli altroue, mettete in ogni buco tre, quattro, o cinque noccioli: perche se li seminate innanzi verno, potranno crescere, & germogliare innanzi inuerno. Et di questo modo potranno resistere al rigore de' freddi, & se tutti gli ossi hauranno allignato, nō vi lasciate, che il piu bello, cauādo, li altri p' piantarli altroue.

In qual si voglia tempo, che voi piantiate le vostre ossa, a uertite, che sia in buono terreno, & vangato bē profondamente, & met tete copia di letame minuto per mezzo, & piantādoli tre dita sotto terra, & mezzo piede lōtano l'vn dall'altro, & adacquateli tre volte il mese massime d'estate, quādo anderà secco, zappādoli vna volta il mese.

Pianta, d'osso, o di noccioli.

P 3 Sopra



Sopra tutto piantare in bello luogo, & esposto al sole, se volete hauerne frutti ben nutriti, & buoni. altramente sendo piantati in luogo ombroso, che nondimeno sia di buon fondo, il frutto potrà essere bello, ma non molto buono. Quando l'ossa piantate hauranno pigliato qualche poco di nutrimento, cauate circa all'Adiuto quelli, che vorrete traspiantare, & accorzate loro le radici, & i rami innanzi, che metterli altroue, & notate, che il piantarli due volte fa le piante da incalmare migliori, & gioua loro molto.

Et quanto al particolare di ciascun nocciolo, & come bisogna piantarle, è da sapere, che l'ossa grosse, tutte le sorti di peschi, fichi, peri, amandorle, castagne, piccoli albricocchi, & specialmente tutti gli arbori da bosco vengono sicuri piantati di noccioli, pur che troino buon terreno, & sole aprico.

Pianta del ficopero.

Si piata il nocciolo del ficopero, in luogo freddo vn piede profondo in terra con la punta allo in sù, vn piede lontano l'vno dall'altro, di Nouembre ne' luoghi alti, & di Gennaro ne' luoghi bassi.

Pianta de' pruni.

Si piantano anco l'ossa de' pruni forte vn piede in terra grassa di Nouembre, & Febraro: & si ripiantano dello stesso mese in fosse, ne troppo larghe, ne troppo profonde.

Giugliolo.

Il nocciolo del giugliolo è tardiuo a crescere, & si pianta del medesimo modo, che il ficopero.

Pino.

I noccioli di pino, si piantano ne' luoghi freddi di Febraro, & Marzo, o verso il cadere delle pigne, o poco dipoi in fosse ben vantage, & di buo fondo, & nò si dee rōpere la pigna per forza, o cō ferro. Et bisogna fare stare a molle tre di innāzi i pignuoli, & piatarne sette insieme. Alcuni li mettono in piccoli cestelli, & li tagliano quā sono nati. Nò vogliono essere traspiatati, se auuiene, che siano traspiantati, bisogna guardare di nò offendere punto la radice maestra.

Nocciuole,  
Prune,  
Pesche,  
Alberges,  
Albricocchi  
grosi,  
Dattari.

Le nocciuole, & prune d'ogni sorte, pesche, alberges, & grossi albricocchi in qual si voglia buona terra, & foliua, che li mettiate, nò vengono in tutto simili alla loro natura di prima: perche vogliono essere incstati nel logo, doue furono da prima posti. Il nocciolo del dattaro, che fa la palma, si piata due palmi profondo in terra, & in luogo acconcio di stabio di capra con la punta acuta in sù, & vuole essere adacquato ogni giorno, & che ogn'anno vi si sparga sale all'intorno, & si traspianti. I semi di limoni, limoncelli, cedri, arāci, adami, & simili (come è stato detto innāzi al secōdo libro) si seminano in colle ben preparate, & leamate intorno al mese di Marzo, cō la punta più acuminata in sù ciascun grano mezo piede lontano l'vno dall'altro, & vn dito, & mezo in terra, & vogliono essere adacquate ipesto,

poi

poi quando sono cresciuti vn piede, ripiantategli contra le mura, & verso il sole di mezo giorno, & ben coperti di paglia d'inuerno, & quando il tempo è ben sereno, & quieto. Altrettanto può dirsi de' guanari, & lauri, come si è potuto intendere al secondo libro.

I pistacchi ricercano maggiore diligenza, & vogliono essere seminati circa il principio d'Aprile, tanto il maschio, quāto la femina, il dorso voltato a Oriente, & in terreno bē grasso, & aprico. & quindi potrete incalmarli sopra loro medesimi, cō tutto, che alcuni gli inestano sopra i mandorli. Il pescio vuole essere piantato subito, che si è mangiato, & che l'osso habbia ancora qualche poco di carne attaccata, & per durare più, vuole essere incalmato sù l' mandorlo.

Come si  
pianta il pe-  
sco.

*Del luogo da mettere le piante da incalmare, detto la calmoniera, o la bastardiera. . Cap. v.*

**V**olendosi hauerne frutti belli, & buoni de' suoi arbosi, nò basta hauerne piatato gli acini, o ossa in buo terreno, ma bisogna, che vn'anno dipoi le trasportiate in vn'altro luogo, pche questa trasportatione fa loro le foglie più belle, & i frutti più nutriti, & più grati. Anzi si veggono i seluatici traspiatati altroue acquistare vna natura più dolce, e più bella. La onde, quando gli acini, o nocioli piatati, haurāno preso qualche poco di crescimeuto nell'aciniera, bisogna cauarli, offeruando diligentemente, che quando gli cauerete, non sotti Tramontana, perche questo vèto è nimico alle piante tenere. Ne li lascierete molto senza ripiantarli, ne hauēdo agio di piatarli si tosto circōdateli del loro terreno mischiato cō stabbio, & copritegli di foglie. Quādo li cauerete, mirate a che bāda del cielo sono voltate nel loro primo sito, per poterli traspiatate verso quei medesimi aspetti, perche ponēdosi in sole opposto, non farāno tanta riuiscita: ch'è cagione, che quelli, che cōprano piante nuoue, deuono curiosamente informarsi i che qualità di terreno elle sono cresciute, & qual'aspetto del sole haueano p traspiatarle in simile qualità di terra, & a' medesimi aspetti. Considerate queste cose là verso l'Anēto di Natale, bisogna distēdere vn'altro fondo, & farne vn quadro, come s'è detto di sopra, & metterui per ordine le piccole piatte seluatiche, c'hauerete leuate dal luogo de' gli acini, tagliando le radici a tutti, & nò la sciādo loro saluo, che le radici principali. Fatti i solchi in buo terreno, cioè miglior'anco di quello dell'aciniera, s'è possibile, cauate vn mezo piede, o incirca al disopra delle dette radici principali. Vero è che i solchi deuono farli secōdo la bōtā della Terra, & la natura della piata, perche in terra argillosa, o dura, bisogna fare solchi profon-

Calmonie -  
ra, ouero ba-  
stardiera.

P 4 di

di tre piedi, & in luogo paludoso tre palmi solamente. Alcune piante, come il frassino, & l'ulivo, vengono meglio dalla sommità della terra, che in troppo gran profondità.

Mettere per ordine le vostre piccole piante in questi solchi mezzo piedi lontano l'una dall'altra, & copritele benissimo, & lasciate spazio d'un piede fra ciascun solco, acciò che possiate fare de' canaletti, & per potere anco andare commodamente fra vn solco, & l'altro zappare, & inestare.

Quando le vostre piante saranno situate, bisogna tagliare loro il tronco presso a terra, & riempire i solchetti di letame senza sottrarre, ne coprire altramente le piante: & per farli massimamente venire bene, bisogna zapparle all'intorno, & mondare de' loro germogli, & vangarle anco alcune volte d'estate vn poco di sopraua senza accostarsi troppo alle radici, & anco adacquare la sera, quando sarà stato gran caldo il giorno, & quando hauanno il primo, & secondo anno fatto rampolli nuovi non lasciate per ciascuna pianta, salvo, che il piu bello getto, & tagliate gli altri ben presso il tronco.

Quando anderanno crescendo, rimondateli ben ad alto de' piccoli rametti superflui fino a piè del tronco, & di Marzo, & d'Aprile, & ficcate al piede di ciascuna pianta vn buon palo, & legatela con herba, o vinci stretta per drizzarla, & a questo modo le coltuerete fin, che bisognerà trasportarle, se però non volete incalmarne qualche vna su'l luogo. Quando per obliuione haueste lasciato le vostre piccole piante nell'acinieta due, o tre anni senza cauarle, bisognerà metterle per ordine nel modo, che è detto, ma i loro solchi saranno piu cauati, & non si douranno accorzare loro tanto le radici, & le diramerete da alto secondo che sarà bisogno.

Si trouano de' gli acini di peri, o pomi buoni, o che per innanzi sono stati piu volte inestati, che producono arbori molto dritti, & di sì bel fusto, come se fossero incalmati, & non hanno alcuni segni, o spini, che li facciano conoscere per seluatici. Tali arbori se volete trasportarli, non lasciarli così, o leuare della loro bastardieria senza altrimente inestarli, non lasciarli perciò di produrre di buoni frutti da mangiare, & da fare beuanda, ma nondimeno il meglio è d'incalmarli, & che il frutto, che viene di nesso, ritiene sempre migliore forma, & si domeltica, & i grossi piu. ma quello, che viene d'acino, si muta altrimenti volte, come si cambia l'arbore, che lo produce, & oltre di ciò bisogna notare, che, se ben tutti gli arbori, de' quali il frutto è gagliardo, vengono meglio di seme, che di ramo, nondimeno si fa cattiuu pianta di seme tardiuo, & posto fuori del suo terreno.

Piante

I frutti de' gli inestati tengono sempre migliore forma, & sono migliori. Frutti, che vengono di pianta d'acino. Differenza de' frutti, che vengono di seme, ouero di rami.

Piante di getti, rampolli, o verghe. Cap. VI.

I Piccoli rampolli ben capillari, che escono dalle radici de' ciregi grandi, vengono meglio, & piu tosto, che di nocciolo, pur che ciò sia mentre son giouani di due, o tre anni: pche, quando sono grossi, non fruttano così bene, per il meno bisogna tagliai i rami, prima che piantarli, & mettere il loro piu grosso capo in terra profondo vn piede, poi battere la terra, & ficcare al piè di ciascuna pianta vn palo per tenerle ferme, si che, ne vento, ne altro possano offenderle. Sopra tutto non bisogna tagliare questi rampolli d'altro tempo, che d'inuerno: perche crescono, & fruttificano meglio.

Il modo si pianta del medesimo modo, per piccoli solchi, non è il meglio a piantarli di rami grossi tagliati d'vna moro vecchio longhi vn piede messi ben dentro terra, di forte, che il terreno li soprapassi di tre, o quattro dita: d'estate è buono adacquareli, & zapparli diligentemente.

I nocciolari in caso simili vengono piantati di piccoli rampolli, che escono dalle radici de' buoni nocciolari ben capilluti, & non bisogna estirparli, quando si trasportano, se non sono molto grandi, ma tre, o quattro anni doppo che si hanno piantati, vedendosi, che i rampolli non siano belli, & ben alleuati si possono tagliare presso terra, & lasciare crescere gli altri piccoli rampolli, che vsciranno dritamente dalle radici delle verghe piantate.

I rampolli dell'ulivo deono essere loghi, belli, & fertili, i quali si possono pigliare, & impugnare in mano, & che non habbiano la scorza in alcun modo offesa, & bisogna linire loro il capo, & il piede così stabbio mischiato co' cenere, poi metterli in terra, come stauano sull'arbore il capo da basso a basso, & quello d'alto verso il cielo, altrimenti non allignerebbono in alcun modo. Il che deue anco offeruarsi nel piantare ogn'altra sorte di rampolli.

I rampolli della radice ben capilluta de' buoni pruni non incalmati, rendono i frutti simili all'arbore, da cui gli haueate presi. Ma se i pruni sono incalmati, bisogna pigliarne delle verghe, & inestarle in altri pruni, o ciregi seluatici, o in marasche.

Tutte le sorti di pruni, non vengono naturali piantate di rampolli, ma vogliono essere inestate di verghe.

Del ficcare in terra rampolli. Cap. VII.

La pianta di rami, o di rampolli viene meglio a perfezione, che di semenza, ma l'ime messi fuori del suo terreno, & di questa maniera sono i fichi, cotogni, & granati.

Piante di ciregi regi per rami polli.

Moro.

Nocciolari.

Uliu.

Pruni.

Prune.

Ficcare i rampolli in terra.

Quando

Mori, fichi,  
cotogni,  
granati, pru-  
ni.

Quando si vuole ficcare in terra rametti di moro, fichi, cotogni, corni, granati, & pruni di piu sorte, bisogna tagliarli fra Ogni sarti, & Natale, o poco dipoi, & bisogna, che siano belli cò la scorza sana, & piena d'occhi, & grossi come bastoni, & piu, chi potrà trouarli dritti pieni d'humore, & d'vna verga sola, & di legno giouane di tre, o quattro anni, & che habbiano tanto del legno vecchio, quato è il giouane, & bisogna aguzzarli come un palo mezo pie longo senza leuarne la scorza d'vn de' lati, & diramarli, & ficcarli vn piede in terra. Bisogna torcere il luogo del ramo in quel lato, doue vorrete, che nasca la radice, ouero fenderlo, & mettere nella fenditura vna pietruzza, ouero mettere il capo del rametto in vn vaso di legno pieno d'acqua, & sotterrarlo co'l detto vaso. & chi ne piantasse in molti luoghi per prendere radice, farebbe meglio.

Bisogna che i ramuscelli siano d'arbore grosso vn pugno, & che habbia fatto frutto, & che siano bẽ sani, & possino adacquarsi in vn canale, che vada fino alle radici. Segnate bene il luogo; & l'aspetto dell'arbore, dal quale haurete leuato il rãpollò, per piatarlo dalla banda, che egli era auezzo, & metterci del sambucco sopra, se haurete caro, che l'arbore non cresca a tãta altezza, ma resti sempre bassetto. I ramuscelli si apiglierãno meglio, & nõ si rãperãno pũto per tirare.

A piantare i fichi al modo di Geoua, che produrrã frutto tre anni dipoi, & può piantarsi tutta estate, si deue prendere vn ramo di fico fruttifero di due, o tre anni, che habbia ancora i suoi frutti, o nõ gli habbia, & bisogna aguzzarlo, & tagliarlo in obliquo, & punteggiare tutto quel che volete mettere in terra, & poi piantarlo in vna fossa di mezo piede, ma che la cima resti sopra terra con tre, o quattro occhi, & si cuopra di paglia per sei giorni, & s'adacqui ogn'vn di q̃sti giorni, poi sia discoperto: pche haurã di già gettato, & in fine dell'ano verso il mese di Febr. bisogna tagliar il getto bẽ a basso tocãdo terra, & getterã cõ si grã forza, che farà frutto il secõdo anno.

*Modo di fare getti da piantare. Cap. VII.*

Fare getti  
da piantare.

PER fare getti di molte sorti da piantare, quãdo sarà bisogno, tagliate qualche arbore d'inuerno, se comincia a far mostra di secarsi, del quale voi desideriate d'haure icetta, segategli vn ramo de' piu grossi in trõchi vn pie lunghi, o in circa, & fate vn fosso in terra ben grassa si profondo, che possiate farci capire ritti questi tronchi, metterteli per ordine mezo piede l'vno dall'altro, tãto, che il terreno sia tre, o quattro dita sopra di quelli. Copriteli bene, & adacquateli l'estate, se ce n'è dibisogno, & zappateli bene intorno, & trouerete

per

per spatio di tempo, che getteranno de' rampolli, i quali potrete tra spiantare, quando hauranno fatto le radici di due, o tre anni: ne lasceranno questi getti di germogliarne de gli altri: & se non hanno punto di radice, profundatele in buona terra per fargliene nascere.

Notate, che tutti gli arbori, che gettano rampolli, se le tagliate d'inuerno, ne butteranno piu abbondantemente, & faranno tutti buoni da piantare.

*Del prouignare rampolli, o verghe. Cap. IX.*

IL prouignare è necessario a gli arbori, che si sono piantati di rampolli, o a quelli, che germogliano dalle radici. perche questo li fa produrre frutti piu belli, & in maggiore copia, & durano piu longamente per tirare maggiore quantità d'humore dalla terra. Per questo rispetto debbono refossarsi i pruni, ciregi, granati, & ogn'altra sorte d'arbori domestici, che s'inestano sopra i seluatici: perche, arte so, che i seluatici non tirano tanto humore dalla terra, quanto ne vuole l'arbore incalmato, è dibisogno refossarli. Come se s'inesta vn ciregio dolce su vn seluatico, o che produca ciregie troppo garbe, tal ciregio non sarà di molta durata, ne produrrã ciregie dolci, se non è rifossato vn anno, o due dopò che sarà stato incalmato. Poescia, che il ciregio seluatico non tira humore basteuole a dare accrescimento all'arbore, & l'humore, che tira, non è famigliare ne proprio a produrre, & a nutrire ciregie dolci.

In tre modi si prouigna, o rifossa, ouero coricando in terra i rampolli, & rametti ancora teneri in fossa fatta in luogo a proposito, come si dirã di sotto: ouero facendo loro vn appoggio a guisa di scaletta, o in vn cesto pieno di terra attaccato al pie del ramo: ouero forando vn falice, & facendoui passare il ramo dell'arbore per dentro come piu ampiamente si dirã al capitolo dell'Inestare.

Si prouigna anco in molti tempi, ma il migliore è alla primavera, & di Marzo, quando gli arbori hanno i fiori, & cominciano a andare in amore. Bisogna prouignare le calme piccole, o i rãpolli piantati d'vn anno al principio dell'inuerno vn pie bassi in terra, & mischiate di buon grassume fra la terra, che tirerete della fossa, doue vorrete refossarli. Bisogna anco tagliare radendo terra i rampolli superflui d'intorno a i rami buoni, che vorrete prouignare; perche si purefariano. Ancora è necessario vangare all'intorno dell'arbore, si che le radici ne siano mezo discalzate, poi fate l'oga la fossa dalla banda, dalla quale vorrete fare il refosso, & secõdo vedrete, che le radici potranno obedire meglio a quella fossa, maneggiatele destra

mente,

Prouignare

tre modi di  
prouignare

Tempo di  
prouignare.

mente, & acconciate il vostro rampollo di maniera, che il luogo del l'ineſto ſia alquanto piu baſſo de i rampolli del nuouo legno, che ſcono fuori di terra di quell'altezza, che ſi potrà.

Sel'arbore, che volete prouignare, è vn poço groſſetto, & troppo duro, & renitente a giacere in terra, potrete tagliarlo quaſi per metà fra la radice, & il fiſto, piegandolo poi bene nella foſſa, ma guardate di non romperlo.

Sendoci piu membri nella pianta, che vorrete prouignare, & che tutti per ſorte ſi rompeſſero, il rimedio ſarà a rileuare l'arbore drizzato, & ricalzare di terra le radici, tagliando tutti i rampolli rotti poço piu baſſo della rottura, & laſciarli coſi fin'all'altro anno, che hauranno fatto getti nuoui, i quali potrete prouignare d'inuerno, ma ſe ci reſta vn rampollo intero paſſate innanzi, & prouignarelo, & tagliate radendo terra il legno & i bróchi di quelli, che ſaranno rotti.

Prouignando allargate bene i rampolli del ramo nella foſſa, & acconciateueli bene con deſtrezza, coprendoli della terra, che haurete tirata bene miſchiata con buon graſſume, & calcate alquanto di ſopra, & guardate, che niſſuno de' membri ſi rileui, dopò che haurete cominciato a premere. Et drizzate ben ad alto tutti i capi, che uſciranno di terra di tanta altezza, quanta potrete, & laſciateſi coſi tre o quattro anni ſenza farli ſolchi fino a che le radici loro habbiano preſo terra, & fatte di già capillute. Et ficcateui de' legni all'intorno per drizzarli, & guardare, che non ſi rompano.

Paſſati tre, o quattro anni, biſogna cauarli di terra al principio d'inuerno, & tagliare tutti i membri capillari delle radici inſieme col capo del ligaccio, & ciaſcuno di queſti piantarli doue vorrete che ſtia. Potrete laſciarne ben vno nella foſſa, ſe il luogo è a propoſito per reſtarui, ma non li cauate le ſue radici capillari dopò che ſaranno ſtati riſoſſati.

Se i membri de gl'inſiti propaginati ſono già groſſi, & ramoſi, quando ſi cauano, biſogna diramarli prima che piatarli, & all'hora che ſaranno traſpantati, ſaranno ſicuri da mettere in ogni luogo, & ſempre ſucceſſiuaméte quelli, che naſceranno di poi, ſaranno ſicuri.

Ancora, ſe volete acconciare la verga, che haurete prouignata, dopò che n'haurete tagliati tutti i membri, & che le haurete laſciate de' rampolli, ella giterà altri rampolli di que' bronchi laſciati, de' quali potrete fare anco altri arbore ſicuri prouignandoli, & rileuarli in tre, o quattro anni vna volta.

Non ſi prouignano ſe non i rampolli, che non hanno radice, perche, ſe n'haueſſero, biſogneria piantarli, non prouignarli.

Rampolli  
da prouignare.

Dell'In-

*Dell'Inſitare arbore di molte ſorti in diuerſi modi, & varij tempi.* Cap. X.

L'traſpantare, & prouignare apporta gran bellezza, & accreſcimento a gli arbore & a loro frutti, ma ancora piu l'incalmare, perche per li neſti, gli arbore ſeluatice ſ'adomeſticano & gli ſterili ſi fanno fertili, & i frutti vengono piu belli, & migliori, gionto che l'inſitare fa produrre arbore, & frutti, che apportano gran marauiglia alle perſone, come veggiamo ne' pomi, peri, & altri frutti infiniti, che ſi fanno diuerſi in colore, & ſapore per l'artificio dell'ineſtare.

Ci ſono aduache cinque modi principalmente d'incalmare. Il primo in ſcorza, cioè fra il legno, & la ſcorza, & queſto dee uſarſi in arbore già grandi, & vecchi, di ſcorza dura, & ferma. Il ſecondo è inſitare in ſeſſura, cioè in troneo ſenduto, & queſto dee uſarſi ne gli arbore giouani: perche i vecchi non ſi facilmente patiſcono tagli ne' loro tróchi. Il terzo è incalmare a guiſa di flauto, che ſi fa pigliando la ſcorza d'vn arbore in forma di flauto per còmetterla in vn ramo dun altro arbore. Il quarto è inſitare a ſcudetto. Il quinto incalmare a bottone. de' quali modi parleremo particolarmente a ſuoi luoghi.

Prima che far neſti ſi dee còſiderare diligentemente il paefe, o il terreno a propoſito a gli acini, o a noccioli, & quali arbore vi ſono piu fecondi. Il meglio è a incalmare in ſpecie ſimili, con tutto che i getti, & bottoni poſſano allignare coſi bene altroue, ma alcuni non ci fanno poi coſi buon fine, & è impoſſibile, che i due ſucchi di diuerſi ſpecie ſ'incontrino a lógo andare coſi bene. Gionto, che il frutto tiene ogn' hora piu del naturale dell'arbore, ſi qual egli è incalmato. & biſogna notare, che gl'inſiti, che ſi fanno ſu tronchi di cauoli, non durano niente, ne vagliono nulla, & ſentono ſempre di cauolo. Ancora, quel che ſ'ineſta ſu l'olmo, non ha mai buon ſapore, & non è di durata, ne anco quel che ſ'incalma ſu gli ſpini bianchi, roſui, vite, roſaro, & altri ſimili: perche biſogna ſempre inſitare ſopra arbore, o piante ſeluatice le piu dure, & di piu robuſta natura. Verò è, che in legno piu dolce le calme vengono piu toſto, come farebbe in pioppa, faggio, & ſimili arbore, ma non ci è guadagno, & faſſi piu toſto per curioſità, o per inganno de' giardinieri, che reuendono, per haure inſiti piu ſpeſſo, che per altra cagione.

È meglio aduache a incalmare in ſpecie ſimili, ouero pur inſteſtando in diuerſi ſpecie, biſogna incalmare gli arbore temporiuu ſopra arbore temporiuu, & i tardiui ſu i tardiui.

Nò è anco da pèſare di potere indifferente méte incalmare ſopra ogni ſorte d'arbore: perche la quercia nó riceue il pero, ne il fico l'vli-

Cinque modi  
d'incalmare.

Di che arbore piu  
participa il neſto.  
Neſto ſu  
cauolo.

uo,

Tempo d'in-  
fitare di get-  
ti.

uo, la vite, il pino, il cipresso, & generalmēte tutti gli arbori da goma, ogliosi, & che stillano pece, o ragia, non riceuono il nesto d'arbore alcuno. Quelli che hanno il legno molto duro, come è il bosso & simili, ouero, che hanno la scorza troppo tenera, non sono a proposito da fare calmer: perche gli vni per la troppa tenerezza non possono tenere i nesti stretti, gli altri per l'eccessiua durezza li suffocano.

Si infita di getti intorno a Natale, o a gli Aduenti, secondo che la stagione v'è fredda, massime i peri temporiuu, & i tardiuu. Quanto a i pomi, è meglio aspettare verso il fine di Gennaio, & Febraro, fino in Marzo, tanto che si veda, che comincino a germogliare: perche non si affrettano quanto gli altri. & in questo medesimo tempo è buono a incalmare le piante vecchie non incalmate fra la scorza, & il legno co i rampolli tardiuu conseruati in terra.

Tutti i mesi sono buoni, & comodi a incalmare sia in rami, o scudo, eccetto i mesi d'Ottobre, & Nouembre: ma i rampolli si piantano comunemente d'inuerno, come è detto, quando gli arbori cominciano a muouerli, & a entrare in succo. Si può anco infitare i rampolli in Aprile, & Maggio, se i rampolli hanno pur affai occhi, & che siano stati tenuti sotto terra con la cima fuori in luogo fresco, & ombroso.

Verò è, che il tempo d'incalmare dee misurarsi secondo la regione, perche in paesi freddi si dee inestare piu tardi, in paesi caldi piu presto. Nondimeno il vero incalmare in ogni paese è dal primo di Febraro fino a primò di Maggio, hauendo risguardo alla natura delle piante: perche quelle, che abbondano piu d'humore, deuono essere inestate piu tosto; le piu secche, piu tardi, eccetto il granato, & fico, i quali, con tutto che siano secchi, vogliono essere tuttauia incalmati presto.

Crescere  
della luna.

I rampolli, & lo scudo allignano meglio a Luna crescente, che in altro stato della Luna, & si deuono tagliare i getti al fine della Luna volendosi fare fruttificare meglio.

Giorni da  
fare nesti.

I migliori giorni per incalmare sono tre, o quattro di innanzi il crescere della Luna, & il di seguente fino a tre di dopò.

Inestare so-  
pra piante  
seluatiche.

È proibito a infitare, quando il vento è sù mezo di. Infitare sopra piante seluatiche, è il piu durabile, sopra i domestici, & dolci è piu saporito, come anco nell'arbore, che fiorisce nel medesimo tempo, & che ha la scorza vna, & humida.

Si fa nesti in scorza dopò mezo Agosto, fino al principio dell'inuerno, all' hora, che il vento Zeffiro comincia a spirare, che è alli festi di Febraro, fino a San Barnabà. Soprattutto bisogna auuertire a

non

non infitare in scorza durando le pioggie.

S' inesta a scudo d'estate circa il fine di Maggio, fino a Agosto, quando gl'arbori sono già molto in amore, & ricchi di foglie, come in Giugno, & Luglio: & se l'estate v'è così eccessiuamente secca che al cuni arbori ritirino il loro succo, bisogna aspettare, che vi ritorni. Può infitarsi in fessura mentre pioue, & è tempo stesso, principalmente dopò mezo Agosto fino a Ogni santi.

Deue anco considerarsi, se l'arbore è temporiuo, o no; & mettere i rampolli della medesima qualità. È anco da auuertire se il tempo preuiene, ouero ritarda.

L' inestatore deue essere fornito d'vn cesto da metterui i suoi calmetti, la sua creta, cira, terebinto, & altre cose per linire, stracci di pezze lino, o scorze di salice per inuoltare, i suoi stroppari, o vinci per legare, accommodando la sua calma così bene, che ne pioggia, ne freddo possa nuocerle; & che l'humore leuiato da basso sia costretto di ritirarsi a i rampolli. È necessario anco, che egli habbia vn coltellino ben tagliente per fendere, o tagliare i suoi calmetti, & vn piccolo conio di legno, o di ferro, vna serpe, & vn manichetto d'osso, d'auorio, o di bosso, o d'osso, vno scalpello di legno di Brasile, o altro, che sia ben duro.

Ne vogliate seguire l'abuso di coloro, che inestano piantando gli arbori, ouero affai presto dopò, che gli han piantati: perche il seluatico, che non ha troppo sostanza per se medesimo, a pena potrà somministrarne al calmetto, senza che patisce affai in essere trasportato, senza dargli nuouo, & doppio traualgio. Ma questo dee farsi vn anno dopò, che l'arbore, o la pianta seluatica sarà stata piantata, & l'anno seguente poi ci porta frutto, perche l' inestatura non frutta mai bene, se ella non profitta il primo anno. È, quando ella haurà fruttato male, è meglio tagliarla, & trasportarla piu a basso.

*Eleggere, cogliere, & tagliare i palmiti per inestare in fessura, in tronco, & in scorza. Cap. XI.*

**B**ISOGNA eleggere rampolli d'un anno, o di due al piu, & massime volendosi incalmare su vn arbore vecchio, che siano freschi, grossi, come il dito piccolo, pieni di succo, cò gli occhi spessi, altramente non fruttificheranno in tanta abbondanza. Bisogna anco, che habbiano vn poco del loro legno vecchio. Debbono essere di quei d'alto, & della cima de' piu grossi rami dell' arbore fruttifero, che saranno ancora in amore, e che siano leuati dalla parte, che risguarda verso me

Inestare a  
scudo.

Cose, diche  
l' inestatore  
deue essere  
proueduto.

Il nesto de-  
ue fruttifica-  
re il primo  
anno.

20

zo giorno, perioche il leuante non è sia proposito in questi paesfo & siano poi messi all'istesso abetto del sole.

Non bisogna pigliare i palmiti da incalmare quando gli arbori cominciano a fiorire, massimamente se gli arbori, da quali si leuano i palmiti, sono temporui, come ciregi, pruni, nespole, mandorli, pesche, & altri simili.

Il tempo di pigliarli è a Natale, non prima, perche all' hora gli arbori sono pieni, & fecondi d'vn humore benigno & se pure sete sforzato a pigliarli per portarli da vn paese all'altro, o per altra occasione, aspettate almeno il mese d'Ottobre, che le foglie siano cadute dall' arbore.

Volendoli conseruare dopò che saranno colti, & massime quelli, che vorrete misitare in scorza perche tali palmiti si possono pigliare senza occhi intorno al mese d'Ottobre, mettereli in vna buca cupa mezo piede, & copriteli molto bene di terra. & segnate il luogo per farli trouare, quando sarà venuto il tempo d'incalmarli. Alcuni li mettono in vasi di terra ben coperti, & turati. Se volete portarli da lontano, bisogna ficcarli pe'l capo in vna rapa per conseruarli il loro humore. Altri per conseruarli li mettono fra due mattoni presso a qualche rascello ben coperti di terra. Essendoui stati mandati da longi, guardateui d'incalmarli prima, che non gli habbiate fatti stare qualche tempo a molle per rinouare loro l'humore, & eccitare la virtù quasi snarrita.

Per pigliarli fate il taglio fra il legno vecchio, & il nuouo, se legno vecchio è sopra l'vno de gli occhi vecchi del palmito, di maniera, che l'occhio sia di dietro del palmito, quado sarà posto fuori della fessura della pianta seluatica, & se l'occhio è troppo piccolo è meglio a tagliarlo.

Voi potrete ben fare d'vn palmito longo due: o tre tronchi, de quali farete sempre buoni inesti, & leuerete quel palmito col suo legno vecchio, & tirerete fino all'occhio grosso del migliore di quello, & farete il taglio sotto l'vno di essi.

Tagliando il vostro palmito, fate, che il taglio da vna banda, & l'altra al di sopra sia ben vguale, & piano, accioche possa congiungersi meglio sul tronco della pianta seluatica, & anco, che sia spianato, di sorte, che per giuitta misura il taglio si truoui vguale nella fessura della pianta seluatica, quando sarà asettato. non è però necessario, che gionga da tutti i lati.

Quando voi tagliate i palmiti di pruni, non spianate loro tanto il taglio, come a gli altri: perche hāno piu grossa midolla, alla quale

bisogna

Come si cōseruino i palmiti da fare nesti,

bisogna guardare d'auicinarli ne da vna banda, ne dall'altra, se non che deuono essere assai piani di i capi. Ancora se il detto taglio nõ fosse posato, ne vuoto, saluo che da vn lato, sarà meglio, che dall'altra bāda sia tagliato solamēte in obliquo a guisa d'vn conio da federe legna, & poi da capo moderete i due a foggia d'vn ferro da lācia.

Tagliando i palmiti guardate, che la scorza non si leui del lato di fuori, il qual lato lascierete piu grosso di quel di dentro.

*Come bisogna preparare le piante seluatiche, sopra le quali si vuole incalmare. Cap. XII.*

SI come hauete scielto il palmito, così è anco necessario, che facciate elettione della pianta seluatica, che sia bella, & dritta, & di scorza sana, & netta, & senza nodi, che sia viuua, & humida, & d'arbore, che habbia portato frutti, & sia in sito conforme al luogo, di dōde haueate leuato il palmito, & s'egli è possibile, che germogli, & fiorisca tutto in vn medesimo tempo.

Se la pianta seluatica è torta, accostateci bene il palmito, & fate, che nel tagliarlo i due si congiungano bene insieme, & alla piu grossa pianta seluatica, metteteci il piu grosso palmito.

Quanto piu la pianta seluatica è minuta, tanto bisogna tagliarla piu a basso con coltello piu rozzo, cha con sega. Se è della grossezza del dito in circa, bisogna tagliarla a vn piede, e mezo, pressò terra per obliquo a piedi capra, per fenderla, & metterci solamēte vn palmito. Se la pianta è grossa, come vn bastone, tagliate con la sega il tronco in todo ad alto via vn piede, o in circa pressò terra, p mettere due buoni palmiti nella fenditura, de quali torcerete la piu piccola, & piu debole, quando cominceranno a germogliare.

Se la pianta è grossa, come il braccio, segatela parimente tondo due, o tre piedi in circa alto da terra per fenderla, & metteteci tre palmiti, due nella fenditura, & l'altro fra la scorza, & il legno dal lato piu spatiofo.

Se è grossa, come la gāba, o piu, segatela quattro, o cinque piedi, alto da terra, & fendetela in croce per metterui quattro palmiti, o fendetela semplicemente, & mettetecene due nella fenditura, & due fra la scorza, & il legno, o per il meglio attendete a incalmarla totalmente fra la scorza, & il legno, quando sarà in amore: perche il legno di piante seluatiche così grosse stringe troppo i palmiti, non mettendo vn piccolo conio di legno verde nella fenditura.

Dopò che la pianta seluatica sarà tagliata, o cō la sega, o cō il col

Q tello,



tello, asciugate l'humore, o con segatura di legno, o con altra materia, poi spianatelo cō vn coltello netto, che nō habbia alcun cattiuo odore, & nettarla ancora, accioche non prenda qualche vizio de ferro, da cui l'humore dell'arbore possa essere corrotto.

Gli arbori grossi, che eccedono le misure dette di sopra, non possono incalmarsi se non ne' rami: perche i palmiti farebbono marci innanzi che potessero ferrarsi su'l taglio.

Se i rami sono aridi, & senza humore, bisogna tagliarli, & doppo due, o tre anni, che haurāno fatto nuoui getti, inestare i migliori, & leuare i piu cattiuini. & poi, quando i palmiti hauranno gettato bene, bisogna legarli del legno per mezo, per timore del vento, ouero, se l'arbore è buono, & sicuro, lasciateci crescere rampolli nuoui. Il che noi veggiamo essere diligentemente offeruato in Normandia, Bretagna, & altri paesi, doue si fa cōto de' pomi, & peri per fare beuāde.

*Incalmare in fessura. Cap. XIII.*

Incalmare  
a fessolo, o  
in fenditura.

**I**L modo d'inestare a fessolo, o in fenditura, cioè in trōco fenduto, è proprio nō solamente ne gli arbori grossi, come il braccio, o la gamba, ma anco à quelli, che eccedono questa grossezza. Vero è, che perche questi tali arbori non possono fendersi facilmente nel loro tronco, sarà expediente di fare il taglio, o fenditura in alcuno de' loro rami, non nel grosso tronco, come veggiamo farsi nei pomi grossi, & peri seluatici.

Per inestare in fenditura, scegliete vn palmito pieno di succo, il quale infiterete su vn arbore pieno similmente di succo non piu tosto, che doppo Genaro, fino a Marzo, & non fate infito su arbore, che habbia gia pullulato i bottoni, pche vna gran parte dell'humore sarà di gia salita ad alto. Che il palmetto non sia colto quel dì, che lo vorrete inestare, ma dieci, o dodici giorni prima, altramente se l'incalmate così fresco, nō potrà facilmente vnirsi nel tronco, intanto, che bisognerà, che qualche parte di esso si secchi, anzi lascerà vna cōca uita nel trōco, giunto che, essendo recente, & ancora tenero, potrà essere ferito da i legami, che haurete messi per tenere saldo il nesto. Che l'arbore, su'l quale farete l'ineito, sia lōgo tempo tra'piantato, accioche le sue radici siano salue, & habbiano sufficiente humore.

Quādo vorrete mettere molti calmetti in vna istessa fenditura, habbiaete mira, che vn taglio sia così grosso, come l'altro, se nō auete niſte p sorte, che la fenditura s'aprisse piu da vn lato, che dall'altro. Fate anco, che i calmetti siano tratti d'vna medesima lōghezza, o po

co

co meno, & basterà, che ciascuno habbia tre, o quattro occhi fuora della fasciatura.

Quanto la pianta seluatica, sarà segata, & netta bene tutta all'intorno de' suoi piccoli rampolli, & getti, & anco spogliata da tutti i suoi rami, se ne ha molti, bisogna lasciargliene due per il piu innanzi che fenderla, poi mettere di sopra della segatura di legno, & con vn coltello, o altro ferro ben tagliente, fenderlo tutto pe'l mezo destramente, & mettere i vostri conij in mezo, fin che habbiate accommodati i vostri palmiti, & nel fenderlo tenete il coltello da vna mano, & l'arbore dall'altra, accioche non si fendi troppo. Poi cō quella istessa mano, con che haurete tenuto l'arbore, metteteci il vostro conio per la punta, per poterlo ritirare meglio, quando haurete inestato i palmiti.

Se il tronco si fende, o separa troppo la scorza dal legno, fendete lo dal piu basso, & metteteci i calmetti, & guardate se il loro taglio è a proposito, & ben giusto, secondo la fenditura, & che i due secchi fra il palmito, & il seluatico siano bene al dritto l'vno dell'altro, perche non incontrandosi, non s'appiglierebbono insieme mai, & non fate il taglio a trauerso della midolla, ma vn poco da banda.

Essendo la scorza del seluatico piu grossa di quella del calmetto, bisogna ritirare piu innanzi il calmetto nella fenditura per haure il suo humore al dritto di quello del seluatico, & deue anco la scorza del seluatico soprapassare quella del palmito per di fuora dal lato della fenditura.

Quando il seluatico si fende ben dritto, non c'è punto di pericolo tagliando l'incisione del palmito, di lasciarlo vn poco ineguale, & ribattuta da i lati, accioche il succo dell'vno, & dell'altro possano conglutinarsi meglio.

Doppo che i vostri calmetti saranno ben congiōti nel seluatico, tirate il vostro conio cō destrezza per non farlo crollare. Voi potrete lasciare nella fenditura la pūta del conio del legno verde, & lo tagliarete bē presso il trōco, ouero si tosto, che il vostro conio sarà tirato, mettere qualche piccola scheggia di legno verde su la fenditura del seluatico. Alcuni distillano del terebinto nella fenditura quasi per conglutinare insieme i succhi d'ambedue le materie. Altri vi spargono zuccaro, o canella poluerizati, o altra forte di speciarie, o qualche licore odorifero, & specialmēte immollano i capi de' palmiti nel mele, o in altri licori dolci, & grati, sperādo che di questo modo i frutti habbiano da ritenere il sapore. Sia come si voglia, coprite le fenditure dell'infito tutto intorno di terra forte di due, o tre dita

I succhi de  
gli arbori  
incalmati  
debbono in  
contrarsi be  
ne insieme.

Q 2 di

di grossezza, accioche ne il véto, ne la pioggia possano entrarui, & limiteli di bouina, & circondatela di strazzi, o di scorze di salice, & legatela ben strette cò piccoli stropPELLI, ma auuertite nel legare, che la fasciatura nò giri, ne da vna banda, ne dall'altra, & non hauendo creta, metteteci fieno minuto incorporato cò terra del luogo in forma d'empiastro. Quando i vostri nesti saranno fasciati, legateci qual che ramo d'intorno per conseruarli.

Nel testo se il tronco del seluatico, sul quale volete inestare, è di minore grossezza di quella del palmite, incalmerete a piè di capra di questa maniera. Fate la fenditura nel tróco del seluatico nò dritta, ma in obliquo ben vnita, & niente ribattuta. Poi metteteci il palmite fornito della sua scorza, & corrispondente a quella del seluatico. Fatto questo, coprite il luogo con terra grassa, & bouina, & legatela cò buon legame, accioche l'arbore non sia offeso da venti, ne da altre ingiurie. Ficcateci appresso vn palo per sostentarlo.

*Incalmare in capo de' rami. Cap. xiiii.*

Incalmare  
in capo de  
rami.

**P**ER incalmare in capo de' rami, che habbiano bel legno nuouo & grossi rampolli ad alto, ancorche l'arbore sia stato p innanzi inestato, & che non sia ancora cresciuto molto, pigliate palmiti di quella sorte d'arbore, che vorrete, & tagliate alcuni rampolli della parte superiore dell'arbore, doue volete metterli, & se i palmiti sono piu grossi de' rampolli, inestate a piè di capra, come s'è detto del le piccole piante seluatiche.

Et se i rampolli, che taglierete, sono della grossezza del vostro palmite, tagliateli sia il legno vecchio, & il nuouo, o poco piu alto, o basso, & fendeteli vn poco, & tagliate il palmite della grossezza pari a q̄i che hauretè tagliato, & fate il taglio corto, che habbia la scorza da due bade, senza che l'vna bada sia piu grossa dell'altra, & metteteci il palmite in quella fenditura talmente, che le scorze d'vna banda, & l'altra del palmite siano bene al dritto di quella fenditura.

Basterà, che ciascun palmite habbia vno, o due buoni occhi fuori della fasciatura: perche non faria buono a lasciarli troppo loghi, & bisogna fasciarli, & inuiluparli di terra, & di bouina, & copriri di pezze di lino, & legare stretto. (come si è detto.)

Di questo modo potrete fare, che vn medesimo arbore produrrà diuerse sorti di frutti. Niente ci impedisce in questi paesi, che non possa farsi altrettanto, cò tutto, che per auentura in alcuni luoghi il fauore, & benignità dall'aere nò ci sia del tutto corrispondente. Per

il resto

il resto volendo inestare le piccole piante seluatiche in questo modo, fate che siano della grossezza de' palmiti, & incalmarli ben presso terra tre dita in circa.

Questa maniera d'incalmare in capo de' rami, si dee fare ne gli arbore, de' quali i rami sono stati tagliati per troppo difetto, ouero per troppa abbondanza d'humore, & che del tronco di quelli sono vsciti nuouoi rampolli, i quali tre, o quattro anni dipoi possono essere inestati nel modo, che habbiamo detto. Et a tal foggia Columella insegna a inestare l'vliuo sul fico.

*Incalmare fra il legno, & la scorza. Cap. xv.*

**S**INESTA di questa maniera al tempo, che gli arborei cominciano a sentrare in amore, come dopò il fine di Febraro, fino a Aprile, all' hora che la scorza si leua meglio dal legno, & massime nelle grosse piante seluatiche, nò possono facilmente fendersi per il mezzo in croce, o altrimenti, & al tronco, & rami de gli arborei di grossa, & grassa scorza, come fichi, pruni, peri, & castagne.

Incalmare  
fra il legno  
& la scorza.

I palmiti, che vi si vogliono inestare, deuono essere stati di logo tempo colti, & conseruati, come habbiamo detto innanzi, se per forte non si truoua qualche arbore tardiuo in questo tempo, che non habbia ancora fatto i bottoni, de' quali si possono leuare palmiti senza bottoni, come è il pomo calimano, & simili.

Bisogna segare la pianta seluatica nella parte piu alta, & poi tagliare i palmiti, come è stato detto di sopra. ma nò bisogna già, che l'incisione sia troppo longa, ne larga, & che la scorza sia vn poco leuata in capo, & accòcia a guisa d'vn ferro da lancia, & così grossa da vn lato, come dall'altro. Poi nettate bene il tronco per leuarne la segatura cò vn ferro ben tagliente, accioche i palmiti, che ci metterete, possano ben cògiungeruili, & ficcate il coltello ben pituato, o vn scalpello d'aurio affai dentro nella scorza, & il legno della pianta, tanto, che dopò che ne sarà cauiato, l'incisione possa entrarui bene, & che il palmite possa cògiungerli cò'l tronco, quando vi sarà collocato. Fatto questo, bisogna coprirlo bene, & inuiluppare di terra forte, & di bouina. Et di questo modo potrete mettere molti palmiti intorno al vostro tronco, secondo la sua grossezza.

S'inesta di q̄sto modo, ne gli albricocchi, pomi, alberges, peschi, madorli, fichi, perifichi, castagne, peri, pruni giouani, & minuti, come della grossezza del dito piccolo, fino alla grossezza del braccio, & che habbiano la scorza alquato tenera, & semplice, perche ne gli

Q 3

arborei

arbori grossi, che hanno la scorza troppo dura, & densa, non si potrà far bene, se già non ci fossero alcuni rami, che haueſſero la scorza delicata disposta a questo fatto.

*Incalmare a flauto.*

*Cap. XVI.*

*Incalmare a flauto.*

**Q**UESTA foggia d'infitare, come ancò a scudetto, è molto fertile, ma debole, & facile ad esser offesa, perchè è sostenuta solamente dalla scorza, & per questo non dee farsi se non ne gli arbori pieni di succo, come sono i fichi, & l'vino, & non d'altro tempo, che d'Aprile, o Maggio.

Pigliate adùche in vn'arbore fertile, & pieno d'humore vn ramo bello, & pieno d'occhi, del quale con la punta del coltello ben aguzzo, & ben tagliete tagliate vn pezzo di scorza in forma di flauto lungo per lo meno tre dita, o quattro con vn'occhio sano, & intero. Fate altrettanto in qualche ranio d'arbore, su'l quale volete fare il vostro inesto, di sorte, che la scorza, che ne leuerete, sia della medesima grandezza, lunghezza, & nel medesimo aspetto del cielo, che era quello che haurete tagliato per mettere in suo luogo, pur che habbia vn'occhio sano, & intero come l'altro. Et quando farete la commissura, habbate mira, che la scorza, che applicate, risponda alla scorza leuata, che l'occhio della scorza applicata risponda giustamente al bottone, che è restato sano & intero nel legno, di modo, che questo bottone entri nell'occhio del flauto. Di questa maniera il tutto conustrà molto bene insieme, & non apparirà alcuna fistola fra le commissure delle due scorze. Fatto questo, legate, & attorniate alto, & basso la detta scorza con legame di canape, accioche la scorza s'accosti meglio, & pigli piu tosto l'humore dell'arbore. Bisogna nodimeno hauer cura, che il legame tocchi l'occhio, & stringa forte la scorza, perchè questo l'impedirà d'appigliarsi, & non bisogna, che ne la scorza, ne i legami siano bagnati.

*Inestare a scudo.*

*Cap. XVII.*

*Incalmare a scudo.*

**Q**UESTA foggia d'incalmare non è molto differente da quella del flauto, se nò in questo, che lo scudo ha bene vn'occhio ma il legno dell'arbore, sul quale è applicato lo scudo, non ha niente di bottoni, ne germe. La onde in tutti due questi modi d'incalmare potranno tenere la maniera seguente.

D'estate adunque, quando gli arbori sono bene in amore, & che

hanno

hanno legno nouo vn poco duro, piglierete vn getto in capo de rami principali d'vn'arbore, di cui volete hauer fructi senza tagliare niente del legno vecchio, affin d'hauer vn buon'occhio di quel getto con la sua coda, per fare la vostra calma, ma capate il piu grosso, trenciate prima loro la coda per il mezzo, & buttatene la foglia senza estirpare il remanente della detta coda, poi con la punta di vn coltello ben tagliente, & acuto tagliate della scorza del detto getto vn scudetto della lunghezza d'vn'vnglia, alla quale ci è solamente vn'occhio piu alto del mezzo co'l resto della sua coda, che gli haurete lasciata, & notate, che lo scudo del perofico vuole hauer due, o tre foglie, & anche che lo scudo de' fructi bruschi, si tagliati in quadros, & per leuare il detto scudo dopo che sarà tagliato tutto all'intorno, senza hauer tagliato il legno dentro, bisogna pigliarlo destramente co'l dito vicino, & così cauare senza guastarlo, & nel cauarlo premete contra il legno donde voi lo cauarete, si che il germe del detto occhio resti nello scudo, perchè, se rimanesse nel legno del getto, lo scudo non valeria niente.

Conoscerete se lo scudo è buono, guardandoui dentro, quando sarà scauato dal legno del getto, s'egli è pertugiato dentro, perchè all'ora non è buono, & ancora meno se il germe è restato nel legno del getto, che doueua restare nello scudo.

*Conoscere se lo scudo fatto e buono.*

Sendo lo scudo leuato bene, tenetelo vn poco per la coda fra le labra fin che taglierete la scorza dell'arbore per mettercelo, senza però bagnarla, & so taglierete a guisa d'vna forca vn poco piu longa, che non è l'impialtro, che ci volete mettere senza tagliare il legno interiore. Fatto il taglio bisogna aprirlo da due bande destramente con vn conio piccolo d'osso, & separate vn poco dentro la scorza dal legno, tanto quanto è longo lo scudo, & largo, & guardate bene di non guastare la scorza.

Pigliate il vostro scudo p il capo, & la coda, che gli hauete lasciata, & mettetelo dentro il taglio dell'arbore leuado pian piano le due parti della scorza del detto taglio co'l scalpello d'osso, & fate congiungere ben perfettamente il detto scudo co'l legno dentro il taglio dell'arbore, aggrauando vn poco per disopra il capo della scorza leuata, & che la parte superiore del detto scudo tocchi bene in tutto la scorza della parte alta del taglio dell'arbore.

Et per legare lo scudo habbate vn legame di canape così grosso, come la cana d'vna penna, secondo che l'arbore è grosso, o minuto, & pigliate quel legame pe'l mezzo, accioche vn capo possa così supplire, come l'altro per intortichiare il detto scudo dentro il taglio dell'ar

Q 4

bore,

bore, & non bisogna legarlo troppo stretto: perche questo lo impedirà d'allignare, ne potrebbe l'humore dell'vno, & dell'altro congiogersi bene insieme, & non bisogna, che lo scudo, ne il canape sia no bagnati.

Cominciate la vostra legatura per di dietro l'arbore giustamente al mezo del taglio, & venite a congioggerla dinanzi sotto l'occhio, & coda dello scudo, senza però coprire il detto occhio. Poi ritornate ancora legando per di dietro dell'arbore, & venite a ricongioggerui pur anco dinanzi di sopra dello scudo, crescendo sempre, il vostro canape, & tornate ancora a dietro per finire di legare di sotto dell'occhio, tanto che tutta la fonditura del taglio sia coperta alto, & basso co'l detto canape, eccetto l'occhio, & la sua coda, che non bisogna punto coprire, laquale coda caderà da sua posta, & presto dopo fatta l'incalmatura, se lo scudo dee allignare.

Voi potrete mettere in ciascun arbore due, o tre scudetti, pur che l'vno non sia al dritto dell'altro, ne da vn medesimo lato. Lasciate i vostri arbori, & scudi così legati circa vn mese, & i piu grossi molto piu tempo.

Sette settimane dipoi bisogna slegarli, o almeno tagliare il legame per di dietro, & lasciarle così fin dopo inuerno intorno al mezo di Marzo, & Aprile. se vedete che il germe dello scudo, germogli, tagliate l'arbore tre dita in circa di sopra, & poi passato vn'anno, che il getto sarà ben fortificato, & che comincerà a germogliare, bisognerà finire di tagliare obliquamente quei tre dita del broco dell'arbore, che ci haurete lasciato: perche chi lo tagliassè troppo appresso all' hora, che comincia a germogliare non profitaria si bene.

Quando i vostri scudetti hauranno gettato bel legno, bisognerà legarui per mezo con molta destrezza di pali suoli, accioche il vèto non possa romperli.

In questo modo potrete incalmare facilmente i rosari bianchi ne i rossi, & i rossi ne i bianchi, per hauere rose d'ogni sorte in vn medesimo rosario.

### Altri modi d'incalmare sopra ogni sorte d'arbori.

#### Cap. XVIII.

Altri modi  
d'incalmare  
in g...  
in bottone.

SI può incalmare in germoglio, o in bottone, quando si leua il germe de' getti, o rampolli nuoui, & che si mettino co' vn pochetto di scorza in luogo d'vn'altro pezzo di scorza, che si sarà scauata. Si lega poi di sopra, & di sotto, come lo scudo, e si fa al medesimo tempo, & ne medesimi arbori.

Si può

Si può insitare ogni sorte di rapolli in ogni sorte d'arbore di questo modo. Fate due fosse di larghezza p ogni lato di quattro piedi, l'vna appresso all'altra, nell'vna delle quali pianterete vn vliuo, nell'altra vn fico, o altra tale sorte d'arbore, che vi piacerà. Quando l'vliuo haurà fatto radici, piegherete vno de' suoi rami, il piu bello, & lo legherete al piede di esso fico, & taglierete tutti gli altri rami, eccetto quelli, che vorrete inestare, poi tagliate il fico, & accociate il taglio, fendetelo poi pe'l mezo co' vn scalpello, & poi radere da due lati i capi de' getti, dell'vliuo così come sono su l'arbore, & metteteli nella fenditura del fico, si che passino oltra, & turerete poi la fenditura d'abidue i lati co' creta, o terra grassa, & legherete i rami di modo, che non si possano cauare. Di questa maniera tre anni dipoi il fico, & l'vliuo cresceràno insieme, & il quarto anno, che faranno cresciute bene, taglierete quei rami dell'vliuo dal tróco loro materno, come si fa delle propagini, che parerà non essere piu dell'arbore. Questa foggia d'insitare è molto vsitata al paese di Mans, doue mi ricordo hauer mangiato d'vn'vua, che hauea il sapore di noce: perche la vite era stata incalmata nella noce nel modo, che s'è detto di sopra.

In canna, o a flauto, o in cornetto, si leua vna canna longa di due, o tre occhi d'vn nuouo getto grosso, come il dito, o in circa, fendendola destramente secondo la longhezza, & ficcaui la detta canna piu innanzi, che sia possibile, & vi si lascia la scorza superflua, per difesa. Si lega poi di sopra, & di sotto senza toccare gli occhi, & si taglia il legno vn poco cresciuto oltra la radice, poi si cura co' cira gomata a longo della fenditura, & in capo.

In tronco, bisogna forare l'arbore con vna triuella fino alla midolla, & la dentro mettere per forza vn rampollo, che habbia due, o tre occhi, & questo buco sia ben netto, & rimbocato di cira.

In falice, & in cauolo, fate in vn palo di falice, o in vn torso di cauolo due fori fino alla midolla, mezo piede l'vno dall'altro lontani, cacciate qui come per forza vn rampollo di quel frutto, che vi piace, & sia la sua scorza raduta via, in modo, che i fori ne siano tutti ben imboccati, poi curate ben di cira, & ficcate il palo presso all'acqua intorno a mezo piede, in modo, che i rampolli siano tre dita sotto terra, & in capo all'anno, che haurà fatto radice, taglierete il ramo in pezzi, & pianterete ciascun rampollo doue vorrete.

In corona, quando il tronco d'vn arbore grande tagliato da alto non è ancora vecchio, & non ha la scorza dura, si apre la detta scorza co'l manico d'vn coltellino d'osso be' aguzzo in tre, o quattro luoghi da alto via tagliato in pezzi, & in ciascuna apertura si mette vn infi-

sto, &

Incalmare  
in canna.

In tronco.

In falice, &  
cauolo.

In corona.

to, & bisogna bene otturare, & coprire con creta il taglio sopra, che il legno non si secchi, ne faccia alteratione.

In getto.

In getto, quando s'intacca l'arbore fino alla midolla con vna segghetta, & poi vi si mette vn rampollo, & si tura con creta. Altamente, & piu presto, si piglia vn getto d'vn nodo, & poi si torce, & se gli leua la scorza, & il nodo, & si mette in vn getto si grosso, come quello, & cosi s'appiglia tosto.

In tronco, e scauezzo.

In scauezzo, o tronco nel mese di Marzo, quando si piglia vn tronco di grossezza d'vn pugno, & largo, & lungo assai co'l suo occhio, & getto, & cosi subito si mette in vn ramo d'vn altro arbore, fendendo la scorza in tre, o quattro, & congiogendoli bene strettamente in capo del tronco, si che lo scauezzo, o tronco entri nella scorza dell'altro senza offendere la scorza propria, & allignerà senza altri legami, o preparatione. Non saria tuttauia male a mettere della terra distemperata ben grossa su la detta congiuntura, & legare benissimo con vna pezzetta di lino all'intorno dello scauezzo, o tronco senza toccare l'occhio.

In Giugno, & Luglio si può inestare di questa maniera in cima de' irami senza legame, & quando lo scauezzo, o tronco ha allignato, si taglia il ramo di sopra.

In perica.

In perica, quando si fora con vna triuella francese vn piantone di falice, o arbore bianco, & che ne' buchi a mezo piè l'vn dall'altro si mette di molti getti di queglii arbori, che volete piantare, & si piantano poi in terra, si che non si veda saluo, che la punta del getto, & quali getti se hanno poi allignato, si caua con destrezza il piantone, & si traspianta altroue.

*Singularità d'incalmare, piantare, & seminare arbori, per hauere frutti isquisiti. Cap. X I X.*

In fine di pe-  
fco.  
Pesci tem-  
porari.

**I**NESTATE il pescio nel moro nero, o nella vite, che verrà due mesi prima. Quanto piu s'inesta su vn arbore del frutto medesimo, come domestico sopra domestico, & seluatico sopra seluatico, il frutto si fa tanto piu grosso, & di migliore sapore, come s'è detto.

Nesto de' i  
pruni.

Inestate pomi l'vn sopra l'altro, & anco in spini, o roui, & in morti neri, haurete il frutto tutto a lungo dell'estate fino all'Ogni santi.

Pesci, noci.

Per fare venire mezo pescio, & meza noce, pigliate vn'occhio del lino, & dell'altro, & tagliatele il piu presso all'occhio, & potrete far vn'no come l'altro, & radete vn poco i getti, che vi saranno, & congiogeteli molto bene insieme, & dipoi tagliate la cima. Il frutto,

che

che ne verrà, sarà mezo pescio, & meza noce.

Farete, che vn frutto solo haurà gusto di quattro frutti della loro specie in questo modo. Pigliate quattro getti di quattro sorti di perri, o di pomi, come di pomi calimano, da filo, rosi, di paradiso, o di qual'altre sorti vi piace, conciosia, che è necessario, che i getti siano d'vna medesima sorte d'arbori. Legate molto bene insieme, di modo, che le scorze si tocchino infra loro, poi copritele di creta, o di terra grassa cosi strettamente, che paiano vn solo. Metteteli cosi in terra ben vangata, & piena di letame, accioche possano fare radici. Il frutto, che ne verrà, haurà sapore delle quattro specie di pomi: ma bisogna immaginarsi, che questa maniera di piattare è molto difficile da fruttificare. La onde quelli, che se ne dilettano, deono contentarsi di due sorte di rampolli senza piantarli, ma piu tosto inestandoli sopra vn'altro arbore della loro sorte li detti rampolli legati strettamente insieme, & aguzzati benissimo dal capo di sotto bene accomodate, come se non fossero che vna verga sola.

Gusto di  
quattro frut-  
ti, in vn so-  
lo.

Chi cauerà vn ramo di ciregio, & ne leuerà la midolla, & poi lo traspiaterà, ne nascerà frutto senza osso, ouero pel meglio saria buono di tagliare vn ciregio giouane vn piede presso terra, & fenderlo fino alla radice, poi leuate la medolla da vna parte, & l'altra, & congiogere le due parti insieme con vn legame stretto, & vn'anno dopò che'l ciregio haurà allignato, bisogna inestare vn rampollo di ciregio, che non habbia fatto mai frutto, & il frutto sarà senza nocciolo.

Cirege sen-  
za noccioli.

Altamente, tagliare di qual arbore vi piacerà, ch'habbia nocciolo nel frutto, vn rampollo, che possa piegarsi facilmente, aguzzatelo da i due capi sopra due parti dell'arbore, otturate i due luoghi incalmati con cemento di terra grassa, & legateli diligentemente con fili. L'anno seguente, vedendo, che i due capi del rampollo habbiano fatto bottoni, & pigliato vigore dal tronco, all'hora tagliate il rampollo pel mezo, & leuate in tutto il piu grosso lato di quello, & lasciate crescere l'altro; il quale co'l tempo porterà frutto senza nocciolo. Et il medesimo auerrà, se prouignate il capo de' piu piccoli rami di vn ciregio giouane, pruno, o altro simile arbore da frutto con nocciolo. Et dopò, che vedrete, che hauranno fatto radice, taglierete il tronco piu grosso, & lascierete crescere il piccolo. La ragione di questo effetto è tale. La midolla dell'arbore fa, che il frutto habbia nocciolo. Nella summità del ramuscello non c'è punto di midolla. Il frutto adonche, che nascerà di questi tali piccoli rami piantati, o inestati, non haurà nocciolo non piu che quello che viene ne gli arbori, da quali è stata leuata la midolla.

Se

Frutti Iac-  
fatiui .Frutti odo-  
rati .  
Vite, & vi-  
no teriaca-  
le contra i  
morsi de i  
terpenti .Incalmare  
vite sopra  
vite .Prune tutta  
l'estate .Dare gusto  
di speciarie  
a i frutti .Nespole sen-  
za ossa .Come que-  
sti per si di  
madano in

Italia non

ho io potu-  
to ritroua-  
re, forse per

che di tali

non ne sono

alle bande

nostre .

Via in cam-  
bio di que-  
ste, potretedire per ca-  
ualieri, cico-  
gnini, apu-  
& simili .More nere  
temporie .Incalmare  
nel crescere  
della luna .Noci senza  
scorza .

Se nella vite, fico, ciregio, o pomo, voi fendete il ramo, che ha fatto frutto, & ne leuate la midolla, & in luogo di quella ci metterete gli lassatiuo, che vi piace ben legato, & stretto, farete il frutto rilassato secondo quel che ci hauete messo dentro se ci metterete qualche odore, o colore grato, il frutto ne sentirà: & facendo ciò in resaro, il frutto sentirà di rosa: & chi metterà triaca, o mitridato nella vite, quel vino guarirà da morsi di serpenti, & non solamente il vino, ma l'vua, l'aceto, la cenere de fermenti valerà contra il morso d'ogni animale velenoso.

Per incalmare sottilissimamente, pigliate vn rampollo co vn nodo, & torcetelo, leuando la scorza, & anco il nodo, & poi metterelo in vn getto così grosso, come il rampollo, & allignerà.

Per incalmare vite sopra vite, si deue fendere, come vn altro arbor reccio e fino alla medolla, poi insitare il rampollo nella fenditura, di poi linire con cera, & legare strettissimamente, ma bisogna offeruare, che la vite non ha da insitarsi se non del mese di Febbraro in luoghi caldi, & di Marzo ne luoghi freddi, quando la vite getta copia di lagrime, non già acqua pura. Si può fare il medesimo di Maggio, & al principio di Giugno, quando le lagrime della vite saranno nel tutto cadute, ma in questo mezo bisognerà hauere conseruato i rampolli in luoghi freddi, & ombrosi, accioche non pullulino.

Per hauer prune tutta l'estate, & fino a Ogni tanti di piu sorti, insitate piu specie di pruni in spini, o mori neri, o in ciregi.

Per fare, che le nespole, ciregie, & pesche siano buone da mangiare come speciarie, & per poterle conseruare fino alle nuoue, insitatele in moro nero, come io ho detto, & inestandolo bagnate i rampolli in mele, & mettereci vn poco di poluere di specie, come chiodi di garofani, noci moscate, & canella.

Per fare nespole senza ossa, & dolci come mele, inestatele sopra vn rouo, & insitandole bagnate il palmite in mele.

Per hauer per d'Anguiste, o di Parmain, o di San Ricule vn mese, o due piu tosto de gli altri, & che durino, & siano buoni fino a i noui, inestati in cotogni per hauerli tardiui, & in mori bianchi per hauerli temporiui.

Per hauer more nere presto, inestate il moro in castagno, o in spino, & per hauerle tardiue verso Ogni tanti, insitatele in nespole, o cotogno. Bisogna sempre incalmare nel crescere della Luna, & anco per il meglio due, o tre di innanzi il suo crescere, perche quanti giorni ci saranno, tanto tempo metterà l'arbore a portare frutto.

Per hauer noci senza scorza, pigliate il nocciolo della noce, che

non

non sia luso in alcun modo, & auilupatelo in lana, o in foglie di vite, o di platano, accioche non possa essere mangiato dalle formiche & piantatelo così. Il simile si farà a i mandorli, mettendosi spesso ce nere a i tronchi, & alle radici, & generalmente a tutti gli altri frutti che hanno guscio per di fuori, se sono piantati di questo modo.

Per hauer noci, prune, & amandole dolci, pigliate quattro noccioli de sudetti frutti, & mettereli in vna pignatta, o altro vaso pieno di terra, cògiungendo l'vno all'altro piu appresso che potrete, & mettete il fondo della pignatta all'insù, nel quale fondo fate vn foro, per il quale foro i noccioli saranno sforzati a spingere il loro germe, & per quella forza si vniranno talmente insieme, che non faranno, che vn'arbore solo, che a suo tempo porterà frutti piu grossi de gli altri della sua specie, ouero per fare questo piu facilmente, bisognerà leuare dall'arbore le pesche, prune, amandole piu minuti, & cattiuu, accioche l'humore dell'arbore si volti a nutrire gli altri frutti piu grossi, perche la virtù dell'arbore distribuita a molte parti, è minore, & a poche è piu copiosa.

Per fare, che vna quercia, o altro arbore sia verde così d'interno, come d'estate, inestatelo su vn caulo.

Scruiete ciò, che vi piace nell'occhio del fico, che vorrete insitare, & i fichi, che nasceranno, saranno scritti.

Il fico non perderà i suoi frutti, se il tronco è linito de' mori, ouero se mentre le stelle Pleiade si mostrano, voi fate cauare fosse all'intorno, & adacquate il tronco di salamuora, & d'acqua egualmente mischiata.

Il ciregio produrrà frutto grato, & di buono odore, massime, che non sarà punto sottoposto a essere guasto da i vermi, s'egli è insitato in lauro.

Il però produrrà frutto di odore di rose muschiate, fendendo il rampollo, & mettendo nella fessura d'esso rampollo, che volete incalmare, vn grà di muschio, o vna foglia secca di rose odorifere, & così lo incalmate, & potrete fare altrettanto per hauer frutti odoriferi, come vorrete. Per questa via le rose sono fatte muschiate, & i garofani hanno l'odore de' chiodi de' garofani.

Rampollo, ne getto fiorito, ne con frutti non deue incalmarsi.

Se la pioppa bianca è insitata su'l moro, porterà more bianche.

Il ciregio produrrà frutti innanzi tempo, mettendosi calcina vna alle radici, ouero adacquandosi spesso con acqua calda. Si dice ancora, che inestandosi vna vite nera in vn ciregio, la vite apporrerà vna in primo tempo.

Arbori veri  
di tutto l'  
anno.

Frutti scritti.

Che non ca-  
schino i fi-  
chi dall'ar-  
bore.Ciregie di  
buon odore.Peri mo-  
schiani.Non s'ine-  
sti rampol-  
lo fiorito, ne  
con frutti.Pioppa pro-  
durrà more  
inestata

di more.

Ciregie cem-  
poriue.Vna tempo-  
riua.

Inestate

Frutti stam-  
pati.Pesche, &  
amandole  
scritte.Pesche rosse  
o d'altro co-  
lore.A impedi-  
re, che le pe-  
sche no in-  
fiappiscino,  
ne marcino  
su l'ar-  
bore.Fare fertili  
gli arbori  
sterile.Amandole  
amare fatte  
dolci.Granati, ce  
me faccino  
altri frutti.Frutti mu-  
schiat.

Inestate cedri sopra granati, & sopra mori, il frutto sarà rosso. L'infiro, che si fa su olmo, o quercia, produce vn'arbore molto grande, ma se produce frutto, è di nessun sapore.

Mettete ogni sorte di pomi, peri, o cedri, o altri frutti, quando cominciano a ingrossare, infra due stampe di gesso, o di terra cotta nel forno, oue siano impresse diuerse figure, & legatele destramente; il frutto piglierà quella tale forma, ma in questo mezo bisognerà dare aere alle stampe per buchi piccoli, altrimenti il frutto vi si romperà dentro.

Per fare pesche, o amandole scritte, dopò che voi haurete magiato il pescio, o l'amandola, mettete per due, o tre di, l'osso a molle, poi apritelo pianamente, & cauate l'amandola, & con penna d'ottone, o altrimenti scriuerete su la scorza quel che vorrete non troppo profondamente, poi rimetterete, & inuilupate il nocciolo in carta, o pergamino, & piantatelo così, & il frutto nascerà scritto.

Per fare pesche rosse, sette giorni dopò che haurete piantato l'osso, cauatelo di terra, & dentro l'apertura di que' gufci mettete verzi- no, o cinabrio, poi ripiantatelo, ouero inestate il pescio grosso sopra vn rosario rosso, o sopra l'amandolo, o sopra il pruno di Damasco rosso. Farete anco il pescio d'altro colore, se al modo sopraddetto applicherete colore.

A impedire, che le pesche non naticano fiappe, ne si marcino, bisogna leuare la scorza del tronco, accioche n'esca qualche poco d'humore, poi limare il luogo con malta incorporata con paglia uita.

Intaccate il tronco del pescio da basso, & tagliate la midolla, & là dentro cacciate vn conio di salice, o di corno, & haurete pesche senza nocciolo.

Le amandole amare si faranno dolci, se, innanzi che il mandorlo fiorisca, se li discuoprono alquanto le radici, & per alcuni di s'adacquino con acqua calda.

I granati faranno molti frutti, se limarete il tronco dell'arbore co porcellana, & caraputia pestate insieme.

D'vn mandorlo duro, & amaro, ne farete vn molle, & dolce, discoprendo il tronco fino alle radici, che sono nella superficie della terra, & adacquandoli spesso d'acqua calda innanzi, che getti i fiori.

Per fare frutti, che sentano benissimo di muschio, pigliate vn filo di ferro, & mettetelo in vn tronco, che sia tagliato a tre occhi, & sia cauata tutta la midolla fuore, & dopò questo impite il detto tronco di noci moscate, & poi orturate lo talmente, che l'acqua non possa penetrarui & quello, che questi tre occhi getteranno, sarà muschiato,

La

La noce haurà la scorza tenerissima, & il nocciolo molto denso, mettendoli al tronco, o alle radici della cenere.

Per fare vn nocciolo, che non produca foglia fina a S. Giouanni, & la vigilia poi getti foglie, & frutti insieme, & farà il frutto così grosso, & maturo, come gli altri. Empite vna pignatta di noci verdi eolte la vigilia di san Giouanni, & fate vn buco in fondo della pignatta, si che l'acqua possa vuotarsi, & mettetela in terra la sudetta vigilia. Piantate i getti, che ne vsciranno, & tro uerete come è detto.

Il pescio s'inesta meglio sul pruno, & il perofico sul mandorlo, & ci durano piu longamente.

L'occhio del perofico, & del mandorlo inestati insieme, il nocciolo del frutto, che ne verrà, farà amandola.

Il pruno infirato nel mandorlo fa il frutto come l'amandola, & nella noce, la scorza affimiglia alla noce, & il di dentro farà pruno. Inestate il cotogno fa frutto anco di diuersa maniera secondo la natura di quel cotogno.

Incalmare il rampollo del pruno, o altro frutto sul fico, haurete frutti, che verranno senza fiorire.

Inestate i peri d'Angoisses, & i pomi di Ricard di rampolli di pomi, & haurete pomi di Blondrel, & di castagno, & per hauerne fino all'Ogni santi, bisogna incalmarle sul cotogno, & altri arbori tardiuu, & si conserueranno fino a due anni.

Pigliate due rampolli di pomi d'vno agro, & l'altro dolce, & fate li congiungere bene, quando inisterete, & il pomo parteciperà dell'vno, & dell'altro sapore.

Se qualche arbore è tardiuo in produrre i suoi frutti, ouero, che sia in tutto sterile, & nel resto copioso di foglie, & di legno, ficcate nella radice maestra vn conio di legno verde ouero al mezo del suo tronco nell'inuerno, & l'anno seguente puodurrà frutto. La ragione di cio è, che l'humore, & il succo dell'arbore, che si consumaua tutto in foglie, & in legno, sarà attirato dalle radici, & rami, & si conuertirà in frutti.

Haurete ciregie in molti arbori, che saranno buone da mangiare fino a Ogni santi, se le inestate su vn noce nero, o su vn salice.

Incalmate nespole in spino, & in mori neri, & inestando, bagnate il palmito in anele, & haurete piu tosto, & migliori frutti.

Inestate peri di castagniero, & caliot sopra vn spino, per venire presto, & in spina bianca per venire tardi, o su pero d'angoise.

Haurete fichi bianchi da vna banda, & rossi dall'altra, legando strettamente i rami di due diuersi fichi, & piantandoli così: & dopò

Noce con  
scorza tene-  
rissima.Che vn no-  
ciolo produ-  
ca foglie, &  
frutti non  
prima del  
di di S. Gio.Doue sine-  
stino me-  
glia i peschiDi questi pe-  
ri di Angoi-  
ses, & pomi  
di Ricard si  
intenda il  
medesimo,  
che si è det-  
to di sopra  
degli altri.A fare pro-  
durre frutti  
agli arbori  
tardiuu, o  
sterili.Per hauer  
ciregie fino  
a Ogni santi.A celerare,  
& fare mi-  
gliori nes-  
poli.Per tempo-  
rari, & per  
tardiuu.Fichi da vn  
lato bianchi,  
& dall'altro  
rossi.

che



che hauranno germogliato legatele di nouo, accioche facciano vn tronco solo. Altri piantano semi di due diuersi fichi legati in pezza, & poi trapiantano le piante, che escono.

**Pomi rossi.**

Per fare i pomi rossi, bisogna irrorare l'arboe d'orina, ouero piantare rosari appresso de' pomi.

Che le pera non saranno più granellose.

Le pera non faranno punto granellose, se voi leuate diligentemente tutte le pietre dal fuoco, doue sarà piantato il pero, & vi adunate per sopra terra criuellata, poi adacquate curiosamente. Et se la pianta è di già arbore perfetto, bisogna discoprirla fino alle radici basse, & leuarne tutte le pietre, poi rimettere la terra criuellata, & vi aggiungete stabbio, & così coperta l'adacquerete.

Frutto la metà pero, & la metà pomo.

Per hauere la metà peri, & la metà pomi, pigliate due rampolli, & fendeteli, & poi ricongiungeteli insieme, mettendo la metà del rampollo, & fendeteli, & poi ricongiungeteli insieme, mettendo la metà del rampollo del pero ben ferrata contra quella del pomo; & bisogna guardare bene, che l'acqua non entri per le commissure. Può farsi anco il medesimo di qual sorte di frutti piace.

Frutti da noccioli grossi.

Per fare i frutti da noccioli grossi, come è itato detto di sopra del le noci, pruni, & mandorle, pigliate vna pignatta, o altro vaso, & impletelo di terra, & metteteci tre noccioli di quel frutto, che volete di forte, che i noccioli si possano congiungere, & mettetè il fondo della pignatta all'insù, & fateci vn buco, per il quale tuttri noccioli saranno astretti a spingere i loro semi, & si vniranno l'vn con l'altro, talmente, che non ci sarà, che vn'arboe solo, che a sua stagione produrrà frutto molto grosso.

Granati rossi.

Il granato verrà molto rosso, se adacquate il granato con acqua, & lessa mischiata insieme.

Granato garbo diueta dolce.

Il granato garbo diuenterà dolce intorniano la radice con stabbio di porco, & irrorandolo con orina d'huomo.

Pesco, & cotogno, & per contrario.

Inestare il rampollo del pesco su'l cotogno, & haurete pesche, & cotogno insieme & similmente inestando vn palmito di pesco su vn cotogno.

Peschi mandorle, & per contrario.

Il rampollo di mandorlo inestato su vn pesco, & al contrario fa haure peschi, & mandorli, de' quali la scorza, & il nocciolo saranno buoni da mangiare.

Per haure bei frutti d'acini, & prima d'alcun altro.

Per haure bei frutti d'acini, & prima d'alcun altro, inestati su vn medesimo fusto, pigliate rami di pero, o pomo, & al capo da basso fate piccoli buchi, che non trapassino oltza, & fateli distanti d'vn palmo intero, & all'opposito l'vno dell'altro, mettere in vn buco vno, o due grani di sale, poi coricate il ramo in terra cò vn poco d'auena,

& tagliatene

& tagliatene da capo così, come si fa d'vn rampollo, quando è inestato. Se il ramo riuerdisce, porterà il frutto piu bello, & prima di nessun'altro.

Per haure pome rosse, ficcate qualche palo in terra presso il pomo, & metteteci vn vaso pieno d'acqua, su'l quale possano perpendi colarmente percuotere i raggi del Sole di mezzo di, si che il vapore, che vicirà dell'acqua, possa fare riuerberò su'l frutto.

Fare i pomi rossi.

A fare i pomi dolci, bisogna adacquare le radici del pomo con orina d'huomo, nella quale sia dissoluto sterco di capra, & feccia di vino vecchio.

Fare i pomi dolci.

Per haure ciregie grosse, bisogna fare spesso rompere i rami de' vostri ciregi.

Fare le ciregie grosse. Haure quantità di pomi.

Per hauer gran quantità di pomi, bisogna attorniare al tronco del pomo all'altezza d'vn piè sopra terra vna cerchia, o lama di piombo presa d'vn'implunio, o condotto d'acqua. Et, quando il pomo comincerà a fiorire, bisogna leuare questo cerchio di piombo, & potrà rinouarsi questo rimedio ogn'anno per rendere il pomo fertile. Può farsi anco il medesimo al pero.

Per fare, ch'vn'arboe produca vna col' suo frutto, mettetegli vn piede di vite acanto, & forate l'arboe con triuella per passare il detto piè di vite, talmente, che vi siano due nodi fra il tronco, & quel che ci sarà del detto piede dentro il vostro arboe, & così lo pelere, & leuerete la scorza, accioche la sostanza dell'arboe, & del piè di vite possano piu commodamente congiungersi insieme, & occurrate benissimo il pertugio da vna banda, & l'altra per il pericolo dell'acqua, & in capo a tre anni tagliate il piè di vite per di dietro, & così il vostro arboe produrrà vna col' suo frutto, & il tutto d'vn medesimo fusto. Inestare vn rampollo d'vn pomo su vn pesco, & similmente vn rampollo d'vn pesco, o pesconoce su vn però, & per contrario, & haurete vn frutto strano, che chiamerete pomopesco, o pesconoce, & il simile de' peri.

Chè vn arboe produca vna insieme col suo proprio frutto.

Frutto strano.

*Del tempo di piantare, & modo di trapiantare gli arborei inestati grossi, & mezani. Cap. xx.*

**D**ICONO alcuni, che è meglio a piantare nell'equinoctio della Primavera, perche l'arboe piu subito alligna in terra, & germoglia piu tosto massime ne' luoghi freddi. Et d'Autunno deue piantarsi quindici di innanzi l'Equinoctio, & in luoghi alti & secchi si pianta nell'vna, & nell'altra stagione. Il primo di del crescere del

Tempo di piantare.

R la luna

la luna è buon piantare, & seminare ma l'ottauo, nono, decimo, vndecimo, duodecimo, terzodecimo, diecisettesimo, & diciottesimo nò. Nel scemare della luna il frutto vien piu tolto. In luna noua gli arbori allignano meglio, & sono piu durabili, ma tardano piu a produrre frutto. Se per necessit  voi piantate nel crescere, bisogna estirpare i getti, che faranno gli arbori, quando sarete in fine della luna, & produrranno frutti, come gli altri.

Si pianta in Gennaro di pianta, che habbia radice di getto tagliato in obliquo, & di nocciolo in loco molle, & in loco caldo si pianta d'Ottobre, Nouembre, & Decembre.

Si pianta di rami, che hanno la radice grossa, in Ottobre, Nouembre, & Decembre, ma i getti, o ramucelli si piantano in Marzo, quando sono in succo.

Quel che si pianta nel scemare della luna, porta piu profitto, & t to piu piantandosi verso il fine della luna, piu tolto l'arbore fruttifica, ma quel che si pianta nel crescere, alligna meglio, & moltiplica in radici, foglie, & legno, &   piu durabile, con tutto che tardi piu a produrre frutto.

Gli arbori di midolla grande, come fichi, mori neri, noccioli, & simili, si piantano senza radici, dop  mezzo Settembre, fino a Ognisanti.

Gli altri arbori di radice deuono essere piantati nell' Aduento di Natale, o subito dopoi.

Gli arbori grossi si piantano da vn luogo all'altro al mese di Nouembre, & si deuono diramare: perche apportano ancora meglio i loro frutti; & quando hanno il capo delle radici scorzate, bisogna metterci dello stabbio intorno ne' luoghi temperati.

Si trasplanta dop  Ognisanti, fino in Marzo, quando gli arbori entrano in amore, & il piu tolto,   il meglio, cio  si presto, che le foglie sono cadute, ma in luoghi freddi, & acquosi si aspetta in Gennaro, & Febraro, & non bisogna far ci , quando pioue, o che la terra   molto bagnata.

Le calme giouani, che hauete fatte nella calmoniera, o altroue, deuono ripiantarsi si tosto, che i rampolli hauranno appigliato sul taglio della pianta seluatica.

Bisogna cauare gli arbori, & cosi ripiantarli in getti, & se sono cauati prima, che possiate trasplantarli, o se li fate portare da lontano, bisogna coprire loro le radici intorno, massime per difenderli dalla pioggia, & dall'ardore del sole, quantunche la pioggia sia loro dannosa.

I cire-

I ciregi austeri non patiscono d'essere trasplantati, perche trasplantandosi non possono allignare, & massime offendendosi niente le radici.

Prima che trasplantare gli arbori grandi, bisogna accuratamente rimondarli, accioche trasplantati fruttifichino meglio, & i piccoli non accade mondarli, ne leuarli i rami.

Se le radici de gli arbori sono piu lunghi del bisogno, potrete tagliarle da trasuerso, & coricarle sopra terra dentro la fossa, accioche possano rinascere, & pigliare accrescimento.

Quando metterete l'arbore nella fossa, attorniateli le radici di terra ben grassa, & habbate cura, che il terreno herboso non ci vada: perche potrebbe riscaldare troppo le radici.

Accadendo; che il terreno, che haurete cauato della fossa, sia pieno di vermi, che possano offendere le radici, mischiatevi per mezzo cenere di lessiu . Dop  che le radici hauranno fatto piede premete co i piedi la terra piu forte, che far  possibile, o con vn maglio, & poi si adacqui, se   secca, altrimenti n .

### *Del luogo, & del sole in generale. Cap. XXI.*

**L** punto principale della coltuatione de gli arbori,   di dare loro terreno, & aere conueniente, poi che questi sono vn vero nutrimento. Et, quanto alla terra, quella, che   troppo grassa, non   a proposito ad arbore alcuno, perche disicca troppo. Quella   soprattutto buona, che   friabile, humida mediocremente, & temperata tra freddo, & caldo Nondimeno non ci   arbore, che non ricerchi il suo particolare terreno, da cui possa trarre vn'alimento proprio, & familiare per se (come dice Teofrasto) la onde gli arbori, che si piantano nelle valli, ci profitano comunemente, perche, quando pioe, ne sono meglio adacquati.

Ne' luoghi acquosi n  bisogna piattare molto a fondo gli arbori.

Ne' luoghi alti, & montuosi, bisogna piantare vn poco piu profondamente, & non bisogna gi  troppo colmare le fosse, accioche la pioggia possa fermarsi intorno per irrigarli.

Con tutto, che ne' buoni terreni vengano i buoni frutti, nondimeno in quel luogo, che possono crescere, bisogna lasciarli stagionare bene, altrimenti non faranno buoni, n  da mangiare, ne da conseruare.

Auertite di trasplantare i vostri arbori in cosi buona terra, & anco migliore di quella di donde gli hauete leuati & secondo che la

Luogo.  
Sole.

natura di ciascuno di essi ricerca. Et sendo possibile, ripiantateli al medesimo sole, al quale furono da principio piantati. Et, per far questo, prima che cavarli, segnati diligentemente sopra la scorza.

Ancora piantateli d'un luogo temporiuo in luogo tardiuo, & di luogo tardiuo in luogo caldo.

La maggiore parte de gli arbori ama il Sole di mezo di, & d'essere difesi da i venti impetuosi. Il che è loro molto nociuo, massime a i mandorli, albricocchi, mori, fichi, & granati, ma li castagni, ciregi austeri, cotogni, & pruni amano il freddo.

Ne' luoghi acquosi communemente gli arbori crescono grandi con assai foglie, & frutti: ma non sono molto saporiti, nè coloriti, nè di durata. Ver o è, che per ordinario producono frutti il medesimo anno, che saranno stati piantati, se sono soliti di produrre.

Gli arbori deuono piantarsi piu spessi ne' luoghi ventosi.

Volendo piantare arbori in luogo freddo, & che non portino pericolo dal freddo, douete piantarli a vista di Tramontana, & dalla banda di mezo giorno.

*Del luogo, & tēpi, a' quali ciascun' arbore fruttifero ricerca d'essere seminato, piantato, & inestato in particolare, & prima del Mandorlo. Cap. XXI.*

Mandorlo.

**I** Mandorli piantati in luoghi caldi fioriscono presto, & producono frutti in abbondanza, & vengono bene in aere temperato, ma in aere freddo, o terra humida, o acquosa non fruttificano punto, & muoiono subito. Il terreno duro, giaroso, sabbioniuo, secco, & caldo piace loro. Si piantano piu conueniuolmente in Autunno, che in altro tempo, fino al solsticio d'inverno, perche a piantarli in primo tempo, non è punto buono, perche questo è vn arbore, che germoglia a buon' hora.

Si deuono inestare parimente d'Autunno, perche a primo tempo hanno poco meno, che messi tutti i loro fiori. Bisogna anco seminarli in Gennaio, & Febraro, in tempo, & in luoghi temperati, ouero in Ottobre, & Nouembre, ne' luoghi caldi.

Per piantarli del loro frutto, bisogna eleggere amandole grosse, & nuoue, & che non habbiano troppo grossa scaglia, & prima, che piantarle, mettetle per vna notte in terra a molle in acqua melata, o zuccherata, poi piantarle in terra profonda quattro dita, con la punta acuta a basso, & l'altra all'insù. Et poi adacquare tre volte al me-

se, &amp;

se, & zapparle almeno due volte il mese. Per piantarli, o incalmarli di getti, bisognerà capare rampolli della piu alta parte dell'arbore, non del mezo, & possono instarsi dentro la scorza, & il tronco in loro medesimi, o in peschi, o pruni, con tutto, che l'incalmarli non è loro tanto gioueuole, quanto il piantarli.

Il mandorlo sterile si farà fruttifero discoprendoseli le radici d'inuerno, ouero intraccandosi vna parte del suo tronco presso terra, & passandosi dentro il buco vn conio di quercia, irrorandolo di sopra uia d'orina humana.

Farete diuenire dolci le amandole amare, mettēdo all'intorno delle radici del mandorlo, stabbio, & orina di porco, poi vi gettate molta terra sopra, ouero intraccando il tronco dell'arbore, & mettēdoci vn conio di legno vnto di mele.

Il mandorlo non sarà danneggiato dalle nebbie, se prima, che fiorisca si metterà pietruccie fluuiali alle radici, & quando comincerà a fiorire si leueranno.

Haurete amandole scritte, rompendo la scorza dell'amandola sottilissimamente senza offendere il nocciolo, su'l quale hauendo scritto quel che vorrete, inuolupate la scorza, & il nocciolo in carta, piantandolo cosi ben coperto di bouina, & stabbio di porco.

Il raccolto dell'amandole si fa, quando la scorza si rompe, & la amandole in salamuora diuenteranno bianche, & si conserueranno lungo tempo, pur che prima che metterle in conserua, siano seccate al Sole.

La scorza loro si leuerà facilmente distendendole su la paglia.

Il luogo per conseruarle bene, non deue essere humido, ma ben aereo, & esposto al vento di mezo giorno.

L'amandola amara ha virtù di resistere all'ebrietà, come testifica Plutarco d'un medico, il quale beuea sempre senza inebriarsi, hauendo mangiato prima cinque, o sei amandole amare.

L'vño delle mandorle dolci è buono per coloro, che hanno difetto ne' polmoni, di renella, & difficoltà d'orina.

La gomma del mandorlo ferma subito lo sputare del sangue.

*Pesco, & Albricoco. Cap. XXIII.*

**I**L pesco si pianta del suo nocciolo due dita sotto terra in luogo sabbioniuo, arenoso, secco, & doue il Sole habbia piena forza. In luoghi freddi, humidi, ventosi muore subito, non differendosi da tali ingiurie. Bisogna piantare il nocciolo con la punta aguzza contra

Mandorlo.

Fare venire dolci le amandole amare.

Mandorlo non sia danneggiato dalle nebbie.

Amandole scritte.

Cogliere, &amp; conseruare l'amandole.

Virtù dell'amandola amara a resistere all'ebrietà.

Virtù dell'amandola.

Pesco, &amp; Albricoco.

terra, & zapparlo spesso, poi quando haurà due anni, traspiantarlo. Non deue incalmarfi, se non in lui medesimo. Con tutto che, per farlo durare piu longamente, percioche inuecchia assai presto, è bono inferirlo su vn mandorlo amaro, o pruno damaschino, non altramente, che a scudetto, o a flauto. Deue essere adacquato la sera in tempo caldo d'acqua fresca qualche volta mischiata con feccia di vino, massime, quando si accorge, che infiapisce, & comincia a stedere. Altrettanto può dirsi de gli albricochi. Questi due arbori sono molto deboli contra i geli, massime l'arbricoco inestato, & non dura, che la metà della vita del mandorlo. Ambedue produrranno frutti grossi, se, quando fioriscono, s'irrigano di latte di capra.

Delle singularità del pesco vedete innanzi al capitolo decimono no di questo libro.

Virtu de' peschi.

I fiori del Pesco sono eccellentissimi contra la malinconia, facendoli sroppi di essi.

Il nocciolo delle Pesche fa morire i vermi, & leua le oppilationi del fegato, & della milza.

### Del Nocciolo.

### Cap. xxxiii.

Nocciolo.

I Noccioli vengono in ogni aere, & in ogni terreno, ma amano sopra tutto luoghi magri, & humidi, & sabbioniu. Quando si seminano, deuno metterli due dita sotto terra, ma vengono meglio a piantarli di radici, & di getti tagliati obliquamente, che habbiano del legno vecchio, & del nuouo, come s'è detto al sesto capitolo. Si piantano d'Ottobre, & Nouembre, & in luoghi caldi, & temperati, o in Febraro, & Marzo, & è meglio a lasciarui alcuni rami, quando si piantano, che piantarli di vna verga sola, perche producono piu frutti.

Frondi di nocciole scianano gli animali velenosi.

Mondandosi, & diremandosi spesso, produrranno migliore, & piu bel frutto, altramente sendo trascurati voltano tutto il nutrimento in legno, & in foglie senza frutto. Il frutto loro si chiama nocciolo, o noci auellane, che ha tal virtù, che, se alcuno la arzaeca in qualche luogo della Casa, nissun scorpione, ne altro animale velenoso potrà entrarci.

Dicesi, che, quando è abbondanza di nocciole, si faranno quell'anno molti maritaggi.

Conseruare le nocciole versate tutto l'anno.

I Contadini hanno osseruato in ogni tempo, che i serpi, ramari & altre bestie velenose muorono subito, che sono percossi d'vn ramo di nocciolo.

Potrete conseruare le nocciole verdi tutto l'anno, serbandole in vna pignatta, & mettendole in terra.

Chi

Chi haurà cura della sanità, mangierà nocciole manco che potrà: perche apportano dolore di testa, & inflammatione di stomaco.

Nocciuole cattive alla sanità.

### Ciregie, Vissole, & Marasche. Cap. xxv.

IL Ciregio, come anco il Vissolo, & Marasca, amano i luoghi freddi, & humidi, & vengono ne' luoghi temperati, ne potrebbero soffrire aere troppo caldo, ne terra ingrassata, perche lo stabbio è loro interamente contrario. Piu tosto ricercano, che le radici loro siano circondati di piccoli ramuscelli, & virgulti tagliati di loro medesimi, de' quali si fallegnano, & profittano grandemente in cambio di grassume.

Ciregie, Vissole, Marasche.

Possono piantarsi di semi ne' luoghi alti, & ne' bassi presso i colli in Ottobre, Nouembre, Decembre, & Gennaio, & si piantano di ramo, & nocciolo. S'inestano di Nouembre, ouero, secondo Palladio, dopo si dodici di Decembre, sino alle calende di Febraro. Il meglio è a inestarli di Febraro, & Marzo, con tutto, che di questo mese sia il migliore tagliare tutti gli arbori da gomma, quando la gomma non è ancora venuta, ouero ch'ella cessa di fluire. Per il resto i ciregi non profittano mai tanto d'essere piantati, quanto incalmati, ne si dilettano di stabbio, ma si bene d'essere mondati spesso de' loro rami secchi, & di quelli, che crescono intorno al piede, & amano fosse alte, & d'essere zappati spesso, & volendosi far venire il frutto loro temporiuo, bisogna metterli della calcina viuua al piede, ouero adacquarli spesso con acqua calda. Possono incalmarfi in pruni, corai, & in loro medesimi piu commodamente, di maniera, che i ciregi dolci inestati in ciregi bruschi producono ciregie piu molle di quelle, che vengono di ciregi dolci inestati pur in ciregi dolci.

Delle singularità del Ciregio, & Ciregie, vedete al decimono capitolo di questo libro.

Se il ciregio è offeso dalle formiche, bisogna linite il tronco con succo di porcellana, & se ha troppo humore, bisogna farli vn buco nella radice mastra.

Le ciregie dolci sono stimate principalmente per questo, che rilassano il corpo, come le brusche lo constipano, rinfrescano, & mitigano il calore delle colere.

La gomma del ciregio beuuta con vino bianco rompe i calcoli così delle rene, come della vessica.

L'acqua stillata a fuoco lento delle ciregie frescamente colte, pre-

Conseruare i ciregi dalle formiche. Virtù delle ciregie.

Acqua distillata di ciregie libera da gli accessi del mal caduco

fa per bocca libera da gli accessi del male caduco, cosa sperimentata da molti con felice successo.

*Del Cotogno. Cap. XXVI.*

Cotogno.

IL Cotogno desidera luogo freddo, & humido, intanto, che a tempo di secco in difetto di pioggia, bisogna adacquarelo spesso, massime, se per mancamento di terreno humido, è piantato in terreno secco, pietroso, o argilloso, bisognerà adacquarelo spesso, & vangare all'intorno le sue radici per hauerne buon frutto, & copioso. Piantandosi di radice viene si bene, che produce frutti il secondo anno, ma non ne produce già presto, quando si pianta di ramo. Il suo frutto deue cogliersi al meſe d' Ottobre, quando vengono le brine, & che il frutto tira su'l colore dell' oro.

Cotogno amalato, come si fani. Cogliere i cotogni.

Se pare, che l' arbore sia amalato, bisogna irrorarlo di feccia d' oglio mischiata con acqua egualmente, ouero di calce viua, & creta temperata con acqua. I cotogni hauranno quella forma, che vorrete, facendoli crescere in stampe. Deuono cogliersi i cotogni, quando ion ben maturi in tempo sereno, & al calare della luna, poi distenderli su i graticci, & leuare loro quella piccola lanugine, che han di sopra. & del modo di conseruarli parleremo qui sotto.

Virtu de cotogni contra il ueleno.

Ciascuno fa come l' odore del cotogno è contrario al ueleno, & specialmente, che il cotogno mangiato conforta lo stomaco, ferma il flusso di corpo, & fa buon fiato. Per il che il buon Solone, come recita Plutarco. comandaua alle donne maritate, che non andassero mai a dormire coi mariti, senò haueano magiato prima del cotogno.

Flusso di corpo. Fa buon fiato. Cotognata.

Si fa vna confettione di cotogne detta cotognata eccellentissima per il flusso di corpo, che si prepara, come si dirà al capitolo quarantesimo settò, a esemplo della quale ne potremo preparare vn'altra, che haurà virtù lassatiua di questa maniera.

Cotognata lassatiua.

Pigliate cotogni, nettatili de' loro acini, mettereli in quarti senza mondarli. Fateli cuocere benissimo in acqua. Passateli per vna pezza netta, spremeteli diligentemente, poi fateli anco cuocere con zucchero, & in questo mezo aggiungeteui vna quantità di reubarbaro poluerizzato. Questa cotognata purga molto propriamente, confortando lo stomaco, & il fegato, & in cambio del reubarbaro potrà metterci salro lassatiuo, come lena, agarico, o simile.

Donne vicine al parto non vniuino cotogni.

La Donna grauida, quando è vicina a infantare, non deue vsare cotogni: nondimeno, se durando la sua grauidanza ella ne vserà, partorirà vn bel figliuolo.

De

*Degli aranci-pomi d' Adamo, cedri, limoni, & limoncelli. Cap. XXVII.*

L' ARANCIO, il pomo detto d' Adamo, cedro, limone, & limoncello desiderano luoghi presso alla marina, ouero in parte calda, & humida.

Aranci, cedri, limoni, & simili.

Il limone, cedro, & adamo deuono seminarſi di Marzo. Si piantano anco di ramo, o rampollo a piccoli folchi, ouero in vn vaso, o cassa. S' inestano d' Aprile, & Maggio nel tronco presso alla radice, come l' arancio. Si possono inestare anche a scudo, ouero insitaruegli anco negli altri mesi caldi, mettendo il suo seme in vasi, o in cassette presso dell' arbore, doue volete insitarli. Vedete piu ampio trattato di questi arborei al secondo libro, doue potrete agiongere, che il succo di limone, & la sua decottione hanno vna virtù singolare per fare orinare, & rompere il calcolo, & fermare le scolatione di rene, & di seme.

Virtu loro, & del limo ne inspecie.

*Del Fico. Cap. XXVIII.*

I Fichi sono di diuerſe nature, & producono l' vno piu presto dell' altro, & l' vno viene meglio in vn terreno, che nell' altro. Quelli, che portano frutti innazi, che sia venuto il freddo, possono piantarsi in luoghi freddi: comunemente amano l' aere caldo, & vogliono essere coperti, & difessi in stagione troppo calda, o troppo fredda, & desiderano terreno ingrassato, cò tutto che nel terreno secco, il frutto è migliore, & se sono adacquati i fichi non si conseruano. Quelli, che vegono in luogo secco, freddo, & pietroso, sono migliori da conseruare, & di migliore succo. sopra il tutto il fico ricerca fosse alte, & grandi interualli per la longhezza delle sue radici.

Fico.

La pianta di fichi di ramo, o di getti nuoui si fa in Ottobre, & Nouèbre in aere caldo, & temperato, & in Febraro, Marzo, & Aprile ne' luoghi freddi. I Genouesi piantano il ramo del fico per tutto il mese d' Agosto co' l' suo frutto, & foglie, & non porta danno' alla vite non piu che il pesco, & vuole essere inestato d' Aprile, in tróco, & in scorza.

Il fico quanto è piu vecchio, tanto è piu fertile, & si rallegra d' essere zappato spesso, & d' hauer terra ingrassata con stabbio di bue, & d' asino. Bisogna rimondarlo spesso, & leuarli i rami secchi, & guasti, altramente i fichi non faranno d' alcun sapore. Egli è molto soggetto a essere rosicato da i vermi, & per liberarlo da questo male bisogna piantare qualche cipolla presso lui, ouero per fare morire

Fico vecchio piu fertile.

quet

Che i fichi  
dano  
dal fico.

Fichi scri-  
ti, & figura-  
ti.

Pomo,

Cogliere i  
pomi.

Agresta di  
pomi.

Aceto di  
pomi.

quei vermi, bisogna spargerui calcina viua, o orina vecchia, o feccia d'oglio. Non perderà i frutti fregandosi il tronco cò succo di more ouero impiastra dosi cò creta rossa a luna piena, ouero appèndendo si a i suoi rami de fichi mati. Per il resto i fichi nasceranno scritti, & ornati di che figura si vorrà, se quando s'inesta il fico si scriuerà nell'occhio del fico, quella figura, che piace. Vedete piu ampliamente del fico, & de fichi, al secondo libro.

### Del Pomo.

### Cap. XXIX.

**I**L Pomo viene in ogni aere, & ama la terra grassa, nera, & humida, per il che, s'egli è piantato in terra sabbionua, & gessosa, si deue aiutare con adacquarlo, & nelle montagne si deue mettere all'aspetto di mezzo giorno. Si semina qualche volta, ma con poco profitto. Profitta qualche poco piu, quando è piatato di ramo, o di getto, ma il frutto ne riesce tardiuo, & di poco valore. Il meglio è a inuitarlo sopra pomi seluatici, pruni, peri, peschi, & cotogni, & principalmente sopra peri, da quali si producono pomi detti pomiperi, come, quando è inuitato sur' cotogno produce pomi detti di paradiso, & vuole essere vangato il primo anno solamente, ne si cura di stercoreatione, nondimeno lo stabbio, & la cenere lo fanno profittare meglio, & massime lo stabbio di pecore. Bisogna rimondarli spesso i suoi rami, perche diuenta piu fertile. È molto soggetto a essere guasto dalle formiche, & da vermi, ma sene libererà, piatandosi presso di lui vna cipolla scilla, ouero mettèdosele alle radici stabbio di porco mischiato con orina humana, perche il pomo si rallegra gradamente d'essere inaffiato d'orina, & accioche sia copioso di frutti auanti che cominci a fiorire, legate al suo tronco, o all'intorno di quello vn pezzo di piombo, prelo da qualche impluio, & leuatelo poi quando comincerà a fiorire. Se pare amalato, inaffiatelo curiosamente con orina, & mettete alle radici stabbio d'asino temprato con acqua. Medesimamente, se volete hauere pomi dolci, mettete alle radici stabbio di capra dissoluto in orina humana.

Il raccolto de' pomi dee farsi a luna piena in tempo sereno circa alla Madonna di Settembre con le mani senza pertiche per non offedere i frutti, o l'arbore. Il modo di conseruarli si dirà abasso.

De' pomi seluatici, che si domandano stranguglioni, si farà agresta, mettendosi sotto il prestore.

Sene fa anco aceto in questo modo. Bisogna mettere in bocconi questi pomi lo spatio di tre giorni, poi metterli in vn baiele cò soffi-

ciente

ciente quantità d'acqua pioggiana, o di fonte, dipoi otturare il vaso per trenta di senza toccarlo punto. Finito il qual tempo tiràdo sene aceto, bisogna rimetterui altrettanta acqua. Si fa anco di questa sorte di pomi vna beuanda, che i Picardi domandano Picheta,

Dell'altre sorti di pomi sene fa vino, che si chiama citro, come si dirà poi.

Il pomo gettato in vna botta piena di vino, se sopranoata, dimostra, che il vino è puro, se va a fondo, denota che ci è acqua nel vino.

Il pomo calimano è in molta stima, tanto per il suo grato sapore quanto per il buono odore. & vediamo per ciò, che per fare, pifumi odoriferi in tempo di peste non trouiamo cosa migliore della scorza de' pomi calimani messa su i carboni. Similmente il pomo calimano, netto de' suoi acini, & in luogo di quelli empito d'incenso fino, poi coperto, & turato col suo stesso coperchio, e cotto sotto le ceneri calde senza abbrusciarlo, apporta vn vltimo rimedio a quei, che hanno il male del costato, dandosele questo pomo da mangiare.

### Del Pero.

### Cap. XXX.

**I**L Pero non ama luoghi stercoreati, nondimeno ricenerà grà beneficio, se di due in due, o in tre anni se li da stabbio al piede mischiato con cenere. Egli viene assai bene serrato di mira principalmente, & in terreno guasto, perche questo, che è piatato in terra magra, secca, & cretosa, porta peri piccoli, & duri, & in specie arbore piccolo, & cattiuo. Quello, che è piantato di ramo vien tardi, & viene meglio di piara, che di seme. Si pianta ne' luoghi caldi di Settembre, & Ottobre, & ne' luoghi freddi di Febbrao, & Marzo, & ne' luoghi temperati nell'vna, & nell'altra stagione, tó tutto, che il pero, che produce peri lunghi, & tondi, vuole essere piantato piu a buon hora, che ogn'altro, & si deue piantare di radice viua, ouero di rampollo. La radice viua non deue essere che di due, o tre anni. i rampolli denono tirarsi dalla radice dell'arbore. S'inesta in peschi, cotogni, amandole, moro, per il che inuitato di rampollo in moro produrrà peri rossi. Sopra tutto non bisogna seminarlo de' suoi acini, perche il frutto riusciria troppo tardiuo, & piu longo, che non potrà l'età dell'huomo aspettare.

Vuole essere zappato, & adacquato spesso, & accadendo che produca frutto granelloso, bisognerà discalzarlo, & spargerli sopra le radici ogni di p quindici di continui feccia di buono vino vecchio.

La colta de' peri dee farsi in quel tempo, & modo che quella de' po-

Vino di pomi.

Pomo messo in vna botta di vino scuopre se ci è acqua, o no. Pomo calimano molto stimato. Sua virtú in tempo di peste.

Alla pleurisia.

Pero

Cogliere i peri.

mi,

mi, & del conseruarli parleremo a suo luogo.

Si fa vino di peri, che si chiama perea, del quale parleremo anco, & fassi etiandio aceto di peri seluatici.

Il però, oltra l'altre virtù, ha questa singolare, che l'vso frequente de' suoi granelli è molto vtile a quei, che patiscono de' polmoni; ma si me anco a quelli che hanno mangiati molti funghi per liberarsi lo stomaco di sì gran carico, niente vale piu che a mangiare de' peri, perche il pero per la sua grauezza, & succo astingente fa descendere i funghi mangiati al fondo dello stomaco.

### Del Nespolo.

### Cap. XXXI.

**I**L Nespolo viene in grossi tronchi, sostiene l'aere freddo & nò di meno ama l'aere caldo, & téperato, la terra grassa, & sabbionia. Piatafi di radice, & di ramo di Nouëbre, & si semina di nocciolo in terra mischiata di letame. Produrrà quantità di frutti, mettendo si al piede terra mischiata con cenere. Può inestarsi in se medesimo, o in pero, o in pomo, o in cotogno de' rami presi nel mezzo dell'arbo- re, non della sommità, & deusi ficcare nel tronco fesso, perche la magrezza della scorza non potrà noirirlo a sufficienza.

Se voi l'inestate sù vn cotogno, il frutto riuscirà molto bello. Si come inestandolo su vn arbore, che non habbia punto di conformi- tà con la sua specie, il frutto nò haurà alcuno, o pochi, o ben picco- li noccioli. Se i vermi assaliscono il nespolo, bisogna irrigare il suo tronco d'aceto, o spargerui cenere sopra.

Si tiene per cosa sicura, che la polpa, & l'ossa de' nespoli separa- re, o insieme secche, poluerizate, & beuute con vino bianco, smi- nuiscono, & rompono il calcolo così delle rene, come della vesica. Vedete al secondo libro, al capitolo delle rauette in proposito del rimedio.

### Del Moro.

### Cap. XXXII.

**I**L Moro ama l'aere caldo, & temperato, la terra grassa, & i letami, non rutraua l'humidità, & si vuole piantare in Ottobre, & No- uembre, o d'arbore, o di ramo, come il fico, & quando si pianta, si mischia la terra con la cenere in fosse grandi, & alte. Il seme suo pià- tato non fa arbore ne frutto di valore.

S'inesta in castagno, pomo, pero seluatico, corno, pioppa bianca, olmo, & quado è incalmato in pioppa biaca produce more biache.

S'inesta

Virtu de pe-  
ri a gli affet-  
ti de polmo-  
ni.

Nespolo.

Virtu de ne-  
spoli, & de  
l'ossa loro a i  
calcoli, &  
alle pierre.

Moro.

S'inesta anco nel fico sopra la scorza. E l'vltima di tutti gl'arbo- ri a germogliare, & per ricompensa viene presto a maturità.

Il moro no a vuole essere spogliato delle sue foglie, altramete nò produrrà frutto, che vaglia. Per questo le Dòne, che difegnano d'al- leuare cauallieri da seta, non deuono aspettare ne beltà, ne quantità di more de' suoi mori, vñando la foglia a noirire cauallieri.

Le more poste dentro vn vaso di vetro ben turato, & coperte del succo loro, si conseruano longamente.

Il succo delle more mezo mature mischiato con mele rosato è vn rimedio singolare per l'infiammationi della bocca, & gola, per li denti guasti, & per le gengiue vicerate.

### Dell'Arbircoco.

### Cap. XXXIII.

**L'**ARBIRCOCO amata qualità di terreno, come il pruno, & viene di nocciolo, o di pianta. Si pianta in Ottobre & Nouë- bre, Gennaro, & Febraro. S'incalma benissimo in lui medesimo, o in pruno, pero, fico, & mandorlo, & in tempo secco si deue vangare, & adacquare spesso. Ricerca quella medesima coltura, che il pesco, il quale non è in altro differente dall'albircoco, se non che il frutto dell'albircoco è qualche poco piu piccolo, & matura se piu tosto. Sopra tutto così il pesco, come l'albircoco non deuono piantarsi in luoghi freddi, & esposti al vento, se per sorte non sono attorniaci da qualche muraglia, o da altri arbori per difesa de' venti. Ambe- due desiderano d'essere ingrassati delle loro foglie, ne vogliono esse- re piantati, che due, o tre dita profondi in terra. Vedete di sopra al capitolo del Pesco.

Mettendosi i fiori del pesco, o dell'albircoco dentro vn vaso di terra ben turato, & lasciandosi questo vaso qualche tempo sotto terra, o dentro vn letamaro, questi fiori espressi renderanno vn og- glio prestantissimo per fregare i polsi, tempie, & filo della schena innanzi l'accessò della febre.

### Della Noce.

### Cap. XXXIII.

**L**A Noce così detta a Nocendo, cioè sia, che la sua ombra nuo- lce a gli altri arbori vicini, viene in ogni aere, & terreno, cò tut- to, che cresca meglio in terra grassa, delicata, & da formento, & de- sidera anco luoghi montuosi. Si pianta di seme, & di rampoli in ta- le tempo, & luogo, che i mandorli, cioè in luogo alto, & caldo in No-

nemore,

Virtu delle  
more in gar-  
garismo al-  
le infiam-  
mationi della  
bocca, & go-  
la.

Albircoco.

Oglio de i  
fiori dal bri-  
coco eccellè-  
tissimo ne  
gli accessi  
delle febre.

Noce.



uembre, & in paese freddo in Febraro, & Marzo, & nelle regioni temperate nell'vn tempo, & nell'altro. Nondimeno fate seccare le noci, che planterete, in Nouẽbre vn poco al sole per leuarli l'humore, & quelle, che planterete in Gennaro, & Febraro, mettele per cinque di innãzi a molle in orina di putro. S'incalma la noce di Febraro in lei medesima, & in pruno di tronco fesso. Con tutto, che la noce nõ profitti molto d'essere inestata altroue, che in se medesima, perche abborisce la compagnia d'ogn'altro arbore. Deue zapparsi all'intorno, perche l'herba, che le sta d'intorno, la fa diuenire bufa. Deue traspiãtarsi ne'luoghi secchi, & caldi del mese d'Ottobre, quando le foglie sono cadute, & auco meglio di Nouẽbre, & ne'luoghi freddi in Febraro, & Marzo, & ne'luoghi temperati in ciascuno di questi tempi. Medesimamente deue traspiãtarsi d'età di due anni in luoghi freddi, & di tre anni in luoghi caldi, & traspiãntandola, bisogna leuarle le sue piccole radici, eome si fa agli altri arbori.

La noce si cõpiace delle fosse profonde secondo la qualità dell'arbore, & vuole grande spazio di terra l'vna dall'altra, come quaranta piedi per il meno, percioche l'ombra delle sue foglie, nocerebbe all'altre noce, & arbori vicini. Non la piantate mai presso la quercia, ò nella fossa, nella quale sia stata altre volte quercia, perche fra questi due arbori è inimicitia mortale.

Se al suo tronco, o alle sue radici spargete cenere spesso, la noce haurà il guscio piu tenero, & il nocciolo piu fragile. Crescerà piu bella, & produrrà frutti piu tosto, siccandò nel suo tronco fino alla midolla vn chiodo d'ortone, o vn conio di legno. Et non perderà il frutto, se attaccate a vn ramo, o legate all'intorno radici di verbasco, o qualche pezzo di strazzo di lana leuato di su vn letamario.

Le noci nasceranno senza guscio, pestando la noce senza offendere il nocciolo, poi inuilupate il nocciolo in lana, o foglie fresche di vite, & così lo piantate. Se la noce vi spiace per il nocumieto, che apporta agli arbori vicini, la farete morire incontinente, siccandò nelle radici vn chiodo affocato, o vn conio di mirto, o mettendo alle radici faue, o vna pezza tinta di mestruo di Donna.

La raccolta delle noci dee farsi quando cominciano a spogliarsi dalla scorza.

La fertilità della noce è presagio dell'abondanza del formento. Se pestate le scorze verdi della noce, & le buttate in acqua, poi spargete quest'acqua in terra, ne nascerà vna quantità di vermi giuouoli a i pescatori.

Si fa vn antidoto eccellente contra la peste come si è detto al capitolo

Guscio delle noci tenere,

Noi senza guscio Colta delle noci. Fertilita delle noci presagio della abondanza del formeto. Con le noci possono farsi vermi buoni per li pescatori.

Mitridato.

pitolo

picolo della Rura, con due noci vecchie, tre fichi, & venti foglie di ruta con vn grapo di sale.

Le noci serrate in pollo, o capone li fanno cuocere piu tosto. L'acqua stillata delle noci nõ ancora mature, & colte intorno al san Giouanni, è singolare per cacciare le febri terzane, beuendone quattro, o cinque dita.

Del conseruarle, & confettarle si tratterà al suo luogo.

Se quel di proprio, che qualchuno farà stato morficato da cane rabbioso, metterà su l'morso vna noce vecchia ben pestata, poi la leuerà, & getterà a vn pollo, se la mangia, & non muore, è segno che il cane non è rabbioso, ma se muore, mostra bene, che sia arrabbiato, & per ciò bisogna infra tre di prouedere al male.

Se pigliate vna noce vecchia guasta, & l'abbrusciate leggiermente al fuoco, o con vn ferro caldo, comprimendola pianamente, l'oglio, che ne vsirà, è eccellentissimo per leuare le macchie nere, & altre imperigini, & percossè d'occhi, del viso, & d'altre parti del corpo dopo la percossa, che si chiama senza sangue,

Noci fanno cuocere presto i pollami. Acqua stillata di noci buona a cacciare le febri. Noci a proposito a coloro, che sono stati morfi da cane rabbioso. Oglia di noce, & sua virtù.

Dell'Vliuo.

Cap. xxxv.

L'Vliuo desidera tal terra, & sole, che la vite, & si pianta in terra sabbiuina, giarosa, vn poco grassa, non troppo spessa ne troppo minuta nondimeno piu tosto delicata, ben aersa, & esposta a vento dolce, situata in collina, o piccola montagna, che risguarderà a settentrione in luoghi caldi, o verso mezzo di in luoghi freddi. Si pianta di rami, o di getti piccoli in fosse profonde quattro piedi preparate vn'anno innanzi, ò che per il meno vi si sia fatto abbruscicare dentro fieno, o paglia. Quando lo planterete di ramo, piãtate in terra vn poco magra, perche se lo piantate in terra grassa, l'oglio sarà peggiore. S'egli è vangato spesso, & piãtato profondo in terra, fruttifica, & cresce meglio, pur che se li dia stabbio di capra, & che si allarghino le sue radici nella fossa a due piedi l'vna dall'altra. Si può auco piantare di rampollo, ò inestarlo sopra lui medemo, & in vliuo seluatico, qualche volta nella vite, & quell'vliuo, che è inestato su la vite, produce vliue, che hanno gusto d'oglio, & vino. Patisce d'essere traspiantato, ma non prima di cinque anni, & bisogna auco scegliere vn tronco grosso, come il braccio, & cauarlo con tutta la massa delle sue radici, & terra, che vi è attorno, & traspiantarlo in quel verso ch'egli era prima. In questo mezzo non bisogna permercere, che l'vliuo cresca piu alto di dieci piedi: perche la maggiore al-

Vliuo.

tezza

Tagliare  
luliuo.

Proverbio  
del fare frut  
tificare be-  
ne luliuo.

vliue guaste  
e coperte di  
morcia, co-  
me si sani-  
no.  
Vliue sterili  
come si ren-  
de fertili.

Vliue guaste  
& come si fa  
ni arbore  
dalle sue in-  
firmita.

tezza gli è dannosa perche i rami per la forza de' venti si fracassano & i fiori cado. o. Et per questo molti tirano i rami degl'vliui contra terra, costringendoli in questo modo a restare bassi.

Non si taglierà l'vliuo prima, che all'ottauo anno, leuàdone i rami gradi, & eccedenti gli altri, che sono cagione, che produca meno frutti, & questo tagliare dee farsi dopò le vliue colte. Et bisogna ogn'anno estirpare i ramuscelli, che vengono dal tronco, mentre sono teneri accioche l'vliuo fruttifichi meglio.

Per questo si dice anche vulgarméte, che quello, che laورا l'vliuo, lo prega, che faccia frutto; quello, che lo ingrassa, ottiene il suo priego; ma quello, che lo taglia, lo sforza a fruttificare. Percio che sendo spogliato de' suoi rami superflui, si riuolta tutto a produrre frutto, perche l'vliuo è per sua natura lussuoso così in frutti, come in rami. Lo ingrassarlo gli è bisognouole, pero piu in terreno magro, che mite, & deue ingrassarsi l'Autunno, accioche; dopò che il grasso sarà mischiato, riscaldi inuerno le radici. Bisogna sopra tutto pigliar cura d'ouiarre a gli inconuenienti, a quali l'vliuo è soggetto. Molte volte ne' luoghi secchi, & humidì gli vliui sono guasti, & tutt. coperti di morcia, la quale bisogna tagliare con ferro, altrimenti l'vliuo non abbonderà di frutti, ne di foglie.

Alcune volte, con tutto che l'vliuo sia bello, non produce frutto & all' hora bisogna forarlo da vn lato all' altro con triuella, & metterui fitto ben dentro vn rampollo, o ramo verde d'vliuo seluatico, o d'vn altro vliuo fertile, poi chiudere ambedue i buchi di cemento fitto di terra, & paglia, & l'arbore come rinouato sarà fertile per quel rampollo a tal modo inestato. Ancora senza discalzarlo può aiutarfi con feccia d'vliue non salate, con orina vecchia d'huomo, o orina vecchia di porci.

Spesso il frutto si guasta, & perde per la malignità della terra, all' hora bisogna discalzare bene l'arbore abasso d'ogn'intorno, poi metterui della calcina piu o meno secondo la grandezza dell'arbore, perche l'arbore piccolo non ne ricerca molta.

Se l'vliuo porta molti frutti, o fiori, che non vengano a maturità bisogna scoprire il tronco dell'vliuo d'ogni intorno, & mettere feccia d'vliuo mischiata con acqua.

Cresce spesso nell'vliuo vn ramo piu bello, & piu eleuato di tutti gli altri, il quale è necessario tagliare, altrimenti l'arbore diuenterà sterile.

Alcune volte l'vliuo diuenta tabido. Il che può nascere per cagione de' vermi, o altri animaluzzi, che rodono le radici. all' hora bi-

sogna

sogna inaffiare il piede dell'vliuo di feccia d'vliue.

Per fare, che l'vliue nó cadano dall'arbore, pigliate vna faua, che habbia il vermétto dentro, & ferrate il buco con cira, poi pigliate vna lotta di terra d'appresso alle radici, & metteteci la faua, & copritela di terra, & i frutti non caderanno punto.

Gli Italiani vsano ne' loro paesi di maritare gli vliui con la vite, da che precede che l'vliue ritégono vn gusto mezano fra vino, & olio.

Il modo d'inficare l'vliuo su la vite, è questo. Bisogna dare vn taglio alla vite radendo terra, & mettere nel buco vn ramo d'vliuo, accioche tiri la dolcezza della vite, & che possa riceuere la qualità naturale, & il nutrimento della terra. Et, perche il tronco della vite sarà troppo debole per portare l'vliuo, sarà bisogno mettere qualche palo di sotto, che possa sostenere la grandezza dell'vliuo.

Bisogna soprattutto guardare gli vliui dalle tortore, storni, tordi, & altri ucelli simili, che ne sono eccessiuamente giotti. Dell'vliuo, & dell'vliue vedete piu ampiamente al secondo libro, & dell'oglio in questo terzo.

### Del Dattaro, & Palma. Cap. XXXVI.

LA Palma a gran pena produce frutti in questi paesi, & se ne produce, è molto tardi. Ricerca paese, & aere caldo, o temperato, & il frutto che fa, si matura innanzi, che l'vliue sian buone. Ama terreno leggiero, & sabbioniuo, & terra seluatica, & campagnuola, & si pianta d'Aprile, o di Maggio di piccola pianta con le radici. Si semina il nocciolo fresco d'Ottobre, & deuesi mischiare cenere con terra doue si è piantata, & per farla crescere, & portare bel frutto, irrigatela spesso di feccia di vino. Vedete al secondo libro.

Quello, che haurà cura della sanità, non mangierà dattari, se nó manco che potrà, perche eccitano dolore di testa, tormini di corpo & di stomaco. Fermano nondimeno il flusso di corpo, & messi in gargarilimò guariscono l'erosione di cancri, che vègono in bocca.

### Del Castagno. Cap. XXXVII.

IL Castagno si dileta di luoghi alti, & freddi in terra mite, & delicata, ma non però sabbioniuo, ne cretosa, ma piu tosto nera. Deue essere seminato di castagne grandi & ben mature, & son bone da piantare fino di Febbraro, & se ne deono seminare sei insieme vn piede profondo, & vn piè longi l'vna dall'altra, & dopò due anni piatarlo

S

altoue

Incalmare  
vliuo sopra  
la vigna.

Dattaro, &  
Palma.

Dattari noc-  
cui alla sa-  
nità.

Castagno.

altrove a quaranta piedi d'intervallo. Può essere prouignato di getti nuoui, ne mai piantato di ramo senza radici, perche non può allignare. E molto meglio a piantarlo di semenza, o inestarlo di Marzo, Aprile, & Maggio, in se medesimo in tronco fenduto, o in canone, alcune volte in faggio, o in salice, ma presto mauore, & produce frutto di piu aspro gusto.

Cogliere le castagne.

La raccolta delle castagne si dee fare in Autunno, quando si vede, che escono de'ricci, & cadono in terra. Deuono batterli con perche, con tutto che volendosi conseruare longamete il meglio è batterle ancora verdi, senza aspettare, che le cadino a terra, perche simili non si conseruano piu di quindici giorni, se non si seccano subito al fumo.

Conseruare le castagne. Virtù delle castagne impiastate sulle durezze delle mammelle.

Uagliano anco a i morfi de cani rabiosi, & a fare i capei biondi.

Pino.

Il modo di conseruare le castagne, è di coprirle di noci comuni, perche la noce ha virtù di difeccare, & fare suanire l'humore ecrementoso di tutte le cose, alle quali sono applicate.

Non ci è altra virtù nelle castagne, se no che applicate in forma d'empiaffro con aceto su le mammelle dure, le mollificano: pestate con sale, & mele si applicano su i morfi de'cani arrabbiati.

La scorza loro entra il piu delle volte nelle lesiue, che si fanno per fare i capei biondi.

### Del Pino.

### Cap. XXXVII.

IL Pino vuole terreno leggiere, & sassoso, & viene volentieri ne' luoghi appresso il Mare: si pianta del mese d'Ottobre, & Nouembre, & non si traspianta, se non tre anni dopò che si è piantato. Et all'hora bisogna metterlo in vn terreno ben vangato, e ben letamato di letame di cauallo. Quest'arbore ha vna proprietà contrà alla noce, perche fa giouamento con la sua ombra a tutto quel che è piantato sotto di lui. I Pignuoli per essere conseruati bisogna metterli con le loro scorze in vasi nuoui pieni di terra.

Pinoechi a proposito p li polmanatici, & l'aere de i boschi di pini gioua a gli estenuati p longa malattia. Pruno.

Quelli che hanno defetto de'polmoni, ouero sono estenuati per longa malattia, denono cercare l'aere de'boschi, doue sia copia di pini, perche tale aere è loro grandemente gioueuole. Veggasi al secondo libro.

### Del Pruno.

### Cap. XXXIX.

IL Pruno sostiene l'aere freddo, & la terra humida, & giarosa, & abhorrice i grassumi, perche gli fanno purre frutti verminosi, & facili da cadere. Nondimeno il Pruno di damasco si diletta di ter

ra secca,

ra secca, & aere caldo. Si piantano i noccioli di pruni di Nouébre in terreno grasso vn piè profondo, o di Febraro, ma bisogna fare sta re tre giorni innàzi i noccioli a molle in lessiua. Se il pruno è piàtato dalla sua radice, non bisogna metterlo in fosse larghe, ne profonde, perche non caccia le sue radici molto a basso. Può inestarsi in lui medesimo, in pomi, madorli, peschi, corni. Nondimeno meglio è a inestarlo in lui medesimo, perche sendo incalmato in arbore, che non sia della sua specie, produrrà frutti bastarditi, & piccoli. Il tempo d'inestarlo è di Febraro, o Marzo, non in altro tempo, & anco piu tosto in tronco, che in scorza.

Si compiace d'essere adacquato spesso, & vangato d'intorno alle radici. Se il pruno diuenta languido, & comincia a essere sterile, bisogna bagnarli le radici con feccia d'oglio mischiata con acqua, ouero d'urina di buo, o d'huomo, o di cenere di sarmenti.

Le prune hanno virtù di rilassare il corpo. nondimeno hauranno vna facoltà piu purgatiua, se quando il pruno è giouane, si leua vna parte della midolla del tronco, o dell'vno de'rami, & si riempie di scamonea. Hauranno anco virtù di fare dormire, mettendoui succo di mandragora, o d'oppio.

Come si fanno i pruni.

Prune lassatiue.

Prune, che prouocano al sonno.

### Del Granato.

### Cap. XL.

IL Granato ricerca terreno argilloso, o piu tosto grasso. Si piàtato di Marzo, & d'Aprile ne'luoghi caldi, & esposti al sole di radici, e di ramo il tronco grosso d'vn pugno, & per piantarlo si fa vn palo, il quale si ficca per forza in terra, & s'ineita di palmite in tróco, nel medesimo tempo, che deue essere piantato. Bisogna vangarlo due volte l'anno, l'vna d'Autunno, & l'altra di Primavera. Vedete al secondo libro.

Granato.

### Del Corno.

### Cap. XLI.

IL Corno ama luogo freddo, humido, & monuoso, & in luoghi caldi, o altri non profitta in alcun modo. Si semina de'suoi noccioli, & si pianta de'suoi getti in Febraro, & Marzo.

S'ineita alla fine di Marzo, & d'Aprile, in lui medesimo in spino, o in corogno, & in pomiperi nella scorza, & in tronco.

Si deue vangare spesso, & adacquare chi può, & mettere al piede stabbio mischiato con cenere in fosse molto fondiue.

Si fa vino di Corni, come di peri. I Corni hano virtù di restrin

Corno.

Vine de i corni. Virtù de i corni a restringere i flussi di corpo.

gere i flussi di corpo, & per questo effetto si può fare seccare al Sole auanti che siano maruri, poi vfarne.

Ombra del corno nociua a chi e stato altre volte morfito da can rabbioso.

Quello, che sarà stato altre volte morfito da cane rabbioso, nõ dee dormire sotto l'ombra de' corni, altramente correrà pericolo di ricadere nella prima rabbia.

Questa qualità ha il corno d'excitare vna raabia già sopita.

*Del Giugiolò. Cap. XLII.*

Giugiolò.

**I** Giugiolò sono rari nella nostra Francia, ma frequenti nel paese di Prouenza, massime nel circonuicino del Ponte di Santo Spirito. Ama l'ere caldo, terreno leggiero, & grasso, & teme l'aere freddo. Si pianta di nocciolo, & di rampollo, & di radice viuua. Deue piantarsi di rampollo, & di radice viuua in Marzo, in terra molle, & seminare d'Aprile, ne' paesi caldi, o al mese di Maggio, ne' paesi freddi, tre noccioli insieme con la punta in basso, & polti in buche profonde vn piede, piene di stabbio mischiato con cenere.

Poi vn'anno dopò si trasplanta altroue. Si compiace d'essere atorniato durando l'inuerno d'vna massa di pietre, & che siano leuate poi venendo l'estate. Ricerca anco, che alle radici si metta spello stabbio di bue.

*Del Lauro. Cap. XLIII.*

Lauro.

**V**N Lauro viene in ogni terreno, ma ama principalmente terra grassa, & sorda. Si pianta in Autunno, o Primavera, di radice, di pianta, & di ramo, & si prouigna di Marzo, quando l'humore viene alla scorza. Si semina nelle sudete stagioni vn piede sotto terra, & quattro grani insieme, & quando è passato vn'anno, douete piantarlo nel luogo, nel quale volete che resti.

Accadendo, che ne' gran geli i suoi rami siano morti, non bisogna scauarlo di terra, ma tagliarlo solamente fino al tronco, perche la radice sarà forse ancora viuua, & principalmente se il Lauro è piantato in terra ferma, & sorda. Similmente non bisogna piantare, o seminare Lauro appresso alcuna vite, perche il Lauro è interamente nimico della vite così per l'ombra, come per la sua calidità, che leua del tutto lo accrescimento alla vite. Vedete al secondo libro.

Lauro interamente nimico della vite.

Bisogna offeruare tanto nella foglia del Lauro, quanto in quella del ginepro, che messe sul fuoco fanno strepito. Il che procede, perche concepiscono il fuoco prima, che l'humidità ne sia cacciata.

Le

Le foglie di lauro secche fregate l'vna contra l'altra hauendo in mezzo qualche poco di solfo poluerizzato gettano scintilla di fuoco, come vn fucile. Altrettanto fanno le foglie d'hedera.

I rami di lauro ficcati nelle terre laurate diffondono le biade dal carbonchio, & nebbie.

La Casa, doue sono rami di lauro, non è sotto posta alla grandine, ne a folgori.

*Lo spatio, che si ricerca fra gli arbori fruttiferi, che si trasplantano. Cap. XLIII.*

**B**isogna considerate principalmente la grandezza, alla quale ciascuna specie d'arbore può venire, & se gli arbori sono soliti di crescere molto grandi, & in quali luoghi, & conforme a questo ordinate le vostre distanze: perche ne' buoni terreni, & grassi, doue gli arbori possono diuenire grandi, ci bisogna maggiore spatio. & su questo bisogna notare, che vn'arbore piantato ben largo in qual si voglia luogo, fruttifica a molto meglio.

Se volete piantare arbori grossi per ordine, & sopra le strade, & contra le siepi de' campi, bisogna lasciar loro intorno a trentacinque piedi di spatio dall'vno, all'altro, ma, se volete piantarne piu ordini in vn medesimo luogo, ci bisogna spatio di quarantacinque piedi in circa fra l'vno, & l'altro, & altrettanto da vn'ordine all'altro, accioche i rami possano piu comodamente estenderli su li spatij vuoti.

Fra i peri, & pomi, & altri arbori di tal grandezza, se piantate solamente vn'ordine contra le siepi de' campi, & altroue, sarà assai venti piedi l'vno dall'altro, ma, se ne metterete due ordini sopra i viali de' giardini, ci bisogna da venticinque piedi di spatio fra l'vno, & l'altro, & altrettanto fra ciascun'ordine: & non li piantate al dritto l'vno dell'altro, ma siano, come intralasciati, & secondo il crescere loro, potrete piantar per mezzo altri minuti arbori.

Volendo piantare ogni cosa d'arbori grandi, bisogna drizzarli in scacchiero, & darli spatio di venti, fino in trenta piedi, l'vn piede dall'altro, & altrettanto da vn'ordine all'altro.

I pruni, & altri arbori di ossa di pari grandezza, nõ vogliono, che quattordici, o quindici piedi, tra l'vno, & l'altro in ciascuno ordine, ma, volendone piantare solamente due ordini, non bisogna, che sei piedi di spatio in quadro, ma bisogna auuertire di proportionali, secondo la lunghezza di quelli.

Come le foglie di Lauro scintillano fuoco.

Che si deue hauere consideratione alla grandezza de' gli arbori nel piantarli.

Spatio, o interualli fra vn'arbore, & l'altro.

Le vissole, & marasche domādano lo spatio di dieci in dodici piedi, & per metterne ne' viali grandi de' giardini sarà assai noue, o dieci piedi.

Gli arbori piu piccoli, come ciregi, corogni, fichi, noccioli, & altri simili, ne hanno assai d'otto, ò noue piedi nel brolo, & di cinque in sei ne' viali, & ordini de' giardini.

Quando vorrete piantare due ordini, ciascuno d'vna specie d'arbori, piantate i piu piccoli al dritto del sole, accioche l'ombra de' piu grandi non faccia loro nocumento.

*Altri precetti di piantare fruttari. Cap. XLV.*

**S**E piantate i peri, & pruni framischiati, è meglio a mettere i pruni verso il sole, perche i peri patiscono meglio l'ombra.

Adacquare.

Saria buono andando tempo secco, & anco altramente adacquare gli arbori mentre sono ancora in piedi innanzi che trasplantarli accioche la terra vi si attenga meglio al piede, perche, quanto piu del suo terreno potete lasciarli, tanto è meglio. & ossruate bene gli aspetti del cielo, per collocarlo nel medesimo sito.

Non si deono piantare gli arbori, che hanno la cima roscata, o rotta, perche non crescono si bene, se però non vi piaceffe piu di tagliare interamente la sommità, per far pruoua se per tal via potessero ripigliare accrescimento.

Pansare f. n. za radici.

Si può anche piantare senza radici gli arbori di midolla grandi, come fichi, mori neri, noccioli, & altri simili, & le fosse per piantare questi arbori deono essere sei piedi profonde ne' luoghi argillosi, ma non tanto ne' luoghi humidi.

Fosse da pianta.

Fate le fosse assai larghe, & spatiose, presuposto che gli arbori, che vorrete piantarci, non habbiano le radici molto grandi, perche bisogna, che habbiano buon fondo all'intorno.

Terreno troppo molle, come si corregge.

Se il terreno, doue fate la fossa, è troppo molle, acconciatelo con terra secca, o aspettate, che indurifichi. Se è troppo secco, & duro, in grassatelo, & adacquatelo, perche bisogna che gli arbori habbiano temperanza al piede, se sono cauati due, o tre giorni innanzi. Se alcune radici de' vostri arbori sono troppo longhe, o scorzate, bisogna tagliarle per obliquo, & che il lato disornito sia disopra, quando l'arbore sarà piantato, perchioche le radici piccole produuriano intorno al taglio.

E regola generale, che innanzi che piantare tutti gli arbori, & massime quelli d'acini, se sono grossi, bisogna prima diramarli, e non

lasciarli,

lasciarli, che i bronchi longhi, come il dito, alcune volte piu, o meno secondo che l'arbore lo ricerca. La onde si dice in prouerbio, che chi vuol piantare suo padre, gli tagli la testa.

Prouerbio vitato circa il piantare de' gli arbori.

Gli arbori piccoli, che non hanno ancora che vna sola verga, non bisogna tagliarli ad alto, quando si trasplantano, ma le piante seluariche, che vorrete inestare, deono di ramarsi nella bastardiera innanzi che si trasplantino.

Et quando ferrate i vostri arbori nelle radici, bisogna allargarli bene le radici, & fare, che voltino tutti verso basso senza, che niuno de' capi si riuolti in su, & non bisogna piantarli, tanto profonda-mente in terra, basta, che le radici siano fondate tosto, che la terra vi sia mezzo piede, o in circa sopra, se il luogo non fosse molto caldo, & pietroso, ne riempite tanto la fossa, che non ci lasciate qualche apertura all'intorno, doue l'acqua pioggiana si possa fermare.

Quando i vostri arbori saranno distesi nelle fosse, & le radici loro ben largamente toccate, calcateui comodamente sopra co' i piedi, & poi mischiate terra ben letamata con vna parte di quella, che haurete cauata della fossa, & spargetela su le radici, ma non ci mettetela parte herbosa, perche questo potria scaldare troppo, & mischiate bene vna terra con l'altra, & ne riempirete tutta la fossa, & fatene passare della piu minuta alle radici. Et sedoci verni nella terra, che ci metterete, mischiateui per mezzo vn poco di cenere di bugato per farli morire, perche potrebbero fare nocumeto alle radici, poi quando la fossa sarà colmata a mezzo piede in circa, bisogna calcare ben la terra disopra al dritto delle radici, piu nondimeno s'ella è secca, che se è humida.

Ma se voi ficcate in terra, o piantate l'arbore di palo, o di piantone senza radici co' l' martello, o co' l' maglio di legno, non li fate strada nel buco con altro palo, ma lasciateglielo fare a lui medesimo, ne gli lasciate il terreno cosi ferrato intorno, che non possa enrarui senza che si qualti la scorza, & quando ficcherete il palo, legatelo dal capo disopra, accioche in ficcando non si fenda.

*Mondare, diramare, discalzare, & nettare gli arbori.*

*Cap. XLVI.*

**I**L pegro, & negligete lauoratore dice, che non bisogna mai toccare gli arbori dopo che sono piatati, ma il buon padre di famiglia dice, fate del bene alla terra, & a gli arbori, & faranno del bene a voi, e haurà mai frutto buono, ne in copia colui, che non sarà diligente

a nettarli d'inuerno, & al fine dell'Autunno, perche quanto allo frammarli, & curarli, è cosa certa che vn arbore, che si disputa a fare legno deue essere framato all'Aduento di Natale per leuarli il legno, & i getti superflui, che lo impediscono da fare molti bottoni da fiori. Il che facendo, nõ bisogna toccare a i rami principali, & così bisogna framarlo, & trenciarlo, quando è dietro a gli altri, che gli leuano il Sole per farlo salire, a guadagnare il Sole.

Dare sole a gli arbori.

Non percuotendo il Sole per tutto nell'arbore, i rami, che nõ partecipano della sua luce, & forza, non producono frutti. La onde bisogna segnare a misura, che ei cresce, i rami, che offuscano gli altri, & leuarli, quando sono cadute le foglie.

Si leui il legno morto di su gli arbori.

Infirmira d'arbori, & come si fanno.

È cosa certa ancora, che il legno morto in vn arbore fa morire il ramo, & per conseguente tutto l'arbore, ouero lo ritira da crescere. Il che si dimanda ingrogna. La onde bisogna leuare il legno morto sia d'inuerno, o d'estate. Questo male occorre principalmente ne gli arbori vecchi, o giouani, che siano stati battuti troppo fieramente dal sole, secondo il sito, doue sono, o per alcun inconueniente di lampi, tuoni, o gragnuola, o di qualche animale, che gli habbia offeso alcun germe della radice, o che in discalzarlo, o prouignarlo la zappa haaurà tocco qualche ramo. Et, se si porge rimedio a quel che è fuori di terra, bisogna vsare anco maggior diligenza a quello, che è dentro di essa, perche la calidità del terreno, & de gli stabij genera vermi al piè dell'arbore, che gli mangiano le radici, o qualche volta getta al dintorno grassume da se medesimo per abbondanza di nutrimento tato di getti, & bronchi, che ella gli fa fare aborto, senza che fanno danno, & leuano il nutrimento a gli altri arbori, per il che bisogna vangarli fino al fondo viuo d'inuerno, & leuargli tutto quel, che vi farà di nocuoale al piede, & farle de i bronchi; & ripiantare i suoi getti al roue, come sono quelle de' pomi, peri, pruni, & tali altri arbori per incalmarli tre anni dipoi. E; bisogna notare, che i getti de noccioli, tra piantati fanno le nocciole migliori.

Cane morto, o altra carogne messa a pie del l'arbore inuerno lo ricrea.

Bisogna dare anche loro qualche ricreatione d'inuerno dopò il trauallo, che hanno preso nel produrre i loro frutti, di modo, che pe'l discalzarli se li nettino le radici, & bisogna, che la pioggia, & la neue le ingrassino principalmente ne' luoghi caldi, & secchi, & molto esposti all'ardore del sole.

Anco se la scorza dell'arbore comincia a seccarsi, & mostra, che vi sia poco humore dentro, vi si mette vn cane morto, o altra carogna a piedi per radice, & qualche quantità di buono, & minuto letama, per riscaldarlo, & al contrario del cengraccio di bucaro, del-

la cenere

la cenere se la terra è troppo grassa, & verminosa. L'età dell'arbore le fa generare musco sopra la scorza, & s'egli è giouane, la troppo grande humidità, & siccità. Questo male lo consuma, come fa la rognia il bestiam, ne bisogna credere, che questo gli auenga per causa della bouina, che si mette all'intorno, & al disopra del legame dell'infittatura. A questo bisogna rimediare discalzandoli, si come si è detto disopra, & anco nettarli d'inuerno con vn coltello di legno, o d'osso, per dubbio, che quel musco non vada acquistando forza, & in progresso di tempo consumi l'arbore. Chi vuole belli arbori giouani, bisogna vangare, & sbröcare all'intorno ogni mese dopò Marzo, fino a Ottobre, & fin'a tanto che siano grandi, & quando saranno grandi, non douranno vangarsi, che di due mesi, & d'inuerno siano o grandi, o piccoli, deuesi leuare la terra d'intorno al piede, & mischiarla con stabbio, poi rimetterla nella sua fossa per ricuere continuamente humore, & dolcezza del cielo.

Arbori vecchi generano musco.

Et d'estate, o ne gli estremi caldi si deue conseruare, & adunare vna motta di terra fresca al piede dell'arbore per diffenderlo dal trafiggere de' raggi caldi del sole.

Si diramano, & curano gli arbori, quando entrano in amore, & cominciano a pullulare di Marzo, & Aprile, & bisogna tagliare ben radendo il tronco il legno superfluo, & ricalzare subito il taglio. Il che non potria così ben farsi tagliandosi d'inuerno, & per guardare, che la grossezza de' rami grossi, & graui, non separi nel pendere la scorza del tronco, tagliareli prima mezo piede da terra, & poi finite di segare il resto bẽ presso l'arbore, & mettere la segatura su'l taglio.

Tempo di mōdare gli arbori giouini.

Se voi diramate, & curate d'inuerno, lasciate i bronchi alquanto longhi per tagliarli poi vn'altra volta di Marzo, & d'Aprile, ma se volete potare, & diramare gli arbori grossi, & vecchi per rinouarli quando vedete che ingialliscono, bisogna farlo subito dopò tutti i Santti: quando le foglie sono cadute, & innanzi, che habbia ricominciato a entrare in succo. Et tagliando, o segando i rami, lasciateci de' bronchi per inestarsi getti nuovi, gli vni assai lontani, gli altri meno, secondo che l'arbore ricerca, & leuate i piu cattiuu rami, accioche quelli che restano, habbiano piu humore.

Se l'arbore o per vecchiezza, o altramente lascia di caricarsi di frutti, come era solito, non bisogna diramarlo del tutto, o rarificarlo, ma leuargli solo i rami morti. Bisogna anco discalzarli le radici dopò l'Ogni sanri, e fendere le piu grosse, & mettere nelle fenditure de' conij di pietra ben dura, & lasciarli così, accioche l'humore della terra possa entrarli. Poi al fine dell'inuerno li ricalzerete con terra bo-

Sanare vn' arbore che per vecchiezza diuenta sterile.

nissima.

Nesti rotti.

nissima. Quando gl'ineſti di tre, o quattro anni ſono rotti, ſpuntati, o dannificati da animali, o che ſi vedrà che il legno non poſſa profittare niente, biſogna tagliarli, & ricacciarli piu baſſo in terra, o piu alto, che non erano. Potrete rimettere del legno buono in luogo, di quel, che ne taglierete, ma che queſto ſia piu baſſo dentro il ſeluatico, & che ſia ben chiuſo ſopra il ſeluatico della prima volta, che ſi ineſtato: ma nõ eſtirpate già i getti, che eſcono dal legno del ſeluatico fin che veggiate che i rampolli habbiano meſſo nouo legno, perche fareſte per auentura morire il ſeluatico, il quale ſi potrà anco di nouo inſitare, ſe pur i rampolli inſitati ſi moriſſero.

Dopò che i rampolli delle voſtre inſature hauranno meſſo legno nouo, cioè di due, o tre piedi longo, germinando di piccoli getti ſuperflui all'intorno de' buoni membri, che volete nutrire, tagliate quei getti cattini ben preſſo, l'anno maſſime che gli haurete ineſtati, ma queſto in tempo, che il legno ſia ancora in ſucco. Et farà buono di tagliare alcun de' principali membri di getti, & rampolli del primo anno, ſe ce n'è troppo, e inſtarli altroue, e poi tre, o quattro anni dopò che faranno ſtati ineſtati, & che i rampolli ſi faranno vniti bene ſopra il ſeluatico, finite ancora di leuarne per la medefima cagione ſe ce ne reſta tanto, pche è aſſai per vn'arbore, a laſciarli vn buon membro per tronco, & principalmente a quelli che ſono ſtati ineſtati piccoli d'vn rampollo, & l'arbore è piu bello, & migliore finalmente. Ma ſe l'arbore foſſe ſtato ineſtato groſſo di piu rampolli, biſognerebbe laſciarliene piu abbondeuolmente, ſecondo vedrete eſſere il biſogno per ricoprire ben le fenditure, & tagli del ſeluatico. Quando i voſtri arborei comincieranno a crefcere, biſogna condurli bene tre, o quattro anni, o piu, fino che ſiano ben formati, tagliando loro la capigliara da alto, & i minuti ramuſcelli del legno ſuperfluo, fino che ſiano all'altezza d'vn huomo, & piu, & drizzate, & componete loro bene le membra principali, & i rami, talmente, che vn ramo non ſ'auuicini troppo all'altro, ne gli attacchi l'vno all'altro quando ingroſſeranno, & biſogna anco tagliarne alcuni, ſe l'arbore è troppo folto per dentro, accioché il ſole poſſa penetrarui.

Tempi di tagliare gl'arborei.

Si poſſono tagliare gli arborei dopò il primo di Nouembre fino al fine di Marzo, & mirate di non tagliare troppo abafſo, & ſe voi tagliate i getti, o rampolli dell'arbore, che non fa frutto, & che cio ſia nel calare della luna, & nell'vltimo quarto, queſto li farà fruttificare. Et quando l'arbore, che haurete ineſtato, farà groſſo, gli potrete leuare i getti, & laſciare ſolamente i rampolli.

Medicare

Medicare i fruttari.

Cap. XLVII.

Si come tutte le coſe, che pigliano incremẽto, & forza della terra, hanno qualche ſenſo di quel che è loro gioueuole, per ragioni di che viuono, coſi hanno anco qualche malattia particolare cagionata dalle coſe, che ſono loro cõtrarie, ouero dalla loro vecchiezza, & decadenza, ouero da troppo grande abbondanza di nutrimento.

Adunche non è da marauigliare, ſe gli arborei in particolare patiſcono de' gli inconuenienti, a quali non ſoccorrendo con pronti rimedij, non mancheriano di morire.

Tutti gli arborei, che per impeto de' venti, o altramente faranno ſtati piegati, o ciollati, ſi debbono medicare con fango, ſtabbio di montoni, & porci.

L'herbe, che crefcono d'intorno a gli arborei, tirano a loro il nutrimento, & biſogna perciò zapparli diligentemente, & leuarle.

Quando l'arbore non ingroſſa, & tarda troppo a fare rami, & a ſalire in alto, dopò che l'haurete diſcalzato al tẽpo, che ſi è detto biſogna fenderli di molti radici nõ gia delle principali, e mettereci qualche ſumme di porco miſchiato con altra terra, & gettateci qualche volta ſecchia di vino grãde all'intorno delle radici, & leuate il moſco cõ vn coltello di legno, talmente, che non ſi ferisca la ſcorza, & d'eſtate, quando il terreno è troppo bagnato, ſaria buono vãgar il piede all'intorno delle radici di quegli arborei, che non ſono ſtate diſcalzate l'inuerno, miſchian doui ſimilmente di buon terreno.

Il filo, è vna inſirmità, che mãgia la ſcorza de' gli arborei. Biſogna tagliare loro queſta inſettione ben nettamente all'vſcirẽ dell'inuerno con vn ferro, che tagli bene, & mettere vn poco di bouina ſù la piaga, o letame di porco, & in uiluparla con ſtracci vecchi, & legar ben ſtretto con vinci, & coſi legato laſciare longamente, tanto che gl'impialtri ci potranno tenere.

Sono pochi arborei, che nõ ſiano ſottopoſti a i vermi, alcuni piu, come il pomo, pero, & tutti quelli che hanno interiormente vn ſucco dolce, altri meno, come il lauro, & quelli, che producono frutti auſteri, & acerbj. Alcune volte queſti vermi vengono da vecchiezza, alcuni per qualche colpo riceuuto.

Cõtra i vermi adunche, che ſi generano ſtra la ſcorza dell'arbore, nel luogo doue vedrete la ſcorza enfiata, quiui biſogna incidere, & fendere fino al legno, accioché l'inſettione, e l'humore poſſa diſtillare, & con qualche vicino tirate fuori i vermi, & marcidume, che è dentro il piu toſto, che ſi potrà, & mettete dentro, & ſù la piaga vn'empialtro di bouina, o di letame di porco battuto con ſaluia, & vn

Medicare i fruttari.

Arborei abbattuti dai venti.

Zappare le herbe d'intorno a i fruttari. Arborei tarda a crefcere.

Filo malattia d'arborei &amp; ſua cura.

Vermi, che negli arborei.

Cõtra i vermi.

porco



Arbori che  
in gill' sco-  
no, & sua cu-  
ra.  
Cōtra i ver-  
mi de gli ar-  
bori.

poco di calcina viua, & inuillupate legando destramente, & lasciate  
così fin che potrà tenerui.

La feccia de' vini, o i fondacci d'oglio sparsi sopra le radici de gli  
arbori, che hanno la giallezza, o sono in qualche modo amalati, fa  
loro gran giouamento.

Si generano certi animalucci quasi simili à i vermetti delle faue,  
& sono a vn certo modo tanè, o neri, & alcuni hāno il becco lōgo,  
& puntiuo, & fanno grandissimo danno a' nesti, & altri arbori gio-  
uani, perche tagliano i getti nuoui, che sono ancora teneri, & lon-  
ghi, come vn dito. Bisogna su' l' mezo di, quando si vedranno, met-  
terci la mano di sopra pianamente senza muouere l' arbore, perche si  
lasciano cadere, quando l' huomo crede di pigliarli, perche nō posso-  
no volare prontamente, & se non si lasciano cadere a terra andarelli  
a pigliare di su i getti con l'altra mano.

Cōtra le lu-  
mache, &  
formiche.

Per le lumache, & formiche, metteteci della cenere, & della sega-  
ra di legno al piede de gli arbori, & quando la pioggia ci haurà bat-  
tuto sopra, metteteci sopra nuoua cenere. Altramente metteteci qual-  
che piccolo vaso pieno d'acqua a piedi di quegli arbori, ouero spar-  
geteci feccia di vino all'intorno.

Al cadere  
de frutti.

Quando i frutti cascano da gli arbori, bisogna circondare il tron-  
co con lollio in forma di corona, ouero con vna lama di piombo, o  
per il meglio bisogna disalzare le radici dell' arbore, & sanderle, &  
mettere nella fenditura vn conio di corno.

Al cadere  
de fiori, &  
foglie.  
Cōtra le  
rughe.

Quando gli arbori perdono i fiori, o che cadono loro le foglie,  
bisogna disalzare le radici, & attorniarle di paglia di faua bagnate  
in acqua. Il meglio è d'amazzare le rughe nel verno auanti che gli  
arbori mettino le frōdi, & se voi ci vedete di quelle foglie secche in  
uolte ricettacoli delle rughe sbattetele giu cō verghe prima che ve-  
gano fuori, ne tagliate di quel legno doue non potrete aggiungere  
con le mani, se non il māco, che potrete, nettatelo per d' benissimo  
per tutto, si che non vi restino dell' youa, & poi guardate al piede  
del tronco, che non vi siano le rughe giouani, che nō possono anco  
filare, & che si sono attaccate fra i getti, & le radici, se ci restano al-  
cuni di que bottoni di foglie a primo tempo, o che qualche brina, o  
gelata ne habbia generato di nuoui mirate su' l' mezo di, doue siri-  
parano, & doue le vedrete a mucchi insieme siano d' su i bronchi, d'  
su i rami, auillupateui qualche drappo vecchio, ouero con guanti  
in mano, & amazzateui diligentissimamente, & reiterate piu volte  
guardando bene, che non si lascino cadere a terra, ma guardate an-  
co, che le non vi spruzzino ruggiada in viso.

Quando

Quādo l' arbore getta troppo, bisogna dopò essere stato discalza-  
to, sanderli molte radici, ma nō delle maciſtre, & fare vſire l' acqua,  
che ci è dentro, che vale altrettanto, & piu, come la sanguigna all'  
huomo, perche con questa medicina si rinnoua la vita all' arbore.

La infirmità della scorza pcedè dall' humidità del luogo, doue è  
piatato l' arbore, & così per contrario gli arbori vengono piu torti  
& sciancati, quādo sono piantati in luogo troppo secco. Per con-  
seruare gli arbori piccoli sani nell' aciniera, & fare che pſittino me-  
glio, bisogna coprirli all' altezza d' vn huomo di canumi, o di paglia  
& sarà questo coperto sostenuto su pertiche in lungo, & p trauerſo.  
Per affrettare l' arbore, che tarda a produrre frutti, fate vn buco  
con triuella nel piu grosso ramo della sua radice senza forarla da  
vna banda, & l'altra, & al buco, che haurate fatto, mettere vn basto-  
ne, & turatelo di cera, poi ricoprite il piede, & l' arbore porterà frut-  
to l' anno seguente.

Gli arbori, che sono stati nuouamente piatati, & che comincia-  
no a seccarsi, si aiuteranno grādemente facendoli vangare, & adac-  
quare, & debbonſi difendere contra il caldo, aiutādoli di cose, che  
li facciano ombra, & cōtra il freddo si debbono coprire di paglia.

Si fanno morire i vermi con stabbio di porco, o con orina d' hu-  
mo messa al buco, doue sono i vermi, o cō calcina viua, ma se la scor-  
za è offesa, sia in piu luoghi fenduta, & anco vn poco a piè dell' arbo-  
re, di forte che l' humore se ne vada.

I vermi si generano ne' tempi humidì ne' frutti da acini, & in quel  
tempo si dee forar l' arbore cō triuella da vn lato all' altro per lo me-  
glio piu appresso alla radice che si potrà, accioche l' humore, che  
produce i vermi, si distilli per quiui.

Se i pomi cascano dall' arbore, sanderate la radice, & metteteci nella  
fenditura vna pietra viua.

Se i frutti montano allo in sù, lauate il piè dell' arbore con acqua  
di porcellana, & cō aceto, & metteteci feccia di vino, o pigliate due  
parti d'oglio, & vna parte di pece nera, mischiate insieme, & poi on-  
gete, o metteteci cenere al piè dell' arbore, o qualche vaso pieno d'ac-  
qua intorno, o vn cerchio tagliato, & onto d'oglio di fatto, o vna  
tune piccola linata di sangue di porco mischiato con argento viuo.

Per fare morire le formiche d' intorno a vn arbore bisogna rico-  
prire la terra all' intorno di fuligine di camino.

Pigliate similmete della iega ura di quercia, & mettetene larga-  
mete al piè dell' arbore, & la pioggia, che calcherà, sarà che le formi-  
che sen' anderanno, o moriranno. Circa poi gli altri accidenti, che

possono

Arbore trop-  
po lussurio-  
so.

Infirmità  
della scorza  
dove pcedè.

Da che na-  
sce, quando  
gli arbori si  
torcono cre-  
scendo.

Conseruare  
sani le pian-  
te picciole.

Per accele-  
rare gli ar-  
bori a pro-  
durre frut-  
ti.  
Arbori piatati di fresco, che cominciano a seccarsi, come si autunno.

Come si fan  
no morire i  
vermi.

Generatio-  
ne di vermi  
Al cadere  
de pomi.

Al montare  
in su dei  
frutti.

Per fare mo-  
rire le for-  
miche.

possono fare nocumenro a gli arbori, come grandine, nebbie, carbonchio, mosche, rane, & altri inconuenienti tali, vedete al secódo libro al capitolo 155.

*Del cōseruare i frutti de gl' arbori per esser colti, e māgiati in stagione, e fuori di stagione. Cap. XLVIII.*

Conseruare  
i frutti.

**N**ON basta in tutto a coltiuare i fruttari, & intrattenerli bene, non sapédosi poi guardarne, & conseruare i frutti ò per venderli a tempi nuoui, o per vso del padre di famiglia, & della sua gente, & massime ne' paesi, doue i frutti vengono piu delicati, come nel paese di Turena. La onde si dimanda per questa cagione il giardino di Francia. Di modo, che tratteremo alquanto della maniera di cōseruare i frutti, & cominceremò dalle amandole.

Mandorle.

L'amandola è matura, quãdo comincia a spogliarsi della sua scorza. Sendo lauata in salamuora, diuenta bianca, & dura longamente, & ancora piu, se ella è seccata subito. Et se non può spogliarsi della scorza, bisogna metterla per qualche tempo su la paglia, & subito dipoi se ne spoglierà. Per conseruarla longo tempo, metterela in luogo secco, & doue non spira punto il vento di mezo giorno.

Castagne.

Le castagne si conserueranno fino al principio di Primavera, faccandosi prima all'ombra, & poi mettendosi in mucchi in luoghi secchi, o in vasi coperti di sabbione. Alcuni le distendono sopra graticci, o le interrano nel sabbione, si che però non si tocchino fra loro. Altri le mettono in cesti, o corbetti pieni di paglia. Esperimentate, se le sono sane, gertandole in acqua fredda: perche, se vãno a fondo, sono sane; se sopranoatano, sono guaste.

Ciregie.

Le ciregie si cōserueranno cogliendosi innanzi il leuare del sole, & poi mettédole per ordine in vn vaso, che habbia vn letto di satureia nel fondo, ponendo ciregie sopra, & poi anco satureia, & iterandole, con copia d'aceto dolce. Si conserueranno parimente con foglie di canne disposte del medesimo modo. Si seccano anco al sole, & si cuocono nel loro succo, & confettansi con zuccaro per conseruarle longamente.

Cedri.

Se linite i cedri colti cō le loro foglie cō gessò ben distemperato, li conserverete tutto l'anno senza che si guastino. Se li spezzate, & coprite d'orzo, nõ si corromperanno punto, o se li chiudete in qualche vaso, o se li coprite di paglia minuta.

Corni.

Il frutto, che cōmunemente si dimanda corno, o corniolo, per cōseruarlo si mette in vn fiasco di vetro cō'l collo assai largo, & imer-

se in

se in zuccaro, o mele, poi che il succo, doue è cōfettato il corno, gioua grandemente a i flussi di corpo, & per eccitare l'appetito.

I cotogni si conseruano molto bene in feccia di vino, & anco meglio mettédosi in vna pignatta nuoua ben coperta, & chiusa in vna botta di vino, o attuffata nel vino medesimo. Di questo modo i cotogni resteranno freschi, & il vino sarà molto grato. Alcuni li conseruano in marzuola, o nell'orzo, o in segature di legno, o in foglie di fico. Altri li cuoprono di foglie, & di creta, o terra da pignatte, poi li seccano al sole, & quãdo vogliono adoprarli, rompono quel cemento, & truouano i cotogni quali ve li posero. Alcuni li mettono cōsi interi nel mele. Notate nondimeno, che non bisogna conseruare i cotogni in vna cassia, doue siano altri frutti, pche per il loro odore, & acrimonia guastano gli altri frutti, & anco il vaso doue sono dentro.

I fichi saranno sempre freschi, mettédoli in vn vaso pieno di mele ben coperto, si che nõ si tocchino, ne il vaso istesso, ouero mettédoli in vna cucuzza ciascuno apartatamente, & pendete la cucuzza in luogo ombroso, doue nẽ fuoco, ne fumo possa penetrare. I fichi secchi nõ si corromperanno, mettendosi per ordine su vn graticcio nel forno dopò che n'è cauato il pane, poi disponendosi in vn vaso di terra nuouo non lutato, ne vetriato.

Le noci staranno sane lungo tempo, coprendosi di paglia, o delle loro foglie secche, ouero serrandosi in vn cofano fatto di legno di noce, ouero mischiãdole con cipolle, alle quali leuano la maggiore parte della loro acrimonia.

Si dice che si conserueranno verdi vn'anno intero, se cogliédosi verdi si leua loro la scorza, & si attuffano in mele.

I granati si cōseruano nell'oglio dolce dẽtro vn boccale appeso al solaro in luogo ben serrato, doue nõ possa penetrare il gelo, o posto nella caneua, ma guardate, che l'oglio nõ diuẽti rancido. In questo mezo nel coglierli bisogna maneggiarli destramente per nõ farli offesa. Si conseruano molto bene in segatura di quercia, in acqua salata, & salamuora, ouero bisogna immergerli in acqua bollente, o dentro vn mucchio di biada all'ombra, fino, che la scorza loro sia indurita. I pomi si cōseruano in luogo freddo cō finestra a settentrione, o a parte in tẽpo sereno, o sopra paglia, o dentro orzo, o dẽtro vna pignatta inciuata p dentro, & ben coperta, o dentro vn vaso di terra nõ vetriato forato, & ben coperto di sopra, poi attaccato a vn arbore tutto l'inuerno, & i pomi si cōserueranno, come vi sã stato posti. Alcuni gli inuiluppano separacamẽte in foglie di fichi, poi

li cuo

Cotogni.

Natura de i  
Cotogni a  
guastare gli  
altri frutti.

Fichi.

Noci.

Granati.

Pomi.

- Nespole.** Li cuoprono di cemento cretoso, & li mettono al sole. Le nespole si conferuano in vasetti vetriati, o in vasi posti in grappe d'vua.
- Vliue.** L'vliue si confettano con salamuora, o con mistura di mele, aceto, & sale. Alcuni vi aggiungono poliuoto, menta, aneto, lentisco, altri foglie di lauro, altri grani di lauro
- Peri.** I peri si conferuano lungamente lutandosi la coda de' peri, & così si attacchino. Altri mettono i peri in vn vaso nuouo di terra, & ci versano del vino cotto, o mosto, o vino, fin che il vaso sia pieno. Altri conferuano i peri coprendoli cō limateure, o segature di legno. Alcuni li mettono in foglie di noci secche, o vero in vaso di terra crudo, & ci versano vino, & molte, & turano bene il vaso, & lo conferuano. Alcuni li mettono in fosse in luogo, presso il quale sia vn'acqua corrente. Alcuni dispongono per quartieri i peri di certau, de' rosere, & buon christiani, & li nettano de' loro acini, & li seccano al sole, accioche siano buoni à Primavera.
- More.** Le more, che sono turate bene in vaso di vetro, si conferuano lungamente, & bisogna riempirle di sopra del loro succo.
- Cedri.** Li cedri, & aranci si cōseruano in caneuà separati, o in salamuora d'agreita lenza sale, o per forma di cōfettura cō'l sale come l'vliua.
- Aranci.**
- Pesche.** Le pesche si conferuano in salamuora, o aceto dolce, ouero leuato l'osso si seccano al sole a guisa de' fichi. Alcuni le conferuano cō zuccaro, o mele.
- Sorbe.** Le sorbe si confettano in vino dolce, ouero, quādo sono colte, si pigliano le piu dure, & mettonsi a intenerire in vasi di terra pieni, o quasi pieni, indutti di gesso, & messi in vna fossa vn pie profonda in luogo secco, & all'aspetto del sole, poi coperti di terra. Si possono anche tagliare per mezo, poi metterli a seccare al sole.
- Prune.** Le prune di damasco si mettono in vasi, & di sopra vi si getta vino nuouo, o vino dolce, & si riempiranno i vasi diligentemente.

*Il modo di fare i vini di frutti, & specialmente di pomi, & peri.* Cap. XLIX.

**N**E' PAESI, ne quali le viti nõ possono fruttificare per cagione della tēperie frēdda, & inclemēza dell'aere, & doue i frutti in ricompensa vengono singolarmente buoni, & in grande abbondanza, ancorche vi sia il modo di fare il vino di grani, che si chiamano Birra, nondimeno per minore spesa, & maggiore comodità si fanno vini di frutti, i quali ritengono i particolari nomi de' frutti, dai

quali

quali si cauano, cioè vino pomaro quello che si esprime de' pomi, ancorche i Normandi, & i vicini lo domandino cidro, come che habbia vn odore, o eccellenza conforme al cedro. Vino peraro, che si caua di peri, vino di corni, di cotogni, granati, more, prugnoli, vua spina quelli, che sono tirati da tali frutti. In che bisogna offeruare, che tutti i frutti non sono a proposito da fare vino, ma quelli solo, che non si guastano facilmente, & hanno gran quantità di succo vinoso, come i frutti poco di sopra ricordati, ma non s'esprime già vino di ciregie, perche sono facili da corrompersi, ne tampoco d'amādoie, di noci, di nocciuole, di pignuoli, & altri tali frutti, perche rendono vn humore piu tosto oglioso, che vinoso.

Il modo adunque in generale di fare tali vini, è questo di cogliere i frutti non del tutto maturi, & seccarli qualche poco al sole per farē eshalare il loro humore piu acquoso, poi romperli, & pestarli cō mole, o altri tali instrumenti, & dopò metterli sotto il pressore. Bisogna nondimeno offeruare questa specialità in alcuni pomi, i quali, quanto piu maturi, & longo tempo sono cōseruati, tanto migliore, & in maggiore copia vino rendono, ancorche non sia di longa durara. Al contrario i peri, che sono seluaticchi, rendono piu vino, & di migliore gusto, & di piu longa durara de' domestici. Quando il succo è espresso di frutti, si dee mettere nelle botte per boilirui dentro qualche tempo, & essere governati della maniera, che si governano i mosti, & vini nuoti.

I vini di frutti, che sono in vso piu commune, sono di pomi, & peri, i quali come sono espressi di diuerse sorti di pomi, & di peri, così sono differenti fra loro.

Per fare il vino di pomi bisogna che i pomi non siano seluaticchi, ma buoni, & domestici, & che habbiano soprattutto la carne dura, & soda con molto succo di grato odore, di gratiofo gusto, & di bel colore. È vero, che è difficile a trouare tutti questi segni in diuerse sorti di pomi, & per ciò i vini di pomi non sono conformi di bontà. Bisogna nondimeno, che i pomi, de' quali s'intende di far vino, habbiano massimamente la carne ferma con molto succo, che è cagione, che i pomi calimani, passe pomes franecelti, ancorche siano domestici, di grato odore, & di buon gusto, non sono però a proposito da fare vino per rispetto della tenerezza, & delicatezza della loro carne. I migliori per fare vino, sono i pomi d'herbet, de rouueau, de malingre, de zābure. Si può anco fare vino di pomi seluaticchi, ma tal vino, ancorche si conferui meglio di quello, che è fatto di pomi domestici, nondimeno nõ è così delicato, nè così gioueuole allo stomaco.

Pomez.  
Cidro.  
Perca.Modo di fare  
i vini de'  
pomi & fructi.Vino de'  
pomi  
Quali siano  
in Italia  
questi pomi  
nominati  
dall'autore  
non ho vera-  
mente sapu-  
to ritrouare  
ma in cam-  
bio di que-  
ste specie,  
potrebbe in-  
tendersi de'  
pomi Rostzi-  
uoli, Rofsi,  
& altri tali  
pieni di bo-  
luccho atti a  
fare vino.

T

Il vino

Il medesimo si detto de peri, in cambio de quali possono intendere si de nostri conosciuti in Italia, come cauallieri, cicognini, garzignuoli, & altri.

Cerela.  
Carisi.  
Vino aquarello di pomi, & peri.  
Vino di prugnoli.

Il vino di peri, è di piu forti, perche si fa di peri ruspij, & seluatici non coltiuati in alcun modo, & tal vino si conserva bene, cioè tre, & quattro anni migliore al fine, che al principio. ouero si fa di peri domestici, teneri, & delicati, quali sono i peri buoni christiani, di nostra donna, di rosete, di haltieau, & tal vino è grato per qualche tempo, ma, quando hà passato due, o tre mesi, diuenta insipido, & suauito, doue si fa di peri gialli, & ben coltiuati, quali sono i peri musquettes, a due testes, robert di sin oro, bergamotti, & questo vino, è chiamato cerela da i Normandi, altrimenti carisi molto gratioso. nondimeno di mediocre durata, & facile da guastare, & suauire.

Il buon padre di famiglia non si contenterà di hauere espresso il suo vino di pomi, & cedri, ma farà di subito massa di quel pastume, il quale metterà in vna botta, vi getterà acqua di fonte sopra, & lo dispenserà, beuanda acconmodatissima a estinguer la sete de' suoi lauoratori.

Può similmente farsi vn vino di prugnoli, che sono prunefelutriche, mettendosi in vna botta, & gettandouisi acqua sopra, lasciando il vaso così ben curato qualche tempo senza toccarlo. Si fatto vino ha il colore, & sapore d'vn vino alpro proprio, nondimeno per leuare la sete a gli alterati.

*Alcune singolarità per confettare frutti da conservare tutto l'anno. Cap. L.*

Cotognata.

Per fare cotognata, pigliate de' cotogni, & nettate li & dopò hauere leuato i grani, fate li bollire in acqua chiara, tanto, che vengano ad aprirsi, & crepare. Se però non vi piace piu hauerli tagliati in quarti. Poi passate li per tamiso, si che non resti di sopra senon la parte piu grossa. A otto libbre della midolla così passata, mettete tre libbre di zucchero fino, mischiate ogni cosa insieme, poi fatte bollire a fuoco lento, mescolando bene con vna spatola di legno, tante, che il tutto sia ben cotto. Il che conoscerete, quando vedrete, che non s'attaccherà niente al vaso, perche all' hora sarà cotto a perfettione. Se volete aggiungere i speciarie, come canella, chiodi di garoffani, noci moscate, o gengiouo, bisognerà buttaruele sul fine della cottura, & mescolarle con la spatula, nel medesimo modo potranno condirsi, pesche, peri, & altri frutti.

Confettura di cotogni, & di noci verdi.

Per fare vna cotognata lassatiua, come è quella di Lione, vedete al vigesimo sesto capitolo, di questo libro.

Per fare buona confettura di pasta di cotogni, bisogna prima net-

tare

tare i cotogni de' loro acini, & metterli a poco a poco in acqua chiara mentre si vanno nettando, accioche non diuentino neri. In questo mezzo bisogna mettere il vaso al fuoco, & lasciarli tanto bollire, che s'aprano vn poco, poi leuarli, & metterli in vn vaso per romperli, & pestarli con vna mestola di legno, poi passarli per tamiso, & aggiongere a ciascuua libra di polpa di cotogni meza libra di zucchero ben poluerizzato, & fare cuocere il tutto insieme a fuoco lento, & chiaro in vna padella di rame larga, mischiado sempre, accioche non s'abbruci, dopò che la detta pasta farà cotta, bisognerà metterla in scarole per l'uso.

Per confettare noci, pigliate noci piccole, tenere, & verdi con la scorza, e fateci de' piccoli buchi, poi mettetele a molle in acqua per dieci, o dodici giorni, o piu, o meno, nettatele benissimo da quella pellicina, che si mostrerà su la scorza senza pelarla, & mettetele a bollire in zucchero chiarificato longamete, aggiongédou i spesso zucchero chiarificato, pche si consuma per la longa cottura. Finalmete le metterete in vasi con speciarie, ma non ci mettete molti chiodi di garoffani, perche le farebbono troppo amare. Altro modo di confettarle.

Pigliate noci verdi circa mezzo Maggio, o Giugno: auanti, che habbiano la scorza dura, pellatele, & mettetele a molle per noue, o dieci giorni piu, o meno, secondo conoscerete, che s'inteneriranno in acqua pura, la quale rimuterete tre, & quattro volte ogni di. Fatele cuocere dipoi per intenerirle anco piu. Così cotte, seccatele all'ombra del sole, doue le asciugherete con pezza di lino. Poi ficcatele in dentro stecchi di canella, & garoffani. Finalmente mettetele a cuocere in zucchero chiarificato, fin'a tanto, che conoscerete, che il zucchero chiarificato haurà preso consistenza di siropo. Poi le metterete in vasi di stagno, o di terra a proposito co' siropo, nel quale saranno state cotte. Alcuni fanno altrimenti. Cogliano noci ancor verdi, & le forano con la punta d'vn fuso, o altro simile instromento di legno, non di ferro, perche il ferro le faria piu nere. Si fanno stare a molle in acqua cambiata spesso, le cuocono fin che siano tenere. Fatte tenere le gettano subito in acqua fredda pura. Raffredate le nettano d'vna pellicina, che si presenta loro sopra la scorza, & con pezza le asciugano. Finalmente le forano con chiodi di garoffani, & canella, & le mettono così in vasi, & le cuoprano con siropo per conseruarle. Et accadendo, che qualche poco tempo poi il siropo sia troppo liquido, le fanno cuocere di nouo, poi le rimettono nel vaso. Di questo modo si potrà fare, che le noci resteran no sempre verdi, secondo il suo naturale.

Noci,

Confettura  
di scorze di  
cedri, aranci,  
& simili.

Per confettare scorze di cedri, & aranci, pigliate scorze grosse d'aranci, o cedri, tagliati in quarti, nettateli della loro carne, & acini, metteteli a molle in lessiua chiara lo spatio di noue giorni, mutandoli lessiua al quinto di. Passati noue giorni, metteteli a molle ancora in acqua chiara, fin che habbiano lasciata in tutto la loro amarezza, & specialmente, che siano trasparenti, perche all'hora saranno state a molle assai. Dipoi fateli cuocere in vn vaso di rame, o piombo con acqua di fontana, tanto che intenerischino. Dopò che elle hauranno gettato tutta la loro acquosità, mettetele in infusione per ventiquattro hore in giuleppe fatto d'vna parte di zuccaro, & di tre parti d'acqua, poi fatecele cuocere a fuoco lento competentemente, cauatele di questo giuleppe, & ponetele in vn vaso di vetro, buttandoui sopra giuleppe rosato assai denso, per fare loro quasi vna crosta & potrete aromatizzarli (piacendoui) con vn poco d'ambra, & muschio.

Confettura  
di pesche al  
bricocchi al-  
berges, pe-  
ri, pomi.

Per confettare pesche intere, bisogna cuocere le pesche in giuleppe assai acquoso, non già per farli cuocere esattamente, ma solo per purificarle della loro acquosità, che hanno in quantità grande, poi in vn'altro giuleppe piu cotto, cuocerle piu perfettamente, fin'a tanto, che siano tenere. Finalmente metterle in vaso di terra, & coprirle con quel siroppo, nel quale hauranno cotto, per conseruarle, & potranno aromatizzarsi con vn poco di canella, & muschio. Questa foggia di confettare pesche intere, è generale per confettare ogni altro frutto grosso intero, come corogni, peri, pomi, alberges, & albricocchi.

Confettura  
pi ciregie,  
corni, vua  
spina, agre-  
sta.

Per confettare ciregie, bisogna prima tagliare la metà del picciuolo, poi farla cuocere nel loro succo con zuccaro in tal proportione, che per ciascuna libra di ciregie, vi sia meza libra di zuccaro, & dopò che saranno cotte a bastanza, bisogna metterle in vaso di vetro, & buttare di sopra il siroppo, in cui saranno state cotte, nondimeno, se il siroppo pare ancora acquoso, bisognerà farlo cuocere piu perfettamente, & di questo modo potranno confettarsi, pruni, corni, vua spina, agresta, & altri tali piccoli frutti.

Pasta di pru-  
ne.

Per fare pasta di pruna, bisogna farle prima bollire in vn poco d'acqua, rimouendole spesso, accioche non abbruscino, poi bisogna farle passare per tamilo, & per ciascuna libra, mettere quattro oncie di zuccaro, rimettendo il tutto insieme a cuocere di nuouo, & rimescolando spesso, lasciandoli così, fin che la schiuma di sopra sia consumata del tutto. Fatto questo, bisogna ordinarle così calde doue si vuole, poi metterle al sole, lasciandouele lo spatio di tre giorni,

poi

poi bisogna seruarle, ma, quando amuffiranno, ouero ci farà acqua di sopra, bisogna rimetterle di nuouo al sole. Et questa maniera di così fare potrà essere vniuersale per fare pasta d'ogni altro frutto, come peri, pomi, pesche, ciregie, saluo, che bisognerà hauere rispetto alla quantità del zuccaro, laquale sarà piu, & meno grande, secondo l'humidità de' frutti, che si vorrà tirare in pasta.

Per conseruare pesche, o altri frutti, pigliate le pesche, o i frutti, che volete conseruare, quando fa bel tempo, & secco, & apriteli pel mezo, & leuatene il nocciolo, & metteteli a seccare per tutto vn dì al sole. Pigliate poi zuccaro ben cotto, & ben purgato, & fregatene i frutti, & metteteli di nuouo il dì seguente al sole, & fregategliene tante volte, quante volte si seccheranno, fin a tanto, che habbiano fatto il loro crostolo, poi conseruateli a vostro piacere.

Per acconciare vliue in vn giorno, pigliate vliue verdi, & tagliatele vn poco da vn lato, poi mettetele in acqua con calcina, & cenere, con questa auuertenza però di pigliare due volte tanta cenere quanto calcina, & lasciatele così a molle per ventiquattro hore. Dopò le lauerete, & le lauerete quattro, o cinque volte in acqua tepida, poi le metterete in vn vaso di pietra, o di vetro con acqua salata, & così le conseruerete.

Per confettare vliue, mettetele in infusione per sei dì in acqua di Mare, mettetele poi in vn vaso, & versate di sopra mosto fresco, & non empite affatto il vaso, accioche il mosto, quando bollarà, non si versi per di sopra, & dopò che haurà bollito, bisogna ferrare la bocca al vaso. Alcuni vi mettono prima vn pugno di sale, & poi versano il mosto, & dopo le vliue, & quando il mosto ha bollito, turano il vaso.

*La maniera di far ogli. Che ci sono tre modi di preparare gli ogli.*

Cap. LI.

**N**El secondo libro, doue noi trattaſſimo dell'vliuo, prometteſſimo di discorrere breuemente del modo di fare gli ogli, cosa in vero molto vtile al patrone della nostra Casa di Villa, perche posso certificare, che l'olio nò è men gioueuole alla vita humana, ne di minore frutto, & rendita del vino, ne potrebbe la casa di villa essere arricchita, ne dotata delle perfettioni, che in essa si desiderano, se ella non è copiosa d'ogli. Non sarà adunche fuori di proposito, se dopò hauere trattato longamete de gli horti, & giardini, & broli, noi tratteremo sommariamente del fare gli ogli. Il che hauemo riferua-

Conseruare  
pesche, & al-  
tri frutti.

Acconciare  
vliue.

Confettare  
vliue.

Tre modi  
di far ogli.

to a questo luogo, per dichiarare l'utilità, che nasce dall'vliue, & altri frutti simili, da' quali il buon padre di famiglia è solito di cauare oglio.

Per espres-  
sione.  
Per impres-  
sione.  
Per distilla-  
zione.

Et per parlare dell'oglio in generale, l'oglio si fa in tre modi. Il primo, per espresione, che è il piu commune, & principale. Il secondo, per impressione. Il terzo, per distillatione, o risoluzione, come l'acque stillate. Noi parleremo solamente de' due primi in questo luogo, & serueremo il terzo a vn'altro passo.

*Come si fa l'oglio d'vliue. Cap. I II.*

Ooglio per  
espresione.

**I**L modo di fare l'oglio per espresione appartiene non solamente al frutto dell'vliuo, ma anco a piu altri frutti, & semi, come noci, amandole, noci moscate, seme di lino, di canape, & altri tali, de' quali noi parleremo qui sotto. Nondimeno, perche il frutto dell'vliuo rende piu oglio d'alcun'altro frutto, o seme, l'vliua ha meritato questo nome d'eccellenza sopra tutti gli altri frutti, che i licori ontrouiti de gli altri frutti, & semi non hanno altro nome di quello, che di ragione appartiene a quel licore, che si sprema dell'vliue. onde, quando noi parliamo dell'oglio d'vliua, noi diciamo solamente olio, ma quando facciamo mentione d'altri ogli, aggiungiamo il nome del frutto, o seme, donde l'oglio è espresso; come oglio di noci moscate, oglio d'amandole dolci, & cosi de gli altri. per il che cominceremo a descriuere la maniera di fare l'oglio d'vliue.

Ooglio no-  
me proprio  
per eccellen-  
za al licore  
che si trahè  
dell'vliue.

Quello che  
è necessario  
di fare innà-  
zi, che far  
l'oglio.  
Vasi, & in-  
stromenti per  
fare l'oglio.  
Mole, terco-  
li, pressori.

Dopò adunque, che haurete colte le vostre vliue, & disposte del modo, che s'è detto nel secondo libro, trattando dell'vliuo, considerate diligentemente, se il luogo, doue si vuol premere l'oglio, è fornito di tutte le cose necessarie, cioè di paiuoli, mastelli, botte, & vasi per metterci le diuersi sorti d'ogli, di caccie di ferro, & per schiumare, & per vuotare gli ogli, di coperci per coprire vasi, di spugne grãdi, & piccole, di vasi da portare oglio fuora, di corde di canape, & di ginestro, & di molte altre cose, che deuono essere preparate prima, che fare l'oglio. Si come è necessario anco di preparare i vasi bisognouoli auanti la vendemia. Di piu guardate curiosamente, che le mole, torcoli, & pressori, siano ben netti, & anco tutti gli altri instrumeti, che seruono a fare l'oglio, che ci sia sufficiete prouisione di legna per fare buon fuoco, per scaldare longamente auanti il luogo, doue faranno i pressori, se per sorte non è a bastanza caldo per il sito del luogo, o, perche tutti i licori vntuosi si dissolouono, & fondono per il caldo, & si rittringono per il freddo. Et per questo rispetto saria be-

ne,

ne, che i vostri pressori haueffero il mezzo giorno, accioche non haueffero bisogno di fuoco, ne di lumi, quãdo si spremerà l'oglio. Tutte queste cose cosi preparate, fate che i vostri operarij nettino l'vliue, poi, quando saranno bene curate, le portino di subito al pressore sotto il quale metteranno intere in cesti nuoui di salice, perche il salice aggiunge gran bellezza all'oglio, accioche siano pressurate cosi pianamente, & comodamente, come si potrà. Nondimeno saria bene prima, che metterli sotto il pressore, róperli la carne, & la scorza con mole voltate destramente, accioche il nocciolo, che guasta il gusto all'oglio, sia rotto: poi stringerle piu forte sotto il pressore, mettendoci quattro libbre di sale intero in ciascun modio, o moggio d'vliue, & poi pressurare l'osà dell'vliue separatamente.

Quello, che haurà carico di vuotare l'oglio, metterà appartamente in vasi a ciò accomodati le tre sorti d'ogli, che saranno stati distillati, perche saria gran danno a mischiare la seconda pressione, & anco piu la terza con la prima, perche quello, che è colato dal pressore non molto stretto è di molto migliore gusto del secòdo. Et questo oglio, si chiama oglio vergine, molto bello, & buono da vsare ne' cibi. Il secondo, è buono per ongere, & altri vsi simili. Il terzo, per abbruscicare. Sarà anco bene, quando l'oglio haurà vn poco riposato ne' suoi caldari, versarlo in altri, perche quanto piu l'oglio è euentato, & rimutato, tanto piu si fa chiaro, & senza seccia,

I mastelli, trine, & vasi, ne' quali si mette l'oglio, deuono essere bene impeccati, & gouernati, ben netti, sendo vecchi cò lessia vecchia, & asciugati con vna spugna per riceuerui l'oglio, trenta di doppo che sarà fatto. cioè dopò che la seccia sarà andata a fondo.

La stanza, nella quale si hanno da mettere gli ogli, deue essere in qualche luogo freddo, percioche, come tutti i licori si fondono pe'l caldo, cosi si riserrano pe'l freddo, anzi l'oglio per sua natura si conserua molto bene in luoghi freddi, & secchi, per esserli il caldo, e l'humidità contrarij, per il che gli ogliarij comandano sopra ogni cosa, che non si faccia fuoco, ne fumo appresso i pressori, & stanze dall'oglio, perche il sapore dell'oglio si guasta per il fumo, & per la fuligine. Di modo, che per questo rispetto, bisogna, s'egli è possibile, che le stanze dall'oglio siano verso settentrione all'opposito de' venti caldi, & specialmente, che l'oglio si metta in vasi di vetro, o di terra, come sono i pierrami di Beoues, & massime l'oglio, che è fatto d'vliue verdi, & non mature, che si domanda oglio onfancino.

Se l'oglio si congela di verno con la sua seccia, bisognerà metterui del sale ricotto, perche disgela l'oglio, & lo separa da tutto il male

Sole di me-  
zo giorno  
necessario  
al luogo do-  
ue si fanno  
gli ogli.  
Salice ag-  
giunge grã  
bellezza al-  
loglio.

Tre sorti d'  
oglio di Vli-  
ue.

Ooglio vergi-  
ne.

vasi da olio.

Stanza da  
conseruare  
gli ogli.

Settentrio-  
ne aperto  
buono a i  
magazini  
da oglio.  
Olio onfan-  
cino.

Ooglio gela-  
to, come si  
disgela.

che ci può essere, ne bisogna hauere dubbio, che riesca salato, perche, se ben ci si mette molto sale, l'oglio tuttauia non ne riceuealcun gusto.

Per ouuiare che l'oglio non diuenti rancido.

Per ouuiare, che l'oglio non diuenti rancido, fate fondere circa cò ooglio in eguale quantità, & mischiateci sale fraccasato poi gettate il tutto dentro la botte d'oglio, & questa istessa mistura è buona per rimediariui s'egli è di già rancido, & altrettanto fanno gli anisi gettati dentro il vaso.

Ooglio impuro, come si purifichi.

Se l'oglio è torbido, & impuro, bisogna purificarlo al sole, o al foco, ouero buttare nella botte acqua bollente, pur che il vaso non sia frate.

Ooglio pieno di sporchezza, come si purifichi.

Se l'oglio è pieno di sporchezza, fraccasate sale, & gettatelo cossi caldo dentro la botte, & altrettanto fa la noce di pino abbruscata, o la feccia d'oglio torrificata, & gettata nel vaso dell'oglio.

Ooglio di cattiuo odore, come si fani.

Se l'oglio ha acquistato qualche cattiuo odore, pestate vltiue verdi, & buttatele nell'oglio senza i loro noccioli, o gettateui midolla di pane d'orzo mischiata con grani di sale, o fate infondere nell'oglio, fiori di meliloto.

Ooglio corrotto, come si acconci.

Se l'oglio è corrotto, o marcio pendete nella botte vn manipolo d'herba di coriádoli, & reiterate questo piu volte, se vedete, che quella corruzione non se ne vada, o per il meglio, mutate l'oglio di vaso, ne farà anco mal fatto per correggere questo vitio pigliare dell'vua, & dopò hauere butato via gli acini, pestarla, & farne pastocini, mettédoli poi nel vaso, & dopò dieci giorni mutare l'oglio di vaso.

Fare ooglio molto chiaro, & lucente.

Fare l'oglio molto chiaro, & lucente pestando la scorza, & foglie d'vliuo con sale, & mettendo il tutto dentro vn piccolo gruppo, il quale penderete nella botte.

Fare ooglio odorifero.

Per fare l'oglio odorifero, pigliate ooglio vergine, che è il primo ooglio, che distilla senza mola, gettateui poluere minuta fatta di foglie di lauro, radice d'enula, de' fiori d'ogni mese, radice d'iride, o altre tali cose odorifere, il tutto ben disseccato, & sottilmente poluerizzato, & esponete per spatio di quindici giorni il vaso al sole, ouero metterelo ben coperto, per dubbio, che l'oglio non isuenti dentro vn caldaro pieno d'acqua bollente, & lasciateuelo bollire lo spatio di tre hore a fuoco lento, poi leuateuelo, & lasciatelo riposare qualche tempo, fin che veggiate il tutto essere incorporato, poi colate l'oglio, & riseruateuelo in qualche vaso ben otturato, per vostro vso.

La cima dell'oglio è la migliore Virtù dell'oglio.

Nel resto, è da sapere, che, come il fondo del mele, il mezo del vino, così la cima dell'oglio, è sempre migliore.

Quanto alle proprietà dell'oglio, egli ha singolari virtù applica-

to per disuora, come può conoscersi per la risposta di Democrito. Il quale interrogato, come saria possibile di viuere longamente in buono stato, disse se voi munite l'estrinfeco del corpo, cò ooglio, & l'intrinfico con mele. Di qui auuiene, che il gran Capitano Annibale, comandò a i suoi soldati nel passare de' Monti di munire i loro corpi d'oglio per difendersi contra i freddi.

Quanto all'intrinfeco del corpo, l'oglio non ci ha minore virtù, che di fuora, pche preso interiormente slarga, & amollisce il corpo, hebeta la malignità de' veleni, & fa vomitarli subito. Medesimamente, se qualche veleno, o caustico applicato su la pelle, comincia a farci vlcera, per domare questa malignità, niente è meglio, che di farci linimento con ooglio recente.

L'oglio sparso sopra il vino, o qualche altro licore, prouede, che non suanisce, ne si corrompe.

L'oglio è interamente nimico delle piante, & massime delle cucuzze, & cocomeri, i quali muoiono subito, auicinandosei qualche vaso d'oglio, o che colui, che li coltiua, sia inogliato, come s'è detto al secondo libro.

La feccia d'oglio è molto buona per fare cemento da lastricare l'ara de' granari, perche tale cemento discaccia i forci, per conseruare tutti gl'istrumenti di ferro dalla ruggine, per mettere in appetito i buoi irrorando i loro strami di feccia d'oglio, per irrorare il fondo de' e' offani, doue si ripongono i panni, perche la feccia d'oglio scaccia le tignuole, per polire, & lustrare gli vtenfili di legno, per conseruare le pecore dalla rognna, sfregandole con feccia d'oglio, & specialmente per risanare quelle, che sono rognose, per fare ardere, & fiammeggiare la legna senza fumo.

*Come si fanno per espressione gli ogli de' gli altri frutti, & semi.* Cap. LIII.

**C**I sono molti frutti, & semi, che redono p' espressione vn licore oogliofo, come l'vliue, cioè noci, nocciuole, noci moscate, amandole si dolci, com'amare, noci d'India, anacardes, nocciuoli di pesche d'arbricochi, di ciregie, di pruni, di pistacchi, seme di lino, di nauoncini, di senape, di canape, di cedro, d'arancio, di pomi, di peri, cocomeri cucuzze, meloni, cetriuoli, & altri simili, de' quali parleremo particolarmente, perche s'intenda, che maniera s'ha da tenere per prepararli. L'oglio d'amandole dolci si prepara a questo modo. Pelatele le mandole dopò che saranno state alquanto a molle in acqua te-

Amollisce il corpo, Hebete la malignità de' veleni.

Ooglio conserua i vini Ooglio nimico alle piante.

Virtù della feccia d'oglio.

Ooglio per espressione di molti frutti, & semi.

Maniera di preparare l'oglio d'amandole dolci.



pidà, poi pestatele in mortaio di pietra con pestello di legno, & riducerete in panetti, i quali comprimerete, & maneggerete cò le mani al vapore d'acqua calda per buono spatio di tempo, se però nõ vi piace piu di scaldarle su cenere, o arena calda lo spatio d'un' hora, o al sole per cinque hore, o metterle in vn vaso di vetro, che sarà scaldato al vapore d'vñ'acqua bollente in vn caldaro, poi le metterete in vna stammina, o sacco di canape per pressurarle sotto vn pressore, o torcolo, le taule di cui hauerete scaldate prima. Bisogna nõ dimeno orare in questa parte, che l'amandole nõ sono sempre pelate innanzi che cauarne l'oglio, perche spesse volte nõ si ha agio di pelarle, cò tutto, che sia meglio a pelarle, accioche l'oglio riesca piu puro, pel'adole massimamente piu tosto co'l coltello, che infonderle in acqua tepida, o fredda, per dubbio, che per la mistione dell'acqua non ne esca gran quantità d'oglio acquoso, & dispiaeuole. Dopo che le mandole saranno state a questo modo spremute, si può fare cuocere quel loro pastume sotto le ceneri, & vfarne in cambio di pane, & bisogna offeruare, che tal preparatione d'oglio d'amandole dolci è proprio solamente all'oglio che si piglia p bocca per quietare i tormini alle Donne, che hanno di fresco partorito, o per mitigare i dolori colici, o neftrici, beuendosi con due oncie di vino bianco, o d'acqua di vite, & tale ooglio si tira spesso senza fuoco, & senza alcuna altra sorte di caldo. Qualche volta si fracassano le amandole per disseccarle leggiermente, poi si sprema l'oglio.

Ci sono due altre sorti d'oglio d'amandole dolci, l'vna dedicata a linimenti alle parti esteriori dolenti, l'altra della quale si seruono i profumieri, le quali due sorti sono fatte d'amandole dolci vecchie & intiere molto oleose per la loro vecchiezza, che si pressura con mole, o torcoli chiusi, & serrati in vna calza, o stammina.

Et cõsi sono fatti gli ogli d'amandole amare, di pestacchi, noci, nocciuole, noce d'India, nocciuoli di pigna, pesche, ciregie, di semi di cucuzze, cocõmeri, meloni, palmachisti, canape, lino, papauero, iusquiamõ, zafrano battardo, detto altramente carthamo, & altri frutti, & semi ogliosi, offeruando nondimeno, che l'espressione si faccia caldamente, cioè, che le taule delle mole, o pressori siano caldi, ò i semi scaldati.

L'oglio laurino dee prepararsi cõsi. Pigliate grani di lauro maturi, & recenti, pestateli, & riducereli in masse, fareli bollire in acqua in caldaro, poi spremeteli sotto il pressore, & lasciate distillare l'oglio in vaso pieno d'acqua. Altramente mischiate eguale porzione di grani di lauro, & d'vliue, pestateli insieme, & spremetene l'oglio.

L'oglio

Pastume di amandole dopo che n'è espresso l'oglio.  
Virtu dello ooglio d'amandole dolci.  
A tormini.  
A dolori colici.  
Neftrici.  
Ooglio d'amandole dolci per far linimenti.  
Ooglio d'amandole dolci a proposito per li profumieri.  
Ooglio d'amandole amare.  
De i pestacchi.  
Daullano.  
Lino.  
Cocõmeri.  
Papaueri, & altri.  
Ooglio Laurino,

L'oglio Laurino è eccellentissimo da mettere ne' christeri per i dolori colici, & per far linimenti a i tumori freddi, paralise, horrore di febrì quartane, & affezioni fredde de nerui. Del medesimo modo si può far ooglio semplice di grani di mortella, ginepro, lentisco, therebintho, hedera, che è anco singolare a far linimento alle gorte fredde, & membra stupide. Qualche volta si piglia egual porzione de' grani di ginepro, & di Lauro, che s'infondono in vino, poi se ne esprime ooglio. Si può anco fare bollire in ooglio i grani di Lauro, poi esprimerli, ouero senza altra mistura, ne preparatione, si mettono dentro vna calza grani maturi, & verdi di lauro, de' quali sotto il pressore si tira ooglio.

L'oglio moscato si fa in questo modo. Mettete noci moscate in pezzi, pestatele con pestello di legno, poi spremetele fra mole calde ouero partitele in pezzetti piccoli, fatele stare infuse tre dì in bonissimo vino, disseccatele poi all'ombra del sole p due giorni, poi scaldatele mediocrementemente dentro vna padella su'l fuoco, irrandole d'acqua rosa, & di subito spremetele sotto il pressore. Bisogna notare, che in questa maniera d'ogli, che si fanno per espressione, l'huomo è affetto qualche volta d'irrorare la materia d'acqua, o di vino per estrarne piu facilmente, & maggiore quantità d'oglio, come si vede fare all'espressione dell'oglio dell'amandole dolce, le quali, quando sono alcune volte troppo secche, vi si aggiunge qualche poco d'acqua, all'altre di vino, come ooglio laurino, moscato, di ginepro, & simili.

Come si fanno gl'ogli per impressione. Cap. LIIII.

GLI ogli, che si fanno per impressione, sono comunemente composti d'oglio d'vliue, pche egli è infra tutti gl'altri il piu temperato, anzi acquista piu facilmente, & ritiene piu esattamente la qualità de' gli ingredienti, siano calidi, o freddi. Vero e, che qualche volta in cambio d'oglio d'vliua, l'huomo si serue dell'oglio d'amandole dolci, o di nocciuole, o di camamilla, o altre secondo l'occasione, come potrà conoscerli per la particolare descriptione di tali ogli, sia come si voglia, a fare ogli per impressione, bisogna considerare tre cose, il calore, che è causa efficiente della maniera dell'oglio, la qualità de' gli ingredienti & la quantità di essi.

Quanto al caldo, sia di fuoco, o di sole, o d'altre cose, che redano caldo, deue essere proportionato alla qualità delle sostanze, & materie tenere, o dure, perche i fiori nõ ricercano cõsi gran caldo, come

Virtu dello ooglio Laurino.  
A dolori colici.  
A tumori freddi.  
Ooglio di mirto.  
Ginepro.  
Lentisco.  
Therebintho Hedera.

Ooglio moscato.

Ogli per impressione.

Bisogna considerare tre cose per fare gli ogli per impressione.  
Calore.  
Ooglio di i fructi.

i fructi,

Fare gli ogli per im-  
pressione a  
bagno maria.

frutti, & le radici, da che nasce, che per la cōposizione di tali ogli l'huomo si cōtenta spesso del calore del sole, o d'vn'acqua bollente, che si domanda bagno maria, altramente doppio vaso. Et quanto a me, son di parere, che per la preparatione di queiti ogli non bisogna seruirsi di fuoco di carbone, ne d'altra forte di fuoco ma piu presto del bagno maria, conciosia che, si come pe'l calore dolce, & amabile del bagno maria tutte le parti de gli ingredienti sono conseruati, & l'oglio è ben preparato, & digerito, così per la gran calidità d'vn fuoco violèto ne seguà piu tosto vn'eshalatione, o combustione delle cose ogliose, che vna digestione. La preparatione adunque di tali ogli, che hāno bisogno di piu vehemente caldo, che del sole, sarà molto migliore mettèdo le materie in vn vaso di vetro, o di stagno per esserui infuse dentro nell'oglio mischiato cō vino, o acqua, o altro licore cōueniente, o senza licore secòdo, che la natura de gli ingredienti, & la cosa presente ricerca. Dipoi che questo vaso solite nuto da qualche argomento di gionchi, o di paglia stia infuso tre giorni interi nel bagno maria, cioè dètro vn caldaro d'acqua vn poco bollète, o per il meglio che il vaso nō stia dentro l'acqua, ma piu tosto riccua solamente il vapore dell'acqua bollente nel caldaro, & passati i tre giorni potrete esprimere le cose, che haurete infuse, e colarle, & sprimerle per vn colatore di tela grossa, e di poi metterei de gli altri nuoui ingredienti, s'egli è di bisogno, cioè fin'a tanto che i licori, che si faranno mischiati con l'oglio, o l'humidità, che vscirà da gli ingredienti sia consumata, & che paia, che l'oglio habbia interamente acquistato la virtù de gli ingredienti, poi colarlo, & spremere, come disopra. Ecco la maniera di preparare ben gli ogli per im-pressione. Vero è che con minore spesa, & piu presto si potranno preparare, mettendo le materie dentro vna gran padella di rame in fuoco di carbone, doue bollirāno a fuoco lento, fin'a tanto che il licore, che si farà mischiato con l'oglio, ouero l'humidità de gli ingredienti ne sia consumata, poi si colerà, & spremerà, come disopra.

Modo di conoscere, se l'oglio è ben fatto.

Nel resto si conoscerà, che l'oglio haurà riceuuto interamente la virtù de gli ingredienti, & che i licori, che si faranno mischiati con l'oglio, o che l'humidità de gli ingredienti sarà cōsumata, se cōspatula, o bastone di legno si piglia qualche goccia d'oglio, gettandola nel fuoco, perche, se si accède di subito, è legno ch'ella è pura, se s'iride, ritiene ancora qualche residuo d'humidità. Di piu bollendo nel paiuolo ella s'iride con l'humidità, & fa bulli, & dopò, che l'humidità è consumata, è quieta, & tranquilla. medesimamente vna goccia d'oglio sparfa su la mano, se ha dell'humidità, lo dimostra assai, per-

che

che noterà disopra via l'humidità.

Quanto alla qualità de gli ingredienti, ella consiste principalmente in questo, che gli ingredienti sono freddi, o caldi, teneri, o duri, se sono freddi bisogna fare molte permutationi di quelli dentro l'oglio per imprimere nell'oglio la virtù frigida di quelli, perche con tutto, che l'oglio d'vliua sia temperato, nondimeno tende piu alla calidità, & natura del fuoco, che altramente, per cagione di che bisogna necessariamente mutare piu volte le cose infuse, & rimetterne d'altre in luogo loro, & sarà per questo specialmente buono lauare l'oglio in qualche acqua, come si dirà nell'oglio rosato. se gli ingredienti sono calidi, basta vna permutatione sola di essi per la compositione de gli ogli calidi.

Se gli ingredienti sono duri, & difficili da digerire, & imprimere la virtù loro nell'oglio, bisogna farli stare in infusione prima, che bollirli, & sopra tutto aggiungere qualche licore alla loro decottione, come vino succo, o altro licore conueniente tanto per digerirli quanto per impedire, che non abbruscino, o acquistino vna graue olenza. Se gli ingredienti sono teneri, ricercano qualche volta solamente vna semplice infusione al calore del sole, o sopra vn fuoco lenno senza alcuna decottione, come i fiori, qualche volta vn bollo leggieri senza infusione come molte cose aromatiche.

Quanto al resto della qualità de gli ingredienti bisogna offeruare, che nō solamente gli ogli per impressione sono fatti di parti di piante, ma anco d'animali, parti, & escrementi loro, nelle quali non dee farsi alcuna permutatione, & non c'è altra cosa da offeruare, se non che se le bestie sono piccole si fanno morire nell'oglio, come ne gli ogli di scorpioni, serpi, rane, formiche. Se sono grosse, si deuono amazzare prima, poi leuare le interiora, & vltimamente bollire nell'oglio, come si vede fare dell'oglio di Volpe.

Circa la quantità de gli ingredienti, della quale gli ogli per im-pressione sono detti semplici, o cōposti, bisogna guardare, che quando l'oglio è composto di piu ingredienti, si segua quest'ordine, cioè di pigliare gli ingredienti di piu grossa, & dura sostanza, & metterli per tre di in infusione, & dopò quelli di mediocre sostanza per due giorni, & i piu teneri sottili, & aromatici per vn di, & vna notte, poi farli bollire per ordine senza colarli, che vna sola volta, riseruando le gomme per mischiare, & dissoluere cō'l detto ooglio colato secondo richiederà, se per sorte alcune gomme entrano in tali ogli.

Qualità de  
gli ingredi-  
enti.  
Freddi.  
Caldi.  
Teneri.  
Duri.  
Ogli frigi-  
di.

Ogli calidi.

Ingredienti  
teneri, o du-  
ri.

Ogli dani-  
mali, o di  
parti di  
quelli,

Quantità  
de gli ingre-  
dienti.

Descrittione

*Descrizione particolare de gli ogli, che si fanno per im-  
pressione. Cap. LV.*

Oglio rosato.

Come si fa  
na oglio.

**L**OGLIO rosato si prepara a questo modo. Pigliate oglio d'vliue fresche in quella quantità, che conoscerete essere necessaria, tanta cioè quanta sarà bastante a fare stare le rose infuse. Lauatele diligentemente, così per farlo più freddo, o più temperato, come per depurarlo, se fosse in alcuno modo salato, o feccioso: & tale lauaméto si fa con eguale parte d'acqua, & oglio, agitandoli, & mescolandoli insieme in vn vaso fin che siano mischiati, & incorporati & lasciandoli così qualche tempo insieme, fino, che si separino. Il che fatto, si farà vn buco in fondo del vaso per scolare l'acqua. Poi vi si metterà altra acqua, la quale sarà agitata come di sopra, & questo si continuerà per tre, o quattro volte, ma sendoci fretta di fare questa lotione, potrà tenerli il vaso in qualche luogo caldo, acciò che l'oglio si separi più tosto. Et bisogna notare, che l'oglio non deve essere lauato a questo modo, se non per gli ogli refrigerati, come rosato, violato, & altri simili. Ben'è vero, che non sarà bisogno lauare l'oglio, hauendosi dell'oglio d'vliue verdi, che si dimanda onfancino. Fatto questo lauamento, pigliate sufficiente quantità di rose sfogliate, mettetele a infondere, & componersi in quest'oglio lauato in vn vaso che habbia il collo stretto, come in vna inghèstara, o fiaico di vetro, o stagno, il quale sia pieno alla quarta parte presso la summità ben chiuso. Et così esponetelo al sole, ouero in luogo caldo lo spazio di sette di. Poi fate bollire le rose in doppio vaso così acqua bollente, come s'è detto, ouero fatele bollire in vna padella di rame a fuoco léto senza fiamma lo spazio di due, o tre hore. Dopò che l'oglio haurà bollito, & consumato vna parte della sua humidità, bisognerà colarlo per vn colatore di tela grossa & metteteci di poi altre rose fresche, facendo, come si è detto, fino a tre volte: & finalmente dopò che sarà stato colato vi si aggiongerà altrettanto dell'acqua dell'infusione delle rose infuse in acqua, quanto oglio ci sarà. Il che s'esponerà per quaranta di al Sole, la quale infusione si potrà poi ancora separare dall'oglio, nel modo, che si è detto dell'acqua per lauare l'oglio. Nondimeno questa aggiunta d'acqua d'infusione potrà pretermeterci, & si potrà contentare dell'infusione di rose, che sarà fatta nell'oglio. Si mescola alcune volte nella decoctione di rose vn poco di vino, o di succo di rose fresche, per impedire, che l'oglio non s'abbrufci, ouero che nel cuocersi non acquisti qualche cattiuo odore. Bisogna notare, che si prepara due forti d'olio rosato, vno d'

Due forti di  
oglio rosa  
to.

oglio

oglio d'vliue mature, & di rose del tutto aperte, le quali pe'l meglio deuoño essere rosse. L'altro di rose ancora in bottoni, con oglio d'vliue verdi. Et questo è più refrigeratiuo, astringente, & repercuttiuo, l'altro più digestiuo, & mitiga più i dolori.

Si fa alcune volte vn'oglio rosato senza mistura d'oglio d'vliue, mettendo a corrompere sotto letame in vaso benissimo coperto vn mese intero rose rosse, o incarnate, o moscate. & tale oglio è molto odorifero.

Questa maniera di preparare può offeruarsi a componere gli ogli freddi, o temperati, & semplici, come sono oglio violato, di camamilla, di meliloro, di viole gialle, o rosse, di foglie, & fiori d'aneti, di fiori di gigli, leuando il giallo, di fiori d'iride, di fiori di sambucco, di fiori di verbasco, di fiori di gellomino, di fiori di papauero, o di foglie, & capi di papauero, di foglie di lattuca, di fiori bianchi di gigli palustri, alla compositione de quali ogli bisogna notare, che in dietro d'oglio d'vliue verdi si può pigliare oglio di mandole dolci fatto di fresco, o di nocciuole, che sia itato lauato prima.

Oglio di cotogni. Pigliate cotogni interi con la scorza, & seme ben maturi, pestateli, & fateli stare infusi al sole, per quindici giorni in oglio verde, o oglio bene lauato, poi fateli bollire così eguale quantità di succo di cotogni in vaso doppio lo spazio di quattro hore, & cambiate per due, o tre volte la polpa, & succo de' cotogni, esponeteli di nouo al sole, & fateli bollire, poi colate il tutto, riservandolo per li bisogni. Il succo de' cotogni si tirerà facilmente, & in maggiore quantità, spezzando più tosto, che tagliando, i cotogni in piccoli pezzetti.

L'oglio di mastice. Bisogna pigliare oglio rosato, o oglio d'vliue verde, tre oncie di mastice, otto oncie di buon vino, cuocere il tutto fino alla consumatione del vino, mescolando spesso, acciò che il mastice possa fonderci, & incorporarsi con l'oglio.

L'oglio di sambucco si prepara alcune volte a questa foggia. Mettere in terra intorno a mezzo Maggio, fino al fine di Giugno, i fiori del sambucco ferrati in vn vaso di terra, poi esponete il vaso al sole, & haurete vn'oglio rosigno, amaro, & molto chiaro.

Il quale oglio è singularissimo, per nettare la pelle, confortare i nerui, & quietare il dolore di essi.

Oglio di ruta. Pigliate foglie di ruta, mettetele al sole vn'estate intera infuse nell'oglio, passata l'estate, fatele cuocere, poi colate, & riservate in vaso. Così si preparano li ogli di mirto, d'assentio, di maiorana, d'abrotano, menta, thimo, di radice d'enula, & altri simili, a

Nouo modo di fare  
oglio rosato

Ogli di camamilla.  
Meliloro.  
Viole gialle  
Gigli.  
Iride.  
Sambuco.  
Verbasco.  
Gellomino.  
Papauero.  
Lattuca.  
Gigli palustri.

Oglio di cotogni.

Oglio di mastice.  
Oglio di sambucco.  
Conforta i vermi.  
Oglio di ruta.  
Ogli di mirto.  
Assentio.  
Mayorana.  
Abrotano.  
Menta.  
Thimo.  
Radice d'enula.

quale

Oglio di spico, o di lauanda.

Wale a dolori freddi di stomaco del rene, di corpo, matrice, & altre parti. Oglio di Volpe.

Sua virtua i dolori articolari, gorte sciatiche, nerui male affetti, dolori di rene, e della schiena.

Oglio di lumbri. Sue virtu.

Oglio d'vona.

quale si aggiunge alcune volte pari quantità di succo di quell'herba mischiato con oglio.

Oglio di spico. Pigliate spico vero, o in difetto di esso, lauanda tre once, foglie di maiorana, di lauro due oncie, radice di fiori d'ogni mese, di énula, & legno aloe di ciascun vn oncia, & mezzo, nocce moscate oncie tre, infondete il tutto separatamente in eguale portione di vino, & d'acqua. Finita l'infusione, fate bollire ogni cosa insieme in sufficiente quantità d'oglio in vaso doppio, lo spatio di quattro, o cinque hore. Fatto questo, passate, colate, & riseruate l'oglio per li vostri bisogni, cioè per li dolori freddi di stomaco, di reni, di corpo, matrice, & altre parti.

L'oglio di Volpe si prepara in questo modo. Pigliate vna Volpe viuua d'età mediocre, di buona vita, & grassa, come le sono dopò le vendemie, amazzatela, & leuatele tutte l'interiora, & la pelle, mette tela a cuocere in acqua di fontana, & di mare di ciascuna vn buon bocale, oglio due bocali, sale tre oncie. Al fine della decortione aggiungete foglie di saluia, rosmarino, aneto, origano, maiorana, & leme di ginepro, & dopò che vedrete, che sarà cotta fino alla consumatione, cioè che la carne si separi dall'ossa, espremete, & passate il tutto per stammina, & riseruate in vasi per fare linimenti a i dolori articolari, gorte sciatiche, a nerui male affetti, dolori di reni, & della schiena.

Oglio di vermi. Pigliate lombrici meza libra, lauatele diligentemente in vino biaco, poi fateli cuocere in due libre d'oglio, & vn poco di vino rosso fino alla consumatione del vino, colate, spremete il tutto, & riseruate l'oglio. Saria buono ancora a mettere altri vermi in quest'oglio, & lasciarueli fin che durerà l'oglio. Questo oglio è singolare p confortare i nerui infrigiditi, & per li dolori di gioune.

*Replica de gl'ogli, che si fanno per distillatione. Ca. LVI.*

**L**A terza maniera di fare ogli è domadata per resolutione, o distillatione, laquale noi referueremo per vn'altro viaggio, per essere opera piu tosto d'vn filosofo, o alchimista, che d'vn padre di famiglia. Nondimeno c'è vna maniera di tirare oglio di certe cose, ancorche si faccia in alcune per espressioni, che s'auicina molto a questa terza maniera, & è messa in pratica nell'vona, formento, senape, fieno, orzo, tartaro, solfo, & altri.

Oglio d'vona. Pigliate gialli d'vona corti duri in acqua intorno a treta, stregategli logamete fra le mani, poi fraccateli in vna padella

la sta-

la stagnata a piccolo fuoco, muoueteli, & voltatei spesso, con cucchiaro di legno fin'attanto che diuentino rossi, poi premeteli col dosso del cucchiaro, & n'uscirà oglio in abbondanza. Tale oglio è eccellente per leuare le macchie della pelle, per guarire le croste, broze, per fare rinalcere i peli, per curare l'ulcere infistolite, & maligne. Alcuni nella preparatione di quest'oglio non fanno cuocere dure l'vona, ma li fraccasano così crudi, poi per compressione in vn sasso contra premuto, o sotto vn pressore ne tirano l'oglio.

Oglio di formento. Comprimate formento fra due lame di ferro affocate, & raccogliete l'oglio, che n'uscirà. Tale oglio netta le macchie della pelle, guarisce il foco seluatico, fistole, & fessure della pelle. Così si preparano anco ogli d'orzo, di senape, e altri grani oliosi.

Oglio di fieno. Accendete vna quantità di fieno, poi estinguetela subito, mettetela poi su i carboni, & in questo mezzo, che si risoluerà in fumo, stendeteui sopra vna lamina di ferro, vi si ammasserà vn licore oglioso, che si chiama oglio di fieno, il quale è singolare per le broze, & fuoco di Santo Antonio.

Oglio di tartaro. Pigliate tartaro, cioè feccia di vino secca intorino alle doghe delle botte, doue sia stato buono vino bianco piu rosso, che rosso: poluerizate lo fortilmete, & serratelo in vna pezza. Fatela stare a molle in aceto bianco fortissimo, poi mettetela a cuocere sotto le ceneri calde, fin'a tanto, che verrà nera, poluerizate la anche di nouo, o per lo meglio calcinatelo, mettetelo poi in fondo d'vna calza da hipocrasso, cioè d'vn sacchetto puntiuo in fondo che stia appeso a qualche legno da alto nella caneuua, o in altro loco freddo, mettetevi sotto vn'inghiastara di vetro per ricuere l'olio, che n'uscirà. Quest'oglio è buono per ogni sorte di picicore, broze, tigna, & altre tali infettioni di pelle.

Oglio di solfo. Appendete in qualche luogo alto con filo di ferro vn vaso di vetro a foggia di campana, o di timpano lutato di sopra di terra da pignatte, largo vn palmo, al di sopra di cui vn palmo appresso mettete vn'altro vaso di vetro piatto, ben capace, & molto largo, come è vn gran piatto, o bacino, nel mezzo di lui sia vn piccolo vaso di terra in foggia di piatello, che contenerà il solfo. Quando vorrete fare distillare l'oglio di solfo, pigliate vna lamina di ferro grossa quattro dita tutta infocata, gettatela in questo piatello per fare infiammare il solfo puro, & viuo. Il fumo, che n'uscirà, salirà al vaso appeso, nel quale in breue tempo si conuertirà in oglio, che distillerà nel vaso inferiore. Raccogliete quest'oglio, & riseruatelo in vasi bē turati per v'arne a guarire le cancrene, fistole, ulcere della bocca, & broze.

Sue virtu.

Oglio di formento, & sue virtu.

Oglio di fieno, & suo valore.

Olio di tartaro.

Oglio di solfo.

Suoi effetti, & virtua.

V

Descrittione

Balsamo.

*Descrizione d'alcuni bagni artificiali. Cap. LVII.*

**E** cosa manifesta, che non si troua il vero balsamo, in cambio del quale l'artificio humano ha ritrouato de gli ogli, che s'auicinano molto d'appresso allè virtù, & facultà del vero balsamo, i quali ogli si fanno per espressione, o per distillatione, o per impressione. Ragioneremo solamente d'alcuni, che si fanno per impressione, & lasceremo quelli, che si distillano, a gli alchimisti, & altri, che s'inframettono a tirare la quinta essentia delle cose. Balsamo di pomi, di Balsamina. Pigliate pomi di Balsamina co'l seme, o senza, ben maturi, metteteli in vn vaso pieno d'oglio, & fate li stare lungo tempo infusi al sole, o dentro il bagno maria, o nel fimo di cauallo ben caldo, & questo tale oglio è vn balsamo singolare per tutte le piaghe, infiammationi di mamelle, & per mitigare gli estremi dolori. Abbiamo ragionato de' pomi di Balsamina al secondo libro, doue habbiamo detto, che l'herba loro si dimanda Balsamina Latinamente per hauere la virtù del balsamo.

Balsamo di Balsamina.

Ogli d' fiori di rosmarino di verbasco.

Vero Balsamo Balsamo.

Gli ogli di fiori di rosmarino, & di verbasco preparati del modo, che si è detto, hanno virtù conforme al balsamo.

Altro Balsamo. Pigliate frutti d'olmo, fiori di perfogliata, bottoni di rose, mettete ogni cosa insieme in vn fiasco & lasciatelo al sole, fin che vediate, che il tutto sia talmente consumato, che paia marcito, poi passatelo per vna pezza, & riseruate l'oglio per li vostri bisogni. Altro balsamo. Pigliate gomma d'elemi, quattro oncie, olio di vermi, rosato, & di perfogliata di ciascuno due oncie, termentina di Venetia due oncie, mischiate il tutto insieme, & fatelo incorporare su fuoco di carboni, poi conseruatelo in fiaschetti. Altro Balsamo. Pigliate fiori, & seme di perfogliata quattro manipoli, conquastare li ben forte, & metteteli al sole lo spatio di dieci giorni in vn fiasco con quattro libre d'oglio d'vliue vecchio, poi spremetelo diligentemente, & rimetteteci ancora altrettanto fiori, & seme di perfogliata nel fiasco esposto al sole per dieci di, ancora interi. Passato questo tempo, spremete ancora il tutto, poi aggiogete questo, che segue. Ooglio d'aneto, & termentina di Venetia, di ciascun' vna libra, & meza, raggia di pino, tre oncie, zafirano, meza oncia, chiodi di garofani, nocce moscata, canela di ciascun tre dramme, mischiate ogni cosa insieme & fate bollire per tre hore a bagno maria in vn fiasco di vetro ben turato, accioche non s'euenti niente. Et dopoi metteteli il fiasco al sole per dieci giorni, poi riseruate l'oglio per li dolori d'orecchie, piaghe, fistole, cancari, noli me tangere & per linire il filo della schiena qualche poco innanzi l'acceso della febre, che comincia cò freddo.

virtu di Balsami.

Discorso

Discorso breue della distillatione dell'acque.

*Il beneficio del distillare l'acque. Cap. LVIII.*

**A**ncorchè la distillatione sia opera piu tosto di Filosofo, & d'Alchimista detto altrimenti astrattore di quinta Essenza, che d'vn laouatore, & d'vn padrone d'vna casa rurale, nondimeno il guadagno è si grande, & l'vso è si lodeuole, & necessario, ch'io non penso, che il nostro Signore della Casa di Villa possa essere compito senza la noritia, & esercizio della distillatione. Nò ch'io voglia, che vi perda troppo tempo, & ci faccia tante spese, come molte persone de' nostri tempi mal consigliate c'impiegano, ma, che solamente ci dia opera a sua commodità, & all'hore di recreatione senza spenderui molto, & anco se è possibile, che dia questa cura alla moglie, o alla sua laouatora, perche tale occupatione è loro molto piu conuenueuole. conciosia che alla madre di famiglia & alla laouatora della nostra casa di Villa appartiene il carico delle facende minute della casa. Non dee adunche parere strano in questa parte, se dopò hauere trattato succintamente de gli ogli, discorreremo breuemente, & secondo, che il fatto rurale ricerca, la maniera di distillare l'acque della quale intendiamo, che la nostra madre di famiglia della casa di Villa, si serua così per soccorrere le sue genti, come per aiutare i vicini nelle loro infirmità, del modo, che veggiamo essere caritateuole vnanza d'alcune gran signore, che distillano acque, & preparano linimenti, & altri simili rimedij per aiutarne i poveri.

All'hore di recreatione solamente dee attendersi alla distillatione.

*Che cosa è distillatione, & quante sorti ci è di distillare. Cap. LIX.*

**I**O non mi fermerò qui a descriuere, chi è stato il primo inuentore della distillatione, cioè, se fu vn medico moderno, il quale, hauendo desiderio di mangiare perea cotta, la fece condire fra due piatti sul fuoco, poi hauendo scoperto il piatto di sopra, oss'ruò il fondo d'esso essere pieno, come d'vn sudore, che hauea l'odore, & il sapore della perea già cotta. Ritrouò dipoi certi instrumenti per estrarre d'ogni sorte di piante, acque chiare, & limpide. E adunche meglio, che intendiamo, che cosa è distillare, & quante sorti ci è di distillare & quali materie possono essere distillate.

Linuento re della distillatione.

V 2 Distil-

Distillare  
che cosa e.

Distillare propriamente è vn'arte, & modo, per il quale si estrahe il licore, o humidità d'alcune cose, per la virtù, & forza del fuoco, o di calore còforme nõ punto differente di quel che noi veggiamo in questi loghi inferiori per la virtù, & forza del sole molti vapori eleuati alla media regione dell'aere, còuertirsi in acqua, & di là in pioggia. Vero è, che questo vocabolo di distillare s'estende qualche volta piu largamente, e appartiene nõ solo alle cose, che sono distillate per mezzo del caldo, ma anco senza calore, come veggiamo farsi nelle cose, che sono distillate in forma di colatore, cioè, qñ la piu pura, e sincera parte d'alcune acque, o succhi liquidi, è estratta, & separata dalla parte piu crassa, & terreste per mezzo d'vn feltro, o d'vna pezza di pãno in forma di calza acuta, o di sabbione, o menuta giarella, o di vasi di terra nõ ancora cotti, o di vasi fatti di legno d'hedera, o di taggio. Si distilla anco qualche volta delle materie senza caldo, ma piu tosto cò freddo, cioè, quãdo le cose, che si vogliono distillare, sono poste in luoghi freddi, & humidì, come si fa l'oglio di tartaro, di mirra, di sangue di drago, di lótra, & altri. Sia come si voglia, nõ bisogna grã, che la nostra madre di famiglia si fermi sopra tutte qñte diuersità di distillatione, ma che si còntenti solamete di quella, che si fa pe'l caldo, & anco dell'acque, perche, quanto a gli ogli distillati, nõ sono di parere, ch'ella vi s'intrichi in alcun modo. Vero è, che bisogna, ch'ella sappia benissimo alla mano le diuersità del calore, per accomodare quel caldo alla distillatione, che le materie ricercherãno, perche alcune vogliono calore di foco chiaro, o di carbone, o di sole, o di cenere, o d'arene minute, o di limatura di ferro, o di feccia di viue. Altre vogliono caldo di fimo cauallino, o d'acqua bollente, o del vapore d'acqua bollente, o di vino bollente, o di calcina viua o di qualche scorza, o altra cosa putrefatta. Et per qñto effetto noterã curiosamete quattro gradi di calidità, de' quali il primo si dice tepido, come può essere vn'acqua meza calda, o il vapore d'vn'acqua bollente, nella quale non sia alcun pericolo di male. Il secondo è, vn poco piu caldo, nõ dimeno, che può soffrirsi senza lesione, quale è il calore della cenere. Il terzo, e ancora piu caldo, talmente, che può offendere molto, tenendouisi alcun mēbro lógamente, come il caldo dell'arene minute. Il quarto, è còsi vehemente, che a grã pena si può tollerare, quale è il calore di scaglia, o limatura di ferro. Il primo grado è còueniente per distillare le materie sottili & humide, come i fiori. Il secondo, per distillare le cose sottili, & secche, come sono le cose odorifere, come pepe, canella, gengiouo, garofani. Il terzo, per distillare le materie di sostãza grossa, e piena di succo, come sono mol-

te ra-

Distillare  
senza calore.

Distillare  
per feltro.  
Con sabbione.

Vasi di terra  
crudi.  
Vasi di hedera,  
o di taggio.

Distillare  
per freddo.

Diferenzia  
de calori.

Quattro  
gradi di calore.

te radici. Il quarto, non è proprio se non per la distillatione de' metalli, e minerali, come alume, arsmico, & altri tali. Di qñto modo nõ potranno presentarsi alcune materie, delle quali la madre di famiglia non possa estrarre l'humore acquoso, & distillare acqua limpida.

*In qual tempo bisogna distillare, & qual è la faculta, virtù, & durata dell'acque stillate.* Cap. I X.

**T** V T T E le materie deuono essere distillate al tempo della loro migliore dispositione, cioè le radici, herbe, fiori, semi al tempo della loro maturità, gli animali, o parti loro, quando sono di medio cre età, come si dirà a suo luogo. Et quanto al conoscere la maturità delle radici, herbe, fiori, semi, & frutti, vi rimettiamo al secondo libro, doue s'è discorso assai amplamente, in che tempo bisogna cogliere questi frutti. Bisogna tuttauia notare, che spesse volte si presenta tale necessitã, che è forza di stillare piante secche, & all' hora conuerrà macerarle, & madificarle in qualche licore, o decoctione propria, secòdo la virtù di tali materie, per rinouare loro in qualche modo la giouentù, & dargli qualche humore còforme a quello, che haueno apportato dalla terra, come si dirà. Et quanto alla virtù dell'acque stillate, è cosa chiara, che quelle, che si distillano a bagno maria, vnto, che ritengono i sapori, odori, & altre qualità delle materie, non solamente hãno la loro uirtù eguale alle piante, & materie, dode sono stillate, ma sono molto piu grate al gusto, & piu diletteuoli all'occhio, che nõ sono il succo, o la decoctione delle loro materie. E bẽ vero, che l'acque stillate per lãbico di piombo, di stagno, d'otrone, di rame o d'altri metalli, come dichiareremo poco di sotto, per dono la migliore, e piu sottil parte della sostãza delle materie loro che si euapora in aere, anzi nõ sono di còsi grã virtù, come le piante loro. Sia come voglia, l'acque stillate sono piu grate a li amalati piu proprie da vsare, migliori per rimedij oculari, per fare epitime al core, e fegato, per preparare le cose da far bello, per componere profumi, & cose odorifere, tanto per bisogno de' medicamenti, quãto per decoro, & delicatezza del corpo, che le decoctioni, e succhi di piante. Et per questa causa deuono tanto piu curiosamente distillarsi. Ma l'acque fatte a bagno maria, principalmete quelle, che sono distillate al vapore dell'acqua bollente, nõ sono di lóga durata, & a gran pena passano vn'anno. La onde bisogna rinouarle ogni anno per distillatione, o circolari, o iteratiue, cò le materie nuoue poste sur'l fondo delle prime distillationi, ouero distillarle per feltro come diremo di sotto.

Tempo di  
distillare.

Noticia del  
la maturità  
delle materie.

Virtù dell'  
l'acque stillate.

Durata dell'  
l'acque stillate.

Come hanno da essere gl'instromenti, & vasi da distillare l'acque. Cap. LXI.

Lambicchi.

SONO necessarj due vasi per distillare, che con vocabolo comune possono nominarsi Lambicchi, l'vno de' quali è propriamente chiamato vaso continente, perche riceue, & contiene le materie, che si vogliono distillare, alcuni lo dimandano cōpo, o vaso corpulento, altri zucca. L'altro è volgarmente detto capitello, capello, o capello, ouero campana, nel quale s'amassano i vapori, che si conuertono in acqua. Questo vaso ha alcune volte vn canale in forma di becco d'uccello, pel quale l'acqua stillata goccia in vn'inghiastara, o altro vaso simile, qualche volta è senza becco, & questo, quando si vuole usare circulatione.

Hora questi instromenti sono molto differenti si in forma, & figura, come in materia. Vero è, che i primi ritrouati erano d'vn vaso di piombo simile a vna campana, che copriua vn'altro vaso di rame pieno delle materie da stillare, & è assai noto a tutti, & vsitato in ogni luogo, perche tira maggiore quantità d'acqua d'alcun'altro.

Di piu s'è trouato vn'altra maniera per la quale molti vasi ciascuno coperto del loro capello di piombo sono scaldati tutti insieme da vn solo fuoco sopra vn forno fatto in maniera di volta, accioche con minore spesa, & fatica possa tirarsi gran quantità d'acqua.

HORA, perche l'acque stillate per lambicco di piombo non ritengono in alcun modo l'odore, ne il sapore, ne tutte l'altre qualità delle materie, ma piu tosto sentono di fumo, & d'vn certo odore d'adustione, giunto che l'acque, che sono distillate di piante acre, pungitive, & amare non sentono in alcun modo dell'amarezza, & acrimonia delle loro piante, anzi piu tosto d'vna certa sciocca dolcezza, massime, che, come attesta Galeno, l'acqua, che cola per condotti di piombo, eccita spesso vn flusso disenterico a quelli, che ne vsano. Per questi rispetti si è trouato vn altro instromento nominato vesticca, del quale il vaso inferiore, & il capitello, che lo cuopre, sono di rame, ambedue posti su vn fornello, il quale instromento è proprio non solo per distillare acqua di vite fatta di vino, o di feccia di vino, o di ceruola, ma anco d'ogn'altra sorte di piante infuse con buona quantità d'acqua comune. Per il resto bisogna che il capello habbia vn gran becco, che passi per dentro vna botticella piena d'acqua, accioche i vapori non effalino, ma si condensino, & voltino in acqua.

I M E-

I MEDICI moderni meglio auuertiti hanno imaginato vna maniera molto migliore delle precedenti, che è di distillare l'acque a bagno maria, cioè al bagno di qualche acqua bollente, o sopra il vapore di quella, perche è cosa certissima, che queste simili acque sono migliori senza comparatione, per ritenere esattamente, non solo l'odore, ma anche il gusto, & altre qualità delle loro piante. Il che auuiene anco, perche il bagno dell'acqua bollente per la sua humidità conferua le parti piu sottili delle piante, & per questa via impedisce, che non eshalano, come auuiene in quelle che sono distillate per fuoco violento di legna, o di carbone, che è cagione sola, che ci è tanta differenza infra l'acque stillate per lambicco di piombo, & bagno maria, quanta è fra il piombo, & l'oro, perche elle non solamente ritengono le qualità proprie delle materie, ma anco vengono pure, & limpidissime senza risentirsi pur vn puntino di fumo, o adustione, & per contrario l'altre rappresentano al gusto sempre qualche odore di fumo, che non solo comoue vomito, & i fani, come a gli ammalati, ma porta etiam gran danno alle parti pectorali, stomaco, fegato, & altre parti interiori per vna cattiuà qualità, che acquistano da i vasi. Il che può facilmente conoscersi per l'acqua d'assentio stillata in lambicco di piombo, la quale è dolce, non amara, come è la sua pianta. Et anco per ogn'altra sorte d'acque, che sono distillate di piante, che hanno il temperamento caldo & il gusto agro, & amaro, perche il lambicco di piombo riceuendo superficialmente i vapori dell'herbe, che sono calde d'effetto, & di virtù, corrompe facilmente la sua superficie, & la conuerte in cerusa molto sottile, la quale si mischia dipoi per mezzo l'acque, & l'imprime vna dolcezza insipida. Il che può conoscersi per la subsidenza bianchiccia di tali acque, massimamente, quando sono distillate per lambicco recente, perche il vaso, che ha seruito lungo tempo, hauendo acquistato da ogni banda quasi come vna crosta di gesso, non si altera si facilmente per li vapori, ne conuertisce in cerusa, ne bisogna marauigliarsi, se la superficie del piombo si conuerte in cerusa per l'agro vapore delle piante, veduto che la cerusa istessa, come testifica Dioscoride, è fatta di lame di piombo pendute sopra il vapore d'aceto, & estese su gratucci di canne preparati. ma questo accidente non succede nell'acque stillate a bagno maria, perche si conosce manifestamente al gusto, la loro amarezza, o acrimonia, acidità, asprezza, austerità, acerbità, dolcezza, insipidità secondo la qualità delle loro piante. Il che auuiene perche il capello del bagno maria è di vetro, da cui non possono acquistare alcuna qualità straniera. Nel resto l'acqua stillate per quel vaso, che

Bagno maria.

Acque stillate a bagno maria.

Acqua di assentio.

Lambicco di piombo vecchio messo cattiuo d'vn nuovo.

Come si fa la cerusa di piombo.

Cagione, per la quale le acque stillate a bagno maria ritengono le loro qualità.

V 4 si di-



Acque stillate nella vesfica.

Acque stillate al vapore d'acqua bollente.

Durata dell'acque stillate a bagno maria.

Bagno maria multiplato.

si dimanda vesfica, che è fatto, come si è detto, di rame così il capello, come il vaso corpulento stagnato nondimeno di dentro via, sono molto migliori, & di maggior virtù di quelle, che sono distillate per lambico di piombo, perche il fuoco del fornello non può abbruscicare, ne dare infettioni di fumo, o altro alle materie per bollire esse, & stare infuse nell'acqua. Nondimeno non ritengono interamente le virtù di quelle per la mistura dell'acqua, che le soffoca, & hebeta la virtù loro. La onde bisogna dare il vanto sopra tutte l'altre acque a quelle distillate in doppio vaso, o sopra il vapore dell'acqua bollente, che si chiama bagno maria, massime quelle, che sono di facultà calida. Vero è, che fra quelle le migliori sono quelle, che sono stillate al vapore dell'acqua bollente piu tosto che mettere il vaso, che contiene le materie, nell'acqua bollente, perche la virtù piu sottile è meglio estratta, cò tutto che ambedue sono molto buone & nõ c'è altro di cattivo in esse, fenon che non durano molto, ma in ricompenfa di questo quando è bisogno è meglio a distillare spesso, per hauerle buone. Hora per tornare alla nostra terza maniera d'instromento, che habbiamo dimandato bagno maria, a doppio vaso, egli è di due pezzi, l'vno è vn gran vaso di rame in foggia di caldaro assai grande, & eleuato in alto col suo coperchio, che si mette sopra vn fornello, & contiene l'acqua bollente, l'altro è il lambico il vaso corpulento di cui è di rame parimente di forte incorporato col coperchio del caldaro, che l'vno tiene l'altro, ne l'vno può essere messo, o leuato senza l'altro. Il capello è di stagno, o di vetro, o di terra cotta. In questo coperchio vi è vn buco bẽ chiuso d'vn conio, per il quale si vuota l'acqua bollente dentro il caldaro quando l'acqua, che è dentro, sarà diminuita, dopò hauerle bollito longamente.

Ci è vn'altra sorte di bagno maria, che contiene quattro lambichi, de' quali i vasi corpulenti, che sono posti dentro il bagno, possono essere di vetro, o di stagno, & i loro capelli di vetro. Oltre questi quattro ce n'è vn'altro, che sopra passa gli altri che è riscaldato solamente dal vapore dell'acqua bollente, che salisce in alto per vna canna grande, & questo rende la migliore acqua di tutti gli altri quattro. Tutti questi vasi ben vniti, & incorporati insieme sono appoggiati sopra vn caldaro di rame assai largo, & capace insieme con esso ben stagnato, & talmẽte vnito, che niuno vapore possa spirare fuori, massime che tutti questi instromenti sono così bene accommodati insieme, che parono vn corpo solo, eccetto che il capello puo separarsi, e rimettere quando è bisogno di distillare l'acque.

VEDESI

VEDESI vn'altra sorte di bagno maria molto eccellente, il vaso corpulento di cui è di stagno simile a vn grande orinale longo tre grã piedi molto largo da basso, & vn poco piu ristretto ad alto. Il fundo, o vetre di quello humefatto, & bagnato due gran piedi dentro l'acqua bollente, & la parte superiore esce fuori del bagno all'altezza d'vn gran piede per vn buco todo, che è in mezzo del coperchio del caldaro, doue è il bagno. Sopra questo vaso corpulento è posto, & appoggiato vn labico di stagno coperto, e attorniato d'vn'altro vaso di stagno molto piu largo che riceue l'acqua fredda, laquale vi si fa colare per la canella, o fontana di rame d'vn'altro vaso assai longo situato nella sommità della colonna. Et questo per rinfrescare continuamente il lambico, a fin che i vapori, che vi sono eleuati, si condensino molto meglio, & piu tosto si conuertino in acqua. Et perche è molto difficile, che l'acqua contenuta nel vaso, che circonda il lambico, non sia riscaldata: cò' tempo dal caldo del labico, questo vaso ha vna canella, per laquale l'acqua scola di subito aprendo la chiauetta della fontana, & è riempito incontinente d'acqua fredda, che ci si fa colare dal vaso superiore. ma, accioche nõ s'habbia tanta pena a vuotare si spesso l'acqua calda, & rimetteruene di fredda, possono disponersi talmẽte le cose, che del vaso, che è di sopra alla Colonna, colerà assiduamente altrettanta acqua fredda dentro questo vaso, che circonda il lambico, quanta calda potrà v'scirne, ferrando, & aprendo le chiauette delle fontane, quando sia di bisogno, & accioche il caldaro, doue è il bagno, sia pieno sempre d'vn'istessa quantità d'acqua, laquale per altro si diminuisce per il vehemente, & assiduo calore, ci è nel basso della colonna vn'altro vaso pieno d'acqua molto calda, che viene a rendersi dentro il bagno per vna fontana, o canna nella gouernata dalla sua chiauetta. Et quest'acqua è riscaldata dentro il suo vaso da quello istesso fuoco, che riscalda il bagno, per essere la muraglia della colonna scauata, & vuota fino al fondo di questo vaso. Questa foggia di bagno maria è propria per distillare acque in gran copia per cagione dell'acqua fredda, che condensa, & conuertisce incontinente i vapori in acqua.

I VENEZIANI distillano le loro acque in tale instrometo. Il fornello è todo, & contiene da tutte le bande molti vasi di terra vetriati di dentro simili a orinali bẽ lutati di creta coperti ciascuno d'vn labico, o capello di vetro, o di terra cotta al becco di cui pede vn'inghiatura attaccata cò vn filo forte per riceuere l'acqua, che distilla. Et questo forno si scalda di quel modo, che gli Alemanni scaldano le

loro

loro padele, & noi le nostre stufe. Et s'auuene, che il fuoco ci sia troppo gagliardo, non bisogna mettere niente dentro il vaso fin'a tanto; che il calore non sia un poco diminuito, p' dubbio, che le piante, fiori, & altre tali materie non s'abbruscino. La bocca del forno deue essere sempre ben chiusa, perche il calore vi si conserui dentro per sodisfare a tanti vasi. A gouernare questo fornello sono necessarij molti seruitori, & ministri, de' quali alcuni attendono al fuoco altri mettono l'erbe ne'vasi corpulenti. Et di questo modo si puo tirare gran quantita d'acqua, cioe fino a cento libre in vn di, & in vna notte, & tale acque sono molto migliori delle stillate per lambicchi di piombo, o d'altri metalli per non essere punto infetta di vicio, & infectioni, da che i metalli sono accompagnati.

**C**i sono altri instrumeti, i vasi corpulenti de' quali sono vn vaso di rame, o di ferro, o d'altro metallo co'l collo lungo, grosso, & stretto, su'l quale si appoggia vn capello similmete di rame fatto in forma di piramide, che e circodato, come da vn secchio d'acqua fresca, accioche il vapore sia e piu tosto, & in maggiore quantita conuertito in acqua, & che l'acqua no ritenga la qualita del fuoco. Alcuni altri in luogo di questo collo longo, & capello hanno vn canale di ferro bianco, o d'altro metallo molto lungo, & tortuoso, come serpente, che per questa cagione si dimanda serpentino, ouero fatto di piu pezzi per angoli dritti, che passano per dentro vn secchio, o altro vaso simile pieno d'acqua.

Sono molti altri modi d'instrumeti da distillare, de' quali non trattero adesso, contentandomi di questi, de' quali ho fatto mentione, che sono vtitati, & proprij solamete a distillare acque, delle quali sole e nostra intentione di ragionare questa volta.

Al resto, perche l'acqua stillata prede la maggiore parte della sua essenza, & consistenza, & altre simili qualita dal capello, e buon fare electione de' migliori capelli, che si potra. I migliori sono di vetro, poi di terra vetrata per di dietro, & per di suora, terzo di stagno quarto di latone staginato, quinto di rame staginato, ma i vasi di rame, & di lattone hanno queste due incommodita, l'vna che redono le loro acque rossigne, & mezzo abbrusciate, l'altra che nel rame, & nel lattone ci e vna certa qualita velenosa piu che i nessun'altro metallo, sexto di ferro quando massimamente si vuole distillare qualche materia difficile da distillare, che deue essere applicata esteriormente non presa interiormente. Quelli, che non temono la spesa, viano vasi d'oro & d'argento, ma perche ogn'vno no ha il potere pari, e me-

glie

Quasi sono i capelli migliori.

glio a contentarsi de'vasi di vetro, i quali per essere fragili, bisogna scaldare lentamente, & a poco fuoco, mettransi o a bagno maria, o sopra le ceneri caldi al fuoco del fornello poi quando la distillatione fara finita, raffredarli pianamete, & perche il capello e separato dal vaso corpulento, bisognera vnirli ambedue insieme con vna pezza di canape, che fara stata infusa in cemento vale, che si fa piu comunemente di bianchi d'oua, farina di faua, & vn pochetto di mastice. Il vaso doue si riceue l'acqua, detto p' cio recipiente, fara vn'inghiastara di vetro co'l collo lungo, nella quale entrera il becco del capello, che potra essere parimente vnito con quel becco del sudetio temento, per dubbio che l'acqua, che distillera, no euapori troppo, con tutto che ne vediamo alle volte alcuni, che sono a foggia d'originale, che non sono legati in alcun modo al becco del capello.

*Come deuono essere i forni per distillare l'acque.*

Cap. LXII.

**L**A forma de' fornelli, per distillare l'acque, e diuersa secondo la diuersita tanto delle materie, quanto de'vasi.

Quato alla materia, alcuni sono fabricati di mattoni interi, & di terra, altri di gesso solo, alcuni di terra grassa sola, i migliori son fatti di cemento, bianchi di oua, terra grassa, & bouina, altri di mattoni pestati, stoppa, sterco caualino, neruo di bue, & terra grassa. Quato alla loro figura, ella risponde a i vasi, che vi si mettono. Alcuni sono rodi, alcuni quadri, altri eleuati a guisa di piramide, altri a foggia di volta, altri a modo di stufe, come potra conoscersi, per le figure precedenti, che seruiranno di piu sicuro ammaestramento.

Tali forni, come puo vederli, deuono hauer due fondi, l'vno piu basso per riceuere le ceneri, l'altro piu alto, che contiene i carboni, o legna acese, & sia fatto a foggia di graticola per dare essito alla cenere, che non suffochi il fuoco. Il fondo da basso puo hauer vna, o piu gole per potere piu commodamente leuare le ceneri.

*In che modo bisogna preparare le materie immanzi che stillare l'acque.*

Cap. LXIII.

**N**ON basta, che i fornelli & instrumeti p' distillare siano aparecchiati della maniera che s'e detto, ma bisogna anchorche le materie siano preparate prima che cometterle al lambico. Questa preparatione per tanto no e altro, che vna infusione, o maceratione in alcun licore non solamente per rendere, le materie piu prontre, &

facili

Come bisogna gouernare i lambicchi di vetro.

Fornelli da distillare.

Infusione delle materie.

facili a essere distillate, ma anco per eccitare loro piu succo, o p con seruarli il loro odore, o per acquistarli vna nuoua qualita, o per augumentare la loro virtù, o per altri fini, come si dirà particolarmente. Vero è, che questa preparatione nõ è necessaria a tutte le materie perche alcune nõ hanno bisogno d'essere infuse, o amollite, ma piu tosto diseccate prima che essere distillate per cagione della lor grande humidità. Altre si contentano d'essere leggermente irrorate di qualche licore, come si vede fare alla distillatione delle rose, e camamilla secche, le quali s'irrorano solamente d'acqua commune. Alcuni li distendono sopra vn lenzuolo cutta vna notte d'estate in tempo sereno, accioche ricuano la ruggiada, & dopoi che sono assai madefatte le distillano.

Due cose bisogna notare nell'infondere le materie. Tempo di mettere in infusione.

Licori a proposito da infonderli le materie da distillare.

Materie che si deono infondere in vino.

Quale materie sono da infondere in aceto, o orina.

Hora in questa preparatione bisogna osservare diligentemente due cose, il tempo dell'infusione, & il licore, nel quale le materie deono essere infuse. Il tempo dell'infusione deue essere misurato secondo la diuersità delle materie, perche le dure, sode, o secche, o intere ricercano piu longa infusione delle tenere, o recenti, o pestate, da che procede, che le radici, & i semi vogliono doppio tempo d'infusione, le foglie, & i fiori semplice, & cosi consequentemente.

I licori, ne quali hanno da farsi le infusioni, deono rispondere non solamente alla qualita delle materie, si che le materie calde siano infuse in licori calidi, & le fredde in freddi, ma anco all'intentione, che si ha nelle cose, che si distillano, che è la cagione sola della diuersità de' licori, ne quali si fanno le infusioni, & tali sono per la maggiore parte l'acque pioggiane, di fonte, rosata, & quelle crude, o distillate, succo crudo, o distillato, acque stillate, acqua di vita, aceto crudo, o distillato, vino, orina cruda, o distillata, sero di latte crudo, o distillato, sangue humano, o di porco, o di becco distillato, o non distillato.

Per questo rispetto le materie, che hanno poco succo, come la salua, betonica, melissa, asfeticò, o che son molto odorifere, come ogni sorte di speciarie, ogni sorte d'erbe, scorze, e legni odoriferi, come la cannella, vogliono essere infuse in vino per eccitare, & augumentare il succo, & alle odorifere conseruare l'odore, che può facilmente euaporare p il fuoco, p cagione della loro sottiza tenue, & sottile.

Le materie dure, & metalli, che come perle, coralli, scorze d'oua, cristallo, smeraldo, iacinto, & tali altri s'infondono commodamente in aceto crudo, o distillato, ouero in orina distillata, o non distillata, & tali acque non hanno da entrare ne' corpi, ma solamente da essere applicate per di fuori.

Simil-

Similmente, volendosi, che qualche acqua sia molto aperitina, possono infonderli le materie in aceto crudo, o distillato, come sono l'acque, che si distillano contra il calcolo, renella, o per leuare le grandi ostruzioni del fegato, milza, & madre.

Quando si desidera, che l'acqua ritenga meglio la virtù della materia, può per lo meglio infonderli, cioè distillare nel succo suo proprio, o in succo di virtù conforme.

Qualche volta s'infondono anco le materie in sangue humano, o di becco, o di porco per augumentare la virtù loro, come l'acqua, che si distilla per rompere la pietra, sia nelle rene, o nella vescica, può hauere riceuta l'infusione fatta prima in sangue di becco.

Altre tanto bisogna immaginarsi del sero di latte di capra, nel quale s'infondono le materie per l'acqua, che hanno da seruire a mondificare l'ulcere delle rene, o della vescica.

Et generalmente bisogna auuertire, che tutte le infusioni si facciano in licori, che aiutino, o augumentino la virtù delle materie, e prima che metterle in infusione, tagliarle, & pestarle minute, aggiungendo qualche volta la duodecima parte di sale a quelle, che sono molto humide, come carni, sangue humano, o d'altri animali, così per preseruarle da corruzione, come per fare la separatione dell'humore, che deue distillarsi.

### Precetti generali, per la distillatione dell'acque.

Cap.

LXIII.

**D**OPO che le vostre materie saranno preparate del modo, che si è detto, non resta piu che a metterle nel lambicco. Il che douete fare con grande auuertimento, offeruando alcune regole vniuersali per condurre bene la vostra opera a fine.

Habbiate principal cura, che i fornelli siano in luogo, doue non possano fare danno alla casa per rispetto dell'incendio.

Se distillate come argento viuò, o cose altre tali, le quali hanno vna malignità velenosa, durando la distillatione non vi ci auvicinate, perche il fumo, che spira da cose maligne, genera o paralisa, o esculceratione ne polmoni, o abolitione di memoria, & ipette v oltre anco morte subitana, come si vede per esperienza di quei che cauano il piombo, & fontitori.

Se fate distillare in vasi di vetro, bisogna e leggerli ben cotti, senza bulle, senza nodi, eguali in tutte le parti grossi, & di già prouati.

I carboni siano interamente accesi, e mezzo abbrusciti prima che mettere le materie ne' lambicchi, accioche il fumo o altra tale mali-

Infusione in aceto.

Infusione in succo.

Infusione in sangue humano, di becco, & di porco.

Infusione in sero di latte.

Le infusioni debbono augumentare la virtù delle materie. Vi si aggiunge sale.

Fornelli siano in luogo doue non possano causare incendio nella casa.

Quando non è buono li auvicinarsi a i fornelli. Come si deono eleggere i vasi di vetro per lambiccare.

Che i carboni siano interamente accesi prima che mettere le materie a distillare.

gna

Che il caldo sia moderato nel principio.

Che non si metta eccelsa quantità di materia nel lambico.

Acqua del bagno maria.

Distillare al calore di sabbione.

Distillare in va subit.

Aceto distillato subitamente.

Distillare molte volte una medesima acqua.

Che calore si ricerca a distillare più volte.

gna qualità del carbone sia spirata, o per il meno sia il lambiccò, & il forno mettete qualche poco di cenere, o arena minuta, acciò che il carbone non infetti l'acqua col suo fumo.

Il fuoco non sia violento da principio così per la conseruazione de'vasi, come acciò che le materie concepiscono il caldo pianamente. Il calore nondimeno potrà augumentarsi a poco a poco, cioè fino al terzo grado, se è di bisogno.

Non bisogna mettere nel lambico troppo gran quantità di materie, altramente la parte superiore andaria in niente, & quella di sotto resterebbe intera, anzi saria meglio a metteruene spesso.

Di questa maniera l'acqua distillerà in maggiore abbondanza. L'acqua del bagno maria non deve essere più calda di quel che la mano possa tollerare, con tutto che spesso si presentino tali materie da distillare a bagno maria, per la distillatione delle quali s'auuene, che l'acqua del bagno maria non renda assai vehemente calore, mischiata per mezzo arena minuta per augumentare il calore dell'acqua.

Distillando l'acqua al calore delle ceneri, come si fa il più spesso, o d'arena, o di limatura, o di scaglie di ferro poluerizzate bisogna circondare il vaso corpulento del lambico sia di vetro, o di rame, o d'altra materia di cenere minutissima, & criuellata, o d'arena, o limatura di ferro ben poluerizzata. Di modo che queste ceneri sopra passino d'un gran mezzo piede le materie, che si vuole distillare. Le ceneri saranno contenute nella parte superiore del fornello, o dentro un caldaro posto di sopra del fornello, & riscaldato di fuoco di carbone, che sarà da basso di esso fornello. L'acque distillate a questo modo durano più longamente di quelle, che sono distillate a bagno maria. Quanto al resto, sono ambedue d'eguale virtù.

Se non haueate agio di fare la distillatione per lambico, & che vogliate distillare qualche succo, o licore, fate bollire il succo in qualche vaso, & sopra questo vaso mettete un vetro, & il fumo in questo si couerrà in vapore, i quali si condenseranno dipoi in acqua. Di questa maniera l'aceto si volta facilmente in acqua, la quale è molto utile per le macchie, & ghiacci de' gli occhi, massime se innanzi la distillatione si fa bollire in aceto bianco qualche cimeta di ruta.

Le materie calde per esser efficaci ricercano d'essere distillate tre o quattro volte rigettandole su i fondacci, ma alle frigide, come è la rosa, basta una distillatione, & per questo modo riescono più frigide, atteso che la forza del fuoco acquista acuità alle cose.

Quando vorrete distillare tre, o quattro volte un'acqua, bisogna a ciascuna distillatione diminuire il caldo un mezzo grado, & di poi

VR

un grado, & così conseguentemente fino a riuenire in fine al primo grado detto di sopra chiamato tepido. La ragione è perché sendo la materia assottigliata di più in più per ciascuna distillatione, non vuole tanto calore al fine, quanto al principio, che è più grossa, & densa. Si fa altramente quando si vuole estrarre la quinta essenza di qualche cosa, perché all' hora si deve augumentare il caldo di volta in volta più.

In tutte le distillationi d'acque bisogna separare diligentemente, & mettere a parte la flemma, cioè l'humore più grosso, più spesso, & più acquoso. Et per fare questo bisogna auuertire curiosamente alla materia, che si distilla, perciò che la flemma è qualche volta la prima a uscire, alcune volte l'ultima nelle distillationi, come nella distillatione dell'acqua di vita resta l'ultima, ancorché sia distillata più volte. Nella distillatione della maggiore parte dell'altre cose esce la prima come nell'aceto, mele, & cose simili. Il che potrà conoscersi al gusto delle prime acque, & ultime stillare.

Si dee far giudicio, che la distillatione è in buono stato, se fra le gocce, che stillano, si può contare fino a dodici, & da questo anco si giudica della forza del fuoco.

Volendosi, che l'acque habbiano l'odore, e sapore, o altra qualità di qualche cosa, come di mele, canella, canfora, muschio, o altre tali materie odorifere, ouero per dare qualche odore a quelle, che non ne hanno punto, ouero buono odore a quelle, che l'hanno per loro medesima cattiuo, come diremo presto dell'acqua distillata, di stercio humano, sarà buono di linire il capello con queste materie o chiudere qualche una di esse in un piccolo nodo di tela, & metterlo all'estremità del becco del capello, acciò che l'acqua stillante per queste materie ne ritenga l'odore, o altra qualità.

Et, perché l'acque stillate per forza di fuoco ritengono sempre qualche impressione di caldo, subito dopo la distillatione, sarà il meglio a tenere qualche tempo le boccie, o vasi discoperti dove si vorranno conseruare, hauendo però mica, che l'odore, & una gran parte della loro forza non euapori, o per il più sicuro mettere i loro vasi ben chiusi in qualche luogo freddo in arena humida per diminuire la loro gran calidità. Bisogna tuttauia notare, che l'acque frigide, che faranno stare stillate a bagno maria, non hauranno gran bisogno d'essere così discoperte, ma più tosto deouono essere messe al sole dentro un vaso di vetro non pieno del tutto, o che il loro vaso sia immerso per spazio di quaranta di in arena calda, acciò che la flemma, & humore più grosso ne sia consumato.

Estrarre la quinta essenza.

Separare la flemma nella distillatione. Quando esce la flemma.

Conoscere quando la distillatione è in buon termine. Imprimere buon odore o sapore nelle acque stillate.

Per leuare l'impressione del calore alle acque stillate.

Se

Acque stillate torbide come si chiarificano.

Se l'acque stillate diuentano torbide, le chiarificherete, gettando in vna goccia, o due d'aceto per ciascuna libra d'acqua.

*Come bisogna distillare l'herbe, scorze, fiori, frutti, & radici in particolare. Cap. LXV.*

Acqua d'abfintio.  
Acqua della veficaria.

Sua virtù contra il calcolo, & renella.

Acqua di noci.

Vale contra la peste.

Acqua di foglie di noci cicatrizza l'ulcere.

Acqua di fragole.

Sua virtù contra il veleno.

Macchie.

Menstrui.

Occhi lagrimosi.

Acqua di frafino valorosa nelle peste.

Acqua di nocciuole di ciregie.

Guarisce il mal caduco.

Acqua d'euoli.

Acqua di melissa.

Acqua di betonica.

**L**ASSENTIO, o incenso deve essere distillato a bagno maria per tirarne acqua, che rienga il suo odore, & sapore. Et per fare meglio, non bisogna distillarlo così fresco, ma qualche poco secco macerarlo in vino primieramente, poi distillarlo a bagno maria o su le ceneri calde, & così si distillano artemisia, agrimonio, acetosa & altre simili, offervando le cose generali dette di sopra. Et così si distilla anco l'acqua della veficaria, che gioua al calcolo, & renella tanto delle reue, quanto della vefica.

La scorza esteriore delle noci communi o separata dalle noci, o non separata, può distillarsi al mese di Settembre, & l'acqua che sene estrahe beuta in poca quantità con la terza parte d'aceto, è vn sicurissimo rimedio contra la peste, se prima che beuerne l'huomo si fa caulare sangue. Ella è buonissima anco per fare gargarismi.

L'acqua stillata delle foglie di noci alla fine di Maggio, è singolare per disseccare, & cicatrizzare, l'ulcere lauandosi sera, & mattina con pezza madefatta in essa.

Per distillare le fragole, bisogna lasciarle guastare in vn vaso di vetro, agiongendoui qualche poco di sale, o di zuccaro, poi estrarherne l'acqua, che è eccellentissima contra il veleno. Si come anco per leuare le macchie. Prouoca i menstrui, & asciuga gli occhi lagrimosi. Ella haurà tutte queste virtù quasi mirabili, mischiandoui acqua di vita. La scorza interiore del frafino distillata rende vn'acqua singolarissima contra la peste, beuendosi con eguale quantità d'acqua di vita come tre oncie di ciascuna principalmente reiterandosi questa beuanda tre hore dopoi.

I nocciuoli delle ciregie, nere rotti, o la carne sola distillati fanno vn'acqua che leua del tutto l'acceso del male caduco a piccoli fanciulli subito che se ne mette loro in bocca circa meza oncia.

L'acqua distillata di scorza d'euoli, o di sambuco, beuta ipello, euacua l'acqua de gli hidropici.

Per fare acqua di betonica, bisogna pestare le foglie della betonica, & infonderle per qualche tempo in vino, poi distillarle. L'acqua di melissa, & di saluia si distillano anch'esse di questo modo. L'acqua di betonica è singolarissima per l'affezioni del capo, delle reue, &

la vefica.

la vefica. L'acqua di melissa conforta le persone, libera da gl'accesi d'apoplefia, & del male caduco, fa buona memoria, leua il dolore de' denti, rompe il calcolo, sana l'hidropisia, preserua dal veleno, & quelli, che hanno inghiottito qualche aragno, beuendone subito dipoi.

Per distillare acqua di gentiana. Pigliate quattro libre di radici fresche, o piu tosto secche di gentiana, tagliatele minute, infondetele in vino, ouero irroratele in vino solamente, poi distillate. Questa acqua è prestantissima contra la peste, ogni sorte di veleno, calcoli tanto delle reue, quanto della vefica, per guarire l'ulcere, & aposteme interiori.

Per fare acqua di piratro. Pigliate radici di piratro recenti, o secche, tagliatele minute, & fatele itare infuse in buonissimo vino. L'acqua è perfetta a leuare i dolori de' denti, per corroborarli, & tenerli netti, gargarizandone la bocca, la mattina, o quando si vuole.

Per fare acqua d'eufrafia. Pigliate fiori, & foglie d'eufrafia, distillareli. Questa acqua netta la vista.

Così si distilla anco l'acqua di Nicotiana, della quale habbiamo ragionato ampiamente al secondo libro, & ha marauigliosa virtù contra i cancri, fuoco seluatico, rogne, difficoltà d'anelito, hidropisia.

Così si distilla anco la Veronica, l'acqua della quale è singolare per guarire le piaghe, rogne, & altre infectioni della pelle. L'vfo di quell'acqua è singolarissimo per i Lazarosi, per le febri pestilentiali, oppilationi di fegato, & di milza, & esulceratione de' polmoni.

L'acqua d'hisoppo dee distillarsi su le ceneri calde. È eccellentissima per li dolori de' denti, per prouocare i menstrui alle Donne, per la tosse, & altre infermità de' polmoni.

Acqua di rape. Pigliate rape intere con la scorza, ouero la scorza sola. Voi ne distillerete acqua, & principalmente delle scorze, che farà gioueuolissima a fare orinare, & a prouocare i sudori.

Acqua di finocchio. Pigliate radici, & foglie, ditillatele, ouero fatele bollire in acqua, poi mettele così caldi in vn piatto. Il liquore, che sarà nel piatto di sopra, deve riferuarsi in vn'ampolla, & di questo mettere vna goccia, o due nell'occhio per le malattie, & affezioni de gli occhi.

Acqua di petrosfemolo. Bisogna pestare in mortaio le foglie del petrosfemolo, & poi distillarle. Tale acqua netta lo stomaco, & conforta le reni.

Così si distillano l'acque d'apio, basilico, buglosa, menta, cama-

Virtù dell'acqua di melissa. Veleno.

Acqua di gentiana.

Peste.

Acqua di piratro. Dolore de' denti. Acqua d'eufrafia.

Acqua di Nicotiana.

Acqua di Veronica. Lazarosi. Rogne. Acqua di hisoppo.

Acqua di rape. Fa orinare.

Acqua di finocchio.

Acqua di petrosfemolo. Acque di Apio. Basilico. Buglosa. Menta. Camamilla.

Fiori d'ogni  
mese &c.  
Lauranda.  
Meliloto,  
&c.

milla, fiori d'ogni mese, cardo santo, chelidonia, cicorea, capeluene, marrefilua, indiua, enula, fumoterra, ginestro, hedera, coda di cavallo, lauanda, maiorana, meliloto, malua, maluanifchio, gigli palafri, origano, peonia, papauero, vetriola, pimpinella, piantagine, porcellana, pulegio, ruta, rosmarino, guado, saluia, satireia, scabiosa, scolopendra, solatro, sempreuina, foglie di salice, pappo, thimo, verbascio, valeriana, verbenza, fiori, & foglie d'ortica tanto pungitua, quanto morta, & di molte altre piante, offeruando i precetti generali scritti di sopra.

Acqua di canella.

La canella si distilla in questo modo. Pigliate vna libra di canella fina, concassatela leggermente, & mettetela per qualche tempo in infusione in quattro libre d'acqua rosata distillata, & meza libra d'ortimo vin bianco, poi mettere il tutto in vn lambicco di vetro per essere distillato, o sopra le ceneri, o a bagno maria. Quest'acqua è soprauna, contra tutte le malattie fredde principalmente dello stomaco, della milza, del fegato, del ceruello, della matrice, de' nerui, per il suuamenti, & sincope, per prouocare i mestruj, & orina ritenuta, per fermare i vomiti, e p reprimere la malignità d'ogni sorte di veleno freddo. L'acqua rosa si distilla, o di rose fresche, o di rose secche, che sono ò incarnate, ò bianche. La maniera di distillare è diuersa, perche alcuna volta è distillata per defussione, tendendo a basso, che si domanda per descensum, alla maniera, che diremo di sotto al capitolo settantauno.

Sue virtu a  
mal di stomaco,  
Nerui, &c.

Acqua rosa

Tre modi di  
distillare rose.

Alcune volte è distillata per insolatione, come diremo parimente all'istesso luogo, qualche volta, & il piu spesso, come anco per il meglio a bagno maria, & prima, che distillarla, è buono, se le rose sono secche, d'humertarle al vapore di qualche acqua bollente, o di ruggia da. L'acqua distillata di rose rosse è piu cordiale, & piu corroboratiua, si come quella, che è fatta di rose bianche, è piu refrigeratiua.

### Modo di distillare i licori. Cap. LXVI.

Che cosa  
s'intende  
licore in que  
sto luogo.

**H**ABBIAMO detto poco innanzi, che l'efficacia, & virtù singolare, & quasi diuina delle cose, che sono distillate, ha talmente rapito gli spiriti, & studio de gli huomini, che molte poche cose si trouano dotate di qualche virtù, che non si sottomertano alla distillatione. & in questo luogo io dimandò licore tutto quel che ha vna consistenza liquida, sia succo, sia humore, sia escremento o altra cosa tale, fluibile come vino, aceto, mele, orina, succo, d'herbe, o di frutti, e bisogna imaginarsi, che l'acqua, ch'è distillata de succhi d'herbe, o di frut

ti, è

ti, è molto migliore di quella, che è distillata dell'herbe, o frutti medesimi. Cominceremo adonche dal vino stillato.

L'acqua di vita così si distilla. Ancorche ogni vino sia a proposito per fare acqua di vita, pur che non sia forte, suauito, o guasto, nondimeno il piu grande, & delicato è migliore, sia bianco, o rosso. Pigliate per tanto di tale vino vna certa quantità, secondo la capacità del vaso, doue voi distillate, che si domanda vessica. Empitela di vino fino alla terza parte appresso la gola, o orificio, poi copritele del suo capello, o lambicco con becco lungo, il quale sia bene, & giustamente sigillato con cemento di bianchi d'voua, incenso, & altre cose, come hauemo descritto di sopra, accioche niun vapore possa uscire fuori, & così fatelo distillare a calore d'acqua calda, non bollente, ouero a calore mediocre di cenere, o di sabbione minuto, augumentando continuamente a poco a poco il caldo, & guardando sopra tutto, che il vino non venga a bollire. & accioche habbiate acqua di vita bonissima, potrete farla distillare quattro, o cinque volte, perche, quanto piu sarà distillata, tanto riuscirà migliore, come s'è già detto.

Acqua di  
vita.

Nella prima distillatione sarà assai a tirare per la decima parte, cioè di dieci boccali di vino vn boccale d'acqua di vita piu, o meno. Per la seconda la metà di quel che ci haurete messo, che sarà vn'inghstara. Nella terza l'altra metà, o poco meno, che sarà meza inghstara, talmente, che quante piu volte ella sarà distillata, ce ne sarà meno & valerà piu, & bisogna perciò al principio pigliare gran quantità di vino, ouero hauere molti vasi. Verò è, che se la distillatione è ben fatta, la quarta distillatione rederà pari quantità d'acqua, ch'haurà riceuuta, dalla quale anco altri ha da cōtentarli senza distillarla più, perche la così reiterata distillatione è di traualgio grande, & spesa. In questo mezo bisogna offeruare, che in ciascuna distillatione si deue minuire il caldo mezo grado, & poi vn grado, per ridursi in fine fino al primo grado, che habbiamo dimandato tepido. Questa frequente distillatione serue a leuarle la flemma, cioè l'humore piu grosso, & acquoso, che resta in fondo, & è solito d'uscire in vltimo dopò che è ben digerito per la frequente distillatione.

Acqua di vi  
ta distillata  
piu volte.

Nel resto si conoscerà che l'acqua di vita sarà distillata assai per questi segni, s'ella ritorna a pari quantità d'acqua, se illuminata si consuma del tutto, ne lascia alcun segno d'humidità nel fondo del vaso, se vna pezza imollatani dentro essendo accesa nõ s'abbruscia, s'vna goccia d'oglio gettataui dietro vada a fondo. Se vna goccia d'acqua di vita sparata su la palma della mano si consuma, & suapora prestissimo.

Come si  
conosce se l'ac  
qua di vita  
è distillata a  
baltanza.

Acqua di vita distillata, o di vino, o di feccia di vino, o di ceruosa.

Vasi da distillare l'acqua di vita.

Le virtù dell'acqua di vita.

Aceto distillato.

Differenza infra l'acqua di vita, & l'aceto, quanto alla distillatione, & che cosa è aceto.

Bisogna di piu notare, che l'acqua di vita si distilla alcune volte di feccia di vino, & questa spesse volte non è di minore, ma anco tal' hora di maggiore bontà di quella, che si distilla del vino. Ancorche quella, che è tirata dal vino, è piu grata al gusto, & di piu gratioso odore. Si distilla anco qualche volta acqua di vita di ceruosa, ma non cosi buona, come di vino.

I vasi per distillare acqua di vita sono diuersi, cioè il bagno maria, & la vesicca. Si può anco distillare in vn caldaro, o pignatta di latone, o di rame fatto a guisa di caldaro coperto d'vn coperchio, da cui nasca vn canale dritto eleuato in alto, & si pieghi in angolo dritto, che passi per dentro vn secchio d'acqua fresca.

Dopò che l'acqua di vita sarà distillata, bisognerà esponderla per qualche tempo al sole per assottigliarla maggiormente.

Et cosi possono distillarsi tutti i succhi, & licori, come sangue humano, orina, aceto, ruggiada, latte, bianchi, & rossi d'vna, sterco di vacca, o d'huomo.

Le virtù dell'acqua di vita sono infinite. Libera gli apoplefici, & epileptici da i loro accessi, scaccia il veleno, conserva il vino, che non si guasti, o inarbidisca, guarisce subito tutte le passioni fredde, fa morire i vermi, mitiga il dolore de' denti.

Per la distillatione dell'aceto, bisogna intendere, che ci è qualche differenza infra la distillatione dell'acqua di vita, & quella dell'aceto, peioche, conciosa che il vino sia di sottiza euaporosa, & ignea, la miglior virtù di quello giace nella prima distillatione, cioè nell'acqua, che è prima distillata, talmente, che quel, che resta nel vaso, non sente quasi che d'acqua, & non ha gran fatto virtù. Al contrario la prima acqua dell'aceto non sente di niente, atteso che è piu terreste per alteratione di qualità: perche l'aceto non è altro, che vn vino corrotto fatto forte per putrefactione, anzi la vera acetosità & virtù di esso rimane in quel che resta nel detto vaso, dopò hauerne espressa la prima acqua. Et per questo appare che quel che resta al vino dopò la distillatione deue essere chiamato flemma, come q'lo, che esce al primo tratto nella distillatione dell'aceto, è la flemma dell'aceto. La onde, per hauere buono aceto per distillatione, dopò hauerlo messo in pari quantità, come s'è detto del vino per fare acqua di vita, del lambicco, bisogna lasciare distillare la flemma, cioè l'humore acquoso, & metterlo in qualche vaso separato, poi, quando si sentirà al gusto, che l'acetosità verrà, sarà buono metterlo appartato per seruirsene nell'infusioni, poi aumentare qualche poco il fuoco, & cosi continuare la distillatione fin che l'acqua comin-

cia a roffigiare, & all' hora potrà mettersi da parte per valersene non per medicina, ma nelle cose metalliche, & corrosue, perche quest'acqua, che distilla alla terza volta, sente, come vna adustione, & si domanda la materia sanguigna dell'aceto.

L'aceto si distilla commodamente ne' medesimi vasi, che l'acqua rosa, massime su le ceneri, o arena calde piu tosto, che a bagno maria.

L'aceto distillato è buono a risolvere le cose dure, & metalliche, come perle, coralli, scorze d'vna, cristallo, smeraldo. Nondimeno l'oro, ne l'argento non possono esserui dissoluti, & questo è cagione, che quando gli alchimisti vogliono distillare qualche metallo, o pietra per tirarne oglio, sono soliti di dissoluere le loro materie in aceto, o orina distillata.

La maniera di distillare il mele è questa. Dopò che il mele è molto ben purificato, mettetelo in poca quantità nel lambicco, perche in maggiore quantità s'enfierebbe sentendo il caldo. Distillatelo a bagno maria a caldo tepido. L'acqua, che vsirà prima, è la flemma, & potrà conservarsi da parte per colorare, & allongare la barba, & i capelli, & augmentando dipoi vn poco il caldo, vsirà vn'acqua citrina, & come dorata, la quale potrete conservare in vn'altro vaso, perche ha virtù di modificare le piaghe si superficiali, come profonde. Et continuando la detta distillatione vsirà vn'altra acqua molto colorita, & piu rossa dell'altra. Et all' hora per far meglio farà buono mutare caldo d'acqua in calore di cenere, o d'arena, cioè bisognerà seppellire il lambicco in mezzo di cenere, o arena fino appresso del suo orificio, & che fra il fuoco, & il lambicco ci sia la grossezza di due, o tre dita, augmentando il fuoco piu che prima, & per questo modo vsirà vn'acqua piu vischiosa dell'altra, che si potrà dimandare oglio di mele, & cosi potrà anco distillarsi la ternentina, & altri tali licori crassi, & vischiosi.

Per distillare sangue di becco. Pigliate sangue di becco ancor giouine, & ben nutrito, nò il sangue, che fluirà il primo, o l'ultimo dopò che l'animale sarà decollato, ma quello che vsirà in mezzo. Lasciatelo riposare qualche tempo, & gettate via quell'acqua, che vi nuoterà per disopra, poi con vna decima, o duodecima parte di sale agitatelo longo tempo molto forte. Fatto questo, mettetelo in vn vaso ben turato, & lutato, il quale seppellirete in fimo cauallino, lo spatio di quaranta di, poi distillatelo molte volte, gerrando sempre su'l fondaccio l'acqua, che haurete distillata. Dopò la quarta, o quinta distillatione, haurete vn'acqua marauigliosa, la qua-

Vasi da distillare l'aceto.

Virtù dell'aceto distillato.

Mele distillato.

Dare colore a i peli, & barba.

Trementina distillata.

Sangue di becco distillato.



Calcolo.

le farà anco migliore, se dopò la distillatione ella starà ancora per quaranta di in fimo di cauallo. & tale acqua è singularissima per rompere la pietra.

Sangue humano distillato.

Si distilla del medesimo modo sangue humano pigliato d'un huomo giouane ben disposto, & nutrito, per fare come restauratiui ai corpi estenuati, tabidi, & hettici. Con tutto ch'io non approuo già molto, che per questo effetto si distilli sangue humano, veduto, che è cosa indegna, & contra la religione Christiana, & che anco in si gran numero d'altri rimedij l'huomo può facilmente restare senza l'vso di questo.

Sangue d'anitra distillato.

Il sangue d'anitra si distilla anco contra il veleno, & così possono parimente distillarsi i sanguini di tasso, vitello, & lepore.

Latte distillato.

Si può distillare il latte del medesimo modo, che l'acqua di vita. Si dice, che ne paesi di Tattari il latte distillato inebria. Bisogna però che tale latte sia grasso, come è il latte di giumenta. Alcuni medicij tengono, che il latte distillato sia buono contra l'itericia, e specialmente anco contra la quartana, distillandosi con pari quantità di vino.

Virtù del latte distillato.

Si distilla spesso volte il latte di capra per seruire, & nettare l'ulcere delle reni, & della vescica.

Latte di capra distillato.

Lo sterco d'huomo si distilla per lambicco di vetro della maniera dell'acqua di vita, & l'acqua che ne distilla, & specialmente di sterco d'huomo di pelo rosso è singularissima per guarire, & cicatrizzare l'ulcere profonde, cauernose, difficili, & vecchie da curare, & per leuare le macchie de'occhi. Pigliata per di dietro libera dal male caduco, dalle pierre delle reni, & della vescica, dall'hidropisia, & gioua grandemente a quelli che sono stati morficati da cani rabbiosi, & da altri animali venenosi. Nondimeno, perche tal'acqua semplicemente, & senza altra mistura distillata ritiene l'odore di tale escremento, farà buono per imprimerle qualche buon'odore mettete in pua del lambicco del capello vn piccolo nodo di muschio, & linire la parte interiore del capello con muschio, & altri simili buon'odori.

Sterco humano distillato.

Virtù dello sterco humano distillato.

Et così anco potrà distillarsi lo sterco di vacca, & quello de' colombi, di quali l'acqua stillata è buona a diminuire i calcoli.

Sterco di vacca, &amp; di colombi stillati.

**Come bisogna distillare gli animali, o parti loro.**

**Cap. LXVII.**

Distillare gli animali.

**P**ER distillare i corpi di qualche animale, bisogna prima suffocarli, accioche non esca sangue, poi leuare tutto il grasso, fendouene, & l'interiora, poi tagliare minuta la carne, & gettarui sopra la de-

cima,

cima, o duodecima parte di sale, & così distillare a bagnomaria, o sulle ceneri calde al modo delle rose. Così si distilla la cicogna giouane, che non habbia ancora volato, la quale si deue prima curare dell'interiora, & empira d'vn'oncia di canfora, & vna dramma d'ambra: & l'acqua, che ne viene è eccellente per far linimenti, & fomentationi nelle paralise, & conuulsioni.

Acqua di cicogna.

Così si distillano anco le gaze, le rane, le lumache, le formiche, il fegato, & polmone di vitello, di volpe, & altre simili bestie.

Acque di gaze. Rane.

Le carni de gli animali si distillano a questo modo.

Lumache. Formiche. Polmoni, &amp; fegato di vitello.

Tagliate minute le carni, incorporatele, e fracassatele con la decima parte di sale, poi mettetele in vn vaso a foggia di zucca ben chiufo, il quale sepellirete in terra circondato da calcina viua, & letame di cauallo mezo marcio per essere quiui dentro digerite lo spatio di vn mese in circa, durante il quale tempo irrorate spesso la calcina, & il letame d'acqua tepida per eccitarui il calore, & rinouerete la calcina, & il letame tre, o quattro volte la settimana, perche bisogna pesare, che per mancamento di caldo le carni potrebbero corrompersi in cambio di digerirsi. Et, dopò ch'elle faranno assai sufficientemente digerite, il che si conoscerà per la separatione della piu grossa materia della piu sottile, si tirerà il vaso fuora di terra, il quale si coprirà d'vn capello col becco ben lutato, & si faranno distillare le materie a bagno maria molte volte, rimettendo sempre l'acqua distillata sul fondaccio, & dopò la quinta distillatione si conseruerà l'acqua, se per forte non si vuole anco circolare per acquistarle, quasi vna quinta essenza.

Acque di carni.

L'vna così il bianco, come il rosso si distillano a questo modo.

Acqua d'oua.

L'acque a questo modo distillate sono piu, che restauratiue, hauendo virtù di dare sostanza a i corpi, & membra, come la carne vera, o il cibo.

**Come si deuono distillare i restauratiui. Cap. LXVIII.**

**I** Restauratiui si preparano in diuersi modi, nondimeno il piu frequente, & migliore, è tale.

Restauratiui.

Pigliate carne di vitello, o di capreto, o di montone, tagliate, e minuzzatela piu che vi sarà possibile, ouero pigliate carni muscolose, che si dimandano bianchi di polli, caponi, galline grasse, & ben carnose così minutamente tagliate. Aggiungete piedi di vitello, pezzi d'oro, o piu presto lamme d'oro molto sottili. Mettete il tutto in lambicco di vetro ben lutato con colla fatta di farina, bianchi d'oua, e

Cola, o cemetoda viare per linire i vasi de lambicchi.

vn pochetto di mastice Get terete dentro questo lambicco per dare gratia alla distillatione, & mitigare qualche poco la calidità, che il fuoco gli acquista, mezo pugno d'orzo mondo, vn pugno di rose secche, o fresche, che siano state prima infuse in succo di granati, & acqua rosa, vn pochetto di canella. Diuonete ogni cosa nel lambicco a piccoli fuoli, spargete sopra poluere d'elettuario diamargaricono freddo, o di gemme, & vn pochetto di curiandoli preparati, & sottilmente polverizzati per dissoluer la ventosità. Et, volendosi fare medicinali, questo restauratiuo, vi si potranno aggiungere cose, che seruano alle malattie, & affezioni vrgenti, come radici, & herbe capitate per l'affezioni del capo, come sono betonica, pulegio, sticados, origano, salua, & altre simili, per l'affezioni delle rene radici, & piante proprie per rompere i calcoli, per il male caduco, seme di peonia, scorza di quercia, per la febre quartana polipodio, scolopendra, & radice di tamarigi, per le affezioni veneree, radici di gentiana, d'enuila, & legno santo, così dell'altre. Parmi nondimeno, che sarà meglio a non mischiare le poluere cordiali con l'altre materie, per dubbio, che la virtu loro tenue, & sottile, & molto odorifera, non venga ad euaporarsi per l'ardore del fuoco. Et sarebbe molto meglio a colare la distillatione per vna pezza nettissima, in fondo di cui fossero le poluere cordiali. Si può anco aggiungere quantità di triaca, & anco alcune cose, secondo l'occasione, che si presenta. Così disposte le materie, si distilleranno per lambicco di vetro benissimo lutato, come s'è detto, messo a bagno maria, o su le ceneri, sabbia, o arena calda, perche di qsto modo la distillatione riterrà meno del calore del fuoco. Sarà buono, innāzi che le carni siano poste nel lambicco, che habbiano bollito vn bollo, o due in vna pignatta di terra nouua per leuare loro il piu grosso escremento. Bisogna ancora ricordarsi, che, volendosi mettere oro in questa distillatione, è meglio a metterui piccole foglie, o lame tenui d'oro, che pezzi interi, perche l'oro intero per la sua solidità non si consuma, & non pochissimo, & con fatica.

Questo restauratiuo si dimanda diuino, & deue essere presentato all'infermo vn poco tepido.

Vn'altro modo di restauratiuo. Fate bollire vn capone, o altro tale pezzo d'ucello in vno con boragine, buglosa, indiua, lattuca, o altre simili herbe, che faranno a proposito per la malattia, & dopo che haurà bollito fino a essere disfatto, pigliate il brodo, mettetelo nel lambicco, poi gettateci dentro carne cruda di pernici, pollastri, o altri tali ucelli fatti in pezzi minuti, & aggiungeteui l'altre materie, che conoscerete necessarie alla presente infirmità, come confer-

ua di

Restauratiuo diuino.  
Altro restauratiuo.

ua di rose, buglosa, vna damascena, poluere d'elettuarij di gemme, aromatico rosato, e cose simili, poi fate la vostra distillatione nel modo, che è itato detto di sopra.

Alcuni non fanno restauratiui, che di carne di capone, i piu vecchi, che possono trouarsi, i quali stufano, & nõ ispiumano in acqua calda, ma li pelano a piuma a piuma, poi leuano l'intraglie, & li tagliano minuti, aggiungendo fiori, & conferua di buglosa, boragine, vna di damasco, orzo mondo intero, seme di coriandoli, perle, poluere d'elettuario, diarhodon, & d'vn'altro simile, foglie d'oro, distillano il tutto insieme, & ne fanno vfare a gli amalati, alle femine di parte, & vecchi.

Per fare vna forte di restauratiuo piu repentino, & che non sarà di così gran spesa, ne di tanta cura. Tagliate le carni minute al modo, che s'è detto di sopra, mettetele dentro vn'ampolla, o fiasco di vetro assai capace, sicche tutti i pezzetti di carne siano infilzati di doppio filo, & tengano l'vn l'altro, & che il filo doppio, che li tiene insieme, esca del fiasco; il quale deue essere ben chiuso con pezza, o bombagio temprato in mistura di bianchi d'oua, & farina d'orzo. mettetelo questo fiasco in vn caldaro pieno d'acqua, che bolla a fuoco lento, & lasciateuelo quattro hore piu, o meno, sin'a tanto, che vna buona parte della carne sia conuertita in humore. Fate, che il fiasco stia nell'acqua fino al collo, & che non tocchi il fondo del caldaro ben appoggiato da ogni canto, accioche non crolli. Passate le quattro hore, diminuite il fuoco a poco a poco, accioche il fiasco venga a raffreddarsi lentamente, il quale leuandosi così caldo fuori dell'acqua si romperebbe incontinenti. Poi schiudete il fiasco con acqua tepida, senon potrete altrimenti, & tirate i fili, & le carni deltramente di sorte che l'acqua vi resti sola. Colate quest'acqua a guisa d'hipocrasso, aromatizate la poi con zaccaro, & canella per dare a bere a gli amalati estenuati.

Voi potrete secondo questa forma fare restauratiui tali, che vi piacerà, piu, o meno cari, piu, o meno delicati, & grati, piu, o meno medicinali, come l'occasione potrà ricercare.

### Modo di distillare acque composte. Cap. LXXI.

L'Acque sono distillate non solamente d'vna sola, o semplice pianta, licore, & altre materie, ma anco di piu mischiate insieme. Et tali si domandano acque composte.

Queste sono adunche di tre forti. L'vne sono medicinali, l'altre

sono

Altri restauratiui.

Restauratiuo fatto cō prestezza.

Acque composte.  
Tre forti di acque composte.

Acqua di  
salua com-  
posta.

Acqua di ra-  
pe compo-  
sta.  
Renella.

Acqua di  
angeli. a co-  
posta.  
Male cadu-  
co.

Acqua di  
chelidonia  
composta.  
Macchie, &  
rossezza di  
occhi.

Acqua di  
vigna.

Acqua rosa  
composta.

Conserua la  
vista.

Acqua di eu-  
frasia compo-  
sta.

Acqua di  
rosmarino.  
Fistole de  
gli occhi.

Acqua di  
triac.

sono odorifere, l'altre seruono al decoro, & ornamento del corpo. Tratteremo prima delle medicinali.

Acqua di salua composta. Pigliate eguale parte di salua, & di pulegio, pestatele in mortaio, & distillatele. Quest'acqua leua il male di corpo, & mitiga le gorte fredde, beuendosene con poca quantità di castoreo.

Acqua di rape composta. Pigliate rape domestiche, o seluatiche, o tutte due le sorti insieme, radice d'apio, di petrosello, seme d'anisi. Fate infondere il tutto in vino bianco, o aceto, & distillate. L'acqua farà buona contra la renella.

Acqua d'angelica. Pigliate eguale portione d'angelica tanto radice, quanto foglie, ma principalmente radice, & fiori di lauanda. Infondetela in vino. Ne distillerà vn'acqua eccellentissima contra il caduco, beuendosene due, o tre cucchiari.

Acqua di chelidonia. Cogliete al principio di Maggio, foglie di chelidonia, verbena, ruta, finocchio, pestatele, & tirate di ciascuna, tre oncie di succo, il quale mischierete insieme. Aggiouetene alcuni bottoni di rose, tre oncie di zucchero cadido, quatt. oncie di buona tutia, & altrettanto sangue di drago. Distillate ogni cosa per lambicco. Quest'acqua leua la rossezza, & macchie de gli occhi.

Acqua di vigna. Pigliate acqua, che stilla da' tralci di vigna a Primavera. Distillatela con pari quantità di mele. Quest'acqua guarisce le corrosioni, calidità, & rossore de gli occhi, & altrettanto fa l'acqua di vigna senza essere distillata.

Acqua di rose. Pigliate rose tre parti, finocchio, ruta, di ciascuna, vna parte, tagliatele minute, & mischiatele benissimo insieme, poi distillatele, & fate che l'acqua, che n'è stillerà, caschi in vn vaso, nel quale sia vn pugno delle sudette herbe. Quest'acqua conserua la vista, lauandose ne gl'occhi l'estate.

Acqua d'eufragia. Pigliate chelidonia, finocchio, ruta, eufrafia, verbena, rose rosse, di ciascuna meza libra, chiodi di garofani, pepe longo, di ciascun due oncie, concafiare il tutto, & distillate per lambicco di vetro. Tale acqua è singolare per la vista debole.

Acqua di rosmarino. Pigliate acqua di vita distillata di vino bianco, acqua distillata di rosmarino, & salua, di ciascun cinque libbre, zucchero due libbre. Qui dentro per otto di continui fate stare infusa salua, & fiori di rosmarino, di ciascun due oncie, passate, colate, & riseruate l'acqua per guarire le fistole de gli occhi.

Acqua di triaca. Distillate in lambicco di vetro della triaca con eguale quantità d'acqua di vita, & d'aceto. Tale acqua è singolaris-

suma

suma per toccare l'ulcere, & erosioni della bocca, massimamente dissoluedosi vn pochetto di bolarminio.

Acqua di chiodi di garofani. Pigliate eguale portione di chiodi di garofani, gengiouo, fiori di rosmarino, fatele infondere in bonissimo vino otto giorni, distillati. Quest'acqua conforta lo stomaco, ferma i dolori, & tormini di corpo. Fa morire i vermi, & singarisce le persone grasse, o fa grassare le magre, mischiandosi con zucchero.

Acqua di sassifragia. Pigliate succo di sassifragia due libbre, succo dell'herba matresilua, di petrosello, anisi, & della minore personata di ciascun meza libra, aceto bianco otto oncie. Distillate ogni cosa. Quest'acqua beuuta la mattina diminuisce il calcolo.

Acqua di rondinelle. Pigliate rondinelle, & seccatele nel forno, fatele in poluere, mischiatele con vn pochetto di castoreo, & vn poco d'aceto, distillate il tutto. Quest'acqua guarisce il male caduco, beuendosene per quattro mattine.

Acqua dell'herba detta coda di cavallo. Pigliate coda di cavallo, piantagine, rose rosse, seme di vesicaria, radice di maluauischio, requiritia, di ciascun vn'oncia, meza oncia di bolarminio, seme di cucuzza, & di cocomero di ciascun tre drame, seme di papauero biaco sei dramme, seme di corògni meza oncia. Fate stare ogni cosa in infusione in sero di latte di capra lo spatio di due giorni, poi distillate. L'acqua seruirà per l'ulcere delle rene, & della vesica, beuendosene quattro oncie tepide la mattina.

Acqua d'iride. Pigliate equal portione d'iride, d'hisoppo, & d'asfentio, pestateli diligentemente, & lasciatele così qualche tempo, poi distillatele. Quest'acqua prouoca i mestruj alle Donne, & fa morire i vermi a i piccoli fanciulli.

Acqua di pimpinella. Pigliate seme di pimpinella, petrosello, apio, foglie, & radice di personata, & d'enula eguale parte di ciascuno, pestate ogni cosa insieme, poi aggiungete vn'oncia di sangue di drago, & vn poco di buon'aceto. Lasciate stare il tutto così infuso qualche tempo, poi distillate. Quest'acqua ha vna virtù marauigliosa contra la renella, & pietra.

Acqua singolare per gli occhi. Pigliate chelidonia, verbena, betonica, eufrafia, ruta, finocchio tutti freschi di ciascun due pugni, pestatele insieme, irrorandole con meza libra di vino bianco, esprimele in succo, nel quale farete poi stare infusi pepe, gègiouo, poluerrizati di ciascun meza oncia, zafirano tre dramme, mirra, aloè, sarcacolla di ciascun vn'oncia mele pferro vna libra. Fate distillare il tutto in vn lambicco di vetro a fuoco lento, & riseruate l'acqua per le

macchie

Vlcere della  
bocca.

Acqua di  
chiodi di  
garofani.  
Dolore di  
stomaco &  
di corpo.  
A magrire  
& ingrassa-  
re.

Acqua di  
sassifragia.  
Calcolo.  
Acqua di  
rondinelle.

Acqua del-  
l'herba det-  
ta coda di  
cauale.

Vlcere della  
rene.

Acqua dicit-  
de.

Acqua di  
pimpinella.

Pietra  
Renella  
Acqua sin-  
golare per  
gli occhi.

Acque purgatiue.

macchie de gli occhi. Si può anco distillare acque purgatiue, facendo infondere i medicamenti purgatiui così semplici, come composti in acqua di vita, o vino, o latte, o siero di latte, o acque stillate, o decottioni conueneuoli, & tali acque hauranno simile virtù, che i medicamenti purgatiui, anzi si potrà distillare il catholicon, & diaphnicon, la confettione d'amec, l'elettuario di succo di rose, anzi distillerete il reubarbaro, l'agarico, l'elaboro, la scamonea, & altri tali purgatiui.

Acqua di reubarbaro

La maniera di distillare il reubarbaro può esser tale. Pigliate vna quantità di reubarbaro sia vna libra, & meza, o piu o meno. Mettete lo in pezzetti, ouero poluerizate lo assai grossamente, gettateli per di sopra succo di buglosa, & di boragine di ciascu due libre per vna di reubarbaro, lasciate il tutto in infusione per venti quattro hore su le ceneri calde. poi distillate in lambicco di vetro a bagno maria. Questa distillatione de' medicinali purgatiui è per genti delicate, che non possono sentire l'odore delle medicine.

*Dell'acque odorifere in particolare. Cap. LXX.*

Acque odorifere.

**L'**ACQUE odorifere seruono per lauare le mani, la faccia i capelli del capo, la barba, per far sentire di buono le biancarie, le vestimenta, i guanti, & altre cose tali.

Acqua di lauanda.

Acqua di lauanda. Pigliate fiori di lauanda freschi, o secchi, iroreteli, o infondereli in acqua rosa, o vino o acqua di vite, poi distillateli. L'acqua sarà piu odorata, facendo seccare i fiori al sole in vn'inghiastara di vetro ben turata, poi gettandoui vino bianco sopra, & senza distillarla, volèdo hauer subito acqua che rappresenti l'odore dell'acqua di lauanda, gettate vna goccia, o due d'olio di spico in assai buona quantità d'acqua pura, & agitate il tutto insieme in vn'inghiastara, o fiasco di vetro, c'habbia il collo stretto. Quest'acqua ancorche non sia distillata, non lascia perciò d'hauere la sua virtù odorifera. Acqua di chiodi di garoffani. Pigliate meza oncia di chiodi di garoffani ben rotti. Metteteli a infondere in vna libra & meza d'acqua rosa per venti quattro hore, poi distillateli a bagno maria.

Acqua di chiodi di garoffani.

Acqua odorifera.

Acqua odorifera. Pigliate basilico, menta, maiorana, radici d'iride, hisoppo, satureia, saluia, melissa, lauanda, rosmarino di ciascun vn poco, & chiodi di garoffani, canella, noce moscata di ciascun meza oncia, tre, o quattro cedri fatti in fette tonde assai grosse. Fate stare ogni cosa in infusione in sufficiente quantità d'acqua rosa lo spazio di tre di, poi distillate il tutto a bagno maria a fuoco lento. Farra la

distil-

distillatione aggongeteui vno scropolo di muschio.

Acqua rosa muschiata. Pigliate bottoni di rose, leuate ne il bianco. Disponeteli dentro il lambicco, in mezzo del quale sopra le rose metrete vn nodo di muschio, & distillate così.

Acqua rosa muschiata.

Acqua di spico. Pigliate spico innanzi che i fiori siano del tutto aperti, & leuate tutto il legno. Fate vn letto in vn capello, o lambicco, poi per di sopra vn'altro letto di rose quasi aperte, & metteteci vna dozzina di chiodi di garoffani, & non hauendo spico, metteteci lauanda. Fate distillare a moderato fuoco, dandoli aere men che potrete, & quando la distillatione sarà quasi finita irrorate le materie d'vn poco di vino bianco molto buono, & finite la distillatione, & conferuate l'acqua in inghiastara ben chiusa.

Acqua di spico.

Acqua di Damasco. Pigliate due manipoli, o tre di rose rosse, fiori di rosmarino, di lauanda, di spico di ciascun vn piccolo manipolo, come di thimo, fiori di camamilla, fiori di saluia minura, pulegio maiorana di ciascun vn pugno. Fate stare il tutto in infusione in vino bianco per venti quattro hore, poi metteteci dentro il lambicco, irrorando di buonissimo vino bianco, spargendoui sopra la seguen te poluere. Pigliate vn'oncia, & meza di chiodi di garoffani eletti, vn'oncia di rose muschiate, fate poluere. L'acqua, che distillerà, deue essere conferuata in vaso ben chiuso.

Acqua di damasco.

Si fa etiandio acqua molto odorifera di mirra chiara fresca, & gomoza spartita in pezzetti piccoli, & messa in infusione in succo di rose sei volte tanto quanto di mirra. La distillatione dee farsi su la cenere calda a fuoco lento. Il quale augmentandosi verrà oglio insieme con l'acqua. Tale acqua posta vna goccia sola in cento gocce d'acqua di pozzo, o di fontana la rende odoratissima.

Acqua di mirra.

Acqua rosa muschiata. Pigliate vn vaso di vetro a foggia d'orinale cioè largo di sotto, & stretto di sopra, nel quale metterete dodici grani di muschio, o piu, & lo turerete con buona carta pecora, esponete al sole per quattro, o cinque giorni, poi habbate vn'altro vaso della qualità del primo, il quale empirete di rose vn poco secche, & pezzate. Chiudete il vaso con vna pezza assai chiara, o d'vna stamina, poi metteteci la gola del vaso, doue sono le rose, nella gola dell'altro, doue è il muschio, lutateli benissimo insieme, & così esponeteli al sole, di modo che quello delle rose sia di sopra da quello del muschio, in qualche luogo, doue sia gran calore del sole. Di questo modo distillerà vn'acqua su'l detto muschio, che sarà commoda da vsare sola, o muschiata con altre.

Acqua rosa muschiata. Distillare per descensum.

Acqua d'aranci. Pigliate scorza d'aranci, &amp; di cedri verdi di cias-

Acqua d'aranci.

cun

cun meza oncia, chiodi di garoffani cinque, o sei, fiori di spico, o di lauanda nuouamente colte sei oncie, fate infondere il tutto insieme in sei libre d'acqua rosa lo spatio di quattro, o cinque hore, poi distillate. Acqua di nasso. Pigliate fiori d'aranci, fateli distillare in lambicco di vetro, o di terra cotta vetriaria a fuoco lento, poi potrete agiongerci fiori di cedro, volendo. L'acqua deue essere conseruata in fiaschi di vetro coperti di paglia delicata, & ben turati.

Acqua di nasso contrafatta. Pigliate bottoni di rose rosse i più doppij che potrete trouare, leuatele il giallo, fatene vn letto nel vostro capello, & perdisopra vn'altro letto di fiori, poi vn'altro di rose, & fra ciascuno di questi letti seminateui chiodi di garoffani rotti, & in mezo di tutti fate vna fossarella, nella quale metterete qualche grano di muschio, o zibetto, o ambrà grigia, o altra forte di profumo. Poi fate distillare il tutto a fuoco lento. Riseruate l'acqua in vasi di vetro ben ferrati.

Altra acqua odorifera. Pigliate maiorana, thima, lauanda, rosa marino, pulegio piccolo, rose rosse, viole, garoffani, satureia, scorze d'aranci, fate infondere il tutto in vino bianco, tanto che sopra passi l'herbe, poi distillatele in lambicco per due, o tre volte. Conseruate l'acqua in fiaschetti ben otturati, & il fondacio per fare profumo.

*La maniera di distillare acqua di lisci, & da far bello.*  
Cap. LXXI.

**C**ON tutto che la buona madre di famiglia, nõ deue essere molto curiosa di sbellettamenti, & ornamenti del corpo, conciosia che tutto il suo studio deue applicarsi, all'intratamento, & augmentatione del suo maneggio più presto che a polirsi, & sbellettare, nondimeno io non voglio, che ella sia affatto ignorante de' modi di distillare l'acqua da far bello, non per vsarle in se stessa, ma per tirare qualche profitto vendendole a gran signore, & Dame, o altre persone, che sono curiose di farsi belle. In generale adunche tali acque serouano a tre vsi, l'vno a polire, & tenere netta la pelle tanto del viso, quanto dell'altre parte del corpo, l'altro in tingere i capelli, & pelli della barba, il terzo, per bianchire i denti. Et di queste alcun sono semplici, come l'acqua di fiori di faue, fragole, acqua di vigna, di uggia, di latte di capra, di latte d'asina, di bianchi d'vova, di gigli bianchi, di serpentaria, di piedi di vitello, L'altre sono composte di molti ingredienti, come conoscerete per la breue raccolta, che ne faremo.

Acqua di fragole. Pigliate fragole mature. Mettetele a corrom-

perfi

Acqua di nasso.

Acqua di nasso contrafatta.

Acqua odorifera.

Acque per li sbellettamenti.

Acqua di fragole.

perfi qualche tempo in vaso di vetro agiongendoui qualche poco di sale, o di zucchero, poi distillateli. Quest'acqua netta le macchie del viso, le macchie de gli occhi causate da humore freddo, o caldo, & farà di maggior virtù, se farete infondere le fragole in acqua di vita prima che distillarle.

Acqua di fiori di faue. Pigliate fiori di faue, fateli stare a molle vn giorno, o due in vino bianco dentro vn'inghstara di vetro al sole, poi distillateli. Quest'acqua lena le macchie del viso, lauandose ne sera, & mattina.

La radice della serpentaria grande distillata, rende vn'acqua singolare per leuare le cicatrici, & segni de' voruoli. Altre tanto opera l'acqua stillata della radice di colorea, di gigli, di panporcetto, di costico, d'angelica, d'enula, di rape, di zucche seluatiche, di cipolle bianche, di gentiana, di capari, di gigli, di rubbia, d'anchusa, di quinto foglio, ranoncolo detto altrimenti piè di coruo, di garzi da berettari, & di molte altre herbe.

Acqua di legno guaiaco. Pigliate il legno, & fatelo in pezzi piccoli, fatelo stare infuso qualche tempo in decoctione di legno santo, & terza parte di vino bianco, poi distillate in lambicco di vetro. L'acqua, che n'uscirà, è singolare per leuare tutte le macchie del viso massime agiongendo alla distillatione qualche radice di giglio.

Acqua stillata d'eguale quantità di foglie di peschi, & di salice leua il rossore, & rubedine della faccia.

Acqua distillata d'eguale quantità di bianchi d'vova, & di succo di limone, rende la faccia bellissima, & nettissima. In cambio di tale acqua, non hauendo commodità di distillarla, piglierete sette o otto limoni, o cedri, i quali taglierete in quarti, poi li metterete a infondere in vino bianco al sole.

Altra acqua. Pigliate sei oncie di midolla di pane bianco, fatela infondere in due libre di latte di capra, o d'asino, mischiateli diligentemente insieme, & fate distillare.

Acqua di lumache. Pigliate lumache bianche intorno a trenta, latte di capra due libre, grasso di porco, o di capretto tre oncie, poluere di canfora vna dramma, distillate per lambicco di vetro.

Acqua di bianchi d'vova. Pigliate bianchi d'vova fresche dodici in circa, canella fina vn'oncia, latte d'asina due oncie, distillate il tutto per lambicco di vetro. Quest'acqua rende la persona molto fresca, che parerà di quindici anni.

Acqua di piedi di vitello. Pigliate piedi vi vitello, leuate loro il pelo, & l'onghie, poi mettete tutto il resto in pezzi, cioè l'ossa, i ner-

ui, la

acqua di fiori di faue.

acqua di serpentaria.

acqua di legno guaiaco.

acqua di foglie di peschi, & di salice.

acqua di bianchi d'vova.

acqua di midolla di pane.

acqua di umache.

Acqua di bianchi d'vova.

Acqua di piedi di vitello.

ui, la micolla, & così distillare. Quest'acqua rende la faccia vermiglia, & leua le cicatrici de' varuoli.

acqua di midolla di pane composta.

Acqua di midolla di pane composta. Pigliate midolla di pane d'orgio meza fra bianco, & nero due libre, latte di capra tre libre, vino bianco meza libra, de' quattro semi freddi grã di di ciascun due oncie, fiori di faue, o faue secche, & ciferchia di ciascun due libre, se so me a libra, fiori di gigli palustri, & rose bianche di ciascun due piccolì manipoli, il bianco, & rosso di venti voua. Fate distillare ogni cosa a bagno maria. L'acqua sarà anco piu eccellente, aggiungendo alla distillatione termentina di Venetia.

Acqua di brodo di capone.

Acqua di brodo di capone. Pigliate brodo di capone, o di gallina, o di pollo tre libre, succo di limone vna libra, aceto bianco meza libra, fiori di faua, & di gigli palustri di ciascuno tre manipoli, il bianco di due, o tre voua, il peso di due scudi di canfora, fate distillare ogni cosa. Quest'acqua ha marauigliosa virtù a leuare le macchie & impetigini del viso, & d'altre parti del corpo.

Acqua di femola.

Acqua di femola. Pigliate femola la migliore, che potrete trovare, & inuellatela diligentemente, poi distemperatela con aceto fortissimo, mettetela in lambicco, & di sopra gettate dieci, o dodici rossi di voua. Fate distillare ogni cosa. Quest'acqua rende la faccia lustra, netta, & bellissima.

Acqua odorifera.

Altra acqua. Pigliate fiori di faua, & gigli palustri di ciascun vna libra, midolla di pane bianco, farina di riso, fiori d'Iride di ciascun sei oncie, mele vna libra, vino bianco, & acqua di fontana di ciascun tre libre, sia il tutto mischiato ben insieme, poi distillato a bagno maria.

Altra acqua per leuare le lentigini, cicatrici, segoi de' varuoli, & ogni altra macchia della pelle.

Altra acqua. Pigliate radice d'Iride, di zucche selua i che, di ciascuno due libre, vna matura meza libra, fiori di faua & foglie di vetro di di ciascun vn pugno, fiori di gigli palustri, di malua di ciascun vn manipolo, midolla di pane d'orgio vna libra, & sia il tutto infuso in vino bianco, o sero di latte di capra, aggiungendo all'infusione meza libra di radice di rape, altra meza oncia di quattro semi freddi grandi, orina di donzella meza libra, sia il tutto distillato insieme. Quest'acqua è singolare per leuare le lentigini, cicatrici, segoi di varuoli, & ogn'altra macchia di pelle.

Altra acqua per far bianche, & nettar le mani.

Altra acqua. Pigliate midolla di pane bianco due libre, fiori di faua vna libra, rose bianche, & gigli palustri, & gigli bianchi di ciascun due libre, latte di capra sei oncie, fiori d'Iride vn'oncia. Distillate ogni cosa. Quest'acqua è propria per imbianchire, & tenere nette le mani.

Acqua di latte di vacca.

Acqua di latte di vacca. Pigliate latte di vacca al mese di Mag-

gio, ne

gio, ne gli altri mesi non valerebbe nulla, due libre, quattro aranci, & cinque cedri, alumè di ghiaccio, & zuccharo fino di ciascun vn'oncia, mettere gli aranci, & i cedri in piccoli quarti, & fateli stare infusi in latte, poi distillate il tutto. Quest'acqua è molto buona per tenere la faccia netta, & fresca.

Acqua d'voua. Pigliate vn certo numero d'voua i piu freschi, che potrete trouare. Metteteli in infusione in aceto fortissimo tre dì, & tre notti intere, poi forateli con vn'ago tanto che facciate uscire tutta l'acqua, che vi farà dentro. Fate distillare quest'acqua per lambicco, & è eccellente per fare bella la faccia.

Lauare anco il viso con latte di amandole, o latte di pecora, o di capra, ouero applicare su la faccia, quando si vada a dormire, vna pezza bianca bagnata in questi licori, è vtile per abellire il viso.

Altra acqua. Pigliate due piedi di vitello. Fateli cuocere in acqua fluuale alla consumptione della metà dell'acqua, aggiungetevi vna libra di riso, midolla di pane bianco stemperata in latte di capra, due libre di butiro fresco, il bianco di dieci voua freschi con le scorze, & pelle, distillate il tutto, & nell'acqua stillata aggiungete vn poco di canfora, & d'alume zucarino. Quest'acqua fa il viso bellissimo.

Acqua di lardo. Pigliate quella quantità di lardo, che vi piace, radetelo il meglio che vi sarà possibile, poi pestatelo in morraio di marmo tanto, che venga, come pasta, la quale distillerete in lambicco di vetro, l'acqua sarà bianca, & è pretiosa per fare i capelli bianchi, & lustrati.

Acqua di mele distillata, come habbiamo detto di sopra, fa i capelli belli, & lunghi.

Acqua di capari. Pigliate capari verdi, & distillateli. Quest'acqua tinge i capelli in verde, se dopo essere stati lauati di quest'acqua si asciugano al sole.

Altra acqua. Pigliate vna libra di perfetto mele, foglie d'assentio maschio, due manipoli, mischiare il tutto, & distillate. Quest'acqua è buona per fare begli i capelli, & peli della barba.

Acqua per nettare i denti. Pigliate saluia, origano, maiorana seluatica, tofmarino, & pulegio di ciascun vn manipolo, piratro, gégio uo, chiodi di garofani, & noce moscata di ciascun il peso di due scudi mettete il tutto insieme, & irroratelo di vino bianco, poi distillate.

Altra acqua per questo medesimo effetto. Pigliate pepe lungo il peso di due scudi, piratro, staffisagro, il peso d'vn scudo, irrorate il tutto con meza oncia d'acqua di vita. poi aggiungete mele bianco vn'oncia, & meza, & così distillate.

Acqua d'voua.

Acqua per far bella la faccia.

Acqua di piedi di vitello.

Acqua di lardo.

Acqua di mele.

Acqua di capari.

Acqua per fare begli i capelli.

Acqua per nettare i denti.

Y

La

*La maniera di distillare l'acque in basso. Cap. LXXII.*Distillare p  
ascensum.

**T**V T T E le distillazioni, che si fanno per virtù, & forza del fuoco, o di calore simile, e di due sorti. L'vna si fa p vapori elenati in alto, che gli alchimisti domandano per ascensum, l'altra per modo di resudatione, o di defluffione d'humori tendenti a basso, che si chiama vulgarmente per descensum.

L'acque si distillano per la maggior parte per ascensum, come gli ogli per la maggiore parte per descensum. Io dico per la maggior parte, perche alcune acque sono certe volte distillate per descensum, come anco alcuni ogli per ascensum, come sono gli ogli tirati di foglie, fiori, frutti, semi, & altre simili materie.

Quale ac-  
que si distil-  
lano per de-  
scensum.

Hor l'acque, che si distillano per descensum, sono principalmete le odorifere, che si fanno di fiori, & foglie d'herbe di buon odore, le quali così distillate non euaporano si tosto alla distillatione, & ritraggono meglio, & per lungo tempo il loro odore naturale.

Acqua rosa  
distillata p  
descensum.

Il modo è questo. Pigliate rose stesche, o altri fiori tali, metteteli in vna pezza estesa su vn bacino di rame, o di terra piombata, sopra questo bacino mettetevi vn'altro vaso di rame, o di terra in forma di padella tonda, che haurà il fondo coperto di carboni accesi. In questo mezo nò lasciate lungo tempo il fuoco su'l vaso, per dubbio, che non si riscaldi troppo, & che l'acqua non senta aduisione.

Questo modo sopra tutti gli altri è proprio per tirare gran quantità d'acqua in poco tempo, & senza gran spesa di fiori, & d'ogni materia odorifera, refrigerante, restringente.

Scilla destil-  
lata per de-  
scensum.

Così si distilla la scilla. Tagliatela in rotelle, mettetela in vn vaso di terra, che habbia molti buchi piccoli nel fondo: Fate che il fondo di questo vaso entri nella gola d'vn'altro vaso di terra, ambedue benissimo lutati insieme, & che questo vaso sia affondato in terra fino alla gola circondato di fuoco di carboni accesi il vaso disopra in lo spazio di dieci, o dodici hore distillerà dell'acqua abasso, la quale, se mischierete cò farina, o pane, farete vna pasta bona p far morire i forci, & subito, se ci mischierete qualche poco di letargio.

Fare mori-  
re subito i  
forci, & rat-  
ti.Altra ma-  
niera di di-  
stillare ac-  
que per de-  
scensum sen-  
za calore di  
fuoco.

Altramente si può fare la distillatione de' fiori per descensum senza calore di fuoco. Pigliate due vasi di vetro simili, che habbiano ambedue il fondo assai largo, & il collo stretto alla foggia d'vn'originale, accòmodate benissimo, l'vno sopra l'altro ben lutati insieme, mettédo fra di loro vna pezza molto sottile, ne fissa. Quello, che è disopra, sia pieno di rose, o d'altri fiori tali mediocrementepeltati, l'altro vuoto esponeteli al sole di mezzo giorno molto gagliardo, ne

distil-

distillerà vn'acqua molto grata, & odorifera.

Così si distilla l'acqua rosa muschiata, della quale habbiamo parlato nell'acqua odorifera. Così si distillano i gigli de' fiori delle viole di Marzo, & l'acqua di quelle è molto singolare per le rossesse de gli occhi.

Acqua de  
gialli di  
viole.

Così si distillano i piccoli tigi, & cime di finocchio colte innanzi che il finocchio getti i suoi fiori. L'acqua de' quali è molto buona per nettare le fordidezze de gli occhi, confortare, & rendere migliore vista.

*Il modo di distillare per feltro. Cap. LXXIII.*

**N**OI habbiamo dichiarato qui disopra le cagioni di distillare per il feltro, che è a fine di separare de' licori la parte piu limosa, & terreste dalla sottile, che è il proprio modo di distillare i succhi, che acquistano qualche densità, & consistenza subito, dopò che sono raffreddati, come il succo de cedri, o di limoni, o d'aranci. & così il prudente speciale, quando fa i siroppi di succo di cedro, o limone, cola prima il succo per feltro prima, che di dispensare il siroppo.

Distillare  
per feltro.

Hor la maniera di distillare per feltro è d'hauere due scudelle, o vasi talmete posti, & situati, che l'vno sia piu alto, l'altro piu basso. Il piu alto contenerà i succhi, che si vorrà distillare. Il basso riceverà la distillatione. Nel vaso che sarà piu alto, immollerà vna, o piu pezze di panno, o di feltro assai lungo, che sarà largo da vn capo, & pùtiuo dall'altro. Il capo largo s'immollerà nel succo, & il puntiuo pederà di fuori, p il quale salirà il licore piu sottile, e distillerà a goccia a goccia nel vaso inferiore, di sorte che il piu limoso, o impuro resterà nell'altro vaso. Se l'huomo vuole distillare piu volte il medesimo licore, si potrà disporre molti vasi a guisa di scala, & in ciascuno di quelli, che saranno piu alti mettere la pezza di feltro del modo, che si è detto, talche l'ultimo vaso sia quello, che riceua tutte le distillationi. In cambio di feltro gli speciali viano molte volte maniche di panno, dette altramete calze in pùta, per le quali chiarificano, & purificano i siroppi, giulebi, & apozemi. Questi modi di distillare possono seruire in luogo della distillatione circolare molto longa, & di troppo trauglio, la quale è piu propria per gli alchimisti, che per genti da maneggio, ouero economica, medici, & speciali.

Così si fa il latte vergine per il feltro. Pigliate letargio d'oro messo in poluere oncie tre, faretelo infondere in sei oncie d'aceto bianco crudo, o distillato, o aceto scillino per spazio di tre hore in vaso

Latte vergi-  
ne.



Fuoco felua-  
tico, gorta  
rossa, e mac-  
chie rosse  
del viso.

a parte, & vn'altro vaso parimente mettete a infondere salnitro, o sal commune in acqua commune, o di piantagine, o di solano, o altra propria a questo. Fate distillate per feltro ciascuno separatamente, & dopò che saranno distillati, mischiategli insieme. Questo latte vergine è bonissimo per guarire il fuoco feluatico, gorta rossa, & macchie rosse del viso.

*Il fine del terzo libro della Casa di Villa.*



DEL-

# DI CARLO STEFANO,

Nuouamente Tradotta dalla lingua Francese  
nella nostra Italiana

DAL CAVALIERE HERCOLE CATO.

*LIBRO QUARTO.*

DELLE PRATARIE.

*Che ci sono due sorti di prati. Cap. Primo.*



I è discorso qui adietro di quel che appartiene a coltiuare gli horti, giardini, & broli. Hora è bisogno d'attendere alle pratarie, dalle quali vengono per la maggior parte i nutrimenti de gli animali, accioche seguitemo l'ordine proposto. Quel che si dimanda volgarmente Prato, corrisponde al vocabolo de gli antichi Parato, ambe due così detti, come terreno pronto, & parato a fare seruitio al suo patrone, o lauoratore senza che vi sia alcuna fatica per conto di lauorarlo, ancora in terreni detti pratarie, come sono quelle, che lauano la Marna da vna banda, & la Riuiera d'Auba dall'altra, che è d'intorno a trecento miglia di paese in quadro, & specialmente la Riuiera detta Veselle, che è la piu affluente, & abbondante in pratarie. Altrettanto è nelle terre buone di Barleduc fino a Vitri in Poitrois, & da Louemont fino a Vailly in Ticarche a longo della piccola Biondella, ancora la contrada del grande, & piccolo Morino nel vostro Beouese. Tali pratarie non temono fortunali, ne tempeste, come fanno i giardini, & altri luoghi di tale coltura, ma con poca spesa, &

Prati.

Marna.  
Auba.  
Veselle.

Barleduc.  
Vitri.  
Louemont

Y 3

dispen-

dispendio redono ogn'anno doppia entrata in fieno, & pascoli. Hora ci sono due sorti di prati, l'vno secco, l'altro humido. Il secco nõ vuole altra acqua per essere irrigato, che la pioggia per essere in luogo grasso, & pieno d'humore, doue il fieno nasce spontaneamente. L'humido ha bisogno di qualche rio per nutrimento, & grassume per cagione della leggerezza, siccità, & magrezza naturale del suo terreno.

*Quai terreni sono buoni per li prati, & come bisogna fare pratarie noue. Cap. II.*

**L**uoghi grassi, & pieni d'humore, ancorche nõ siano punto irrigati da alcun ruscello, sono buoni da produrre fieni, pur che nõ siano molto lontanissimi da qualche riuolo, o lago, o fiumicello, o per lo meno, che siano humidi di fondo, & ne quali facendosi qualche fosso profondo mediocrementemente si troua acqua in abbondanza, perche l'humidità è vna delle nutrici del fieno. In difetto di questo tale luogo grasso, & pieno d'humore si può fare prato in ogni terra, sia forte, sia leggiera, o magra, pur che vi sia comodità di ruscello per irrigarla, & che il campo sia alquanto pendiuo, non troppo auallato, ne troppo difteso, ma nella quale non si fermi, ne resti troppo lungamente l'acqua del cielo, ne quella de' ruscelli, che vi passano, anzi si scoli, & passi via lentamente. Per il che io consentirei, & così bisogna confessare, che alcuni terreni non sono così pròti, ne vtili, come alcuni altri a riceuere i semi del fieno, come sono quelli, che per la troppa vicinità de' fiumi grandi, laghi, o peschiere, & acque troppo spatiose sono inondati spesso, & coperti dall'affluentia d'acqua, che d'inuerno annoia le terre. Donde proceda, che il fieno nõ è così delicato, ne così gẽtile per gli animali, anzi piu grosso, & pieno d'erbe ruuide, larghe, & men grate al gusto loro. Sia come vuole, il fieno de' laghi male regolati, & alterati, ne anco il fieno, che naturalmente nasce all'intorno, & su le riuue larghe de' laghi, nõ è della qualità, che gli animali gẽtili ricercano, non piu di quello, che si coglie ne' terreni marittimi, il gusto troppo nitroso, & salato di cui redẽ inappetẽza a gli animali nõ auezzi a simile pastura, giõnto che l'erbe, eccetto le communi, ne' sono piu forti, & di sapore troppo diffimile.

La onde, volendosi fare pratarie di nouo, eleggasi il migliore terreno, che si potrà, il quale si dourà mettere in coltura vn'estate intera, poi d'Autunno volterete, & laorerete spesso il terreno, & per il primo anno vi seminerete rape, o nauoni, o miglio, o fava. L'anno

seguinte

Buono fieno.

Fare pratarie noue.

seguinte del formento, & il terzo anno lo laorerete diligentemente, & ci seminerete della vezza mischiata cõ seme di fieno, poi lo gouernerete al modo delle pratarie già fatte, come si dirà poco di sotto

*Qual coltiuatione ricercano i prati. Cap. III.*

**Q**UELLI, che troppo ostinatamente dicono, che nõ bisogna mai mettere mano nelle pratarie, mi paiono priui di giudicio, & di correptione però, perche a lungo andare ogni terreno s'infischisce, & bisogna rinfrescarlo in qualche parte, & specialmente riformarlo, & riformarlo, se è di bisogno, massime i pascoli, & prati destinati a pascoli d'animali da corna, perche quei da lana non vogliono luoghi acquosi, & si contentano de' rituali a lungo delle strade verso i terreni laorati. Io consentirei, che le razze de' caualli giouani, & affini pascolassero propriamente, & commodamente con le bestie. Hò veduto anco in campagna, come al ponte sopra Sena paese di pratarie, l'ocche, & i polli d'India essere mandati giornalmente a i prati de' pasturaggi per minore spesa della casa. Il che non faria buono nel paese di Monfort, & Lamory, doue si trattiene parte delle razze del Re di Francia, perche il piumino, & penne de' uccelli, & specialmente lo sterco loro nuoce grandemente alla sanità delle bestie caualline, & anco a muli, & affini.

Sia come vuole, il curioso laoratore non deue sprezzare i suoi prati, poi che il coltiuarli è piu tosto cura, che fatica, & la prima cura sarà di provedere, che non vi nascano spini, lappole, o macchie, o herbe grandi, delle quali alcune bisogna fradicare d'Autunno, o innanzi inuerno, come macchie, rouete, gionchi, alcune a primo tempo, come cicorea, cicuta, & altre herbe inutili a nutrire razze. Ne bisogna anco lasciarui alcune pietre, ne altre cose, che possano fare no cumento a vangare, & muouere la terra. Il luogo bene spietrato sarà zappato, & diligentemente laorato, massime quello che è magro, pendiuo, & che non ha altro adacquamento, che quello del cielo, & vuole essere letamato di Febraro al crescere della luna per ingrassarlo, & dargli qualche humore per produrre herbe. Fatto questo, si seminerà del modo, che hora si dirà.

*Quel che bisogna seminare ne' prati. Cap. IIII.*

**P**ER riformare i luoghi cannosi, & alterati de' vostri prati, se sono troppo disnudati, bisogna seminarli a Primavera di buon seme, che è il fieno santo, che in alcuni luoghi si domanda suppa in vino

Seminare i prati.

Cura, che ne' prati non nascano spini, macchie, &c.

Mondare delle pietre i prati.

Ingrasato il luogo de' prati.

Seminare i prati. Fieno santo. Suppa in vino.

**Catone.**  
**Palladio.**  
**Florabile.**  
**Gallion.**  
**Herbe buone,**  
**& herbe cattive ne prati.**

**Piantagine.**  
**Dauco.**

**Panace.**  
**Heraclion.**

per cagione del suo fiore, che è quell'herba, della quale gli antichi faceano sì gran conto, & la seminauano di Gennaro, come ordinano Cato, & Palladio. E buona anco la semenza del florabile, che gli antichi chiamauano gallion, & della vezza, & auena che furono dimandate vitiago, ægilops. Il Poeta Latino le chiama propriamente auena sterile. Anco non è cattua la piccola saluia seluatica, ne il ranoncolo, purchè non habbia la radice bulbosa, cioè tonda, come vna cipolla, perche è caustica, e velenosa per gli animali, ma bisogna, ch'ella sia capillare. Il fatirione di due sorti è buono in alcuni luoghi, doue naturalmente cresce. Così è anco buona l'herba detta Iacinto, de quali l'vno è di fiori sbiauo, l'altro purpureo differete in questo dal fatirione, che è più difcosto, & separato per li piccoli bottoni, & anco più odorifero. Non è buono, che vi sia gran quantità di piantagine, se non è molto piccola, che si chiama arnoglosa, Il dauco, che è come specie di carotta seluatica, principalmète quello, che in mezzo del fiore bianco a guisa d'ombrella porta, & mostra vn seme odorifero, a fregare su' la mano come lo scarlato, o di simile colore. La panace seluatica, che Dioscoride dimanda pastinaca d'Hercole, o panace Heraclion, è molto buona, pur che non cresca troppo. E buona anco la trifagine, che i Greci chiamano quercia piccola per rispetto della forma della sua foglia. E buono anco il ramponciolo, che gli antichi domandarono rapa piccola per la sua radice, che honora le salate di Quaresima si bene come il crescione. Non ci vale niente il colchico, che si dimanda cane arrabiato, o zafrano bastarda pe' l suo fiore, perciocchè così il fiore, come la radice fanno morire gli animali, come la cicuta, che si dimanda morte de gli vcelli, ne il cidrago, che si domanda hidropiper velenoso, con calidità, & che nasce all'intorno dell'acque morte, & fetenti, come l'herba del riso, che si chiama sardonica, perche la fa morire le bestie, & le persone, come ridendo, il guado seluatico, chiamato Ifatis, la barba di becco detta tragopogon, anco la lingua di becco, l'hormino, o cretta di gallo seluatico, & che cresce basso. Il violaro di due sorti, la cétaurea minore, tutte tre le sorti di margarite, che si dimandano consolidata, & singolarmente i ranoncoli, & il trifoglio detto pratense sono buone herbe, & singolari a i prati di buona entrata. L'aglio, che si dimanda serpentino, & che l'huomo giudicaria vn piccolo giuncoco assai longo, non ci è infruttuoso, non meno che il vero, & minuto scordio, che si truoua frequente nelle pratarie di Chelus, & altrove, ma la quantità grande rende il fieno di cattiuo odore, si come lo fanno odorifero il pulegio, l'origano di due sorti o le tre sorti di mé

ta,

ta, & il costo, ma il marrubio, che è camamilla seluatica, nò ci è buona, la quantità della vezza sterile fa il fieno di grá nutrimento, per gli animali, la piatagine minore, l'argétine di due sorti, la persicaria per rispetto che pduce fiori di pescio, la pimpinella, le tre sorti di verghie di pastore, che gli antichi domandauano collo di gru p il garbo, che hanno nella sommità del tiglio, fanno gran beneficio a gli animali, e gli preferuano da renella, & prouocano loro l'orina in abbodáza. Il millefoglio herba buona da tagliare, donde auuiene, che si adimanda herba da falegnami, ci è buona, & d'odore assai grato, ma il dente di cane, che si chiama gramigna, distrugge i prati, si come la cetronella gli acconcia, & augumenta il latte alle vacche, si come fa il citifio alle capre, & anco la veruena, & il cardoncello, ouero spelliciosa herba di buon nutrimento per li conigli. Guardate, che i cardi non si generino ne' i vostri prati, se però nò sono il cardo benedetto, che produce il fiore giallo, & l'acalantho, massime ne i riuali, s'egli ha la foglia di zamparofina, che si domàda acantho, ma piu piccola, & macchiata, come di gocce di latte, la onde si dimanda cardo della vergine maria. L'anagallide rossa, & turchina, altrimenti morsus gallinæ, per cagione de' loro fiori, massime i bianchi, ci seruono tanto, quanto la mercorella maschia, & femina, con tutto che siano herbe più tosto da vigne, & strade, come il solano, la linaria, che è differente dall'esula, perche non ha punto di latte, & cresce alta, come il lino, senon ch'ella ha il fiore giallo, è buona, ma l'esula non val niente, non piu, che la perforata. Queste due sono troppo calide, & fanno male. Il meliloto piccolo, & grande, la mirride, che produce foglia di finocchio, & molti fiori bianchi separati, è di gran virtù, & odore di mirra. Breuemente le carotte, & i carni seruono grandemente a nutrire, & alla bontà del fieno. In conclusione il prato bene intrattenuto, & conseruato rende sempre il doppio, che non fa il male trattato, & mal governato.

**Gramigna.**  
**Melissa.**

**Cardo fanto.**

*che bisogna erpicare, adacquare, & tenere serrati i prati.*

*Cap. V.*

Oltra la semenza delle buone herbe, che si richiede assai ne' prati, ci sono anco dell'altre cose necessarie alla bontà del fieno, perche bisogna erpicare i prati subito, che saranno stati seminati, per mettere le zolle in poluere, accioche i calciatori nò trouino ostacolo, ne cosa dannosa alle loro falci. Se la terra è secca & arida, si potrà condurre qualche ruscello nel prato per adacquarlo, & introdurui

qualche

qualche humidità, che è il vero nutrimento del fieno, poi quãdo la terra sarà imbeuuta, ferrare il corso all'acqua. Vero è, che, se il prato è in pendice di qualche colle, ouero sito alto, non sarà bisogno d'irrigarlo, perche la prima pioggia descenderà a basso, & apporterà sufficiente humidità al prato insieme con la bonrà, & succo del letame, che hauretè posto in luoghi alti.

Se gli è qualche pozzanghera, o acqua morta in alcuna parte del vostro prato, bisognerà scolarla, & mandar fuori per condotti, &riuoletti, perche senza alcun dubbio la troppa abbondanza d'acqua nuoce a i prati quanto fa il mancamento, & priuatione d'acqua.

Non bisogna lasciare entrare porci ne' prati, perche cauano continuamente co'l grugno, & solleuano di grosse lorte di terra, ne manco bestiami grosso, senon, quando il terreno è molto secco, perche il corno de' piedi, entra in terra, & pesta l'erbe, o taglia loro le radici, in modo, che non possono pullulare di nouo, ne moltiplicare.

*Segare, risegare i prati, cogliere il fieno, & rinouare i prati.* Cap. VI.

**I**L fieno deue segarsi innanzi che sia secco, perche sene raccoglie piu, & è migliore, perche, se fosse segato troppo secco, haueria perduto tutto il succo, & sostanza, ne seruirebbe piu saluo che a far letto, & se fosse segato troppo acerbo, si guasteria sul fenile. Essendo segato, si seccherà in bel tempo, & sereno due, o tre di inanzi cheerrarlo insieme, & se qualche pioggia sopraueno in questo mezo, non farà serrato prima, che essere ancora vna volta seccato, & quando sarà ben secca da ogni banda, lo metterete in antane, poi lo amucchierete per vso de' vostri bestiami.

Et, non potendosi ferrare si tosto, o metterlo in antane, bisognerà fare, vn mucchio alto, & pitiuo, accioche il fieno si diffenda meglio dalla pioggia, & ancora, che non venga a piovare, sarà buono di far questo, accioche tutta l'humidità possa asciugarsi, & euacuarfi meglio. Et perciò i prudenti lauatori, con tutto che il fieno sia di già condotto all'alloggiamento, & messo a coperto, non lo riserrano mai ne' fenili, che non sia stato qualche tempo in mucchi per riscaldarsi, & asciugarsi, & quasi ricuocerli insieme, & poi raffreddarsi.

Nel resto, ancora che i vostri prati siano segati, non douete però lasciare a mezo Settembre di risegarli così per il nouo guadagno, che ci sarà soprauenuto, come per le prime herbe, che hauranno suggita la falce.

Se

Se per il raccogliere de' fieni v'accorgerete, che i prati diuentino sterili, sia per vostra negligenza, che non siate stato assai curioso di coltivarli bene, o sia per vecchiezza, conciosia che il terreno si rilascia qualche volta, per rinfrescarli vsare di quei mezi, che si sono detti, che bisogna vsare per fare prati di nouo detti al terzo capitolo di questo libro.

*De gli stroppari.*

Cap. VII.

**T**RE cose intratenute diligentemente, & augumentate per l'assiduità del laouatore lo arricchiscono senza gran traualgio, i prati, gli stroppari, & i salici, i quali per virtù dell'acque, che secondo le vene sotterranee discorrono leggiermente ne' luoghi grassi & accenti dalla discesa delle colline irrigate de' fiumi sparsi all'intorno, crescono naturalmente ogn'anno, & rendono grande vtile al patrone per la nutratura de' bestiami, fattura di cerchi da botte, & legnami loro, & anco per lo scaldare, & commodità de pali, pertiche, & cantieri per fabriche, & per li pergolati, & siepi, & per gli appoggi, & frascioni da viti. Parleremo adunche prima della maniera, & colturiatio ne degli stroppari, poi del salicero.

Lo stropparo, che gli antichi domandarono salice amerino, o viminali, cioè comodo da legare, non ricerca d'essere così prossimo all'acqua, ma vuole essere al decliue della vallata, e lo stropparo vuole terminare all'estremo del salicero. Lo stropparo deue essere incalmato in legno in piccole fosse fra due legni, & bisogna separare vn cimetto dall'altro intorno a cinque piedi, & mezo per dargli il suo spandimento, & estensione. Amano l'ombra de gli arbori alti, & temono il sole di mezo giorno. Il buono stropparo rosso è di piu difficile colturiatio, & teme i geli, & brinate di Marzo, & l'acqua troppo fredda. Il bianco, & verde, che non si piegano, ne fendono così bene, sono di natura piu dura, & montano piu alto. Sarà buono inestare piu de i rossi, che d'altri, & nondimeno prouedere all'ombra, & che habbiano l'acqua al piede la maggiore parte della stagione, per il che gli bisogna far de' solchi per intrattenervi, & conseruarui l'acqua all'intorno. Si fa loro piacere rimutandoli il terreno con la zappe e riuersandoli le motte al piede quindici di dopò S. Michele, che è il tpo di coglierli, e prepararli. Bisogna teneri mazzi grossi d'vna bracciata al fresco, o in magazzino, o in caneuia, & se la stagione v'è secca, qualche volta irrigarli per tutto d'acqua. Alcuni li stogliano nel coglierli per fare buona cenere. Altri lasciano loro cadere le fo-

glie

Stroppari.

Buono strop  
pare.

glie da loro medesime, poi le raccolgono per il menaggio, & d'inueno per dare passatèpo al fuoco a i seruitori difenderli per li bisogno. Alcuni nõ tagliano de gli stroppari eccetto che le cime all'intorno, e lasciano la cima maestra intera fino a cinque, o sei anni, che bisogna rinouarli, e mettarli di nouo, perche questa e la durata della pianta, altramente il resto del tèpo la pianta si secca, & la cima indurisce.

*Del Saliceto.**Cap. VIII.*

**I**L Saliceto ricerca simile coltura, che lo stropparo, percioche i falici sono differenti solamente nell'vso, o nella grandezza, & nella forma di scorza dallo stropparo, perche le falici sono per i pali, e pertiche, lo stropparo, come si è detto, per i legami delle vite, & della bõtte. Il falice è piu grosso, & piu alto. Lo stropparo piu minuto, & piu basso. Il falice ha la scorza di colore di porpora scura, lo stropparo di colore biondo giallo. Sia come vuole, Il falice ricerca luoghi acquatici, & si pianta di pali tagliati, ouero di pertiche, le quali pertiche si pigliano nella parte superiore di buona grossezza, & deuoño essere siccate in terra tanto innanzi, che tocchino il terreno sodo, il taglio della cima può essere lungo d'vn piede, & mezzo, & posito in terra, coprendolo vn poco. Quelle che planterete, deue essere tagliato asciutto dall'arbore, perche essendo tagliato bagnato, non farà profitto, la onde non bisogna tagliare falice in tempo piuouoso.

Il tempo piu a proposito di piantare i falici è al fine di Gennaio, & principio di Febraro, quando i gran freddi sono rotti, che fanno spesso nocumento alle piante nuoue.

I piantoni deuoño essere lontani l'vn dall'altro sei piedi a scacchiero, & diligentemete coltiuati, & massime i primi tre anni, come le vite nuoue. Piu amplo trattato de' falici trouerete al sexto libro.

*De gli Olmi**Cap. IX.*

Vite maritate all'olmo.

**G**LI antichi faceuano gran conto dell'Olmo per causa delle vite, perche maritauano la vite cõ l'olmo, come si fa anche hoggi, massime in Italia. Hora l'olmo è applicato ad'altro vso necessario alla casa di villa. Et perciõ habbiamo ordinato al padre di famiglia, che faccia piantare quantita d'olmi in capo del giardino da frutti per fare falcine per bruciare, per hauer legne da fare ruote, asili, & altri pezzi de' carri, barozzi, & per altre commodità, oltre il piacere che la verdura dell'olmo apporta tutta l'estate. Per piantare adunque

il vostro

il vostro olmetto elegete vna pezza di terra grassa, & mediocremente humida, quantunche quest'arbore venga in ogni sorte di terreno, la quale farete vangare, o zappare, poi si romperanno diligentemente le zolle, riducendo la terra in poluere, & in tempo nuouo si erpigherà, & spianerà, poi ci seminerete ben profondo, & spesso del seme d'olmi, che sia di già vn poco rosso, & sia stato lungo tempo al sole, ma che habbia nondimeno dell'humidità, & sostanza naturale, & lo seminerete di maniera, che tutto il terreno ne sia coperto. Di poi gettateui sopra terra minutissima alte due buone dita, & adacquisti vn poco, poi si cuopra il luogo di pagliumi, o di rami, & frondi rotte, accioche quel che germinerà dalla terra, non sia mangiato da gli ucelli. Et, quando i getti comincieranno a mostrarli, leuate questi pagliumi, & estirpate l'herbe cattiuè diligentissimamente con le mani, di maniera, che le piccole radici de gli olmi non siano estirpate. Bisognerà che i sentieri, & quadri siano cosi ben ordinati, che quello, che scauerà l'herbe, possa facilmente arriuare con le mani al mezzo dell'ordine, perche, se fossero troppo larghi, bisognerebbe nell'estirpare l'herbe, premere la terra co i piedi, da che potrebbero i getti riceuere danno. Poi, quando i rampolli saranno lunghi tre piedi, leuarli del luogo della loro natiuità, & piantarli in altro terreno, di poi trasplantarli. Si possono anco piantare gli olmi di piccoli rampolli, o verghe tirate da gli olmi grandi, & questo molto meglio di Autunno, che di Primavera. Poi passati tre anni, trasplantateli dopo l'Autunno, che la terra è humida, fino a Primavera, & quando la radice può essere cauata senza, che lasci la sua scorza. Potrete piantare gli olmi di quaranta in quatanta piedi, ne toccarli poi in alcũ modo per due anni seguenti, li quali passati bisognerà cauare la terra all'intorno di tutto il tronco, & allargare, o rimondare con la zappa di due in due anni.

De gli olmi non faremo piu longa descrittione, ma vi remetteremo al sexto libro, doue trouerete assai amplamente in particolare dichiarato come bisogna piantare quest'arbore, & in che luogo, & terreno ei principalmente viene.

*De gli oni, o altramente onizzi. Cap. X.*

**G**LI onari non sono di minore profitto alla Casa di Villa de gli Golmi, conciosia che il legname d'onaro serue molto a fare instrumenti da lauorare, come scale, ruote di carrette, & carrozze, pertiche, manichi d'instrumenti, rastelli, & altre cose tali.

Gli

Gli onari faranno adonche piantati appresso vn ruscello in qualche pratarie assai humide, & acquose, perche l'onaro sopra tutti gli altri arbori ricerca per sua natura l'acqua, & vuole, che la maggior parte delle sue radici vi siano dentro, & anco piu basso dell'acqua, altrimenti non crecherà molto.

L'onaro non si semina, percioche è sterile, ne produce fiori, ne frutto, si può piantare in due maniere o di ramuscelli leuati da gli onari grossi, o di radici viue, che sono cauate de' luoghi humidi, col loro terreno, le quali bisogna mettere in altra terra parimente humida, & che per lo meno la metà delle sue radici viue sia piu bassa dell'acqua, & coperta per disopra con vn dito di terra, & in questo mezzo prima che piantarli, bisognerà tagliare i rami a vn dito dalle radici, le quali getteranno di poi molti virgulti. Quest'arbore è facile da appigliarsi ne' luoghi humidi per hauere assai midolla, & fa molta legna in poco tempo. Potrete ben fare la vostra piantata d'oni in qualche luogo alto, ma non senza gran fatica, & con poco vtile, perche bisognerà adacquareli continuamente. E, adonche meglio, che siano in luogo acquoso, come si è detto, per hauerne piacere, & vtile. Dell'onaro vedete piu ampiamente al sesto libro.

## Del lago, peschiera, ouero viuai de' pesci.

### Il modo di fare viuai, o peschiere. Cap. xi.

IL primo, & principal punto d'vna Casa di Villa è di non hauere il mancamento d'alcuna cosa, tanto per la prouisione del patrone, quanto per l'vtile, che se ne può trarre. Per ciò il buon padre di famiglia non farà poco conto de' pesci, veduto, che quelli può cauare cibo, & entrata. La onde deue hauere qualche luogo riservato 'presso la casa per fare vn lago, o viuai, o peschiera, accioche a' bisogni possa trouarui da viuere per se, & per la sua famiglia così prontamente, come in vna dispensa, o cucina, oltra la vendita, che potrà fare ogn'anno de' suoi pesci. Per situare adonche questa peschiera, eleggerà qualche luogo contiguo alla sua prataria magro, & dal quale non haurà potuto tirare altra entrata, che sia tuttauia in terra ferma, sabbionina, o arenosa, perche tali luoghi nutriscono bene i pesci, ancorche il limoso, & fangoso sia piu a proposito per la tenca, la barbeta, il capo grosso, l'anguilla, & altri tali pesci vischiosissimi, chi farà curioso della sua sanità, non popolerà le sue peschiere di pesci tali. La peschiera,

sarà

farà marauigliosamente ben situata, se è di continuo rinfrescata dell'acqua di qualche fontana, o ruscello, o piccolo fiumicello, che vi corra per dentro, la quale cacci fuora la prima acqua, ne la lasci longamente dimorare in quel vaso. Et per questo rispetto è necessario, sendo possibile, che la peschiera habbia vn'uscita d'acqua per qualche parte, perche di questo modo l'acqua si rinnoua, & rinfresca piu facilmente, & il pesce vi gioisce, & profitta a vista. Per contrario l'acqua ristretta, & corrotta li da cattiuo nutrimento, & rende la sua carne di cattiuo gusto. Non bisogna scordarsi in questo mezzo di mettere grate di ferro ben ferme, & con buchi piccoli a i condotti, per li quali l'acqua entrerà, & scolerà per ouuiare, che il pesce non esca. Sarà buono, che la peschiera sia assai larga, & grande, accioche i pesci si possano volteggiare a loro commodo, & non s'auuedano quasi d'essere serrati. Sarà anco buono fare in questa peschiera alcuni luoghi riposti come capannete, & ridutti piccoli in vna muraglia, accioche il pesce habbia doue ricourarsi ne' gran caldi, pur che l'acqua vi habbia libera entrata, & uscita.

### De gli animali della peschiera. Cap. XII.

QUILLO, che fa essere vn luogo, o vna possessione in maggiore stima, è d'hauere in compagnia la cacciagione, & la pescazione insieme. Quanto alla cacciagione, ella è parte nel bosco, & parte nella garèna, della quale tratteremo a suo luogo, & parte nelle terre laorate, & ne' deserti, come il lepre grande, & piccolo, la pernice la quaglia, l'alodola, & parte dentro il bosco, come il ceruo, il cainiolo, il daino, & il cinghiale, & quanto a gli vccelli, il palombo seluatico, il bisetto, la tortora, la beccaccia, il piuiero, & altri. Hora, per tornare alla nostra peschiera, gli vccelli, che possono nottuiruisi, sono principalmete il cigno, l'aerone, la beccaccia, & beccaccina, l'anitra, & anitrina, le foliche, l'ocche seluatiche, & il tarabuso. Ci è ancora, quanto a gli animali, che gli antichi domadauano di doppia vita, cioe, che viuono così nell'acqua, come i terra, come la lotra, il castore, che ha veramente la coda carica di squamine, come il pesce, & il biuero, a quali noi aggiungiamo la testudine delicia de' Principi, & gran Signori, con tutto che la piu singolare, & di migliore sapore, & incetta, sia quella, che si chiama nemorale, & che habita ne' boschi, ricchezza de' paesi di Prouenza, & Lenguadoca.

Sito a proposito per la peschiera.

Garèna e il luogo a posta ordinato per nottira i conigli.

Bisetto e vccello di colore seluatico, ma alquanto piu piccolo, & in bontà non punto inferiore al colombo. Animali della peschiera, animali di doppia vita. Testudine.

Di quali

*Di quali pesci si dee popolare le peschiere. Cap. XIII.*

Reina.  
Barbo.  
Luccio.  
Laghi celebri di Francia,  
Luccio tirano fra i pesci.

Sarebbe molto difficile a dar nome Italiano a ciascuna sorte di questi pesci, molti de i quali non sono forse comuni all'acque d'Italia, ma ciascuno potrà applicare, & intendere di quel le specie di pesci conformi alla qualità di questi nomi, che sopra essere frequenti, & in stima nel l'acque del suo paese.  
Trutta.  
Salmoniera.  
Tenca.  
Anguilla.  
Anguillare.  
Lampreda.  
Pesci velenosi in mare, & in acqua dolce buono.

**P**ER popolare i vostri viuai, & peschiere, bisogna guardare accuratamente la natura del luogo, nel quale gli haueate fatti, perche in ogni luogo non si nutrisce indifferentemente ogni pesce. I luoghi pietrosi, & sassosi nutriscono bene i pesci del loro nome, che noi per ciò chiamiamo sassatili, come trutte, lamprede, & lampredozzi, gobbij, vandosie, & perscie; & ne' luoghi limosi, & fangosi viuono, & si conseruano molto bene le tenche, la borbetta, il capo grosso, la reina, l'anguilla. I luoghi sabbioniuu, o arenosi non nutriscono male il salmone, il luccio, il barbo, per il che a fine di parlare in generale.

Per il pesce della peschiera, così comuni a i Beauceroni, i quali non hanno così gran copia d'acqua, come quei di Sologna, Percerone, Turena, Angeuino, o Maceau; i più comuni, & che meglio la popolano, sono la reina, & il barbo. Vero è, che il luccio è molto migliore da mangiare, sendo massime d'acqua viuua, & per la quale corra qualche fiume, come nel lago di Nau, o Nouè, & in quello di Gouieux due de' più grandi, & naturali laghi della nostra Francia, & che non mancano mai, ma ci è questo pericolo, ch'egli è vn tiranno infra i pesci d'acqua dolce, che deuora i pesci minuti, talmente, che pescicandosi non si ributa mai nell'acqua alcun luccio piccolo, come si fa de gli altri. Il pesce minuto, che si dimanda bianco, sono la perca, vandosia, musnier, cheuesne, gouion, loche, menuisse, & veron, con tutto che i primi siano deliziosi, & ricercati per gli amatori, & persone delicate, ma il più reale, & delicato è la trutta, che non si troua mai se non in acqua corrente, ouero nelle fontane grandi. La salmoniera è in gran delicia. ella ha anco la carne più sorda, & rossa, così come il salmone, da che ella porta anco il nome. La tenca, borbetta, & capo grosso sono de' più vili, & fangosi, come anco l'anguilla, che è nondimeno buonissime ne' laghi grandi, & molto stimata in quello di Nouè, & a i molini di Gouieux, testimonio l'anguillare, che i Principi si fanno fare a posta. La onde quella di Nouè mi pare di si gran stima, quanto la Chauffée, ma alcuni sdegnano l'anguilla per quella qualità fatiuole della sua carne, & anco perche si dice, che vna con le biscie. Sia come vuole, io la trouo così buona in acqua corrente, come la lampreda, & lampredozzi, pesci velenosi in mare, ma purgati poi ne' gran fiumi di assai fermo nutrimento, se non, che è vilchiosa, & di dura digestione, sia ben condita quanto esser si voglia.

Gli

Gli escrementi della peschiera, de' quali si magia a guisa di pesci, sono le rane, & i gambari, de' quali le prime pigliate in loro stagione, quando non sono più in amore, & ben condite, hann o qualche gusto di pollo. L'altro carica più lo stomaco, che non nutrisce, nondimeno è al lauatoro, & al Massaro, come vna manna, per la sua famiglia, che ne' giorni di feste piccole si da piacere di pigliarli con la balestra longa, & al manequin, come anco il pesce minuto con le reti, & con l'hamo, perche il fuoco, la tonella, & il pasto sono prohibiti da ogni ragione, ma non ci è altro finalmente di meglio della rete, & dell'hamo.

*Che bisogna curare la peschiera. Cap. XIII.*

**H**ORA, volendo hauere profitto della vostra peschiera, douete pigliarui cura di nettarla di tre in tre anni, leuare le rouete, gionchi, ninfea, & fiori, o lente d'acqua, perche impediscono, che il pesce non può guizzare, & lo rende mollegno, & di cattiuo gusto. Bisogna dare anco la caccia a i topi d'acqua, ouero pigliarli con ingegni, & alla lontra, & binero, che distruggono assai vna peschiera. Questi due tirani si trouano più nel paese di Lorena, che nella nostra vera Francia. Bisogna anco hauere auuertèza di non lasciare tirare troppo spesso a gl'animali, che son nell'acqua, cò gli archibugii: perche questo stordisce i pesci, & li fa ben spesso anco morire. Et perche ci sono altri modi di pigliarli, ne è così pericolosa la balestra sia da bolzoni, o da palle. Vero è, che l'arco da palle è il più singolare, & fa altrettanta mortalità, quanta il Turchesco, quando è tirato di buon garbo, & con giudicio.

*Che bisogna hauere cura delle chianiche, o sostegni della peschiera. Cap. xv.*

**L**A maggiore spesa della peschiera, è il trattenimento de' sostegni da due bande, & della chianica con la sua saracinesca, & fossa di contrapeschiera per riceuere l'acqua mentre si fa la pescagione, & anco per nettarla del fango, & herbe cattiuue, che sono cagione, quando l'acqua non è molto viuua, di farle amonire, & otturare, & quantunche sia viuua, di farne guastare le fortuue, & scaturigini, pigliando il corso altroue. La onde i buoni padri di famiglia faranno sempre forniti di ferri per riparare le grate, & di felici, & pietre per conseruazione de' sostegni.

Z

Qual

Escrementi delle peschiere, rane & gambari. Pescare a gambari al manequin si fa con due cefsi mettendoui pasto per attirare i gambari.

La tonella è vna forte di rete con due ale, o maniche, & con vna nassa di dietro.

Modi di pescare prohibiti.

Curare le peschiere.

Dare la caccia a i forci d'acqua.

Che non si tiri troppo spesso d'archibugio sopra le peschiere.

Spesa delle peschiere.



*Qual cura si ricerca per la peschiera, o viuajo de' pesci.* Cap. XVI.

Cura, che si deve hauere delle peschiere.

**L**E peschiere deouo essere nettate spesso, ripopolate di nuouo, & rinfrescate di minuta pescaria, perche a pigliate continuamente, & non rimetteruene, questo fa scemare il mucchio. Anco il buon Massaro vsa diligenza nella pescagione di ributtare continuamente il pesce minuto nell'acqua, senza ferirlo in alcun modo, se può. Vero è, che per migliore massaria mette quantità di falici all'intorno della sua peschiera. Alcuni ci mettono onari, & olmi per cauara di qui le legne per vso della cucina, altri le pioppe bianche, seconda la disposizione del terreno.

*Del nutrire i pesci.* Cap. XVII.

Che bisogna dare da mangiare a i pesci nelle peschiere.

**E** Cosa certa, che i pesci, che habitano il Mare, o i fiumi, & riuire corréci, hanno maggiore comodità di cose da mangiare di quelli, che viuono ferrati nelle peschiere: perche quelli, che viuono in piena libertà nel mare, & ne' fiumi, trouano sempre qualche pastura, oltre la diuersità de' pesciolini, che sono cibo de' grandi, ma gli altri chiusi in vn luogo ristretto, non possono così bene cōquistarsi pastura. Sarà buono adunche di gettare loro qualche volta ogni sorte di pesci minuti, budelle, & interiora de' pesci grandi, de' fichitagliati in pezzi, delle noci rotte, de' corni teneri bolliti, formaggio fresco, pezzi di pane nero, frutti minuzzati, ogni sorte di pesce salato, & altri simili cibi: perche se il pesce non s'ingrassa della pastura, che il padre di famiglia, o il lauoratore gli farà dare, quando sarà portato alla piazza, o al mercato de' pesci, cenciosia che io intendo che il buon padre di famiglia caui vtile d'ogni cosa, la sua magrezza mostrerà assai, che egli non sarà stato pigliato in acque di sua libertà, ma in viuajo. Il che gli ribatte molto del pretio.

Sarà anco buono a spargere qualche volta su l'acqua foglie fresche di petrosello, perche ricreano, & confortano i pesci amalati.

*Della pescagione de' pesci.* Cap. XVIII.

Modo di pescare.

**I** Modi di pescare sono diuersi, secôdo le riuire, & fiumi, & acque, doue habitano i pesci, parimente secôdo la diuersità de' pesci, perche altramente si pesca in mare, altramente nell'acque dolci, altramente a pesci grandi, altramente l'anguilla, altramente il luccio, altramente la reina. Hora perche tale diuersità di pescagioni faria molto longa, & difficile da descriuere, lasceremo questa notizia a coloro,

che

che fanno conto di vendere, & comprare pesci. Diremo solo per la commodità del padre di famiglia, che i modi piu' principali di pigliare pesce sono con le reti, & con l'hamo.

*Per fare adunare i pesci in vn luogo.* Cap. XIX.

**P**IGLIATE pulegio, satureia, origano, maiorana tre dráme di ciascuna, scorza d'incenso, & mirra otto dramme di ciascuna, polenta, o cola di farina fatta con buon vino meza libra, fegato di porco rostito, grasso di capra, due agli, di ciascun vna libra, pestate ciascuna a parte, poi aggiungeteui sabbione delicato, & vn' hora, o due innanzi pascerete il pesce di questa mistura, & con le reti poi circondare il luogo, doue sarà il pesce, che ve lo trouerete ridotto tutto.

Adunare i pesci in vn luogo.

*Per pigliare ogni sorte di pesci così piccoli, come grandi.* Cap. XX.

**P**IGLIATE grasso di pecora, sesamo abbruscato, aglio, buon vino, origano, timo, maiorana secca, di ciascun assai cōpetentemente, & pestatele co' pane datele al pesce, ouero polenta secca, & pestatela, facendone pillole per dare a' pesci, ouero fate vna pasta cō calcina, vino, formaggio vecchio, & seno di becco, che getterete nell'acqua, & vedrete i pesci correre incontinentemente di sopra all'acqua. I pescatori per pigliare i pesciolini co' l'filo inrociano l'hamo di piccoli vermi di terra, de' quali i pesci sono molto giotti.

Pasta per pigliare pesce.

*Per pigliare i pesciolini.* Cap. XXI.

**P**IGLIATE carne di lumache senza la coda, & di questa fate pastume, & nõ ne mettete piu' quantità, che d'vna lumacha alla volta, ouero pigliate carne, & sangue di vitello bene pestato, mettetelo in vn vaso, & lasciatelo così lo spatio di dieci giorni, poi vlatene per pastume. Altramente pigliate polenta secca, rompetela, fate ne pillole, & datele al pesce.

Altra pasta per pigliare pesce.

*Per dare pasta alle testudini.* Cap. XXII.

**P**IGLIATE sale amoniaco otto dráme, cipolla dráme vna, grasso di vitello sei dramme, fate pillule in forma di faua, & datele alle testudini, & da loro medesime verranno all'odore, & si piglieranno.

Pasta per le testudini.

*Per le sepie.**Cap. XXIII.*Pasta per le  
sepie.

**P**IGLIATE feccia di vino gagliardo, & mischiate la con oglio & gettatene nel luogo, doue conoscerete, che la sepia habbia lasciato il suo licore nero, come inchiostro, & elle verranno al luogo doue farà l'oglio, & così potrete pigliarle ouero pigliate sale amoniac sedici dramme, butiro di capra otto dramme, pestate il tutto, & fatene panetti molli, & di questo fregate qualche seme, o piccole pezze, che non siano rotte, perche così le sepie passeranno all'intorno, & non si muoueranno, & disubito le piglierete.

*Per pigliare quel piccolo pesce, che si domanda  
Loches. Cap. XXIIII.*

Altra pasta  
da pesce.

**P**IGLIATE semola di formento due libre, lente intera meza libra, mischiate il tutto insieme, e pestate li con salanuora in quantità sufficiente, poi aggiungete meza libra di sesamo, & di quello vi còuene còpartire, & gettare di quà, & di là, perche così tosto, che l'haurate gettato, tutto il pesce piccolo ci correrà, e s'amasserà in vn luogo solo, ancorche fosse seicento passi lontano, ouero pigliate sangue di bue, di capra, di pecora, & di porco, & lo sterco, che è nelle piccole budella de quello, thimo, origano, pulegio, satureia, maiorana, aglio, & feccia di buon vino tanto dell'vno quanto dell'altro, del grasso, o midolla de' suderti animali, tanto che veggiate, che ve ne sia assai, pestate ciascuno a parte, poi mischiate li insieme, & formatene pillole, che getterete nel luogo, doue vorrete adunare i pesci vn' hora innanzi, poi gettate li i fili. Altramente, pigliate sangue di capra nera, feccia di buon vino, farina d'orzo, tanto dell'vno, quanto dell'altro, pestate ogni cosa con vn polmone di capra tagliato ben minuto, fatene pillole per vfarne al modo detto di sopra. Altramente, pigliate aglio meza libra, sesamo abbruscato altrettanto, pulegio, origano, thimo, maiorana, satureia, stafi sagio seluarico di ciascuno dramme trentadue, farina d'orzo vna libra, lieuito altrettanto, scorza d'incenso sedici dramme, mischiate il tutto insieme con semola, & datene a i pesci.

*Per pigliare Perches.**Cap. XXV.*Altra pasta  
da pesce.

**L**A Perchia non si piglia facilmente con le reti, ne con le nasse, ma più tosto con pasta propria, & anco in acqua torbida. La

onde

onde bisognerà fare pasta con fegato di capra, & coprirne l'hano ouero pigliate farfalle, formaggio di capra di ciascun quattro dramme, opoponaco due dramme, sangue di porco quattro dramme, galbano quattro dramme, pestate ben il tutto, & mischiate bene insieme, & versate ui di sopra vino grosso, puro, & fatene panetti piccoli, come se volete fare profumo, & fateli seccare all'ombra.

*Per pigliare salmoni tanto di fiumi, quanto di  
mare. Cap. XXVI.*

**P**IGLIATE testicoli di gallo otto dramme, noci di pino abbruscate sedici dramme, pestate il tutto insieme fin'che sia ridotto in forma di farina. Altramente pigliate seme di ruta seluarica otto dramme, grasso di vitello otto dramme, sesamo otto dramme, pestate il tutto, & fatene piccoli pani, de' quali vserete.

Pasta di pigliare i salmoni.

*Il fine del quarto libro della Casa di Villa.*



DELL'AGRICOLTURA

DI CARLO  
STEFANO,Nuouamente Tradotta dalla lingua Franceſe  
nella noſtra Italiana

DAL CAVALIERE HERCOLE CATO.

LIBRO QVINTO.

Della coltiuatione de'grani, & legumi  
in terre laurate.*Della maniera di coltiuar le terre laurate. Cap. Primo.*Diuerſita  
de terreni.

**S**I come ſi vede ordinarimente le cõpleſſioni de gl'habitatori nelle prouincie d'vna regione grande, ſecondo l'aere, o aſpetto del Sole, che ſi dimanda clima, differente l'vna dall'altra, coſi in caſo pari ſi vede la natura, & fecondità delle terre laurabili generare diuerſe cõpleſſioni, & gouerni in vn luogo piu che in vn'altro, ſecondo che il terreno è giaroſo, ſabbionito, cretoſo, ſcaglioſo, ſaſoſo, o buono. Il che fa, che di neceſſità i noſtri primi habitatori di queſto paefe hanno variato di coltura, & ſpecialmente di forma d'aratri nella Francia, & paefi conuicini, Beoſſa alta, & baſſa, paefe di Normandia, & contorni di quella, Santerra, Sanſerra, Berri, Picardia alta, & baſſa, Bria, Campagna, Borgogna, Niuerneſe, Borboneſe, Rotelois, Foreſte, Lioneſe, Breſſa, Sauoia, & anco nel paefe d'Ouuerгна, Lenguadoca, di Sologna, doue non creſce grano eccetto la ſegala, Bordelas, & Rochelas, Vendomeſe, Baſadois, & generalmente per tutto il

paefe

paefe di Lenguadoca fino alla Guascogna, Biſcaia, & Biart, ſenza ommettere il paefe di Bertagna, che ſi dimanda Gallot, & Tonante. Breuemete oltra la Prouenza, Maini, Turena, Poitù, Laperchè, Cõtea d'Angiù, che ſono come terre di pmiſſione nella noſtra Frãcia.

Di tutti i modi di coltiuare queſte terre laurabili habbiamo poſto di trattare qui ſotto breuemente, & ſacilmente, hauendo riſguardo ſolo all'agricoltura della noſtra vera Francia, che intendiamo comprendere tutto quel che ſi ferra fra le riuiere d'Oiſe, Marne, Seine, & vogliamo nondimeno fare la ſua agricoltura, come vir'eſſemplare di tutti i modi, & vie di coltiuare i paefi coſi vicini, come alquanto lontani, non però d'altro diſtretto, o dominio, che della Francia, perche de'paefi ſtranieri non ho adeſſo cura, come la Beoſſa, Sologna, Angiù, Le Maine, Berri, Poitù, Ouuerгна, Bria, Campagna, Picardia, Borgogna, Normandia, Lioneſe, Foreſte, Breſſa, Deſſinato, Sauoia, Prouenza, & paefi adherenti, che ſono i piu fruttuoſi di tutta la Francia.

Intentione  
dell'autore.*Come ſono le terre laurabili della noſtra Francia.*

Cap. I I.

**H**OR, quanto a i laurieri della vera Francia, chi comprende il Voluſino ſopranominato, il Franceſe, & ſ'eſtende fino al paefe di Santerra, breuemente, chi circuiſce tutto quel che bagna la Sena fino all'Oiſe da vna parte, & dall'altra la Marne, & Riuiera d'Aube, è coſa certa, che il lauriero vi è forte, ſi come anco la terra ſi troua buona, mobile, nera, profonda, alta di fondo, poco pietroſa, & per conſequenti di gran rendita. Produce anche il puro formento nobiliſſimo da far pane, & cibi per gl'huomini, ſe noi vogliamo riconoſcere Goneſſe, Loures, Poiſſi, Danmartino, & fino a Sarcelli, & al diſopra Eſcouans, & Luſarchies. Ne quali paefi la copia di caualli di pretio di cento, & cento venti ſcudi il pezzo, & piu fanno il lauriero ſenza eſſere a pena guidati, ne ſferzati, & non fanno che certa opera per giorno. Non patiſcono i gran caldi, o pioggie, i venti gagliardi, & geli, & ſono coſi ben trattati, come i corſieri, & caualli da lancia nelle ſtalle de'Principi. Vero è, che ogni terreno per tutta la Frãcia nõ è già conforme, perche in alcune cõtrade trouerete copia di argilla, ſabbioni, & in altri paefi marezane, humidì, pietre, vene di marmo, deſerti montuoſi pieni di gionchi, di gineſtri, i quali volendoſi deſtinare a produrre grani, biſognerà acconciarli del modo, che ſi è diſcorſo nel primo libro.

Z 4

Quante

*Quante sorti di lauoriero ricercano le terre lauorabili.*  
 Cap. III.

Terre incolte.  
 Restipulata.

Herbe mostran la qualita de terreni doue elle nascono.

La natura non e mai uouosa.

**P**ER dirui adunche succintamente il lauoriero delle terre da grani, & legumi, intendere generalmete, che le qualita de' terreni sono diuersi, secondo i luoghi, & siti, come habbiamo recitato: ma sia come si voglia, & in qual sorte di terren che possa descriuerfi, o immaginarfi, bisogna, che il primo lauoriero nella terra inculta, gli antichi dauano loro nome di capo restipulato, & di rilasso, sia di spietrare per tutto ben vnitamente co'l rastello di ferro, fatica di persone giouani, o altramente: perche non essendo la terra in se coltiuata, no genera che spini, lappole, & herbe inutili, come reliquie de' grassumi consumati, & alterati fino al quinto grado di calidita, & non bisogna dubitare, che il terreno buono, quando non douria produrre saluo che senape seluatica, gramina, anagallide, mercorella, cardidi piu forti, eboli, vezza sterile, papaueri rossi, veruena, ciano, secutridica, o altre tali herbe cattiuie senza ommettere il melanchio, il lollio, & quel che si chiama fermabue, o per lo meno il fumoteria, & il iusquiamo, sarà ancora qualche cosa, ce ne sono tali, che pducono da lor medesimi la falsa camamilla, il mirride herba propria alle creature, queste sono buone terre, & quel che si dimanda chamephytis, come io ho altre volte veduto nella vera Francia. Per distinctione di queste herbe, i cardii mostrano la calidita del terreno, testimonio la radice loro aromatica, & odorante, la cicuta, l'apio seluatico la fumoteria, vengono di putrefattioni. Il lisetto piccolo, & grande precede parte da siccità, parte da alteratione d'humore. Il solano piccolo, & grande, che si dimanda symphite maggiore, vengono dalla parte frigida, che tirano dall'humore della terra. La mercorella di due forti, l'eustragia, parimete di due, o tre fiori differenti, la minuta acerosa rossa per disopra, le tre sorti di piatagine tengono del freddo, o temperato, ma il crescione, & l'herba, che cresce a i fossi, che si dimanda erysimon, la ruchetta, la senape seluatica hanno nature differenti, & piu calide, secondo la proprietá di ciascuna dimostra. Breuemente questi sono certi giuochi, & piaceri della natura, che ancor che no sia coltiuata nella sua terra, non vuole pero mai stare otiosa. Vero è che la gramigna, & il fermabue parono volere piu che la veruena, & la sanguinaria pigliare dominio de luoghi doue s'inrazzano in diserto di coltura, ma temono l'aratro, come lor tirano. Per concludere, queste vltime herbe tagliate, & sradicate per logo, & profondo lauoriero, deouono dipoi, principalmente i cardii, essere

ribattuti,

ribattuti, & fracassati auanti le prime pioggie, si che niuna parte loro non piu che di serpe uenoso possa dipoi germogliare, & crescere di nouo, perche la loro natura è si tosto, che sentono qualche poco d'humore celeste giongerfi, & attaccarsi si forte al cortico del terreno, che ne pigliano tal possesso, che bisogna loro spesso soffocare la madre. Concludiamo adonche, che i modi di coltiuare i terreni, sono leuare le pietre, rompere le terre, stercorare, arare di prima mano fare i solchi, rompere le zolle co'l rotolo, o co'l maglio, coprire poi qualche tempo dopò, che le pioggie vi sono cadute sopra, arare la seconda volta, che gli antichi chiamauano iterate. Il che non si fa senza fare i solchi, & di terza aratura in molti luoghi, che si dimanda terzare, seminare, epiccare, cauare l'herbe, che per l'abbondanza delle pioggie, & l'uso della terra abbondano, & sopra montano il grano nuouamente pollulante, & per l'vltimo a pianare, & dispogliare, segare, o falcciare, adunare strami, & pagliumi.

Prima aratura.

Seconda aratura.  
 Terza aratura.

*Gli instrumenti del lauoratore.* Cap. IIII.

**I**l diligente lauoratore di molto tempo innanzi, che lanorare le terre, piglierá cura, che tutti suoi arnesi, & instrumenti siano all'ordine, & bene accomodati per seruirsiene al bisogno, cioè l'aratro fornito della sua coltre, & vomere taglianti, & altri pezzi, le carriuole, le ciuiere, ceste, & barile da caricare, & portare gli stabij, le forcole da caricare, & amassare i manipoli, i magli da rompere le zolle, le zappe, vanghe, falcinelle per sradicare l'herbe forti, & inutili, i rastelli per coprire di terra i semi, i seghetti, o falcetti, per segare, o tagliare le biade, i rotoli, & corteggiati per battere i grani, i vallij, & ciuelli, per curarli, & nettarli dalla paglia, poluere, & sporchezzi.

*Spietrare, primo lauoriero delle terre.* Cap. v.

**S**ileuano le pietre d'inuerno in terra nuoua, & inculta, che per misericordia speia si fa fare da i putti, & fantesche, che piegandosi ne riempiono con le mani cesti, & corbelli, & li portano nelle stiate pubbliche, & nelle carreggiate de' carri, ouero in capo di ciascun campo di terra in qualche cantone inutile.

Alcune volte prima, che spietrare, si spianta, & sradica le rouete, spini, macchie, & herbe grandi, ma questa fatica dee prendersi ne nouali, che non siano stati mai coltiuati.

Accònciare

Mode di  
stercorare.

Nissuna co-  
sa è piu ca-  
ra dello ster-  
corare.

Diuerità  
de letami.

Stipule fr-  
uono di le-  
tame.

Il primo ac-  
conciamen-  
to della ter-  
ra migliore  
di tutti.

**T**UTTE le terre, che si destinano a produrre grano, siano nouali, o altre, o c'hanno di già molte volte prodotto grane, deouono acconciarsi al principio d'inuerno su l'Aduento di Natale, o cò lo stabbio di pecora ogni tre anni in terreno magro per renderlo caldo, ouero con letame di vacche, & di cauallo mischiato insieme p' darli caldo téperato. Bisogna mettere lo stabbio a piccoli moticelli, o per antane a longo delle colle, che s'ha intentione di fare nell'arare, p' spargerlo piu alla stagione, & deue ciò farsi principalmente d'inuerno, accioche p' la distillatione delle neui, & piogge soprauenenti lo stabbio si maceri, & amollischi. Il cattiuo Mastaro lo sparge così caldo, ma ne vede l'esperienza dell'herbe, che sopracrescono, perche sendo lo stabbio il primo seminato, cò tutto, che si maceri dipoi, nõ dimeno peche cõtiene de' grani sparsi nella stalla, è il primo a produrre frutto inutile, & non naturale, che il grano seminato dipoi. Il che impedisce molto la terra, & il laouatore ne i suoi seruitij da che nasce, che i Solognesi, & Bauceroni migliori agricoltori fanno il loro letamario d'estate p' essere marcito, & acconciato d'Autunno, & qualche volta piu longamente, & ritengono questo specialmente di padre in figliuolo, che nessuna cosa è piu cara del letame in sua stagione p' l'accociamento del terreno. Alcuni pigliano lo stabbio quasi caldo, & mezzo marcito in capo della loro Casa. ma questo fa gran danno, perche, non essendo lo stabbio ancora ben macerato dalle piogge, neui, & altre humidità del cielo, come crudo resta inutile, & gioua piu il secòdo, che il primo anno, & intãto impedisce, che'l miglior frutto nõ faccia profitto, nè s'inalzi al suo piacere. Mi pare, che non facciano male quelli, che dopò hauere raccolto, o d'Agosto, o di Settembre il grano, & hauere segato la stipula ben alto, danno il fuoco alle sue terre, & ne fanno, come letamario p' beneficio delle piogge soprauenenti. Questo serue loro, come d'vn primo accociamento alle terre, massime alle giarose, & argillose, & c'hanno il fondo forte. E vero, che nõ viano di fare ciò ogni anno per nõ perdere la commodità delle stipule p' coperti delle case. & parmi anco errare meno quegli altri, che dopò hauere lasciato nel segare, o falciare la stipula longa, & alta, danno di subito vna mano al loro terreno, & rinuermano dentro quello le dette stipule con le cattive herbe per farle macerare alle piogge dell'inuerno. Ma non ci è sopra tutto altro, che il primo acconciamento della terra, il quale chi sprezerà, non coglierà in due anni saluo che segala in cambio di formento, & vezza, per auena, & vezzerone, per vezza.

Da

**B**ISOGNA stercoreare i campi a san Martino d'inuerno, aspettando che la terra inculti, o quella, che è stata in riposo, habbia pigliato il suo restauro: ma se questo è per li grani piu generali, & puro formento, si deue ingrassare subito alla fine d'Autunno per dare agio alle terre di riceuere l'acque del cielo, che seruiranno di migliore putrefazione al loro seme, considerando la debolezza della terra. Così anco, se è per la segala, o per il formento mischiato, che si dimanda marzuola, o scandella, si deue stercoreare nel cuore del uerno, o poco auanti, con tutto che alcuni aspettino il mese di Marzo per riceuere le piogge d'Aprile, che possono acconciare assai, aspettando il fine di Settembre, al qual tempo seminano in poluere, & siccità ventosa, aspettando le prime piogge, & la putrefazione di quelle. Sia come voglia, si come è meglio a ingrassare, che a non ingrassare, così è meglio a ingrassare spesso, che ingrassare troppo, perche, come subito si raffredda vn campo non sendo stercolato, così s'abbruscia quando è troppo letamato. per il che bisogna considerare diligentemente il terreno: perche il buon terreno non ha così gran bisogno d'essere ingrassato, come il magro. Il campo humido vuole essere piu molto letamato, conciosia che, quando è gelato per humidità continua, il letame, per la sua calidità lo risolve, & disgela. Il campo secco ne ricerca meno, perche da se medesimo è assai caldo per cagione della siccità sua, & merrendo ui molto stabbio potria abbruscarsi.

Il buono laouatore sopra tutto non letamerà mai le sue terre nel crescere della luna, perche questo fa crescere l'herbe inutili in abbondanza. vero è, che deue stercoreare i prati di Febraro al crescere della luna, percioche il fieno moltiplica.

De' modi d'ingrassare. Cap. VIII.

**B**ISOGNA anco hauere considerazione alla qualità dello stabbio, perche il buon letame deue essere fatto in stagione, & riposato vn'anno. Se egli è vecchio, tanto meno vale. Il migliore grassume di tutti è quello de' colombi: poi quello d'huomo, massimamente sendo mischiato con altri sporchezzi, & immonditie della casa; perche di sua natura è troppo caldo: dopò quello d'asino, che è il migliore di tutti i grassii d'animali, percioche questa bestia mangia, & mastica lentamente, per il che digerisce meglio, & rēde lo sterco piu composto, & idoneo a essere posto prontamente in terra. Dopò questo quello di pecore: poi quello di capre: finalmente di tutti gli al-

Ingrassate  
troppo i ca-  
pi.

Bisogna ster-  
coreare i ca-  
pi nel decre-  
scere della  
luna, & i  
prati nel  
crescere.

Auertenza,  
che si dee  
hauere alla  
qualità de'  
letami.

Differenze,  
& qualita  
de i letami  
per dare al-  
le terre.

tri;

tri, come caualli, iumentati, & buoi. Il peggiore di tutti è quello de porci per la sua gran calidità, con la quale abbruscia di subito la terra. Per mancamento di letami, i cauoli; & tigi de' lupini tagliati hanno virtù, & efficacia di buonissimo letame, ouero feminare de' lupini in terre da grani, che sono magri, & leggieri, & dopò che hauranno spütato, riuoltare la terra sotterrandoeli sotto. Ci sono molte massarie, doue non è possibile nòtrire vccelli, ne' bestiami per non hauere letamario. Nondimeno il curioso Massaro in difetto di questo ne potrà fare di foglie d'arbori, & di spini, & di sterchi d'animali, & di poluere raccolta dalle strade. Potrà anco farne delle foglie, & mischiarli con le sporchezze della bassa corte, o fare vna fossa ben cauata, & in quella adunare la cenere, le canne, lo sporchezza de' secchiari, & ogn' altra sorte d'immonditia raccolta, nettando, & purgando la casa. Et in mezo di queita fossa bisogna ficcare vn pezzo di legno di straffino, o di rouere, per ouviare, che animali uelenosi non vi vadano, o vi s'ingenerino. Non hauendosi se non terre lauorabili, non sarà bisogno mettere da banda, & separare le sorti di letamari, ma hauendo prati, vigna, & terre da biade, bisogna mettere separatamente ciascuna sorte di letame, come quello di capre, & d'vccelli. Bisogna rimutare d'estate tutto il vostro letamario con rastelli, come si uolesse zappare, o vangare, accioche si marisca piu tosto, & sia migliore alle terre.

*Prima, che stercoreare, bisogna dare la prima, & seconda aratura alle Terre. Cap. IX.*

**A**LCUNI piu curiosi offeruano il prouerbio commune di piantare a luna crescente, & feminare nel calare di essa, hauendo questa opinione, che il grano pñti meglio. Altri sono di parere, il quale io stimo assai ridicolo, & sentire di vanità pazza, che il feminare deue farsi cantando, & sendo il seminatore, & il lauoratore allegro, altrimenti non profita bene.

Sia come si sia, il formento, o scandella domanda due mani di coltura, auanti che essere seminato, l'vna che si dice rompere, che si dee fare subito che il letame è sparso, altrimenti il letame perderà la sua forza per l'ardore del sole, se già non si coprissi. Et questo rompere è per muouere la terra, & prepararla al lauoriero, tagliandola a timete, che i solchi siano così appressò l'vno all'altro, che non si conosca per doue sia passato il vomere, perche per questa via tutte le radici di herbe saranno rotte, & moriranno. La seconda mano, che si dice ac-

conciare,

Come possono farsi grassumi in dietro de gli stabbii d'animali.

Proverbio. Piantare al crescere della luna, feminare al decrescere, feminare cantando.

conciare, si fa a Primavera quando la terra comincia ad aprirsi da sua possa. Et all' hora bisogna fare solchi alquanto larghi, accioche la femenza vi sia riceuuta meglio.

Ma hauere da conoscere, che secondo il sito delle terre proprie da grani, o da legumi, & anco secondo il paese, il fondo, il sole si vfa a diuersificare il lauoriero per la necessitá, & commodità de' gli habitanti. perche in Bria, doue i terreni sono giarosi, & humidi accommodati a fare pignatte a vn bisogno, si lauora à solchi piccoli come in schiena d'Asino, & fra cinque solchi si tiene vn solco piu largo drizzato parimente in eminenza per riceuere l'acque tante poggiane, quanto interiori del fondo, che è sempre humido per cagione de' due fiumi, che di qua, & di la irrigano abundantemente le terre di sotto via. Et per questo medesimo effetto qualche è anco in pratica nella Beoffa piccola come a Budellongo, Valdigrarie, Vaiboyau, Niuernese, & Borbonese fanno in capo alle terre certo eminente assai alte, & fra queste eminentie, & la pezza di terra ci è vna fossa fatta apolta come vn gran ricettacolo longo per riceuere l'acque, che si scolaro del le gran piogge, altrimenti corromperebbono, & suffocherebbono il grano. Questo nuoce a i passeggeri per quei paesi, & perciò si dice i saltarelli di Bria. Ancora non s'aprebbono eglino così ben fare, che in tempo pluuioso, il lollio, euoli, & altre herbe succrescenti non diano loro pena a leuare, & estirpare, che è anco vn'altro modo, che gli antichi domandauano disherbare, senza che l'abbondanza dell'acqua del cielo fa questo torto a i semi di discoprirli alle volte, ancora che siano ben erpicati, & il terreno forte, & gagliardo. ma non è di meltiero di tali fosse, & ricettacole nella vera Francia, ne nell'Isola di quella, nel piano; & buon paese di Blaire, come il Budel longo, & la Beoffa vero granaro di Francia senza scordare il paese d'Oye, & di Santerra, & anco il Berry, & buon Poitu. & di questo pericolo bisogna ben iscusarne tutti i paesi sabbionui, come in molte parti della Picardia, & in Sologna fino in Porcherone così fanno i solchi piu vicini l'vn'all'altro, come anco alle discese, & vallate.

*Che secondo il paese l'huomo si serue di diuerse bestie per lauorare la terra. Cap. X.*

**N**ELLE terre forti, & buone, come è detto, doue bisognano tre caualli sotto l'aratro di cinquanta piedi non così giointi, & accongi, come ne' paesi, doue si lauora con giumenti, asini, & buoi, o buffali, bisogna dopò la prima lauoranza rompere le zolie col roto-

Lauoriero de' caualli.

lo, &

lo, & apianare, & squadrare co'l maglio.

Nelle terre magre, sabbioniue, & men forti, non ci bisogna gran spesa di caualli, ne d'huomini, perche non accade a profundare tanto nel terreno, & perciò i lauatori di quei paesi si spediscono piu tosto de gli altri, & laurano piu tardi per cagione dell'aere, & del cielo de' loro paesi, & laurano anco co'l asino, & co'l bue, come in Quetagna co'l mulo, & nella Romania, & in Italia co' i Buffali.

Et per verità il lauoriero de' buoi non è così valoroso, ne si presto spedito in necessitá, ma bisogna co'l bue cominciare piu tosto il lauoriero, & hauerne maggior quantitá, che de' caualli. Egli è di piu risparmio in quanto al nocrirlo, a comprarlo, & rituenderlo, giorno, che potete mangiare il bue, o venderlo dopò che vi hauerà seruito qualche tempo. Vero è, che quello, che ha tirato la mattina, si deue rinfrescare la sera, & i buoi vanno piu a buon' hora all' aratro, ma ritornano anco piu tosto, che non fanno i caualli: La maggiore commoditá, che sia in loro è, che sopportano meglio l'importunitá del tempo, & in terreno forte profundano d'auantaggio, & se ne ritirano meglio. non bisogna loro anco tante ferrature, ne arnesi, ne paesi, ne quali il ferro, & gli altri arnesi sono cari, ne sono soggetti a tante malattie, se non che bisogna guardarli bene dallo sfredimento, & dalla pioggia, & hauer cura di coprirli bene.

Io non trouo lauoriero di minore spesa di quello de gli asini, quali sono quelli di Tabia, Calabria, Sicilia, & nelle contrade di Iasi paesi, doue sono grandi, & belli, perche durano piu alla fatica, ne sono sottoposti a tante infirmitá, ne costano tanto a nocrirli. Vero è, anco, che non fanno tanto lauoriero, ne così ben risoluto. La onde sono piu a proposito ne' terreni magri, senon che il mulo in Omeragna supera tutte l'altre bestie, ma è fastidioso, duro al collaro, o a tirare, & così ceruellino, che non c'è mulo alcuno, che non habbia la sua luna, & non dia fastidio al patrone, ma si dice, che di buon mulo cattua bestia.

Il lauoriero de' buffali, come si vede in Romania, & altrove è buono in terreni grassi, & cretosi, & costano meno ne' loro arnesi, perche hauendo il collo si curto, non ci bisogna che vn'anello al naso per guidarli. ma sono pericolosi d'itate, & entrano spesso in furia, quando massimamente veggono qualche habito rosso. Nondimeno durano piu lungo tempo alla fatica, & sono piu diligenti de buoi. In somma quest' animale serue, oltre il lauoriero, assai per il latte, & per la pelle piu della vacca, & bue, perche in alcuni luoghi, i lauatori si preuagliano così bene delle giumente, asine, mule, & yacche, come

de'

Lauoriero  
de' buoi.Lauoriero  
de' gli asiniLauoriero  
de' muli.Buon mulo  
cattua be-  
stia.Lauoriero  
de' buffali.Habiti rossi  
odiati da  
buffali.

de' maschi di questa sorte. Io non intendo di trattare in questo luogo della qualità dell'aratro, ne della diuersità, che si truoua secondo le ragioni, come potreste ricercare la differenza de gli aratri da buoi, & da caualli, atteso che, come è il pane, così bisogna il coltello, & anco, secondo la forza, & possanza della terra, bisogna l'instromento, & arnese per romperla, & lauorarla, & non mi darà fastidio in questo luogo, se il nostro aratro è conforme a quello, che descrive Hesiodo nella sua opera, & giornata, non piu che della serpe, o conio Columella, che dice essere stata di suo tempo nominata Francese.

Diuerfità  
de gli ara-  
tri.

*Romperle zolle, poi dare la seconda aratura.*

Cap. XI.

**B**ISOGNA per tanto dopò la prima mano di lauoriero leuare diligentemente, & rompere le zolle, & fare la terra ben vnita per seminare meglio, & distribuire in buona proportione il grano. Quel che comunemente si fa da noi in tempo secco, che si chiama tempo da poluere, con tutto, che i Bauceroni non ci mettano già tanta cura, perche per cagione della grassezza de' loro terreni pigliano il tempo, come si presenta, non assicurandosi punto del tempo bello, o pluuioso. Si rompono le zolle co'l rotolo, che gli antichi domandauano Cylindro, che in terreni forti bisogna sia di marmo den polito, & in somma bisogna tante volte laurare, & rilaurare, che la terra sia tutta in poluere, s'egli è possibile, accioche non resti alcuna zolla da rompere dopò che si sarà seminato, per il che, dopò che le zolle faranno rotte, & spianate per la seconda volta, si ritaglierà le terre intorno a mezo Giugno s'esse sono grasse & humide, o intorno al mese di Settembre, s'esse sono magre, & secche, altramente il terreno magro sarebbe disseccato, & abbruscato dal sole, & non gli restaria succo, ne virtù. Sopra tutto bisogna osseruare questo modo in laurare, che le terre non siano troppo secche, ne troppo humide, perche la grande humidità le fa fangose, & lutose, & la siccità nuoce a ben laurare, percioche il vomiere non può entrare in terra, o se v'entra, non la sminuzza assai, ma solleva di gran lotte, la onde non si può di poi ben ritagliare il campo. Non si può inuero in vn campo fare il debito, ne quel che bisogna, quando la terra è troppo dura, per il che il campo, che è stato ritagliato in tempo di siccità, deue essere ritagliato in tempo di pioggia, che si aspetterà, accioche la terra irrorata sia piu facile da coltiuare.

Dare



*Dare la terza aratura, & poi seminare. Cap. XII.*

Dare la terza aratura.

Seminare a luna crescente si

**A**SSA<sup>1</sup> presto dopò questa mano bisogna fare la terza, cioè dare la terza aratura, & subito dopò, che sarà circa mezo Ottobre, seminare, & distribuire in buona proportionione il grano, non tuttauia d'altro tempo, che nel crescere della luna, & non mai nel decrescere. Il che farete piu felicemente, se aspetterete qualche pioggia, & piccola, la quale se vedete esser tardiua, poi che l'huomo non ha potanza sul tempo, non differirete a seminare principalmente in terre secche, perche le biade, che sono seminate in terre secche, & ben erpiccate, & coperte, si conseruano là senza alcuna corruptione, così bene come se fossero in granaro, & soprauenendo vna pioggia, il seme, che sarà stato longo tempo in terra, si leuerà in vn giorno. Io presuppongo in questo mezo, che il laouatore habbia lasciato in riposo, & vuote due anni le terre, nelle quali vuole seminare i suoi formenti, accioche rendano meglio. Nel resto è spirato il tempo di seminare intorno al san Martino d'inuerno, perche la terra all'hora per il freddo dell'aere diuenta tutta serrata, & come arricciata, anzi non potrebbe così bene riceuere il seme, & farne il suo profitto. Vero è, che ne' luoghi freddi si deue seminare piu per tempo, ne' luoghi temperati piu tardi, ne' luoghi caldi ancora piu tardi, da che procede che in Italia, si semina nell'aduento di Natale, nella nostra Francia, che è temperata, nell'Ottobre, ne' luoghi freddi, & vicini al Mare a Calende di Settembre, & anco piu tosto, accioche le radici delle biade seminate siano in virtù auati che le piogge d'inuerno le molestino, o i ghiacci, & geli. Nondimeno, in quale tempo si voglia, che faccia te le vostre seminate, bisogna fare piu sgocciolatori attraverso le terre, & de' condotti per scolare l'acqua fuori delle biade.

*Scelta de grani per seminare. Cap. XIII.*

Come deue essere, &amp; come bisogna scegliere il formento da seminare.

**I**L diligente laouatore scieglierà i grani di formento da seminare, che sia pieno, grosso, peso, fermo, di colore rosso, lustro, netto, non piu vecchio d'vn'anno, del quale il pane, che n'è fatto, è saporito, & di buon gusto per il quale il laouatore haurà ejetto, & posto da parte le migliori spiche, & dopò hauerlo criuellato, e vagliato haurà preso i grani di sotto, come quelli, che sono piu grossi, & pesanti oltre di ciò, che sia nato in terreno grasso, & contrario al luogo, doue egli sarà seminato, come d'vn luogo di colle, in vn luogo piano, e di luoghi humidi in luoghi secchi, di sorte tuttauia, che'l seme d'vn luogo cattiuo sia piu tosto seminato in vn buono luogo, che di buoni

luoghi

luoghi in cattiuo, perche le semenze, per buone che siano, peggiorano nondimeno, & imbattardiscono facilmente quando sono poste in cattiuo terreno.

Sarà buono prima che seminare il grano irrorarlo qualche poco d'acqua, nella quale sia stata infusa la sempreuiuua, o il seme, & radici pestate di zucche seluatiche, accioche le biade non siano rosicate dalle talpe, vermi, & altri animalucci.

La quantità di grano, che deue essere seminato, sarà misurata, & stimata secondo il terreno, perche il campo di terreno grasso vuole hauere il piu spesso quattro stara di formento. Il mezano cinque. Il magro piu vero, che bisogna hauere riguardo a i paesi, & luoghi, doue si semina, perche ne' paesi freddi, e terre, che sono molto acquose, e che patiscono continuamente le neui, è bisogno d'abiadare molto piu la terra, che ne' paesi caldi, o temperati, & terre secche, perche il freddo, acqua, & gelate corrompono la maggiore parte de' grani seminati. Oltre questo, bisogna anco offeruare il tempo, & la dispositione del cielo, perche in Autunno, bisogna seminare manco spesso, & d'inuerno, o in tempo prossimo all'inuerno molto piu.

Nelle piogge, le semenze deuono essere piu spesse, che in tempi secchi.

*Erpicare, poi zappare.**Cap. XIII.*

**S**ubito dopò che il seme sarà distribuito in terra, bisognerà per l'ultimo laouatore erpicare, per coprire il grano per fargli pigliare radice, & prohibire, che non sia mangiato da gli uccelli, & lasciarli in questo modo lo inuerno intero fino a Primavera. Bisogna ben durante l'inuerno fare de' scolatori, per scolare tutte l'acque delle piogge. Venuta la Primavera, & che il formento haurà pigliato ferma radice, bisognerà zappare le terre, cioè curare, & stirpare l'herbe cattiuo, che per la copia delle piogge dell'inuerno, & l'uso della terra abbondano, & passano sopra il grano nuouamente, alzatosi, come verze, auene, papauere, melanthio, & altre simili, & sarà buono a zappare ancora per la seconda volta, quando le spiche cominceranno a vicire, perche così i grani faranno belli, & netti. ma in questo mezo bisogna zappare di tal'orte la prima volta, che le radici non siano offese, anzi siano coperte, e caricate di terra, accioche si fermino bene in terra, & si distendano piu. La seconda volta poi, che voi zapperete, non bisogna ricoprire troppo, perche, se il formento non germina piu, si marcirà in terra senza produrre niente, se è

Semi s'imbattardiscono.

Che proportionione di grano si dee dare per seminare a i terreni, secondo la qualità loro.

Vltimo laouatore.

Zappare.

A a troppo

troppo coperto. La onde la seconda volta, che zapperete, non bisogna, che rimutare, & ricoprire la terra.

*Del mietere.**Cap. xv.*

Mietere.

Vera hora di mietere.

Stipulo.

Natte sono come fluore intesse di treccie di paglie lunghe di formento, le quali succucono insieme piu grandi, o piu piccole secondo i fitti delle camere, per farneta modo spalliere intorno a parieti, & per distenderui anco su'l pavimento per ouiar al freddo.

Grangia, si disse disopra, che luogo sia.

Battere le biade.

L'ultimo lauoriero, per il quale si è pigliata tanta fatica tutto l'anno, è mietere, & spogliare, o segare le biade. Il che si dee fare dopo che le saranno mature, che si conoscerà, quando cominceranno a divenire egualmente bionde, o gialle, & innanzi che i grani siano del tutto induriti, & venuti rossi, accioche s'ingrossino piu nell'ara, o nella grangia, che in campagna, perche è cosa certa, che sendo mietuti di buona stagione, augumenteranno, & s'ingrosseranno dopo. La doue aspettandosi a segarli, quando saranno secchi, la maggior parte de' grani caderà in terra nel mietarli, & sarà preda a gli uccelli, & altri animali. La vera hora di mietere, è allo spuntare del giorno, quando sono pieni di ruggiada. La maniera di mietere, è o di tagliarli alla metà del gambo, o stipula per hauere del pagliume da coprire le case campestri, & anco per scaldare il forno ne' paesi, doue non è comodità di legna, come nella Beofia; ouero di tagliarli vn piede appresso terra per maggiore prouisione di stame, che seruirà poi a far pagliazze per li letti, o lettiera per caualli, e altre bestie, & che è anco il maggiore profitto di tutto per fare delle natte per uso, e comodità delle camere del padre di famiglia. Quelle che resterà sarà falciato, o segato con falci, o serpe fitte in capo d'vn grosso bastone per fare fuoco l'inuerno, ouero s'abbruscierà ne' campi stessi per farne grassume per mezzo delle pioggie soprauenenti alle terre massimamente giarrosè, & argillose, o che hanno il fondo forte.

La biada tagliata sarà amassata, & posta in gerbe, o manipoli, poi condotta alla grangia del Mastaro, che deue essere posta in luogo assai alto, accioche possa riceuere prontamente il vento, non già però che il vento, che spirerà, possa ferire contra il casamento, & giardini, perche (oltre il danno, che la poluere, & pagliucci apportano a gli occhi senza auuedersene) nuocono ancora grandemente a i giardini, conciosia che, attaccandosi alle foglie de gli arbori, & dell'herbe, & a' frutti dell'Autunno, li difeccano, & rendono facili da essere abbruciacati dall'ardore del sole.

*Del battere le biade.**Cap. xvi.*

NON resta piu per l'ultima fatica del lauoratore, che a battere le biade per seminare, & per conseruare su'l granaro, & quello

non

non piu presto, che tre mesi dopò la merigione, perche, ancorche il grano sia colto con la sua maturità, nondimeno egli acquista sempre qualche cosa nella grangia. Innanzi che batterlo, bisognerà preparare curiosamente l'ara, & irrorarla con sangue di bue mischiato con oglio d'vliua non salato, poi vnirla, & polirla per disoprauaia con vn maglio, o rotolo, accioch'ella non habbia alcune fenditure, o buchi, nelle quali il grano battuto possa perderli, ouero cacciaruifi forniche.

Il modo piu commodo di batterlo, è con cerchiari, o correggiati poi nettarlo della paglia, bulla, & altri sporchizzi con vn vaglio, & per ultimo criuellarlo,

*Come deue essere il granaro da mettere le biade. C. xvii.*

IL granaro da conseruare il formento, piglierà la sua luce da Leuante battuto moderatamente da Tramontana, & da Ponente, non dal vento di mezzo giorno, ne da altri simili. Haurà molti sfaratori, per li quali i vapori caldi, possano uscire, & il vento delicato rifre scatiuo possa spirarui dentro. Sarà lontano da ogni humidità, & altri cattiuu odori, & aere ingrato, massime di stalle di caualli, & buoi, & altri simili. Il suo pavimento sarà fatto, come quello dell'ara, cioè inaffiato con sangue di bue mischiato con oglio d'vliua non salato, poi vnito, & polito con vn rotolo, o maglio. Le sue muraglie siano cimentate con gesso distemperato in acqua, doue siano state infuse radici, & foglie di zucche seluatiche, o con calcina distemperata in orina di pecora, che seruirà molto contra ogni sorte d'animali, che mangiano le biade.

Nel granaro così preparato sarà posta la biada ben netta primieramente, perche, quanto piu ella è netta, tanto meno è dannificata da barbelle, & tarme: potrà essere spesso rimutata & hauere all'intorno de' cumoli dell'origano seluatico, o foglie secche di granati, o assentio, o abrotano secco, & anco, accio che pigli qualche accrescimento, bisogna spargere disoprauaia i cumoli, salnitro, & della sua schiuma ambedue sottilmente poluerizzate, & mischia e con terra sottilissima: & s'auuene che il formento non sia da conseruare, & che sia stato posto in farina, per conseruare essa farina, bisogna fare masse, o pastoncini secchi di comino, & sale peitati, & metteruclj per mezzo.

Come deue essere preparata l'ara.

Granari, come hanno da essere.

È buono, che le biade siano spesso rimutate de luogo.

*Panificio, & Birra, che ci fanno del grano. Cap. XVIII.*

**I**O non parlerò qui del gran profitto, che si tira dal formento così tanta cura coltiuato, raccolto, & conseruato tutto l'anno. Io me ne riporrerò al pane solamente, che è la cosa piu necessaria al nutrimento de gli huomini, & anco alle schiacciate, torte, torrelle, lasagnone, rauoli, & mille piccoli diletamenti di gola, che fanno i pasticci con la farina di formento. Io me ne riporrerò anco alla birra, che serue di vino ne' paesi, ne' quali la vite non può fruttificare, che si fa de' grani di formento, & d'orzo, & di lupoli. Parimente, per sfuggire longhezza io lascerò al pistore la maniera di fare il pane, la quale nondimeno non deue essere incognita al massaro della nostra Casa rustica, ne anco alla sua donna la destrezza di fare sfogliate, ciambelle, cialdoni, bozolari, crostoli, & simili pasticciarie per farne presente qualche volta all'anno al suo signore, & signora, come anco per seruire alla sua famiglia di qualche piccola ricreazione nelle feste. Io non mi fermerò anco su i diuersi modi della birra, perche il buono Economo, per minore spesa, & maggiore commodità, potrà fare vino di frutti tirato co' l' pressore, che si dimanda cidro, come habbiamo insegnato al terzo libro, che impiegare il suo formento in fare vna tale beuanda dispiaceuole, & che serue piu tosto a mitigare l'alteratione durando i gran caldi, che a contentare la natura per conto di viuere. Nondimeno, perche il buon padre di famiglia non deue ignorare cosa alcuna, di tutto quel che appartiene allo stato suo, non gli farà impertinente a sapere, come si fa la birra, quantunque non voglia usarne. Et il modo è questo.

Modo di  
far la birra.

Bisogna pigliare formento, o orzo, o segala, o auena ciaschun separatamente, ouero due, o tre, o tutti mischiati insieme, poi farli stare in infusione in acqua di fonte, o di fiume la migliore, & piu chiara, che si potrà hauere, o per lo meglio in decottione di lupoli, & questo fin'a tanto, che il grano venga a crepare, dipoi seccarlo al sole, & essendo secco pelarlo, o metterlo sotto la mola, poi farlo bollire nell'acqua, doue sia stato prima per tre, o quattro hore infuso, aggio gendour buona quantità di fiori di lupoli, & schiumando molto bene la decottione. Fatto questo, bisogna colare, & mettere in vasia proposito. Gl' Inglefi fanno la loro birra con formento cotto a per fettione, & la dimandano guttale. Vi si aggiunge tal' hora dell'olio per irritare piu il gusto. I Fiaminghi ci mettono del pane, & della segala, per renderla piu spessa, & la dimandano hierembrocce. Gl'In-

glefi,

glefi, per farla piu grata, dopò che è fatta, gettano nelle botte, zuccaro, canella, & chiodi di garoffani, poi agitano molto forte il licore nelle botte. I Fiaminghi ci mettono anche alle volte del miele, & speciarie, & ne fanno, come vna specie d'hippocrasio, che chiamano mette. Sia come voglia, il buon' Economo non deue occuparsi in prepararla, tanto: perche questa beuanda inebria il piu delle volte, & partorisce molti altri inconuenienti: quanto perche è maggiore vtile a vendere il grano.

Nel resto per conto della vendita de' suoi grani, bisogna che habbia cura di non essere ingannato da i misuratori, ne mugnai, i quali, per fare piu piena, & migliore misura, in versare il grano lo calcano con la mano, o battono co' l' ginocchio la misura. Questa decipola è cagione, che l'ultime misure non corrispondono mai alle prime.

Auertenze nel fare misurare i grani.

*La coltiuatione de' minuti, & legumi in particolare. Et prima.*

*Dell'Orzo.*

*Cap. XIX.*

**D**OPO che habbiamo ampiamente ragionato delle biade, bisogna conseguentemente trattare de' minuti, & legumi, la coltura de' quali è in generale conforme a quella del formento, quanto a spietrare, acconciare, lauorare di prima, seconda, & terza mano, rompere le zolle, seminare, erpicare, mietere, differente nondimeno in qualche cosa per la natura di quelli. la onde sarà meglio di descriuerne particolarmente.

L'Orzo deue essere seminato in terreno magro, secco, & minuto, o in terreno del tutto ben grassa, conciosia che egli amagrisce grandemente le terre, & perciò, o si mette in terreno ben grasso, alla forza, e bontà di cui egli non può fare nocumento, o in terreno magro, nel quale non si semina per altro ne anche altra cosa. Bisogna seminarlo in terra, che habbia hauuto due mani dopò li quindici d'Aprile, secondo il couone prouerbio. A S. Georgio lascia la tua auena, e semina il tuo orzo, se la terra è grassa, ma se è magra, è bene seminarlo vn poco prima. Quando lo vedrete alquanto maturo, si deue mietere piu presto di tutte l'altre biade, peche ha la stipula fragile seccandosi molto, & il grano vestito male di paglia facilmente, & per se medesimo, cade in terra, che è la cagione, perche è il piu comodo da battere, e

Orzo.

Prouerbio circa il seminare l'orzo. Altramente però s'offersua in Italia.

A a 3 smondarsi

Panc dorzo.

smondarsi di tutti gli altri grani. Dopo la metigione farà buono la sciare riposare la terra vn'anno, ouero ingrassarla assai, & leuare via ogni malignità, che possa esserui rimasta. In tempo di carestia si fa pane d'orzo migliore per li poveri però che per li ricchi. In questo, nondimeno è egli pretioso, che è molto a proposito, & vtile per li podagrosi. L'esperienza di che però è piu manifesta, che la ragione.

Prisana di orzo, &amp; orzata, come si fanno.

Si fa vna forte di beuanda d'orzo, che si dimanda prisana, e vna viuanda a proposito per gli amalati detta orzo mondo, laquale si prepara a questo modo.

Pigliate orzo ben netto, & pelato, fatelo cuocere fin che creppi, di forte che paia, come vna poltiglia, poi pestatelo, & passatelo per vna stamina, aggriongeteui, o zuccaro, o succo d'amandole dolci pestate, o seme di papauero, o di melone, o di lattuca, secondo l'occasione, che si presenterà.

## Dell' Auena.

## Cap. XX.

Auena.

**C**ON tutto, che l'auena senza alcun seme nasca infra le biade, & gli orzi, come cosa vniuosa, & inutile, nondimeno per li profico, ch'ella apporta a nutrire gli animali grandi, & anco gli huomini in tempo di necessitá, merita però vna coltiuatione particolare. Vuole essere feminata ne' luoghi magri, secchi, & acrosi, & che habbiano hauuto di già due mani dell'aratro di Febbraro, o di Marzo, non piu tardi. Desidera d'essere irrigata, & viene piu bella, & piu fertile. Bisogna coglierla subito dopò che si è mietuta la segala, & l'orzo. Ancorche l'auena non sia a proposito da fare pane, se nó in estrema carestia, nondimeno si pesta in mortaio, e se ne fa farina, che si di manda gruau, la quale si fa cuocere cosi sola, ouero con la carne per vfarne a foggia di panata. I medici tengono, che questa farina cosi preparata nutrisca grandemente, & è singolare per la renella, & difficoltà d'orina. Io me ne riporto a quei di Bretagna, che l'hanno in vso per questo effetto.

Gruau.

Renella.

Quando si fa cuocere sola, per renderla piu grata, vi si aggiunge latte di vacca, o di capra, o succo d'amandole dolci con zuccaro.

Acqua d' Auena.

I Moscouiti fanno distillare acqua d'auena, della quale vsano in difetto di vino, & tale acqua riscalda, & inebria non meno del vino.

## Del Miglio, &amp; Panizzo.

## Cap. XXI.

Miglio, &amp; Panizzo.

Il Miglio, & Panizzo ricercano terreni leggieri, & minuti, & vengono non solamente in terre sabbionue, ma anco nell'arena, qua

do

do il paese è mite, & humido. Sopra tutto non vogliono essere seminati in terre secche, & cretose, o lutose. Non vogliono essere seminati auanti il primo tempo, perche ricercano il caldo. La onde comodamente possono seminarli al fine del mese di Marzo, e anco piu tardi, & non ci vuole gran spesa, perche poca quantità de' semi loro riempie gran quantità di terra. Vogliono essere nondimeno zappati spesso per stradicare l'erbe cattiuie, si tosto, che hauranno fatto la spiga, & prima, che per li caldi il grano si dimostri, si cauano con le mani, poi si mettono a seccare al sole, & dipoi si seranno. Di questo modo si conseruano piu longamente di tutti gli altri grani. In tempo di carestia si fa pane di miglio, e di panizzo, che è assai mal grato. I Guasconi, e Sciampenesi vsano d'vna poltiglia, che si fa di miglio con latte, che è cosa grata.

## Del Sesamo.

## Cap. XXII.

Sesamo.

**I**L Sesamo vuole essere feminato in terra negra, marcia, e humida. Viene anco bene nelle arene, e sabbie grasse, o in terreni grassi. Et è molto fertile non meno del miglio, e panizzo. Vero è, che il buon padre di famiglia non dee molto curarsi di seminare, perche rende le terre in tutto sterili, & non se n'usa, se non per l'oglio, che se n'esprime, e per le giosità, che le donne lecarde fanno della sua farina. Non bisogna seminarlo, se non da meza estate, & in tempo secco, & nel quale non si aspetti di longo tempo pioggia, perche l'acqua gli nuoce assai dopò essere stato feminato, al contrario dell'altre piante, che gioiscono della pioggia, subito dopò essere state seminate.

## Della Lente.

## Cap. XXIII.

Lente.

**L**A Lente deve seminarli in due stagioni, Autunno, cioè, & Primavera, quando cresce la luna fino al duodecimo, in terreni piccoli, & minuti, o in terre grasse, & secche: perche, quando ella è in fiore, si perde, & guasta per troppo grande humidità, o per germogliare troppo abbondantemente fuori di terra. Bisogna che ella venga piu tosto, & piu grande, bisogna mischiarla con stabbio secco prima, che seminarla. & quattro, o cinque giorni dopò ch'ella farà cosi riposata in questo stabbio seminarla. Ella si conseruà mischiando si con cenere, ouero mettendosi in vasi, ne' quali si conseruano gli ogli, salamuore, & confetture, ouero irrorandosi con aceto mischiato con bengioino.

## De' Fagioli.

Cap. XXI III.

Fagioli.

I Fagioli vengono nelle stoppie, ouero meglio nelle terre grasse, che si laurorano, & seminano ogn'anno, & si seminano dopo li dieci d'Ottobre, fino a primo di Nouembre, ouero di Marzo, come gli altri legumi.

## De' Lupini.

Cap. XXV.

Lupini.

I Lupini non ricercano gran coltura, & sono di buon mercato, & sopra tutti gli altri femi giouano alle terre, perche, quando le vigne, & altre terre laurorabili sono magre, seruono loro di buonissimo grassume, & perciò anco in difetto di letame possono seminarsi nelle terre, che hanno bisogno d'essere ingrassate, se dopo c'hauranno gettato i loro secondi fiori, si sotterrano con l'aratro.

Vengono bene in terra magra, cioè stanca di produrre altro grano, & deuno seminarsi in ogni sorte di terreno, principalmente nelle stoppie, perciò che in qual si voglia modo seminati sopportano la negligenza della terra, & del lauroratore, ne vogliono essere in alcun modo zappati, così per cagione della loro radice, che è sola & la quale sendo offese, si moriria di subito, come anco perche faria opera perduta, perche tanto manca, che possano essere infestati da cattive herbe, che specialmente essi le fanno morire. Non bisogna però tuttauia seminarli molto profondamente: perche, quando fioriscono, non se ne tiene punto di conto. Fra tutti gli altri legumi essi soli non ricercano d'essere conseruati, & riposti in granari, ma piu tosto sopra vn solaro, doue penetri il fumo, perche, se l'humidità ci sopra-gionge, vi si generano de' vermi, i quali mangiano il germe, & il retto non può fruttificare. Bisogna coglierli dopo la pioggia; perche, quando è secco, escano fuori delle filique, & si perdono. Sono molto buoni da nutrire i buoi d'inuerno, pur che siano stati a molle in acqua salata, & poi cotri. Seruono ancora a nutrire gli huomini per fare pane in gran carestia. Si nota questa cosa singolare ne' Lupini, cioè, che ogni di si vanno voltando, come si volta il sole, talmente, che per mezzo loro i lauroratori possono conoscere l'hore del giorno, ancorche il tempo sia nubiloso.

Lupini fanno morire i vermi & fanciulli.

I Lupini pesti, & messi su l'ombelico a' fanciulli fanno morire loro i vermi.

Delle

Delle Faue.

Cap. XXVI.

LE Faue deuno seminarsi in luoghi grassi, ouero molto ingrassati. Et con tutto, che ciò sia nelle stoppie poste in valli, doue tutto il grasso, & sostanza del paese alto descende, nondimeno bisogna accuratamente ritagliare la terra, & rompere le zolle prima di seminare, conciosia che, se ben infra i legumi elle consumino meno la sostanza della terra, desiderano nondimeno d'essere ben coperte sotto terra, & bisogna zapparle diligentemente, perche così moltiplicherà il frutto, & le scorze riusciranno piu tenere. La faua può seminarsi in due stagioni, in Autunno, & Primavera. Quella d'Autunno è migliore, intanto che i lauroratori dicono, che amano piu le stipule delle faue seminate di buona stagione, che le faue di tre mesi. Hora, in qual si voglia stagione, che le seminate, bisogna auuertire a seminarle tutte quindici di dopo la luna nuoua, & il di auanti che seminare, bisogna farle stare infuse in feccia d'oglio, o acqua nitrosa, accioche rendano piu frutto, siano piu facili da cuocere, & non siano soggette a essere mangiate da i vermi, o zaccarole. Bisogna anco cauarla per luna nuoua auanti giorno, poi lasciarla seccare nell'ara, & batterla innanzi luna piena, poi riporle in granaro. Che così i vermi non la infestano punto.

Per conseruarla longamente, bisogna irrorarla d'acqua salata, a cuocerla nondimeno bisogna ben auuertire di metterui del sale, o cuocerla in acqua salata.

Ancor che i fiori di faua habbiano vn'odore grato, & piaceuole, nondimeno fanno nocumento al ceruello debole, & facile da essere intorbidato, da che procede anco, che si scuopre gran numero de' pazzi al fiorite delle faue.

## De' Piselli.

Cap. XXVII.

I Piselli deuno essere seminati in luoghi grassi, & tepidi, & in tempo temperato, & humido di Febraro, o Marzo, qualche volta di Settembre, con tutto che a gran pena potrebbero tollerare i freddi dell'inuerno, perche voglion'hauer' continuamente il sole pieno, & per questa cagione vengono piu belli sendo sostenuti da fralche, o da bastoni, che serpendo per terra. Sono molto soggetti a essere roficati sotto terra da i vermi, & nondimeno quelli, che sono roficati, sono migliori da seminare, che gl'interi. Bisogna coglierli subito subito che sono maturi, altramente si seccano, & escano fuori delle loro filique.

De

## De' Ceci rossi.

## Cap. XXVIII.

Ceci rossi.

I Ceci rossi vègono anchè ne' luoghi grassi, & humidi, & deono esser seminati in tēpo piuouoso. Carica, & interessa grandemente la terra, la onde è reprobato da i più faui agricoltori. Nòdimeno volèdone seminare, bisognerà lasciarli a molle in acqua tepida vn giorno innanzi, accioche vègano piu tosto, e piu grossi. Alcuni per hauerli belli li fanno stare a molle nel loro guscio in acqua nitrosa. Per guardare, che i passaggieri, & altre brigate li mangino, bisognerà inorarli per cinque mattine auanti il sole leuante d'acqua, doue siano stati infusi semi di cocomeri seluatici, & asfentio, & la ruggiada cinque giorni dipoi haurà leuato tutta l'amarezza, che farà ne' detti Ceci. Tale esperièza è anco buona p la ciferchia, & per le faue.

Ceci rossi  
prouocano  
Venere.  
Giouuoli  
alla renella

L'uso loro è buon p eccitare coloro che sono stàchi alle cose veneree, & principalmēte per minuire la renella, & il calcolo, & anco per li polmonatici, & altri, che hāno la voce bassa, & debole. Il modo d'vfarne è di forbire piu tosto il lor brodo che māgiare il grano.

## Della Ciferchia.

## Cap. XXIX.

Ciferchia.

LA Ciferchia deue essere seminata in luoghi grassi, & in tempo humido, di Gennaio, & Febbraio. Nuoce meno alle terre di tutti gli altri legumi, ma il piu spesso non viene a bene, perche quando fiorisce, non può tolerare il secco, ne il vento di mezzo giorno, che è gagliardo al tempo, che fiorisce.

## Dell'Orobo.

## Cap. XXX.

Orobo.

L'OROBO dimanda luogo magro, & non humido, perche alcune volte per troppo gettare, & crescere in troppo abbòdanza si corrompe. Si può seminare d'Autunno, o al fine del mese di Gennaio, o tutto il mese di Febbraio, & non di Marzo, perche sendo seminato di questo mese, nuocerebbe al bestiame, & principalmente a i buoi intorbidandoli il ceruello.

## Della Vezza.

## Cap. XXXI.

Veza.

SI fa due seminate della Veza, la prima quādo la si semina per pastura de gli animali intorno a i quindici di Settembre, la seconda nel mese di Gennaio, o piu tardi, & questa per hauerne il grano solamente. Tutte due possono farsi in terre nò laurate, nondimeno

è meglio

è meglio, che le siano laurate. Questo seme non ama la ruggiada, per il che bisogna seminarlo due, o tre hore dopò leuato il sole, quādo l'humidità è tutta consumata, o per il vento, o per il sole, & non bisogna seminarne tanto, che non possa coprirsi quel di medesimo, perche se soprage la notte, & li rede qualche poco d'humidità, si corromperà presto, ne è bisogno laurare che vna volta sola la terra, doue ella sarà seminata, ne dopò che sarà seminata zapparla. Sopra tutto non bisogna seminarla innanzi il decimo quinto della luna, altramente le lumache gli farebbono danno. Non bisogna anco seminarla appresso ad alcuna vigna, o brolo, o luogo, doue siano arbori, perche attira a se il succo de gli arbori vicini.

## Del fieno greco, comino, &amp; senape.

## Cap. XXXII.

PER seminare il fieno greco bisogna eleggere la medesima qualità di terreno, che per la vezza. Ilquale non accade a ritagliare, ma solamente romper vna volta, & farlo ben minuto senza affondare molto, perche se il seme fosse coperto di piu che di quattro dita, non potrà pullulare, anzi bisogna che l'aratro, & l'herpice passino leggermente.

Fieno greco  
comino, senape.

Quanto al comino, & senape, sen'è parlato al secondo libro.

## Fieno di Borgogna, &amp; farro d'orgio.

## Cap. XXXIII.

IL Fieno di Borgogna, detto altramente il fieno santo, o trifoglio grande, deue essere seminato al fine d'Aprile in terra laurata di tre mani, & ben letamata, ne bisogna erpicarla, ne toccarla cò alcun ferramento, piu tosto adacquarela spesso. Per hauerlo bello, & fertile, è buono a tagliarlo cinque, o sei volte il primo anno, & così con seguentemente gli altri, perche dura dieci anni senza essere riseminato. Ingrassa la terra, & vna suprema medicina a gli animali amalati, & magri, di modo che i latini lo dimandano Medica.

Fieno di  
Borgogna,  
ouero trifoglio.

Il farro, detto altrimenti dragea, deue essere seminato in luoghi grassi, & assai letamati, & che siano stati di gia due volte arati. Sarà molto buono seminandosi d'orgio mondo, qualche volta si semina d'orgio, d'auena, vezza, fieno greco, lequali si lasciano crescere mischiati insieme per tagliarli dipoi d verdi, & mature per pastura de gli animali lo inuerno.

Del

## Del Canape. Cap. XXXIIII.

Canape.

Il Canape vuole essere seminato in terra grassa, & benissimo detamata, & irrigata da qualche ruscello, o in contrade piane, & humide, & di molto prima laurate, & quanto piu il terreno è grasso, tanto piu grossa sarà la sua scorza. Si semina di Marzo, & si raccoglie, quando il seme è maturo, poi si secca al vento, o al sole, o al fumo, & poi messo nell'acqua per macera, accioche la stoppa possa piu facilmente leuarfi dal suo tiglio per essere poi adoprato a fare le corde, & tele proprio lauriero, & fatica delle Donne.

Il seme del canape è buono per fare le galline seconde, nel quale bisogna notare come cosa mirabile in natura, che d'vn medesimo seme viene il canape maschio, & femina.

## Del Lino. Cap. XXXV.

Lino.

Il Lino non deue seminarfi in qual si voglia luogo, se nõ ne risulta gran profitto, & che il seme lo faccia ben fruttificare, perche nuoce molto a tutti i terreni. Et per questa cagione bisogna seminarlo in luoghi ben grassi, & mediocrementemente humidi. Sopra tutto bisogna, che il terreno sia curiosamente nettato, & laurato molte volte, & ritagliato tanto, che sia quasi ridotto in poluere. & di piu la buona madre di famiglia sarà curiosa, quando il lino sarà cresciuto, di liberarlo da i suoi intoreigliamenti, che altrimente si chiamano podagra del lino, ne vna volta sola, ma piu volte. Sarà colto quando sarà maturo, & che comincerà a diuentare giallo, poi messo su'l granaro per stare difeso da pioggia, & da rugiada, che gli sono in tutto contrarie. Quando sarà secco, si batterà con magli di legno per estrarne la femenza, & subito poi sarà portato all'acqua, & lasciatoui per quattro, o cinque di a molle, perche s'intenerisca, accioche la scorza, o la stoppa sia piu facilmente separata per l'uso delle tele.

Del seme di lino s'esprime vn'oglio, il quale non si congela mai, faccia quanto gran freddo si voglia.

## De' Nauoni, &amp; Rape. Cap. XXXVI.

Nauoni, &amp; Rape.

I Nauoni, e le Rape ricercano terreni leggieri, & delicati, & nõ terre forti. Le rape nondimeno vengono meglio nelle terre, & luoghi humidi, & i nauoni nelle costiere, & pedici in terre secche, e leggieri, come sabbioniuue, & giarrose. Sia come si sia, bisogna che la terra sia molte volte laurata, ritagliata, & erpicata, & ben letama-

ta, per-

ta, perche questo farà, che non solamente verranno bene, ma anche la terra sia acconcia apporterà dopò il raccolto loro piu belle biade. Le rape si seminano due volte l'anno in Febraro, & d'Agosto in terra ben stercoreata, & non bisogna permettere, dopò che haurano preso qualche accrescimento, ch'escano fuori di terra, perche vscen done la radice loro diuenterà dura, & piena di buchi. De nauoni, & delle rape vedete al secondo libro a capi 42. 43. & 154.

## Della vite.

## L'vite della vigna ben coltiuata Cap. XXXVII.

Si è discorso fin'qui della coltiuatione de' giardini, horti, broli, & Sterre da grani. Resta a parlare della vite, dalla quale dipende in vero la maggior parte dell'entrata, & ricchezza del padre di famiglia, ancorche molti non facciano conto della vite, stimando piu le possessione di prati, pascoli, boschi, & altri terreni, che l'entrata delle vigne. In tanto che il piu delle volte elle non producono tanto frutto, che possa ristorare la spesa, che vi si fa intorno. Con tutto ciò la vigna non deue essere per questo diffamata, veduto che questo nõ è il macamento della terra, ma de gli huomini, che la coltiuano, che sono, o auari, o ignoranti, o negligenti in coltiuarla. La maggiore parte de' vignaiuoli nõ stimano niente, ne cale loro in qual sorte di terreno bisogna piatere la vite, anzi fanno elezione della peggiore cotrada di tutto il paese, come se il peggiore terreno, & quello che non può produrre altro, fosse il migliore da piantarvi la vite. Altri non hanno giudicio di conoscere, & eleggere le buone sorti di viti. Et per questo il piu delle volte popolano la vigna; di cattiuue viti. Molti nõ hauendo risguardo al tempo auuenire coltiuano la vigna di forte, come se nõ hauessero da viuere, che vn giorno, caricandola di tanti palmiti, & lasciandole tanto legno, che ella nõ può durare lungo tempo. Alcuni se ben fanno la maniera di coltiuarla bene, omettono nõdimeno sempre qualche cosa, & sono piu accurati al loro priuato guadagno, che a quel del parrone. La onde io consiglierei sempre il nostro patrone della Casa di Villa, che nõ desse del tutto il carico delle viti al lauratore, ma che se ne ritenesse al principale cura i se: pcioche, si come l'occhio del patrone ingrassa il cavallo, così la cura, & presenza del signore rende il campo piu fertile. Et che così sia, poche volte s'vdirà i Guespini d'Orliés, & Beaulnais, & quelli del Ducato di Borgogna, i quali hāno gran quantità di terre

Prouerbio,  
l'occhio del  
patrone in-  
grassa il ca-  
uallo, così  
come il caual-  
lo.

ni 2



Parigini  
negligenti  
in coltivar  
le viti.

nia vigne, fare querele delle loro vigne, perche loro stessi ne sono curiosi, & ne ritengano il principale carico. Per contrario quei di Parigi non hanno mai altre doglianze in bocca, che delle loro vigne, perche ne lasciano tutta la cura a i vignaiuoli ingannatori, & ignoranti, l'auaritia, o ignoranza, o negligenza de' quali è cagione il piu delle volte, che le vigne non rendono così bene come deuria-no: ma bisogna imaginarsi, che le viti saranno di molto maggiore entrata, che gli hortali, & altre terre da grani, s' elle sono bene, & diligentemente coltivate, perche si trouano ben pochi campi di vigna, che non rendano ciascun' anno l'vno per l'altro per il meno dieci, o dodici botte di vino, che è vna grande entrata senza far conto del gran numero di magliuoli, o palmici, che vi si può appigliare ogn'anno per trasportare altroue. Il che può piu che a bastanza sopplire a tutte le spese, & interessi, che vanno nelle vigne. La onde, o l'entrata, che è nella vendita di questi magliuoli, o la speranza della vendemia, & raccolto del vino, dee muouere il patrone della nostra Casa di Villa a fare de' vighali.

*Che sorte di terreno ricerca la vite. Cap. XXXVIII.*

**L**A vite non cresce se non in certi luogi proprij a lei, che è cosa a noi tanto mirabile, che la singolarità di questa pianta è piu apprezzata di tutte l'altre da gli huomini, per il bene, & male, che ella apporta, che fa che ne' paesi, doue ella non cresce, & doue le persone vsano altre beuande, non si trouano così robuste, & gagliarde. Quanto al terreno, bisogna considerare due cose, la qualità della terra, & il sole, & disposizione del cielo, che domina sopra quel luogo. Quanto alla qualità della terra, deue eleggersi non troppo forte, & grossa, ne troppo leggiere, & minuta, auicinandosi nondimeno piu alla minuta, ne magra, ne troppo grassa, tirando nondimeno piu verso la grassa, ne luogo campestre, o troppo piano, ne troppo ereto & dritto, ma piu tosto eleuato, che altrimenti, ne luogo secco, ne humido, & acquoso, nondimeno mediocrementemente irrigato, che non habbia fortiue di fontane a pelo di terra, ne tampoco nel fondo, ma di sorte che possano rendere d'appresso qualche humidità alle radici della vite, & la detta humidità non amara, ne salata, accioche il sapore del vino non ne sia vitiato.

Generalmente per piantare vigna, che possa profittare in abbondanza, & bontà del frutto, bisogna, che il terreno sia facile, commodo, fertile, & mediocrementemente mobile, non già, che tale terra sia solamente buona per vigne; ma perche è piu propria, & conuenevole

alle

Due cose  
bisogna co  
siderare nel  
pianter vi  
gnae.

alle vite. Le terre giarose, & pietrose, o sassose, o arenose, & che hāno abbondanza di vene di pietre in fondo, & coperte ben di terra, son buone, pur che vi sia del terreno grasso per mezo, & che siano rifrescate spesso di lauoriero fino al fondo. Tali luoghi producono vini poteti, & delicati, la terra cretosa, o ledosa è assai buona per la vite, ma l'argillosa, & quella, onde si fanno i vasi, non è buona. Neanco i luoghi sabbionui sono a proposito per la vite, ancorche rendano i vini assai delicati, ma la rendita è molto debole. La terra secca, & arida produce viti magre, se non è foccorisa con grassume.

Quanto al sole, & disposizione del cielo, la vite ricerca l'aere piu tosto caldo, che freddo, piu tosto sereno, che pluuioso, teme delle tēpēste, & borasche. Si ricrea d'vn vēto piaceuole, & vuole esser voltato verso leuante, o mezo giorno. Vero è, che generalmente ne' luoghi freddi le viti deono essere volte a mezo giorno, ne' luoghi caldi a settentrione, o leuante, proueduto che siano difese da venti tanto di mezo giorno, quāto di leuante, se il luogo è soggetto a i vēti, sarà meglio a i venti di settentrione, o di Ponente. Ne' luoghi temperati a Oriente, o Occidente, ma per lo meglio verso leuante.

Nel resto, perche è molto difficile, che tutte queste qualità, & cōmodità di terra, & d'aere, possano trouarsi insieme in tutti i paesi, il buon lauoratore accōmoderà le piante delle viti secondo la natura de' luoghi, & paesi. Per il che in terreno grasso, & fertile metterà vna piantata di viti piccole, & di poca rendita, in terra magra metterà viti fertili, in terra grossa, le piu forti, & che gettino quantità di legno, & di foglie, in terra minuta, & assai grossa, quelle che producono piu legno. In oltre non deue mettere ne' luoghi humidi le piante, che hanno i grani teneri, & grossi, ma quelle che fanno i grani duri, & piccoli con molti acini. Ne' luoghi agitati da venti, & fortuuali, bisogna mettere forti di viti, che habbiano i grani duri, & fermi, & che si attengano bene al racemo. Et per contrario quelle, che gli hanno teneri, ne' luoghi calidi. Ne' paesi secchi bisogna piantare quelle, delle quali il frutto si corrompe facilmente per pioggia, o per la ruggiada, & ne' luoghi humidi quelle che si perdono, & seccano per il secco. Ne' paesi tortoposti alla ragnuola quelle, che hāno le foglie dure, & larghe, per coprire meglio, & difendere il frutto.

*Che niissima vigna si fa d'acini, se non vuole farsi per piacere. Cap. XXXIX.*

**I**O non son di parere, che l'huomo si trouagli a fare aciniera di vite, perche oltra che gli arbori vengono d'acini piu tosto, che non farebbe

farebbe

farebbe la vite, non ci è ne vtile, ne bõtà all'vso di quel che pronuene d'anici. Et questa è impresa per coloro, i quali p piacere, & spese della loro borsa hãno caro di seminare acini d'vine di paesi strani, affinche cresciuti dipoi quei palmiti & trapiantati in migliore terreno facciano il luogo de' malignuoli bastardi sopra i quali possono inestare, & poi trapiantare i nesti in migliore terreno p coglierne due anni dipoi il frutto assai grosso, & delicato. ma queste piante durano manco di tutte l'altre. Ancora nõ ci curiamo in questo paese di quelle viti, che si lascian salire su gl'arbori, come si vede in Lombardia, & in altri luoghi, ne di quelle che sono eleuate in pergolata a guisa di pendice a semplice, & doppio ordine, perche il vino non è mai si buono, tanto perche la radice dell'arbore lo corrompe, come fanno i cauoli, quanto anche perche questa pianta non vuole essere maialzata molto alto, ne piu offuscata da arbori circostanti che all'altezza di giusto huomo.

*Prima, che piantare la vite, bisogna sapere, che vino produrrà la terra doue la si vuole piantare* Cap. XL.

**C**H I desidera di piantare vna vigna, non deue fidarsi tanto de' segni del buon terreno, che habbiamo dichiarato di sopra, che nõ habbia fatto esperienza prima, qual vino produrrà la terra, doue vuole piantare la vigna, perche faria pena perduta, & spesa superflua a piantare viti di cattiuu, & di poca rendita. Hor l'esperienza di questo potrà farsi in questo modo. Fate vna fossa nella terra, doue intendete di piantare la vigna, di due piedi d'altezza, & della terra che haurete tirata, pigliate vna massa, & metterla in vn bichiero pieno d'acqua pioggiana ben netta, mischiate, & battete qst'acqua, poi lasciatela riposare fin'a tãto che la terra faccia posamero al fondo del bichiero, qualche potrà facilmente conoscersi alla chiarezza del vetro, poi gustate l'acqua, & haurete vino di quel sapore, che vi rēderà l'acqua. Se trouate adunche il gusto salato, amaro, o acido, o altro ingrato nell'acqua, guardateui di piãtare vite in quel tale terreno. Se così è l'vianza di letamare le viti, è dannabile sopra tutte, conciosia che è molto difficile, che il terreno nutrito di letame nõ ritenga in se del sapore del letame, & non lo comunichi finalmente al vino. Per il che i Parigiui sono assai male auuifati a stercoreare ogni anno le loro viti, che è cagione che la maggiore parte de' loro vini ha vn gusto spiaceuole, & si guastano facilmente, & presto, oltre che il letame fa inueccchiare subito, & diuentare sterili le viti.

Scielta

Viti su gli arbori.

Viti sopra pergolate.

Stercoreare le viti, cosa perniciosissima.

*Scielta de' magliuoli, o palmiti di vite.* Cap. XL I.

**L**A elezione de' palmiti, & magliuoli delle viti non deue rimettersi alla discretione de' venditori, che si curano poco della stagione, ma ben alla gran cura di quello, che fa la pianta, perche non piu che de gli arbori, che si vuole trapiantare, la vite non tolera comodamente doppò il suo taglio essere così longamente conseruata, ne meno d'essere trasportata, o trapiãtata in altro terreno che il suo, perche teme la mutatione del luogo, & del cielo, da che procede, che non senza gran fatica i palmiti portatici di paesi alieni, come di Beaune, Rosciella, Bordeaux nõ possano profittare si bene ne' nostri terreni, come quelli, che vi nascano. Per eleggere adunche bene i palmiti da piantare vigne nuoue, quando le viti cominciano a germogliare i bottoni, bisogna notare quelle, che ne producono molti, & sono fertili, & hanno copia d'occhi ne sarmenti, che non sono state offese da alcuna ingiuria del tempo, che non sono nuoue, ne vecchie ma nel loro gran vigore, o che sono passate poco oltre, da tali viti bisogna pigliare i palmiti, ne nella parte piu bassa, ouero nella sommità, ma nel mezzo, che siano tondi, leggieri con molti occhi, & circa tre dita di legno vecchio col nuouo, bisogna piantarli subito, accioche allignino piu presto in terra, come sendo ancora in vita, ouero subito, che saranno tagliati, circondarli del suo medesimo terreno senza legarli strettamente, & volendosi conseruare longo tempo metterli in vaso pieno di terra ben lutato, & riturato in ogni parte, accioche l'aere non faccia loro ingiuria, ouero volendosi portare in paesi lontani, ficcarli in cipolle, o in agli seluatici.

*Modo di piantare la vite.*

Cap. XL I I.

**S**ENDO il vostro terreno ben purgato di pietre, doppò il primo lauuoriero, ben preparato, & riposato, & la superficie ben monda da tutte le sorti d'erbe, offeruate nel mese di Marzo, il tēpo piu dolce da piantare, secondo il luogo, doue vi trouerete, & la natura del vostro fondo. Apparecchiate, aguzzate, & ritagliate la radice, & la capillarura de' vostri palmiti, & gli adrizzerete bene al sole di mezzo giorno, piantateli in mezzo del solco sotto doue calcate co i piedi al l'opposito l'vno dell'altro, & in croce di S. Andrea, per farli doppò essere ben ricoperti, salire da due bade del fossatello verso la sommità del solco di ciascuna parte, perche di questo modo produrranno maggiore quantità d'vna, & questa maniera si chiama piãtare a doppio. Il che s'intende de' magliuoli solamēte, per dubbio, che, se l'vn muo-

Scielta de' magliuoli.

Piantare viti a doppio.

Bb re,

re l'altro si mantenga, & s'ambidue s'appigliano, se ne tira vno per metterlo in luogo di quello, che non haurà alligato, perche, con tutto che il magliuolo faccia migliore piede, & radice, è però piu difficile da appigliare, che non sono i palmiti propaginati sotto terra restano attaccati sù la madre, ancorche quelli non siano di così leggiera durata, percioche il magliuolo fa la radice da se medesimo & bisogna tagliarlo dal più grosso legno, & nuouo del tronco, o piede di vite, che haurate conosciuta bella, & fertile, & bisogna, che habbia del legno vecchio, & nuouo, & si planterà di terreno magro in terreno grasso, & ben acconcio. Il palmito stà quattro anni a produrre frutto, & senza disgratia dura trenta anni in perfezione. Dopo che egli è stato tagliato, non bisogna lasciarli che tre, o quattro nodi solamente per il più, due de' quali potranno salire fuori di terra, & se ci è qualche occhietto è bene abatterlo con l'onghia.

Se uoi fate i solchi minori, bisogna piantare in fosse conde di due in due piedi vn magliuolo infra due solchi del modo che si fa nella calmoniera de gli arbori fruttiferi, & lasciarli quattro anni in quel stato, poi ricolcarlo quando sarà cresciuto due, o tre anni dopo che haurà fatto legno forte, & gagliardo. Di maniera, che alla vite fatta, & continuata così non fa di bisogno di pali, o altri sostegni, perche il piede maestro come questo de gli arbori da assai sostegno a i suoi rami. In Lenguadocca, & Prouenza si pianta di questo modo, ma tagliano piu lungo a lungo & infra due ci mettono vn'vlivo, che con l'ombra sua non impedisce punto il crescere, ne il sole alla vite. Non lasciano anco in Italia di mettere infra ciascun solco cinque, o sei solchi di strame, o di formento, o minuti, ne lasciano di piantare de gli vliui ne' campi coltiuati, atteso, che (come si è detto) la sua ombra non da alcun impedimento all'incremento de' grani.

Il palmito propaginato in terra di sù'l tronco della madre vuole essere piantato subito che è leuato dal suo tronco, & con le sue radici capillari nel calare della luna, & solo in mezzo del solco per cagione della sua capigliatura, per il che non c'è dubbio, che non alligni. Bisogna anco collocarlo, & distenderlo piu lungo. Et, come si è detto, alligna piu presto del magliuolo, si come però la propagine dura meno di tutti.

Dopo che haurate piantate le vostre propagini, bisogna calcarle forte con i piedi per farle pigliar radice, poi pianare la terra, cioè abattere della terra del solco da vna banda, & l'altra sopra le dette piante.

Algo modo di piantare il palmito, & non la propagine, perche la sua radice, capillata non lo tolorebbe, si dimanda piantare alla bar-

ra,

Modo di piantare la vite in Prouenza, & Lenguadocca.

Gli vliui non impediscono le viti.

Propagini come si piantano.

Altro modo di piantare.

ra, o secondo l'Angeuino in fossa tonda, cioè tagliando per ordine i detti palmiti, o due di rincontro, o vn solo, come si fa i salici, & di poi premere, & ribattere, come si è detto.

Nel resto, accioche la pianta nuoua pigli presto radice, farà buono di metterla a i piedi ghiande, & vezza rotte, & macinate insieme assai grossamente, ouero stipule di faue, o acini arrostiti d'vua bianca, se la pianta è di vigna nera, o neri se è di vite bianca. Alcuni per questo effetto vi spargono dell'orina.

Non bisogna inframischiare (sendo possibile) altre piante infra le viti, ancorche alcuni vi seminano della faua, cucuzze, cocomeri, perche quello, che si semina nella vigna, le leua il suo notrimento, & fa ombra dannosa. Sopra tutto la vite odia i cauoli, come s'è detto al secondo libro.

Ne bisogna anco piantare le vigne di diuerse forti, perche ogni vite non viene nel medesimo tempo, ne è d'vna medesima natura, perche l'vna è temporaria, l'altra tardia. L'vne parimente sono infra loro differenti, perche l'vna è rossa, l'altra nera, l'altra bianca, l'altra dolce, l'altra garba, l'vna durabile, vn'altra no, vn vino è migliore vecchio che nuouo, l'altro subito che è fatto. l'vno ricerca vna forte di coltura, l'altro vn'altra. Non bisogna adunque mischiare piante diuerse insieme, perche non c'è niente, che guasti tanto i vini come quando l'vne temporarie sono vendemiate con le tardie, & le bianche con le nere, per essere di natura contraria.

### Qual terreno, & coltura ricerca la vigna piantata di nuouo. Cap. XLIII.

PER fare la pianta della vigna Francese, bisogna, che il patrone della Casa di Villa, volendo vedere il frutto delle sue prime fatiche habbia cura del terreno, e delle forti di viti, delle quali vorrà polare la sua prima piantata, come habbiamo detto, perche è cosa certa, che in terreno forte midolloso, & grasso, la vite produce maggiore quantità di frutto, & ricerca meno accocciatura, se non è, che ogni due, o tre anni, bisogna darle qualche poco di terra nuoua di Marzo o qualche ricreamento al piede, secondo il tempo, e la natura del paese, e nelle terre sabbionie, o sassose, come porria essere a Vaugirard, & a Vannes, doue la vite non rende tanto, bisogna piu spesso lauorare, & ingrassare a proposito, ma però di letame di buoi, o di vacche, no di cauallo, di porco, o di pecora, da' quali non c'è alcuna qualità di terreno che non se ne truoui piu tosto dannificata, che benefi-

Quali grani sono buoni, o cattivi alle viti

Bb 2 ciata,

ciata, senza che tal beneficio corrompe il sapore del vino, & fa, che la vite dura manco, tanto per la negligenza del lauratore, che si fida troppo su la calidità del suo stabbio, come anco quelli, che mettono della calce viuua al piede de' suoi arbori per farli venire piu presto, e per farli anco piu presto morire, come anco, perche tali lauratori non si degnano di zappare a i piedi delle viti, quando il tempo è a proposito, ma amano piu di mettere il patrone in spesa di letame di nuoue piante, di propagini, & d'appoggi, che in tempo piu uoloso, & commodo affaticarsi intorno alle viti, & anco piu tosto impiegare l'opera delle loro fatiche alla tauerna, a piatire contra qualche loro parente, o vicino, & il piu delle volte per vn niente, & a torto.

Mettere calce viuua al piede della vite.

Cattin i vignaiuoli.

*In che tempo bisogna piantare la vite. Cap. XLVIII.*

**V**oi potete adunchè fare la piantata della vigna Francese, dopo l'Aduento di Natale, o dopo mezo Dicembre, fino alle seguenti gelate, secondo la condicione, o asprezza del tempo, per le quali voi intermetterete la vostra fatica, perche, a volere rompere, e scoprire la terra, quando è indurita da i geli, è a voi altrettanto tramaglio, quanto alla terra medesima, percioche sotto il mantello del gelo ella si rinforza di dentro, per mostrare poi maggiormete la sua forza a primo tempo.

La prima fatica intorno alla pianta dee farsi dopo Aprile, fino a mezo Maggio, secondo la bonazza del tempo, per il quale lauratore bisogna che ciascun solco sia vn piede, & mezo largo, & profondo fino al tuffo, & piu imo della terra, & i solchi da vn lato all'altro di tal grossezza disopraua, che siano piu profondi del fossatello, che farete per metterui i magliuoli, nondimeno piu cauati in terreno forte, che in fondo sabbioniuo, sassoso, o giarelloso.

Quanto alla sorte de' magliuoli, quello d'altro terreno, che della natura del luogo, doue farete la vigna, non profitta mai cosi bene, perche si è continuamente in dubbio, se egli è stato fidelmente eletto secondo la consideratione dell'aere, dell'aspetto del sole, & del luogo, doue si traspianta. Bisogna adun che pigliare il piu bello, & il migliore della contrada, nella quale si vorrà ponere, perche a volere domare, & soggiogare vna terra a quel che di sua natura non porta, è opera da gran Signore, atteso, che la coltura d'vn paese forastiero (oltra l'incertitudine del tempo) in cui la pianta è stata presa, & ancora della rendita di essa, ricerca vn lauratore particolare del paese, di donde ella è stata leuata.

Come deuo essere i magliuoli per fare vine di uouo.

Pianta

*Pianta di vite nera. Cap. XLV.*

**I**l buon magliuolo della vite nera cresce per tutto. Il felsatico fa il vino aspro, & ruuido, & tale è quello, che si coglie in terra tuouamente coltiuata, ma la vite, che per fare produrre vino chiaro si pianta metà di bianco, & di nero, si come ricerca altra maniera, & sito, che la commune, cosi è ella piu difficile a gouernare, & ricerca vna gran cura, percioche il vino, che ne esce, è piu piaceuole all'occhio, & migliore al gusto, ancora che non sia di cosi grã notrimeto.

I magliuoli della vite nera, sono il morillonè, il samoyreau, il nigret, & il nerault. O ltra i quali per la vite chiara vi si aggiongè delle piante bianche, & del melliero dichiarato qui di sotto fra mello vno fra tre, o quattro piedi.

La migliore pianta è il morillonè, de' quali il legno tagliato si dimostra rosso piu d'alcun'altro. Il migliore è il curto con nodi di tre dita infra ciascun nodo per il piu, & di grossezza, secondo il paese, doue sarà stato nutrito, e produce frutto ristretto, & ha la foglia piu tonda di tutti quelli della sua specie.

L'altro morillonè ha il legno longo con nodi di quattro dita per il meno infra due nodi piu grosso, & di maggiore midolla per di dentro, & ha il taglio anco midolloso, per il che ne riesce piu languido, & ha per di fuora la scorza molto rossa, & la foglia spartita in tre, a guisa di zampa d'occa, come il fico.

Il terzo morillonè, si dimanda beccane, ha il legno nero, & il frutto simile. Fa gran mostra di vino nel fiorire, ma quando matura gli cade la metà de' grani, & piu ancora. Il magliuolo, è con piu nodi, & piu longo di tutti, e cresce piu in lunghezza, & in altezza di legno d'alcun'altro.

Il samoyreau si truoua parimente di tre forti, delle quali il migliore è corto, pieno di nodi, & di legno molto duro, l'altro se gli auicina molto appresso. La terza specie si dimanda samoyreau broncutto & non produce, se non a certi anni. Egli ha a anco questo male, che, quando è tempo di cogliere l'vua, la si truoua spesso caduta, & sgranata per terra.

Il negraro ha la spoglia rossa, il legno longo con nodi, grossa midolla, foglia molto tagliata, il graso grande, & raro molto rosso. Il frutto vitimo muore, & fa il vino aspro, & di piu longa durata. La

Quattro forti di vite nera. Ogni vno sa assai, come non solamente le specie delle viti sono differenti, secondo la diuersità de paesi, ma, che quasi di contrada in contrada, si chiamano anco, con varij, & diuersi nomi. Pero saria stato impossibile a tradurre in vocaboli Italiani, tutti i nomi delle qui nominate forti viti Francese.

onde l'Autore circonferiue ciascuna di loro, i segni, qualita, & condicione così particolarmente, fara facile a ciascu no a intendere quali viti siano tali nel suo paese, mettendo in cambio di queste leinàrzemini, bazegane, rosiolo cumanesi, vuc dorò, moscatelle, cibibi, & così delaltre.

onde nella pianta rossa non ce ne bisogna mettere, se non ben poco per indolcire l'altra, & consolidarla. Si diffende da i geli, perche ha alto fusto.

Le Neurat, detta Borguignon nero, è della natura del Borguigno bianco. Il legno molto duro, & nero, la midolla serrata, & piccola, i nodi vicini, la foglie mezana, & tutta tonda, il piede della quale è molto rosso, i grani molto vniti insieme, & ristretti. Si diffende da i geli piu di nissun'altra. non ce ne bisogna molta nella vigna, perche fa copia di colore, di forte, che quelli, che hanno pieni i loro vignali di questa vua, ne fanno vini per li tintori da panni, & lo vendono molto caro.

La Rosciella minuta, & le bordellais, del medesimo non se ne tro uano molti, percioche non sono da frutto, & non sono buoni, se no da pergolati. Il legno loro è, come si dirà qui appresso nella vigna biaca, se no che si troua vn poco piu rosso, & il taglio piu vermiglio

*Pianta di vite bianca. Cap. XLVI.*

**L**A migliore pianta della vite bianca, è il frumentau, che ha il legno, che tira al giallo, & dopò lui il moscarello, che fa il legno rosso, poi il fino pinet d'Angiù, che ha il legno, che pende al verde, & il frutto giallo, come cira.

Di tutte le forti nissuna resiste meno alle gelate del gouest, che produce il legno ranè, & molto grosso di tiglio, la foglia tonda, & rende molta vua. Ci è vn'altra forte di gouest, che si chiama gouest saluatico, così detto per il gusto, che porta alla bocca. Non s'apprezza molto, con tutto che faccia gran quantità di mosto, & non teme le gelate non piu dell'altro gouest della sua specie.

Il piu fruttuoso de' bianchi è quello, che si dimanda Bourguigno bianco, ouero le dozier, che non ha nodi, che intorno a due dita, & mezzo, & ha il frutto con la coda corta piu ristretto della Rosciella, la foglia molto tonda, secondo la natura del gouest. Nel resto ci resiste a i geli.

Quella vite, che per l'effetto i Parigini dimandano feirard, con tutto che habbia i grani piu grossi, & il legno che tira al turchino, nondimeno è la infima di tutte quante al valore, & bontà del vino.

Il melliero rende assai, & per questo se ne pianta assai. Ha il legno fra giallo, e rosso, ne è così tenero a i geli, le sue foglie sono quasi tóde. Quanto alle differenze della pianta, io ne trouo di tre forti, l'vna si dimanda il melliero commune, che rende assai, l'altra si dimanda

melliero

melliero grosso, che ha il legno, & l'vua anco piu grossa, & l'altra si dimanda melliero domestico, che produce il miglior frutto di tutti, & i grani piu separati.

Il bourdelais è migliore per li pergolati de' giardini, nondimeno se ne mette anche nelle vigne per fare maggior rendita. Ha il legno rosso, & piu grosso d'alcun'altra, & sale molto alto, & ricerca piu lungo pergolato fa anco piu grosso grano, & non ce ne vuol molto in vn buona vigna, non piu che della Rosciella, che ha il legno piu bianco di tutte, & nondimeno non teme molto il gelo. Sia come voglia, maturisce piu tardi, & non ce ne vuol piu d'vn venticinque piedi per pezza di vigna, perche fa il vino acerbo, con tutto, che gli dia il piccante, & lo fa secco, & piu scarico di colore.

*Il lauoriero della vigna cresciuta. Cap. XLVII.*

**D**Opò che la pianta sarà stata drizzata del modo, che si è detto innanzi, & che v'accorgete, che la comincerà a produrre legno il primo anno, e a pigliar terra. Il che si conoscerà a mezzo Maggio, quando trouerete anco, che il pampino potrà patire d'essere lauorato, bisogna cominciare a tagliarla, se è in questo paese, se non, lasciarle il suo legno, ma nettarlo, & mondarlo, accioche faccia piu fermo, & grosso tiglio, come si fa nel paese d'Angiù, & in Lenguadoca, & dipoi bisogna zapparla, perche la prima fattura della pianta porta anco il suo primo lauoriero, zappando si lauora sopra i solchi, accioche l'erba non sopramonti i magliuoli, & non bisogna solamente cauar e innanzi con la zappa, o paletto biforcuto, ma infrattuerfare, & pestare al piede l'erbe dirorte, si che non possano ripullulare, e prima che far questo bisogna guardare bene per tutto quali magliuoli, o palmiti sono morti dopò la prima situatione, & in luogo di quelli rimetterne d'altri in questo tempo di Maggio, & anco se si vuole in questo tempo, che non lasciano qualche volta di profittare, senon aspettare l'Aduento di Natale, dell'anno seguente, & offeruerete bene i luoghi del mancamento per ricordaruene meglio.

Il secondo anno comincerete a potarla, & a farle tutti quei lauorieri, che ricerca la vigna fatta già grande, eccetto che prouignarla, perche quanto piu la pianta nuoua è coltiuata, & sollicitata nel lauoriero, tanto si fa migliore. Se il terzo anno nel zappare si sucopre pampino con fiori, bisogna batterlo via con l'onghia.

In questo medesimo anno s'ingrassa la prima pianta, rimondàdo molto bene, & curando i solchi, & per il medesimo modo vi si sparge

Potare.

Zappare.

Stercorare le viti.

Bb 4 il

il letame, che per il migliore deuè essere di vacca, & dopò quello di cauallo, poi di porco, & finalmente di quel che il pouero laouoratore potrà hauere, senon della lea, o terreno nuouo, & nero, che è il migliore de tutti i grassumi. Il buon laouoratore dice nondimeno, che il buon uino di sasso, o di tuffo vuol molto laouoriero, ma poco grassume, accioche non faccia fare aborto alla pianta.

Medesimamente il quarto anno si abbatte i piu deboli, & cattiuu pampini, & si lasciano i piu belli, per vedere, se si conformeranno alle piante, dalle quali sono usciti. Il primo laouoriero della vigna così nuoua, come vecchia, si dimanda zappare di prima mano, per la quale si fa il terreno piu solleuato, & piu leggiere. In questo laouoriero si discalzano i piu principali piedi, se la pianta è fatta alta. Il che si fa nel piu piaceuole tempo di Marzo, secondo i paesi, perche in questo paese freddo, & sortoposto a i geli, & brine, come nelle sommità de' Monti, si fa questo al fine del uerno, che si dimanda mezzo Maggio.

La seconda mano della pianta è zappare, come è stato detto di sopra, ma bisogna per innanzi allargare, come tagliandola, cioè con la zappa accommodare i palmiti & tagliuoli, accioche si mantenghino bene nelle loro piante, & non crollino a i venti gagliardi.

La terza mano della vite nuoua è prouignarla, ma bisogna astenersene il secondo anno, & anco piu il terzo senon in certi luoghi, e anco nel piu forte legno.

Il terzo anno (oltre le mani sudette di laouoriero) se la pianta è forte, & che habbia gettato bel legno si comincia a rifossarla dopò mezzo Aprile, & per il piu sicuro a mezzo Maggio, & all' hora si mettono le propagini ne i luoghi, che si rompono de i solchi da vna banda & l'altra, & di questo modo si fa lo scachiero, di che Columella fa mentione.

In questo medesimo terzo anno della pianta nuoua secòdo la forza del legno ch'ella haurà gettato, nõ ostate che voi schiantiate parte de' pampini da fiorire per la cagione di sopra, nondimeno secòdo l'abbondanza del legno gagliardo dopò hauere tagliato, & accorcio il piede si comincia a darle appoggio, infra conarla, & legarla per sostenere i pampini fatti già grandi, accioche non si prostermano. Fatto questo bisogna zapparla, & anco prima che far questo bisogna ch'ella sia solleuata, & appoggiata, & legata del primo legame.

Si prouigna d'Aduento, & di Gennaro, dopò hauere potato, con tutto che ne i luoghi piu freddi s'aspetta a Febraro, & Marzo. Et per questo fatto si piglia il piu bel getto del piede, che si conosce essere cresciuto, tagliando i suoi compagni a due nodi appresso il tiglio,

Zappare di prima mano.

zappare seconda mano.

Prouignare terzo laouoriero.

Dare appoggio alla vite.

Prouignare

Qual.

Qualche volta, se il piede è bello, si piglia due cime della prima pianta, & si coricano pianamente l'vn dietro all'altro sotto il piede nella fossa, che sarà stata fatta, poi si ricuopre di terra, & si fa la prima propagine fondata, accioche l'anno dopò che sarà stata drizzata, & le cime nettamente coricate senza alcuna lesione, possa patire l'accciamento dell'ingrassare, perche non si da mai letame alla Madre, ma ben si discalza di Gennaro, & all'Aduento quando si letamano le propagini, per farle riceuere meglio la neue, & piogge, che fa loro ingrossare il piede.

Passato Agosto bisogna ridrizzare la vite, sia vecchia, o giouane & rilegarla di nuouo, a cagione delle prime capigliature, che il primo legame potrebbe hauer offeso, & disseccato, & all' hora se le mette due legami. Il che nõ si fa in stagni, ne in Turena per cagione del loro modo di laouare differete dal nostro. Si è pretermesso, che a mezzo Maggio, prima che letare la pianta, bisogna di spampinarla, & facèdo questo guardare bene di nõ offendere le cime principali, che si vedrà fiorire, se non quando cene sarà troppo in vn piede.

Al terziare, che si fa d' Agosto, la si ridrizza, & lega di nuouo, poi in tempo dolce dopò la pioggia si rimuoue la terra con la zappa assai dolcemente, & si riuoltano l'herbe, & qualche volta si zappa se l'anno v'è piuoso, oltra le quali maniere ordinarie siate auuertito, che nella vigna bisogna hauere continuamente la zappa in mano chi vuol farla profittare. Et in questo caso nõ sono a proposito ne i serui, ne le serue, & massimamente a prouignare, & di spampinare. In occlusione di tutti i modi del coltiuare la vite detti di sopra si dee intendere in generale, che al mese di Dicembre, & di Gennaro si tagliano le propagini nuoue, & sicurano i vecchi dell'anno precedente, discalzando il piede della Madre, & raccociando di nuouo il riflesso & accommodandolo se è di bisogno. Di Marzo, & d' Aprile si tagliano, & si fanno i magliuoli nuouu, nel medesimo tempo si discalzano le viti, & si letamano quelle, che n'haurano di bisogno, poco tempo dipoi sarà necessario ricalzare, & ricoprirle, poi innanzi che gettinò il fiore spampinare con le mani, massime quãdo si vedranno i pampini si teneri, che nõ accade a toccarli co' dito per abbarterli, bẽ poco tempo di poi appoggiarli co' bastoni, & legare con legame molle, & durando tutto questo tempo non scordarsi di dare loro tutte quelle mani di laouoriero, di che s'è fatto mentione di sopra.

Modo d'ineffare la vite. Cap. XLV III.

ARE volte s'ineffa la vite in questo paese. Nondimeno se ne dirà qualche poco, hauendo trattato questo punto piu ampia-

Drizzare le viti.

Spampinare.

Terziare.

Conclusione de laouorieri della vigna.

Ineffare viti.

mente

mente al terzo libro, doue habbiamo ragionato di tutti i modi, & singolarità d'ineftare. La vite adunche si può ineftare ò sopra vite, ò sopra arbore. Vite sopra vite s'inefta in due modi, l'vno al tronco l'altro a i rami. Per ineftare in tronco, bisogna eleggere vn tronco grosso, fermo, & pieno d'humore, & che non sia troppo vecchio, & tagliarlo presso terra, o per il meglio vn piede dentro terra, percioche l'ineftatura s'appiglierà meglio dentro terra.

I palmiti, che si vorrà ineftare, saranno condi, fermi, con molti occhi l'vno presso l'altro, tagliati nel calare della luna, & presi del tróco, & piede della vigna. La maniera d'infitarli sarà di inserire dentro il tronco circa due dita in profondità i palmiti. Farete il medesimo volendo ineftare la vite sopra rami di vite. La vite s'inefta del medesimo modo su gl'arbori, come ciregi, pruni, e altri simili, di che Columella tratta ben ampiamete nel suo Onneto, a cui io vi rimetto, perche nel nostro paese non si tiene conto alcunoj d'ineftar vite.

*Alcune piccole singolarita pertinenti alla vite.*

Cap. XLIX.

**V**OR haurete vite, che produrrà vna in abbondanza, & vino molto buono, & da durare, se il vostro vignaiuolo è coronato d'hedera, quando potrà, se prestiamo fede a Palladio, nondimeno il piu sicuro modo è, se nelle sue fosse mette ghiande di quercia pestate, & vezza infianta.

Conoscerete prima della vendemia, se ci sarà grande abbondanza di vino, se tirate co'l dito pianamente vn grano del raceno dell'vua, & che n'esca qualche cosa. L'abbondanza anco del formento da parimente indicio dell'abbondanza del vino.

Le pioggie di Primavera fanno argomento, che i vini saranno grandi, & potenti.

Gli antichi hanno fatto gran conto della vite theriacale per la grã virtù, che il suo vino ha contra i morsi de' serpenti, & altri animali venenosi, & non solamente il suo vino, ma le sue foglie pestate, & applicate in forma d'empiaftro su'l luogo offeso, & anco la cenere de' suoi sarmenti. La maniera di prepararla e di fender tre, o quattro dita della parte inferiore del sarmento, che noi vogliamo pestare, & dopò hauerne leuata la midolla bisognerà metter al luogo della detta midolla della theriaca, poi auuiluppate di carta, e piatate la parte fenduta. Altri non si contentano di questo modo, ma spargono della theriaca su le radici. La vite del medesimo modo si farà lassatiua se nel sarmento festo s'inferisce qualche lassatiuo, ouero irrorandofi

le fue

Prefigil  
dell'abon-  
danza del  
vino.

Vite theria-  
cale.

le fue radici con cose lassatiue. Notate nondimeno che il sarmento pigliato dalla vite theriacale, o lassatiua per piatate, non riterrà già la virtù della matrice, conciosia che è la theriaca, & gli altri lassatiui perdono la loro virtù nella vite per successione di tempo.

La vostra vite produrrà vino con facultà d'adormentare, se del medesimo modo, che nella vite theriacale, ci metterete dell'opio, o succo di mandragora dentro la fenditura, che haurete fatta al tronco della vite.

Per fare vna senza acini, leuare la midolla del sarmento che volete piantare non del tutto, ma di quella parte solamente, che si dourà ficcare in terra, poi auuiluppate questa parte con carta bagnata, ouero infericela in vna cipolla, percioche la cipolla aiuta molto il sarmento a nascere, & piantatela così. Alcuni consigliano d'irrorarla spesso con acqua, doue sia stato infuso bengioino fin'a tanto che ella habbia gettato il pampino.

Per haure vna a Primavera, bisogna ineftare vn sarmento di vite nera su vn ciregio.

Per fare germogliare presto la vite, bisogna fregare gli occhi del sarmento tagliato di fresco con acqua, doue sia stato infuso salnitro & otto giorni dipoi ella germoglierà.

Per fare vna, che habbia i grani l'vno bianco, & l'altro nero, bisogna pigliare due sarmenti differenti l'vno dall'altro, & fenderli pel mezzo, auuertendo, che la fenditura non venga sino agli occhi, e che non si perda niente della midolla, poi congiongerli l'vno co' l'altro & agglutinare talmente, che di due se ne sia fatto quasi vn solo. Poi bisogna legare bene i sarmenti con carta, & coprirli di malta, o di corteccie di cipolle, & piantarle in questo modo, & adacquarli spesso fin che il pampino venga fuora.

A conseruare l'vua tutto l'inuerno, bisogna tagliarla dopò luna piena in tempo sereno intorno a Ottobre, di mattina, che la ruggia da è dissipata, poi immergerla in acqua di mare, o salamuora mischiata con vn poco di vino bollente, & metterla su paglia d'orzo. Alcuni la mettono in vn vaso pieno di mosto, o in vn vaso ben coperto, & ben lutato. Altri dentro mele. Altri la liniscono con succo di porcellana.

*Delle malattie della vite, & de' rimedij loro. Cap. L.*

**L**A vite è offesa qualche volta dall'impero de' veti, o dall'imprudenza del vignaiuolo, che la ferisce co'l zapone. Bisognerà coprire il luogo offeso co' sterco di capra, o di pecora mischiato co' ter-

ra deli-

Vua senza  
acini,

Per [haure  
vua nera a  
Primavera.

Vua co' i gra-  
ni bianchi,  
& neri.

Conseruare  
l'vua,



Diffendere  
la vite dai  
geli.

rá delicatissima, & zappare spesso la terra d'inuerno,  
La vite non sarà offesa dal gelo, se in diuersi luoghi s'amuchia de  
letami secchi, o de' paglierezzi, & se quãdo si veggono approssima-  
re i geli vi si mette fuoco, perche il fumo romperà la forza del gelo.  
Se auuene nõdimeno, che la vite sia guasta dal gelo, & che para il  
frutto esser perduto, bisognerà tagliarla molto curto, accioche le re-  
sti la sua virtù, perche l'anno seguente produrrà frutto al doppio.

Diffendere  
la vite dal  
carbonchio

La vite non sarà offesa dal carbonchio, o dalla fersa, se quando  
vuole gettare l'occhio, si pota piu tardi, che si può, perche il potare  
tardi fa, ch'ella fiorisce quando il sole è di già assai caldo.

Per dissoluere le nebbie, che si vedono già adunarsi nell'aere per  
paura che non carchino su la vite, bisogna far fumo intorno al luo-  
go con bouina, o escrementi di capra.

Per le nebbie, che hauranno fatto danno alle viti, bisogna pestare  
radici, o foglie di zucche seluariche, o di coloquintida, & metter-  
le a molle in acqua, & di quelle irrorare le viti dopò le nebbie. Si di-  
ce, che piantandosi quantità di lauri nella vigna, ogni malignità di  
nebbia caderà su le frondi de' lauri.

Fare fertile  
la vigna ste-  
rile.

Si dice che la vite sterile si farà diuenire fertile, irrorandosi il trõ-  
co con orina d'huomo, o di donna fatta di già longo tempo, & di-  
stillata sul tronco a poco a poco, & se subito di poi la si circonda di  
letame mischiato con terra, & bisogna fare questa cura d'Autunno.

Si conoscerà la vite hauer mancameto d'humidità quãdo haurà  
delle foglie molto rosse, & a questo bisogna rimediare con irrorar-  
le d'acqua di Mare, o orina d'huomo, o di donna.

Rimedio  
al fouer-  
chio lagri-  
mare della  
vite.

La vite alcune volte rende gran quantità di lagrime, donde auuie-  
ne, ch'ella perde la sua forza totalmente. Il rimedio è di fare vna pia-  
ga al tronco, & ongerla con oglio cotto fino alla metà; ouero con  
feccia d'aglio non salata, poi inaffiarla del piu forte aceto, che sarà  
possibile di trouare.

Vite cadu-  
ta, come si  
resta.

La vite è alcune volte in tanta decadenza, che lascia cadere l'vua.  
I segni sono, quando le foglie biancheggiano, & si seccano, & i far-  
menti sono contrattabili, & molli. A questo bisogna rimediare con  
cenere criuellata, & mischiata con aceto forte, fregandone il piede  
della vite, & irrorando tutto il tronco all'intorno.

Vite, che  
abbonda  
troppo di  
fermenti.

La vite, che abbonda troppo di fermenti, bisogna tagliarla mol-  
ta corta, & se non cessa per questo, bisogna discalzarla, & metterla  
d'intorno sabbione di fiume, & vn poco di cenere, ouero delle pie-  
tre per rinfrescarla.

Se l'vua si secca su la vite, bisogna leuare quella parte dell'vua, che

è secca,

è secca, & inaffiare l'altra parte con mistura fatta d'aceto, & cenere  
di farmenti, o per il piu sicuro irrorare il piede della vite d'orina for-  
te fatta di molto tempo.

Ci son alcune viti, che marciscono il frutto nonamete fatto, pri-  
ma che l'vua siano notrite, & diuenute mature. Contra questo fan-  
no bisogna mettere su le radici ceneri vecchie, o sabbione, ouero in  
torno al tronco farina d'orzo mischiata con seme di porcellana.

Le sanfogne, cimici, & altri animaluzzi non guasteranno le viti,  
se il ferro, col quale saranno potate, sarà stato onto di sangue di bec-  
co, & grasso d'afino, o d'orso, o d'oglio, in cui habbiano bollito ru-  
ghe, & altri vermi d'arbori, o agli pestati.

Per cacciare dalle viti quei piccoli animali, che si domadano ma-  
gnacozze, o sanfogne, bisogna far profumo all'intorno di letame di  
bue, o di galbano, o di qualche scarpa vecchia, o di corno di ceruo,  
o di peli di Donna, ouero piantare della peonia nella vigna.

Per pronedere, che i toporagni non guastino le viti, bisogna po-  
tarle di notte quãdo la luna è in leone, o scorpione, o sagittario, o  
tauro, ouero bisogna adacquare le viti con acqua, doue siano per is-  
patio dieci giorni stati infusi al sole gambari fluiuali, o di Mare.

I formicconi, che guastano il legno della vite fino alla midolla, nõ  
le faranno alcun danno fregandosi il tronco con sterco di bue, o co  
grasso d'afino.

La lisetta, che da Latini, è detta volucra, non farà nocumento al-  
la vite, tagliandola con ferri onti, & linitii con oglio doue la lisetta  
sia stata cotta, o i bruchi, che si truouano ne' rosari. Questo istesso  
rimedio seruirà contra le lumache, vermi, ragni, & maggiormente  
tagliando la vite con ferri linitii d'oglio, in cui le cantaridi siano sta-  
te infuse: ouero vedendo che le viti siano guaste da questi animali,  
bisogna far profumo di corno di ceruo, o di bouina, o onghia d'afi-  
no, o di capra.

Alle viti nuocono similmente assai il lauro, il zuccaro, & i canoli  
massimamente, ch'ella sopra tutto odia, per il che il buo vignaiuo  
lo non planterà mai di queste cose nella sua vigna.

### Il modo di fare le vendemmie. Cap. LI.

L'ULTIMA fatica intorno alla vite, è il cogliere l'vua, & fare la  
vëndemia. Il che non dee tentarsi prima che le non siano bene  
mature, che si conoscerà quãdo l'vua sarà negra, & gli acini parimen-  
te restano nudi, & separati in tutto dalla polpa dell'vua facendosi

Contra le  
sanfogne, ci-  
mici, & al-  
tri anima-  
luzzi, che  
fanno dan-  
no alle viti

Contra i to-  
poragni.

Formicconi.

La lisetta.

Lumache,  
Ragni.

Lauro, zuc-  
che, & cano-  
li nimici al-  
la vite.

Vindemie.  
Come si co-  
nosce, quan-  
do luua è  
matura.

espres-

Tempo, & hora a proposito per vendemiare Instrumenti & vasi per le vendemias.

Cura de vendemiatore.

Pestatori dell'uue.

Tempo di pestare, & rompere luue.

Vino, che ha bollito assai.

Vino chiamato matregoccia. Vino acquaello.

Botte per acceuer il vino.

elpressione del racemo, ouero, se dopo hauerne leuato vn grano, o due del graspo dell'vua si vede, che il luogo, di donde è stato leuato, non si diminuisce punto, anzi ritiene il suo spatio, non sendo occupato per l'augumento de'grani vicini. Bisogna vendemiare in bel tempo, & sereno, & sendo possibile nel calare della luna, perche il vino riesca migliore, & di maggior durata. Vero è, che innanzi le vendemie, bisogna hauer tutti i suoi instrumenti, & vasi preparati, come falcie, & falcietti ben taglianti, ceste, mastelli, botte ben chiate, lauate, & nette, & ben poste, vettori, tine, & tinozze ben accommodate, i pressori ben suentati netti, & lauati, & forniti di tutti gli ordinj necessarii.

I vendemmiatori hauranno cura di separare le foglie, graspi acerbi, agri, secchi, & marci dalli maturi, & interi, accioche il vino non ne sia danneggiato. Porteranno l'vue colte nel vaso da pestarle, nel quale la mattina sequeute douranno essere egualmente pestate, si che pochi, o nissuni grani restino interi, ma i vendemmiatori non hanno però da entrare nel vaso prima, che non s'habbiano lauato i piedi, & il corpo ben netto, & siano centi, & vestiti di qualche camiscia, accioche il loro sudore non faccia nocimento al vino.

Si lasceranno bollire, & componere l'vue pestate lo spatio di vetiquattro hore, piu ò meno, secondo si vorrà, che sia il vino, perche il piu bollire fa il vino piu grosso, vermiglio, & potète, il meno bollito è piu sottile, & delicato, & volendo hauer vn vino grande, & potente, bisognerà coprire il tinazzo con qualche coperto, accioche il suo vapore non eschali, & la sua virtù non si sparga.

Si conoscerà, che il vino haurà bollito assai, quando v'accorgete, che i bollori faranno fermi, ne s'eleueranno piu in alto, & subito dopoi cauerete il vino per gli spiragli del tinazzo con vn cesto, & lo colerete nelle botti, e tal vino si domanda volgarmente vino di matregoccia, se per sorte non vi piace piu di chiamare il vino di matregoccia quello che si scola auanti, che l'vue siano pestate.

Quella materia de'graspi pestati nella quale sarà ancora qualche sostanza, & licore di vino, si porterà al torcolo per quivi essere premuta, doue tolererà tre fino a quattro espressioni. Vero è, che il vino farà tanto manco grato, per il che si potrà mettere separatamente il vino di matregoccia da quello, che haurà patito l'espressione del torcolo. Sia come voglia, le botti, nelle quali sarà riceuuto il vino, nõ si empiranno interamente, ma vi si lascerà qualche spatio per lasciarle bollire il mosto, & gettare fuori la schiuma a suo commodo. Bisognerà ben empirle ogni di fin'a tanto che si vedrà che il mosto hab-

bia

bia interamente gettata la schiuma, & all' hora non bisognerà neanco chiuderli co' cocchiume, ma piu tosto mettere, o pietra, o sieno sur'l bucco, & quando si vedrà che il vino farà del tutto riposato, all' hora si potrà chiudere co' cocchiume i vasi, & bisognerà, che le botti in tutto questo tempo siano o all' aere aperto, ouero in vna grangia molto aerosa, perche non bisogna condurli nella caneuia, prima che il mosto non habbia deposito interamente la sua furia.

In questo mezo il buon padre di famiglia penserà di fare del vino da massaria, che si dimanda acquaello per il beuere de' suoi seruitori, & per fare questo metterà insieme quella sostanza del vino, che sarà stata torcolata vna volta, o due al piu, & la metterà in due vasi con tanta quantità d'acqua, quanta sarà necessaria. Vero è, che l'acquaello sarà molto migliore, sendo fatto con la sostanza delle grape pestate.

Dopò che il vino sarà riposato, & haurà del tutto quietata la sua furia, si potrà trasportare nella caneuia, la quale deue essere volta a Settentrione pauimentata di sabbia, o di terra secca, & separata da ogni sorte di cattiuo odore, stalle di caualli, necessarii, stufte, luoghifangosi, & non vi si fererà dentro niente di cattiuo odore, come formaggio, aglio, oglio, cuoi: perche non c'è cosa piu sottoposta al contaglio del vino massimamente nuoto.

Le botti vi faranno poste con tal ordine, che non tocchino l'vna l'altra, ma hauranno qualche interuallo per essere piu commodamente visitate ogn'anno. Le botti, per euitare il vizio dello suentato, che accade al vino, hauranno il buco dello scolatore molto ben turato con sabbione, & nõ faranno rimate, ne tocche in alcun modo, che non sia venuto il tempo a proposito di beuere li vino, se per auuentura però il buon padre di famiglia subito, o poco tempo dopò le vendemie non vuole vendere qualche parte del suo vino, secondo la comodità, che se gli può presentare. Io truouo nondimeno, che gli antichi, per hauer vn vino piu puro, netto, & sottile, dopò che il mosto ha gettata la schiuma, & cessato di bollire, traualauano il vino, cò questa opinione, che il vino leuato di sù la sua feccia, fa d'iuerno vna madre piu delicata, & si conserua meglio, & meglio si rischiarava a Primavera, che sopra la prima madre, massime, che quando il vino resta longamente su la sua prima madre, che è crassa, & austera, perde di leggiro il suo naturale sapore, & n'acquista vn'aspro, & ingrato con sostanza crassa, & spessa. Di piu offeruauano il tempo, & influsso delle stelle, perche non traualauano mai il vino, che non soffiasse il vento di Tramontana, & che la luna nõ fosse sul-

crefcere,

Acquarello.

Quando si hanno da mettere le botti nella caneuia. Come hanno da essere le caneuie.

Vino e sotto posto a con tagione.

Trauafare i vini.

Tempo di trauafare i vini.

Hesiodo :

Il vino è migliore nel mezzo della botta.

Tempo di spinare i vini, secondo gli antichi. Come bisogna spinare i vini.

Come si deve gustare il vino.

In che tempo, &amp; cò che auuertenza si dee gustare i vini.

Come il mosto non si spàdera nel bollire.

crescere, o sotto terra, che le rose non gettassero i loro primi fiori, & la vite i suoi occhi, & secondo tale v'sanza Hesiodo còfiglia, che a trauasare il vino, bisogna separare il vino, che è al disopra nella botte, & quello che è vicino alla feccia, pche quello, ch'è vicino alla bocca del vaso, è piu euaporato, come piu prossimo all'aere, & quello ch'è al fondo, si guasta facilmente, come quello ch'è presso alla feccia, ma quello, ch'è nel mezzo, è di piu durata, & piu nutritiuo. Questa v'sanza de gli antichi non s'offerua hoggi, massime in questi paesi di Francia. p il che nõ tratteremo punto di questo modo di trauasare vini.

*Del tempo di forare le botte, & gustare il vino. Cap. LII.*

**G**L i antichi attribuivano tanto alle stelle, che nõ spinauano mai le botte, fosse per beuere, o per gustare il vino, al leuare del sole, o della luna, hauendo opinione, che in tal tempo il vino si commoue, & che non bisogna perciò in alcun modo muouerlo. Noi non ci guardiamo còsì sottilmente, ma le spiniamo ogni volta che la necessit , o la commodit  lo ricerca. Nondimeno, a forarle bisogna hauere quest'auuertenza, che il vino pigli v to meno che sia possibile, & dop  che se ne sar  cauto, quanto se ne voglia poco, bisogna riempire subito il vaso, per dubio, che non suanisca. Quanto a gustare il vino per vendere, o per beuere, o pur per vedere se ce n'  alcuno in pericolo di dar volta, alcuni consigliano essere buono d'assaggiarlo in tempo che il vento di tramontana spira, perche all' hora il vino   piu netto, & purgato. altri, quando soffia il vento di mezzo giorno, per cioche questo vento commoue grandemente il vino, & mostra quale egli  . In ogni caso non bisogna gustare vino a digiuno, perche si truoua il gusto del vino hebetato, & stupido, ne dop  hauere beuuto altro vino, ne dop  hauere il corpo pieno. Di piu lo assaggiatore del vino non deue hauere mangiato niente d'agro, di salato, o d'amaro, ne alcuna cosa, che possa cambiare il gusto, ma deue hauer mangiato vn pochetto, senza che l'habbia ancora digerito.

*Alcuni leggieri auuertimenti pertinenti al uino. Cap. LIII.*

**P**ER fare, che il mosto non si sparga fuori bollendo, metterete intorno al buco della botte vna corona di pulegio, o di calaminata, o d'origano, ouero ongerete la margine di esso buco per di dentro con latte, o formaggio di vacca, per cioche riterr  dentro la grandalit  del mosto.

A fare

A fare purgare presto il mosto. Bisogna mettere in trenta inghiffare di vino meza inghiffata d'aceto, & fra tre giorni quel mosto sar  purificato.

Volendo hauere mosto tutto l'anno. Bisogna pigliare il mosto, che distilla da sua posta dall'vua innanzi che sia pestata, & metterlo il di istesso in vna botte impecciata di dentro, & di fuora, si che il vaso sia mezo pieno, & molto ben chiuso con gesso. Di questo modo il mosto resterr  longamente nella sua dolcezza, & anco piu longamente si conferuer , se metterete la botte in vn pozzo, o in fiume b  ferrata in vna piccola pelle, & quiui lo lascierete trenta di, conciosia che, per non hauer bollito punto, sar  sempre dolce, & si conferuer  per il calore della pece, ouero sar  buono di premere l'vue destramente senza stringerle molto forte, & il mosto, che n'yficir , sar  durabile.

Altri mettono la botte in sabbione humido, alcuni impecciano le botte dentro, & di fuora, & le mettono in vn pozzo al modo detto disopra, talmente, che gli estremi restino fuori dell'acqua solamente. Altri le coprono di graspe, poi ci amontano disopra sabbione molle.

Per conoscere, se nel mosto, o vino vi   dell'acqua, pigliate pera crude, & seluatiche, & taglinsi per mezo, & nettinsi, ouero pigliate delle more, & gettatele nel vino, se elle sopranoitano, il vino   puro, ma se vanno al basso, ci   dell'acqua.

Alcuni liniscono d'oglio vna canna, o vn legno, o della carta, o del fieno, o qualche altra scheggiatta, o paglia, la quale appendono nel vino, & dop  ne la ritirano, & di qui fanno il giudicio, perche, sendo acqua in quel vino, le gocce s'vniranno con l'oglio.

Altri buttano calce viuua nel vino, & sendoci acqua, la calce si dissoluer . Se il vino   puro conglutiner  la calce. Alcuni versano il vino in vna padella, doue sia oglio bollente, & se ci   dell'acqua, sar  gran rumore, & frigimento.

Se l'anno   pluuioso, & che l'vue su le viti siano eccessiuamente bagnate, o se dop  le vendemmie pioue impecuosamente, tanto, che l'vue siano bagnate, piu che non saria di bisogno, noi le pesteremo necessariamente, & se conoscerete, che tal mosto per ci  sia di poca forza, ilche potrete conoscere, gustandolo dop  che il vino sar  messo nella botte la prima volta, che bollir ; bisogna subito cambiarlo in vn'altro vaso, perche tutta l'acquit , che sar  in esso, resterr  al fondo, & per cioche il vino resterr  ancora carico, metterete in trenta inghiffate di vino, vn'inghiffata, e meza di sale a pro-

Come si puo far purgare presto il mosto.

Per hauere mosto tutto l'anno.

Per sapere, se ci   acqua nel vino.

Come si puo correggere la troppo grande humidit  del uino.

Cc portione.

portione. Altri fanno bollire il vino su'l fuoco, tanto, che la quinta parte si consumi, & quattro anni dipoi ne v'fano.

Per correggere il mosto, che comincia a divenire agro

Se auuene, che il mosto così preparato, come qui di sopra si è descritto, dopò hauer durato affai longamente, comincia a divenire agro, per ouuire a questo, bisogna metterui a infondere intorno a vn'inghiastara d'vua bollita fino che sia ben enfiata, poi spremerla, & gettarla nell'ottaua parte di mosto, ouero fare colare il mosto per mezzo di sabbione di torrente.

Per chiarificare il mosto prestissimo

Volendo chiarificare mosto in ventiquattro hore, senza bollire, per v'farne subito, empite vna botte di piccolata di legno di nocciuole, & sopra queste dolature gettate il mosto, & in ventiquattro hore farà purgato senza hauer fatto schiuma. I Campagnesi, & massimamente i Cittadini della Città di Troia, v'fano questa ricetta non solamente per hauer molto presto del vino chiaro, ma ancora per fare rasate.

Per separare l'acqua dal vino.

Occorrendo, che sia acqua nel vino, & che se ne siano chiariti per li modi detti di sopra, per separare l'acqua. Bisogna mettere nella botte alcune fonduto, poi turare la bocca con vna spugna imbevuta d'oglio, & voltare la bocca verso terra, perche v'firà solamente l'acqua, ouero fatte fare vn vaso di legno d'hedera, & mettereci quella quantità di vino, che potrà capire, l'acqua v'firà subito, & il vino resterà puro.

Far vino odorifero.

Farete vino odorifero, & dolce in questo modo. Pigliate vn poco di grani di mirto, seccateli, & pistateli, & mettereli in vn barileto di vino, & lasciateueli dieci giorni, & dipoi apritelo, & v'fatene. Farete il medesimo pigliando fiori, d'vua quelli massimamente, che sono di viti arbustive al tempo, che l'vua fioriscono, & gettateli nelle botti.

Le foglie di pino, & di cipresso fregate contra l'orlo della botte, & poste in mezzo il vino, fanno il vino molto odorifero: o, per il piu facile, bisogna pigliare vn'arancio, o vn cedro, che non sia molto grosso, & lardarlo di chiodi di garoffani, poi bisogna metterlo nella botte, ma in modo, che non tocchi il vino, & turare benissimo la botte: ouero fatte stare qualche tempo infusi in acqua di vite quei semplici, o materie, de' quali volete, che il vino habbia l'odore, passate, & colate quest'acqua, poi gettatela nella botte del vino.

Far vino bianco, & per contrario.

Per fare di vino bianco, vino nero, & per contrario. Pigliate otto dramme di sale commune, & mettetelo in tre, o quattro inghiastate di vino nero, ouero versate del latte chiaro, nel vino nero con cenere di farmenti di vite bianca, e riuoltatelo bene lo spazio di qua-

ranta

ranta di, poi lasciatelo riposare, & diuerrà vino bianco, & per contrario il vino bianco diuenterà negro, mettendoui cenere di farmenti di vite nera.

Per fare vino chiaro, battete tre bianchi d'vno in vn piatto, tanto, che ci venga la schiuma, & aggiungeteci sale bianco, & altrettanto vino, battete insieme il tutto vn'altra volta, fin che diuentino molto bianchi, poi riempite il piatto di vino & metteteci poi ogni cosa dentro la botte di vino, & conseruatelo.

Per fare vino chiaro.

Voi farete vino, che porterà molta acqua, se diseccate radici di maluauischio, & ne farete raschiature, le quali getterete nel vino, il quale bisognerà voltare dipoi, & mischiare curiosamente.

Vino, che porterà molta acqua.

Il vino non farà fiori, mettendoui fiori secchi d'vua dentro, ouero della farina di vezza, & quando i fiori, o la farina saranno discesi abasso, rimutate il vino in vn'altro vaso.

Vino, che non farà fiori.

Farete vino cotto facendo bollire del mosto buono, & dolce, fin che la terza parte sia consumata & raffreddato, bisogna metterlo nel vaso per l'vno.

Vino cotto.

Per fare vino dolce, che duri tutto l'anno. Bisogna cogliere l'vua & lasciarle tre di distese al sole, il quarto di a mezzo giorno pestarle. Il vino dolce, cioè la matregoccia, che colerà nella tina prima, che si premino le graspe, si dee leuare, & mettere da parte, & si dee fare bollire, & dopò hauer bollito in disnoue, o venti quarte metterci vn'oncia d'iride, o giglio ben pesto, & colare questo vino senza la sua feccia. Facendo questo, egli farà dolce, saldo, & sano al corpo.

Vino dolce tutto l'anno.

Per fare vino simile al greco, coglierete nelle viti temporeue dell'vua ben mature, & le lascierete per tre di seccare al sole, il quarto le pesterete co i piedi, & metterete dentro vn vaso il vino, che sarà fatto così, hauendo cura di farlo purgare bene del sporchezza, & fondacci, quando bollirà, & il quinto di, che il vino sarà purgato, metterete due libre di sale cotto, & concassato ben minuto, o per lo meno vn libra in diciotto quarte di vino.

Vino simile al greco.

Per fare buono acquarello. Bisogna notare quanta sarà la decima parte del vino, che si farà tirato in vn giorno, & buttare altrettanta acqua dolce per di sopra le graspe, da cui si farà cauato questo vino. Con questo si mischiara schiuma di vino bollito, o cotto, e della feccia, che si trouerà nella tina, & si lascerà stare vna notte a molle. Il di seguente bisognerà pestare ogni cosa insieme co i piedi poi spremerla, & quello, che v'firà, mettere in botte, & quando questo vino haurà bollito, chiuderlo.

Buono acquarello.

Per fare riposare i vini torbidi, & pieni di feccia, buttate in trent-

Fare riposare i vini torbidi.

ta inghiſtare di vino vna meza inghiſtara di feccia d'oglio cotta fino alla conſumatione della terza parte, & i vini ſi ripofano di ſubito & ritornano nel loro primo ſtato .

Leuare la forza al vino. Beuere affai & non inebriarſi .

Voi leuete la poſſanza al vino, mettendoui dentro ſucco di cauoli, i quali haurete prima peſtati, & cauate ſucco .

Per beuere gran quantita di vino, & non inebriarſi. Biſogna mangiare polmone di capra roſtito, ouero cinque, o ſei amãdole amare a digiuno, ouero de' cauoli crudi innanzi che beuere, & non v'inebriete punto .

Si dice, che vn gran beuitore non s'imbracherà mai, ſendo coronato di piccoli rami d'Iua muſchiata, ouero ſe alla prima volta, che beuerà dirà queſti verſi d'Homero, (Iuppiter his alta ſonuit clementer ab Ida .) cioè da queſto Monte alto d'Ida Gioue fece dolcemente riſonare la ſua voce .

Per fare altrui abhorrire il vino.

Per fare abhorrire il vino . Biſogna prendere di quell'humore ſottile, che ſgocciola da i fermenti, dopò che ſono tagliati, & metterlo nel beueraggio dell'vbracio, quando vorrà beuere, ſi che non ne ſappia niente, & perderà ogni volòta di beuere vino: ouero biſogna far gli beuere con vino fiori di ſegala: ouero pigliate tre, o quattro anguille viuẽ, e mettetele a molle in vino, ſin che le muoiano, poi fate beuere di queſto vino a gli vbriachi .

Altramente, oſſeruate con diligenza doue ſi ritira la ciuetta, per potere hauere aleun delle ſue voua, fricaſſateli, & datene da mangiare all'ebro .

Fare diuenter sobrij gli vbriachi.

Per far, che gli vbriachi diuenteranno ſobrij . Biſogna fare loro mangiare di cauoli, & confetture fatte con mele, ouero beuere del vino grande a gran traanate .

Pronedere, che il vino non diuenti forte .

Per ouviare, che il vino non diuenti punto forte. Pigliate vn pezzo di lardo ſalato, & attaccatelo al buco per doue s'imbotta il vino con filo groſſo, tanto che poſſa ſoſtenere il lardo, & fate, che il lardo tocchi ſolamente la ſuperficie del vino . Facendo queſto, il vino nõ potrà diuinar forte per cagione del graſſo, & del ſale, che impediſcono la ſeparatione, & attenuatione, che danno la forza al vino .

Fare vino vecchio di vino nouo

Per fare, che il vino nouo diuenti incòtinente, come vecchio. Pigliate amãdole amare, meliloto di ciaſcun vn'oncia, requiſitia tre oncie, fiori di ſauanda altrettãto, aloẽ hepatico oncie due, peſtate il tutto, & legate inſieme in vna pezza, & mettetelo dentro il vino .

Conoſcere ſe il vino ha da conſeruarſi .

Si conoſcerà ſe il vino è per conſeruarſi, o nõ, a queſta foggia . Quando il vino ſarà nella botta, qualche tẽpo dopoi biſogna ritauarlo in vn'altro vaſo, & laſciare la feccia nella prima botta, la quale

bifognerà

bifognerà chiudere bene da ogni banda, poi guardare diligentemente, ſe la feccia non ſi muta punto, ne acquiſta qualche cattiuo odore, o genera moſcioni, o altri animaluzzi . Se ſi vede, che non vi ſoprauenga neſſuno di queſti accidenti, non biſogna temere, che il vino ſi guaiſti . ma in altro caſo, ſi potrà ſtare ſicuro della corruptione del vino . Altri mettono ſino al fondo della botte vn canale, o condotto di ſambucco, o altro ſi fatto legno, che ſi puo ſcaure, per il quale attira no il vento, & per queſto modo s'assicurano dell'odore, & ſapore della feccia, e ſecondo la qualità di eſſa fanno giudicio della qualità del vino . Alcuni fanno preſagio per li cocchiumi delle botte, ne quali conoſcendo vn ſapore viuoſo, fanno coniettura della bontà del vino, & s'e vn ſapore acquoſo, non fanno molta ſtima di quel vino . Altri fanno eſperienza per'l ſapore del vino, il quale ſe truouano aſpro nel principio, ſperano bene della ſua bontà, ma s'e molle, il còtrario . Se quando ſi mette il moſto nelle botti, egli è graſſo, & còglutinolo, è ſegno di bontà . S'egli è ſenza alcuna forza, ſi volterà facilmente .

### Diſcorſo d'alcuni vini per vſo della medicina. Cap. LIIII.

COM E nel ſecondo libro ſi è detto, che la diligente lauradora dene ſem inare, & piantare in qualche colla del ſuo horto alcune herbe medicinali, coſi non farà male, che il lauratore, o la lauradora componga og'anno al tempo delle vendemmie de i vini, per le neceſſità delle malattie de' ſuoi di Caſa. per il che, affine di nõ ſcor dare niente di quel che poſſa ſeruire all'intrattenimento della noſtra Caſa di Villa, non habbiamo voluto pretermettere il modo di com porre ſi fatti vini, de' quali nondimeno la lauradora nõ dee vſare, ne conſigliare, che ſi vſi indifferente, & ſenza ragione, perche, doue è febre, non è buono a vſarne, ne parimente prima di quaranta giorni, dopò che faranno fatti, & biſogna tenere i vaſi loro còtinuamente ben ſerrati, altramente ſi farebbono agri, o ſuanirebbono facilmente, & dopò che ſi farà conoſciuto al guſto, che il vino haurà ritenuto il ſapore, & odore delle coſe inuſeuſi, farà bene a leuare le materie fuori del vaſo .

Fare vini medicinali .

Per fare vino di roſe . Pigliate roſe ſecche di montagna, anifi, & mele parte eguale, vn pochetto di zafrano, legatele inſieme, & mettetelo dentro il vino, il qual vino è molto buono per la debolezza dello ſtomaco, & per la pleureſia .

Vino roſato .

Per fare vino d'aſſentio . Pigliate aſſentio pontico, o in diſetto di queſto aſſentio commune, maſſime quello, che ha il tiglio pic-

Vino d'aſſentio .

colo, & foglie corti, circa otto dramme, pestatelo, & legatelo in vna pezza non molto fissa, & gettatela dentro il vaso, poi versareteui del mosto sopra in tal quantità, che vi sia vn'oncia d'assentio per tre inghiastare di vino fin che il vaso sia pieno & lasciateui vno sfiatatoio, accioche non versi nel bollire. L'vso di questo vino è buono pel dolore dello stomaco, & del fegato, & per fare morire i vermi, che sono ne gl'intestini.

A far vino di marrubio per la tosse al tempo delle vendemmie, bisogna cogliere de' caulicoli & cime tenere di marrubio, massime in luoghi magri, & inculti, & legarli con vn legame di gionco, & carli nella botta in sessanta cinque quarte, o inghiastare di mosto otto libre di marrubio per bollire insieme, poi si cauerà il marrubio fuora, & si chiuderà il vino diligentemente.

Il vino d'anisi, & d'aneto contra la difficoltà d'orina: il vino di peri contra il flusso di corpo: il vino di lauro contra la doglia del corpo: & tormini: il vino di afaro contra l'itericia, hidropisia, & febre terzana: il vino di saluia contra i dolori, & contusioni di nerui si fanno del medesimo modo che il vino d'assentio.

Per fare vino di thimo. Bisogna cogliere il thimo quando fiorisce, & seccarlo, poi pestarlo, & metterne fino a due quarte in vn vaso in trenta inghiastare di vino bianco.

Per fare vino di betonica. Pigliate betonica foglie, & seme circa vna libra, mettetela in quaranta inghiastare di vino, sette mesi dipoi tramuterete il vino in altro vaso.

Per fare vino d'hifoppo. Pigliate foglie d'hifoppo ben peste, seratele in vna pezza delicata, & gettatela in quaranta inghiastare di mosto. Questo vino è buono contra le affezioni de' polmoni, tosse vecchia, & sospiri.

Il vino di granati si fa di granati, che non siano troppo maturi ben rotti, & posto in vn caratello di vino nero grosso per vfarne contra il flusso di corpo. Et al medesimo effetto serue il vino fatto di corni, di mirto, & di cotogni. Più ampio trattato della composizione de' vini potrete vedere al quinto libro di Dioscoride.

*De' vitij, & accidenti, che soprauencono al uino. C. LV.*

Come bisogna governare i vini nelle cano-

**I**L vino non è effente di danni, & inconuenienti non più che tutte l'altre cose contenute sotto il cielo. La onde, per ottuare a tutti gl'inconuenienti, che soprauencono a i vini, bisogna spesso, & diligentemente visitare le botti. Nondimeno, dopo il tempo, che s'hau-

rà

rà coperto, & otturato i vasi fino all'equinottio della Primavera, basterà a riempire i suoi vini in trentasei di vna volta. Dopo questo tempo due volte, & se il vino comincia a fiorire, più spesso, accioche il fiore non descenda in fondo, & corrompa il sapore.

Quanto maggiore sarà il caldo, tanto più spesso bisogna visitare, & riempire per trattenere il vino, rinfrescandolo, & dandogli vento, perche, mentre sarà freddo, resterà nel suo essere buono.

Se il vino comincia ad acetire, bisogna mettere in fondo della botta vna pignatta piena d'acqua ben chiusa, poi turare anco la medesima botta, lasciandoui vn piccolo spiraglio, il terzo di bisogna cauare la pignatta, l'acqua della quale si trouerà puzzolente, & il vino sano, & netto.

I vini danno volta principalmente circa la festiuità di S. Barnaba nel solstitio dell'estate, & generalmente quando spira il vento di mezzo di, sia d'estate, o d'inverno, in tempo di gran piogge, di gran venti, terremoti, o di tuoni gagliardi, & quando le viti, o le rose cominciano a fiorire. Per conseruarli dal voltarsi quando vogliono, bisogna metterui dentro sale cotto, ouero seme d'apio con semola d'orzo, & foglie di lauro, o cenere di famenti di vite con seme di finocchio pestato.

Altri insegnano tali rimedij. Pigliate radici d'artemisia, & dell'herba chiamata cinque foglie, fatele in poluere, & quando il vino haurla bollito, metteretele dentro, & non darà mai volta. Anco, se voi mettete del ferro al tirazzo del vaso, conserua il vino da ogni danno, che può auuenire per li tuoni, o pel folgore. Le amandole dolci gettate nel vino nero lo conseruano da dare volta. Cenere di legno di quercia messa nel vino fa il simile. La farina della vezza bianca conserua il vino da voltarsi, & lo intrattiene nella sua bontà. L'alume in pezzi fa il medesimo.

Hauendo il vino dato volta, bisogna gettare nella botta assai buona quantità di pepe battuto, & per il meglio trauasarlo.

Se il vino è torbido, si chiarificherà presto con noccioli di pomi di pino, o di pesche, ouero con albumi d'oua, & vn poco di sale. Altramente, pigliate meza libra d'alume di rocca, & altrettanto zucchero, fatele in poluere minutissima, & buttatele nel vaso.

Parendo che il vino voglia guastarsi, usate questo espediente, se il vino è rosso, pigliate il rosso d'vn vouo, & s'egli è bianco, pigliate solamente il bianco, aggiungete tre oncie di pietre viuie pigliate d'vn fiume, che corra veloce, metteretele in poluere con due oncie di sale poluerizzato minutissimo, & mischiate il tutto insieme, poi mer-

Contra l'agrire del vino.

In quali tempi i vini danno volta per il pin.

Acconciare il vino, che ha dato volta. Chiarificare il vino torbido. Contra il vino, che pare che voglia guastarsi.

tete il vino in vn'altro vaso netto, & senza alcun odore. Fatto que-  
sto, gettate tutta questa compositione dentro, & mischiate la col vi-  
no cinque, o sei volte il di fino in capo di tre, o quattro giorni, ma  
notate, che bisogna fare questa prouisione prima che il vino sia del  
tutto guasto, perche se fosse interamente corrotto, la vostra mistu-  
ra non seruira di niente, & faria tempo gettato.

Per leuare  
la muffa al  
vino.

Per leuare l'odore di muffa al vino, pigliate delle nespole ben ma-  
ture su la paglia, & apritele in quattro parti, legatele con vn filo, &  
attaccatele al buco della botta si che elle siano tutte coperte di vi-  
no. Lasciatele stare cosi vn mese, poi leuatele. Per questo modo le-  
uerete insieme il cattiuo odore al vino, ouero pigliate seme di lauro,  
fate lo bollire in vino, poi gettatelo nella botta. Altramente fate vn  
facchetto pieno di saluia, & mettetelo dentro la botta senza che toc-  
chi il vino. Il medesimo rimedio serue quando il vino è agro, se pe-  
rò non vi piace piu per acconciare l'aceto, gettare dentro il vaso le-  
me di porri.

Contra il  
vino, che di-  
uenta forte.

Per rimediare, che il vino non diuenti forte, bisogna mettere le  
botti in luogo freddo ben piene, & ben turate, talmente che non re-  
spirino punto, o non hauendosi commodità di luogo freddo, & che  
il vino sia in luogo caldo, o che bisogna tenere il vino amano lon-  
gamente, bisogna appendere con spago vn grosso pezzo di lardo be-  
ne inuilupato in tela di lino, & farlo descendere per il cocchiume fi-  
no al mezzo del vino, & secondo che il vino scemerà nel trarsi, biso-  
gnerà calare giu il pezzo di lardo, di forte, che sia sempre nel mezzo  
del vino. In questo mezzo il vaso dee stare continuamente coperto,  
& ben otturato, & quanto il pezzo di lardo sarà piu grosso, tato piu  
si conseruerà il vino da diuenire forte. Alcuni consigliano per que-  
sto medesimo effetto, che bisogna mettere nella botta oglio d'vliua  
di modo, che cuopra solamente la superficie del vino, & quando il  
vino sarà del tutto canato, si potrà ricuperare facilmente l'oglio.

Oglio d'vli-  
ua preserua  
il vino da  
inagrire.

Leuare l'ac-  
quosita al vi-  
no.

Contra qual-  
che animale  
velenoso ca-  
duto nel vi-  
no.

Per leuare l'acquosità, & troppo grande humidità al vino, biso-  
gna mettere nella botta foglie di granati.

Se qualche animale è caduto nel vino, & morto, come serpe, o  
force, o altro, accioche non dia cattiuo sapore al vino, subito che si  
sarà trouato il corpo morto, bisogna abbruscicarlo, & gettare la ce-  
nere fredda nel vaso, & rimescolare con vn legno. Altri consigliano  
di mettere del pane caldo nel vino, o vn'anello di ferro, & il veleno  
sene parirà.

Modo

Modo di fare aceto.

Cap. LVI.

L'ACETO è vn vitio del vino, come si è potuto intendere per  
quel che si è detto innanzi, nondimeno la volontà, & l'uso de-  
gli huomini ha fatto, che l'aceto si è posto in vso nò solo per li con-  
dimenti, & false, ma anco per molti altri bisogni. Non sarà adunche  
fuori di proposito a discorrere alquanto de' modi di fare l'aceto.

Il modo piu commune di fare aceto è questo. Si piglia buon vi-  
no, il quale si mette in vn vaso fino alla metà, & si lascia il vaso di-  
scoperto posto in luogo caldo, come nel granaro, o sotto il tetto.

Volendosi fare aceto presto, bisogna infocare vna pietra, o cop-  
po, o acciaio, & metterli cosi caldi nel vino, & che la bocca del va-  
so stia sempre discoperta, o che il vaso sia posto al sole p tre, o quat-  
tro di, & che si metta qualche poco di sale nel vino. ouero empite  
vna botta di buon vino, e otturatela benissimo, poi mettetela in vn  
paiuolo pieno d'acqua bollente sir'l fuoco, & che l'acqua bolla lon-  
gamente si farà aceto. ouero mettete nel vino vna radice di bieta  
pestata, o radice di zafirano poluerizzata, & volendo ritornarlo nel  
suo primo termine, metteteci vna radice di cauolo.

Alcuna particolarità pertinenti all'aceto. Cap. LVII.

PER fare aceto forte, pigliate de' corni, quando cominciano a di-  
uentare rossi, & delle more, che nascono nelle rouete mezo ma-  
ture, fatele seccare, poi mettetole in poluere, & con vn poco d'aceto  
forte ne farete piccole palle, le quale seccerete al sole. Poi pigliate  
vino, & fatelo scaldare, & metteteci poi questa compositione den-  
tro, & si volterà subito in aceto forte.

Per fare aceto con vino guasto, pigliate del vino corrotto, & fate  
lo bollire, e leuate tutta la schiuma, e lasciatelo al fuoco fino alla cò-  
sumatione della terza parte, poi mettetelo in vaso, doue sia stato ace-  
to, & aggronereni del cerfoglio, & coprite ben il vaso, si che non  
habbia punto d'aere, & in breue tempo sarà aceto buono, & forte.

Per fare aceto secco, il quale si può portare doue piace, pigliate ci-  
riegie seluariche quãdo cominciano a maturire, ma i corni sono an-  
co migliori, delle more quando sono rosse, & graspi d'agresta assai  
grosi, ghiande prima che maturiscano, pestate ogni cosa insieme,  
poi pigliate del migliore aceto, che potrete hauere, incorporate  
ogni cosa insieme, & riducetela in panetti, i quali metterete a sec-  
care al sole, & quando vorrete fare aceto, distemperate questi panet-  
ti con vino, & haurete aceto bonissimo. Altramente pigliate agre-  
sta in grani ben acerbi, & pestateli aggringendoui aceto, & fatene

passa,

Aceto vitio  
del vino.

Modi di fa-  
re aceto.

Come possa  
farli tornare  
l'aceto in vi-  
no.

Aceto di vi-  
no guasto.

Aceto secco.



paſta, della quale farete panetti, che ſeccarete al ſole, poi volendo hauere aceto, diſtempererete queſti pani nel vino a ſufficiente quantità, & haurete aceto buono.

Aceto roſato.

Per fare aceto roſato. Pigliate buon aceto bianco, & mettetelo in ſe roſe freſche, o ſecche, tenendole molti dì nel vaſo, & conſeruate in luogo ſteſco. Del medefimo modo preparerete aceto di fuccine.

Aceto ſenza vino.

Per fare aceto ſenza vino, mettetelo nel barile peſche molli, & delicate, poi per diſopra orzo abbrufciato, & laſciatele corrompere tutto vn giorno, di poi colatele, & vſatene. Ouero pigliate fichi vecchi & orzo abbrufciato, & la midolla d'aranci & mettetelo tutto eio in vn barile, & voltatelo beniffimo, & ſpeſſo, & quando faranno corrotti, & fonduti, le colerete, & ne vſerete.

Aceto dolce.

Per fare aceto dolce. Pigliate due, o tre inghiſtare d'aceto forte, & con altrettanto buon moſto riſeruato, quando ſi peſtano l'vne, agiongeteui della pece, & mettetelo tutto inſieme in vn barile, il quale otterrete curioſamente, & dopò ch'egli haurà repoſato trenta di potrete vſarne. Altrimente, pigliate vna botticella di moſto, & mettetela con due altre botticelle d'aceto, fateli bollire inſieme tanto, che la terza parte ſia conſumata. Alcuni alle due botticelle di moſto & alla botticella d'aceto agiongono tre botticelle d'acqua dolce, poi fanno bollire ogni coſa inſieme, fino alla conſumatione della terza parte.

Aceto gagliardo.

Per fare aceto forte, & potente, fate ſeccare graſpe d'vna lo ſpatio di due giorni, poi mettetele nel moſto, & agiongeteui vn poco d'agreſta in grani, & farete aceto forte, del quale vſerete ſette giorni poi, o altramente metteteci del piratro, & farà forte. Di piu, ſe voi fate bollire al fuoco la quarta, o quinta parte d'aceto & l'agiongete a quel che reſta, & lo mettetelo al ſole otto giorni, haurete aceto forte, & grato. Le radici di gramigna vecchie, & l'vne bollite, & le foglie di pero ſeluatico peſtate, & la radice delle rouete, & il latte chiaro, i cardì, le ghiane abbrufciate, & la ciſerchia cotta, & le pietre calde ciaſcun per ſe gettato nell'aceto lo fanno forte.

Aceto peperato.

Aceto peperato ſi fa, gettando nell'aceto, ouero attaccandouifi del pepe intero inchiuſo in vna pezza per lo ſpatio d'otto giorni.

Conſocere ſe ci è acqua nell'aceto.

Voi conſocerete ſe ci è acqua nell'aceto, mettendouifi del nitro, & gonfiandouifi, come ſe voleſſe bollire, dite che ci è dell'acqua.

Aceto ſcillino.

Per fare aceto buono per la diſteſione, & per la fanità, pigliate otto dramme di ſcilla, vn'inghiſtara d'aceto, mettetelo tutto inſieme in vna botticella d'aceto, & agiongeteui pepe, menta, ſeme di ginepro, & vſatene di poi.

Per

Per fare aceto ſcillino, biſogna mettere dieci ſcille ſalate, & còpoſte in cinquanta quattro quarte di moſto dolce, & quattro, o cinque bocali d'aceto forte, & ſe non è ben forte, due volte tanto in vn vaſo capace di cinquanta quattro quarte, & fate bollire all'altezza d'vn palmo, cioè la quarta parte, ſe il vino è dolce, ſi può far bollire, fin che conſumi il terzo. ma biſogna, che il vino ſia della marregoccia, & chiaro. Altramente, mettetelo in vn barile quindici, o ſedeci inghiſtare di buon'aceto & forte, dentro il quale fate inſondere per lo ſpatio di dodici giorni la midolla d'vna ſcilla bianca, che ſia ſtata tenuta di al ſole. Pigliate poi l'aceto, & laſciatelo ripoſare doue piacerà per vſarne poi a voſtro biſogno. Dioſcoride al vigefimo primo capitolo del quarto libro, ne fa vn'altra deſcriptione.

*Il modo di fare agreſta.*

Cap. LVIII.

La piu commune maniera di fare agreſta in queſti paefi, è di cogliere i racemi acerbi dell'vne di pergolati, o di viti, dopò fatte le vendemmie, poi farle premere ſotto il preſſore a guiſa dell'vne matre, metterete poi il ſucco, o licore di tali racemi in barili, e ſalateſi ſubito che hauranno gettata la ſchiuma per ebollitione, come il moſto. Ne' paefi ſettentrionali ſi fa anco agreſta con ſucco di pomi ſeluatici, mettendouifi qualche poco di ſale. Alcuni fanno agreſta ſecco in tal modo. Pigliano racemi i piu acerbi, che poſſono hauere, i quali premono ſotto il preſſore, & ne tirano ſucco. Il quale fanno di poi bollire, & tuocere in vaſo di rame ſin'a tanto, che ſia inſpeſſito, & quaſi coagulato. lo ſeccano di poi al ſole, & lo riſeruano per vſarne. Altri non lo tuociono punto, ma lo fanno ſeccare al ſole, fino a conſiſtenza di mele.

Fare agreſta.

Agreſta ſecca.

*Il fine del quinto libro della Caſa di villa.*

DEL-

# DI CARLO STEFANO.

Nuouamente Tradotta dalla lingua Franceſe  
nella noſtra Italiana

DAL CAVALIERE HERCOLE CATO.

*LIBRO SESTO.*

Della garenna, cioè luogo per  
li conigli.

*Situatione della garenna. Cap. Primo.*



**H**ABBIAMO fino a qui diſcorſo piu ſuccinta-  
mente, che n'è ſtato poſſibile, tutto quel che  
appartiene alla coltiuatione della terra, come  
horti, giardini, broli, prati, terre da biade, &  
viti. Hora è neceſſario, ſeguendo l'ordine pro-  
poſto, che trattiamo della garenna, de' boſchi  
di fuſto alto, del parco per gli animali ſeluati-  
ci, dell'Aieroniera, & della caccia.

Cominceremo adunche a deſcriuere la garenna, l'vtile della qua-  
le non è minore di quello de' pollami, colombi, & altri animali, che  
ſi nutriſcono nella Caſa di Villa, maſſimamente quanto alla vendi-  
ta de' conigli, che il buon padre di famiglia può fare ogn'anno. che  
qualche anno può aſcendere al numero d'ortanta fino a cento dozi-  
ne, oltre quelli, che il padre di famiglia ha continuamente, coſi per  
il ſuo viuere, come per preferuare a gli amici.

Et non ricerca tanta cura la garenna, quanto il gouerno, de' gli al-  
tri animali, perche nõ biſogna a i conigli ſpeciale gouernatore, che

habbia

L'vtile della  
garenna.

habbia cura d'alloggiarli, trattarli, nettare, guarire, quãdo ſono ama-  
lati, & curare nel loro nutrimento, perche da loro ſteſſi ſi fabricano  
caſe, & piccole tane per loro coperto, & ri-poſo, ne ricercano altra  
paſtura che quella, che il terreno di ſua gratia ſenza altra coltura  
produce loro.

Per commodità adunche della caſa rurale, biſognerà ordinare  
vna garenna nel luogo qui innanzi dichiarato, cioè fra i terreni da  
biade, vigna, & boſco di fuſto alto, ſe però non ci è la commodità  
d'alcun boſco di quei che ſi tagliano per far legna d'abbrufciare,  
preſſo la caſa, doue i conigli poſſano da loro ſteſſi ordinarſi, & fa-  
bricare le ſue ſtanze. Nondimeno, perche la caccia del coniglio, che  
habita ne' boſchi da fuoco, è qualche poco piu difficile di quello di  
garenna, & che il coniglio di boſco non moltiplica in coſi gran  
numero, per cagione principalmente delle volpi, lupi, & altre beſtie  
di campagna, a quali ſono il piu delle volte preda per eſſere deuora-  
ti, per maggiore commodità, & vtile, è meglio a fare vna garenna  
ſeparata.

Biſognerà per tanto per la fabrica di eſſa riſeruar cinque, o ſei  
iugeri di terra argilloſa, polueroſa, o ſabbionua, non graſſa, forte,  
ne groſſa, in luogo alto, & aprico, non paludoſa, ne acquoſa, concio  
ſia che (oltre che il coniglio odia ſopra ogni coſa l'humidità, & il  
freddo) anco per la commodità de' ſuoi alloggiamenti è di biſogno  
che ſia in luogo, doue poſſa cauare a ſuo piacere per fabricarſi coper-  
to, & ſtanza.

Queſto luogo farà circondato a guiſa di parco di muraglie alte  
mediocrementemente per impedire le volpi, lupi, & altri animali ſeluati-  
ci da far guerra a queſto animaletto. In queſto parco biſognerà piã  
tare quantità di roui, & rouette, mori, pruni ſeluatici, fragole, vna  
ſpina, mirti, gineſtri, & gran copia di ginepri, perche i conigli ama-  
no ſingularmente il ſeme di ginepro, & dell'herbe biſognerà ſemi-  
nare, ſe però il terreno non ne produce da ſe medefimo, copia di ma-  
ceroni, cardì, cicorea, cauoli, lattuche, indiuiua, ramponcioli, cheli-  
donia, dragone, ciſerchia, & altre ſimili per nutrimento di queſto  
animaletto.

Non vi curate di fare paſſare ruſcello, o accommodare condotto  
da portare acqua per loro bere, perche il coniglio ſopra ogni coſa  
abborriſce tutta l'humidità.

Non habbate anco cura di preparar gli altra ſtanza, che la tana,  
che ſi farà da ſe medefimo.

Che

*Che bisogna fare vna gabbia p' popolar la garenna. C. II.*

**N**ON basta d'hauere ben fabricato, & accommodato il parco della garenna, & d'hauerlo fornito di tutto quel che è necessario a i conigli, ma bisogna popolarla, conciosia che, si come i terreni non producono frutto senza seme, ne la vite vua senza essere diligentemente coltiuata, cosi non v'imaginare, che la vostra garenna, & sia quanto si voglia propriamente acconcia, possa generare conigli, senon cene mettete prima. Per questo adunche sarà necessario di fare vn ferraglio piccolo, o gabbia da nutririui qualche maschio, & femina, che faranno figliuoli ogni mese, pche a coperargli saria troppo gran spesa per il lauoratore, o padre di famiglia. Veduto ancora, che spesso auuiene, che dopò hauerne venduti molti a i viuandieri, o perche le volpi ne hanno mangiato gran quantità, la garenna resta in tutto priua di conigli, & bisogna per ciò ripopolarla, è meglio per tanto per maggiore commodità, & minore spesa, che in qualche cantone della vostra corte, o del vostro horro, facciate vn ferraglio quadrato assai stretto, & chiuso di tauole, o di muraglia impiastrate. Verò è, che saria meglio accomodarlo nella garenna istessa, percioche i conigli piccoli potrebbono piu commodamete trapassare dal ferraglio alla garenna per vn lato del ferraglio intrecciato di latole di legno, & acconcio con piccoli partimenti, & vscite, per le quali i conigli piccoli potrebbono passare, & ripassare verso le loro madri.

Sia per tanto fatto il ferraglio, o dentro la garenna, o alroue, bisognerà fabricarui alcune capannette pauimentate di tauole, che cò teneranno tane simili a quelle, che essi medesimi si fanno in terra, se parate l'vna dall'altra. Et sarà assai a mettere in questo luogo vn maschio per otto, o dieci femine. Et in questo mezo tenere di còtinuo il maschio ferrato nella sua tana, perche non faccia male a i conigli piccoli, percioche il coniglio contra la natura di tutti gli altri maschi deuora i suoi figliuoli. Ben'è vero, che quando si vedrà che la femina haurà figliuolato, bisognerà metterla subito in vn'altra tana insieme cò'l maschio per accoppiarli, perche è cosa certa, che subito che la femina è vuota, di subito anco concepisce, di sorte, che fa ogni mese, anzi sendo grauida patisce il maschio, & superfeta, generando dipoi al suo tempo. Et questa fecondità de' conigli è paruto tanto marauigliosa, che alcuni hanno pensato assai leggermente, che cosi il maschio, come la femina concepisca, & generi. Il che è in tutto falso, & lontano dal fatto, & generatione di natura, che ha destinato la femina per concipere, & generare, & non il maschio.

Quando

Quando i conigli saranno fatti grandicelli, & potranno stare senza la madre, bisognerà portarli nella garenna per popolarla, & farli diuolare seluatici, altramente tenendoli ferrati, & chiusi nel ferraglio con la madre s'adomesticerebbono, & resterebbono come adommentati, & graui, come sono i conigli tenuti in distretto, anzi haurebbono la carne piu crassa, & manco grata.

Bisogna auuertire nondimeno di nò mettere i conigli grandi del ferraglio nella garenna cosi maschi, come femine, conciosia che, perche nò hanno hauuto libertà di correre come quelli della garenna, & non hanno imparato di saluarsi contra le incursioni delle volpi, sarebbono deuorati subito, & perciò è meglio a lasciarli nel loro ferraglio solito.

Il cibo de' conigli tenuti ferrati sono cauoli, lattuche, & altre herbe nominate di sopra, & oltre quelle, auena, orzo, & semola mischiati insieme.

In alcuni paesi si nutriscono di sangue humano, che si mette insieme delle sanguigne, che si fanno a gli amalati, ma tale nutrimento non vale nulla, & rende la loro carne sciocca, & pericolosa molto per la sanità.

*Come si hanno da gouernare i conigli di garenna.*

Cap.

III.

**A**ncorche la gabbia, o ferraglio sia molto necessario per popolare, & ripopolare la garenna, come habbiamo detto, nondimeno in caso di necessità si potrà fare anche senza gabbia, & senza altra spesa, contentandosi di mettere certo numero di conigli nella garenna tanto maschi, quanto femine per hauerne de' nascenti, ma non sono già si fecondi, & la garenna non farà cosi presto popolata, percioche quelli, che sono auezzi nella garenna, sono piu strani, & seluatici, & manco spesso i maschi s'accompagnano cò le femine, da che procede, che le femine della garenna portano solamente, tre, o quattro volte l'anno, & quelle del ferraglio ogni mese.

Sia come voglia, se trouate maggior commodità di popolare a questo modo la vostra garenna, basterà, che per quattro dozzine di femine ci mettiate sei maschi, & farete piu conto delle femine, che de' maschi, accadenadoui a far qualche presa de' conigli. La pastura de' quali nò farà altra che quella, di cui habbiamo fatto mentione di sopra, nondimeno, oltre questa, volèdo, che nella garenna vi sia buon numero di conigli, a fine di dare loro da cibare a bastanza, & modo d'ingrassarsi piu, sarà molto buono a feminare nella garenna vn iu-

gero,

gero, o due d'orzo, o d'auena, non per cogliere altro frutto se non quel che potrebbe restarui dopò che i conigli l'hauranno pascolato. Sopra tutto bisogna notrirli di buona pastura, perciocche la loro carne, si come anco quella di pernice, ritiene l'odore de' cibi, cioè il sapore di ginepro, se la garenna abbonda di ginepri, & così de' gli altri.

Se vedrete qualche tana di conigli otturata di fieno, o di paglia, o d'altra simile cosa, non la disturbate già, ma contentatevi solo d'osservarla diligentemente, & far conieettura, che la dentro vi sono de' conigli piccoli, perche la famina ha quest' vso, che dopò che ha partorito i figliuoli, sia in ferraglio, o in garenna ferrata, & otturata la sua tana con fieno, stoppia, o herba, accio che il maschio non possa auuedersi de' suoi conigli, ne entrare nella sua tana, nella quale s'egli entraffe, mangieria tutti i figliuoli. Di che assicurata la femina, o ch'ella resta nella sua tana, o che ne esce per andare a pascere, & a prendere cibi per li figliuoli, otturando la sua tana: & accadendo, che al ritorno truoui il buco quanto si voglia poco disturbato, ella stessa amazza subito i suoi figliuoli, hauendo opinione, che il coniglio maschio vi sia entrato. Et per questo i buoni cacciatori non mettono mai la Donnola in vna tana, l'entrata della quale veggano otturata, per dubbio di non fastidire la madre, & indurla ad amazzare i figliuoli. Vero è, ch'ella non tiene sempre la sua tana serrata, ma quando conosce, che i conigli sono fatti grandi, & forti per procacciarsi da pascere, & correre con gli altri comincia a fare qualche piccolo buco per loro uscita.

Nel resto, non accade, a pensare che il coniglio si maschio, come femina, si scordi mai della sua tana, per molto che ne sia allontanato, conciosia che, se ben si dice, che i conigli non hanno memoria, nondimeno sono sempre ricordeuoli della loro tana. Et per questo anco si dice vulgarmente, che il buon coniglio muore sempre nella sua tana. Bisogna anco pensare, che il coniglio ha per sua natura vna paura della volpe, come ha la pecora del lupo. Il che è cagione, che (oltre al suo instinto seluatico, & strano) quado egli esce della tana, non si ferma punto, ma si da a correre, ne pensa d'incontrarsi nelle tane de' gli altri, ne tampoco della femina per mangiarli i figliuoli, perche se ben si ricorda della sua tana, nondimeno non auerisce, ne piglia cura di quella d'altri. Et la femina anco, per leuargli ogni occasione di pensarli, ha vnsanza d'otturare l'entrata della sua tana, come habbiamo detto.

Che

*Che differenza è fra il coniglio di garenna, & quello di ferraglio.*  
Cap. I I I I.

IL coniglio di garenna ha il pelo piu rosso, & manco spesso, il cor po piu agile, & men grosso, piu fuegliato, & piu seluatico, la carne migliore, & manco malécolica di quella del coniglio di ferraglio perche questo, perche non gode la libertà di correre, ne fa grande esercizio, anzi è piu grosso, piu toffuto, piu graue, piu adormentato, & me' gagliardo, & occorre, che se per caso forruito egli entra nella garenna co i seluatici, è di subito deuorato dalle volpi, & altri animali inimici de' conigli, non essendo auuezo a gli assalti, & incurfio ni loro. Per il resto ambedue sono migliori a mangiarli giouani, che attempati. Il loro ceruello è buono per quietare il dolore de' denti che nascono a piccoli fanciulli. Nondimeno quelli, che han cura di conferuarli la memoria, non deuono magiare di questo ceruello, perche apporta obliuione. Il grasso di coniglio deue essere in maggiore stima d'alcun'altra parte di esso, pche è soprattutto l'altra cosa a proposito da fare linimeti alle reni affitte da renella, e calcolo.

Vtile, &amp; singolarita del coniglio.

Calcolo. Renella.

*Che bisogna considerare le qualità del terreno prima che piantare il bosco.*  
Cap. V.

PER ordinare, & piantare vn bosco nuouo, bisogna conoscere la qualità del terreno, & sapere se è grasso, o magro, se ha ragioneuole profondità di terra, & anco se è soggetta all'acque, perche vi sono nature d'arbori, che amano l'acqua, come gli onari, & altri arbori della natura sua, & secondo la proprietà della terra bisogna accomodarsi, mettendoui di quelle cose, delle quali possa fare profitto, & rendere piacere.

*Che la quercia, il castagno, & l'olmo sono i piu nobili arbori del bosco.*  
Cap. V I.

BISOGNA innanzi a ogn'altra cosa presupporre, che la terra sia buona come si ricerca. E ancora da intendere, che due de' piu nobili arbori, & stimati a valore di danari, sono la quercia, & il castagno, per due ragioni principali, prima perche producono frutto di cui, in caso di fame, se ne può far pane mischiato co qualche poco d'orzo, o auena: secóda, perche non v'è alcun'altra natura d'arbori si buono a far doghe da botte, & tinazzi, come sono le quercie, & i castagni, ciascuno in sua qualità.

Quercia. Castagno.

Dd

La

Olmo.  
Olmo steri-  
le.

Castagno.  
Moscioni  
rossi, che  
vengono di  
tre anni in  
tre anni.

La terza specie d'arbore eccellente è l'olmo, & con tutto, che sia il minore di tre, così perche non produce frutto alcuno, come perche la foglia sua non è grata a paragone delle foglie di quercia, & castagno, nondimeno il detto arbore dee desiderarsi, massime perche si può intettare come vn salice, & tagliare di quattro in quattro anni per fare appoggi da viti, & fascine, ma il castagno è assai migliore, piu netto, & che produce miglior frutto de gl'altri arbori della sua natura, & non gli bisogna così buona terra, ne si grassa, come alla quercia, & sopra esso non s'alloggiano i hozacchioni, & vermi, come su la quercia, & olmo, & di piu quando i moscioni rossi vengono, che è di tre anni, come io ho veduto, non mangiano la foglia del castagno, percioche truouano della foglia della quercia, conciosia che il sudetto anno di questi moscioni ritarda piu d'vn anno vn bosco, & oltre di ciò il castagno viene piu in vn anno, che la quercia in due. E ben vero, che l'olmo viene facilmente, & molto fronzuto, dopò che ha allignato, & chi volesse per varietà framschiare altra sorte d'arbori, come carpino, faggio, pioppa bianca, & altra sorte d'arbori, lo potrà fare, ma quanto piu si fa il bosco di castagni, & quercie, tanto è migliore.

*Il sito, & disposizione del bosco. Cap. VII.*

CHI hauesse vn bel quadro d'otto, o dieci iugeri di terra, & che essi volesse fare comparire il primo anno, & dargli qualche forma & gratia di bosco cò speranza d'hauerne ricreatione per l'auenire, bisognerebbe il primo anno chiuderlo di muraglie, o di così buoni fossi piatati di siepi viuè, che i bestiami non vi potessero entrare, & se il detto quadro fosse serrato di fossi, direi volentieri vn'altra volta la mia opinione della forma, che si dee fare, & piantare questi fossi.

Quattro la-  
ci nel bosco

Hora, presupposto, che il ferraglio sia fatto di mura, & che nel detto quadro vi siano quattro lati, cioè due larghezze, e due larghezze, il mio parere è, che tutti i detti lati di mura siano vestiti di verdura, & di quattro sorti d'arbori, e di sei piedi di grossezza, & larghezza, conciosia che la natura si còpiace della diuersità, accioche non si vegano punto le muraglie, & che possa caminarli fra due verzure.

Queste spalliere delle mura si faranno secondo la sodistatione del patrono, come l'vn dell'altre (piacendogli) massime della banda di mezo giorno de' noccioli, & spini bianchi, perche queste sono le prime foglie che escano fuori alla Primavera, e doue il roffignuolo fa il suo nido. Vn'altro lato d'vna crespina, che è bella, & serue a molte cose,

& si

& si allarga quando truoua buona terra. Il terzo d'essi lati, doue il Sole leuante percioche, farlo di stroppari buoni, che serue all'vno di Casa, & è bello da vedere, & il quarto lato di virgulti di pero con qualche spini bianchi piantati di quattro in quattro piedi in tutti i lati che sono piu verdi, ch'ogn'altra sorte d'arbori, & seruiranno per farci piu belle calme, & quantità di nespole grosse.

I viali all'intorno del detto bosco deono essere larghi dodici piedi, & su l'estremo di detti viali tanto dalla banda della muraglia, quanto dall'altra si deve piantare de gli olmi di venti quattro in venti quattro piedi tagliati in cesso di sette piedi d'altezza incirca per dar forma a i sudetti viali, percioche passeggiando nel piu bel luogo del mondo, se non vi si truoua qualche dolcezza, l'huomo si fastidisce. Per questa cagione, se piace al Signore fare piantare a longo di detti viali qualche arbore fruttifero, massime da nocciolo, & di tutte le stagioni dell'anno, lo potrà fare.

Viali.

Di piu pare, che si debban fare piatate tutti questi arbori di quattro in quattro piedi cò'l filo in tutti i lati tanto per il piacere dell'occhio, quanto anche, perche si vuole qualche volta fare de' viali dentro il bosco, e quado si trouano gl'arbori ben dritti, è piu facile da farli.

Arbori frut-  
tiferi.

*Il modo di piantare gli arbori del bosco di fusto alto.*

*Cap. VIII.*

ET per piantare bene detti arbori, bisogna fare di presente delle fosse in forma di solchi, come a piantare viti, nelle quali deono piantarsi, accioche la terra si nutrisca nell'acere, & che s'ingrassii delle pioggie, & neui, che caderanno dal cielo l'inuerno fino al fine di Dicembre, o al principio di Genaro.

Non bisogna far le fosse, che di due piedi di profondità, ma ben lauare il fondo, mettendo la buona terra su vn lato de' solchi, & quella, che è men buona, su l'altro, non gettarla a longo, accioche, se il fondo fosse cartiuo, ouero troppo profondo si possa gettare dentro il solco della buona terra, che sarà su'l margine, accioche le radici dell'arbore non vadano a cercare questo fondo cartiuo in luogo d'attendere in larghezza, e bisogna lasciare così le fosse, & i solchi tutto l'inuerno per ricuere l'acqua del cielo, & per la larghezza delle fosse, bisogna che vn bastone di tre piedi possa voltarli tutto intorno per dentro.

Bisogna piantare questi arbori di Dicembre, se è possibile, & che il tempo sia dolce, come quando non gela, perche i gran geli ci sono molto contrarij.

Tempo di  
plantar gli  
arbori.

Dd 2

Bisogna

Piante di  
quercia, &  
di castagno.

Bisogna piantare piu tosto arbori già adulti, che ghiande, o castagne, perche ci vuole vna gran cura a fare venire questi semi, & quello della castagna viene piu tosto della ghianda, & volendocene seminare, dee farsi di piedi in piedi per il piu lungo, & al fine de' gran geli, percioche durando i geli, le talpe mangiano le castagne in terra.

Del piantare gli arbori già adulti, bisogna cauarli con maggiore quantità di radici, che sarà possibile, & quando saranno cauati, fendoci radici rotte, tagliarle, & quelle che non saranno punto rotte, tagliarle ne' capi, per rinfrescarle tre, o quattro dita piu, o meno, come le radici potranno comportarlo, & bisogna scegliere vna pianta giuane, con la scorza netta, & viuua, non rognosa, o tarlata, radice netta, & buona, il fusto dritto, & lungo senza cicatrice, o lesione, & prima che piantarla, sarà buono a gettare dentro il solco della terra buona, che è su l'orlo del solco ad altezza d'un dito, o due in circa, & quindi sopra mettere l'arbore, che si vuol piantare, poi coprire di terra le dette radici, & premerle pianamente con la mano, accioche non pigliano aere, & nel riempire i detti solchi bisogna ch'esse habbino decaduta di terra da vna banda, & l'altra in forma di scoloratore accioche la pioggia, & humidità coli piu commodamente.

Et accioche gli arbori piantati vengano meglio, bisogna coricare le piu lunghe radici a lungo del solco da vn lato, & dall'altro, & se per sorte ce ne sono di lunghe da tutti i lati, che non possano commodamente coricarsi a lungo del solco, bisognerà crescere vn poco il solco al dritto delle dette radici, doue sarà di bisogno, accioche tali radici non tocchino la terra ferma, ma siano inuolte in terreno molle, & solleuato.

Bisogna parimente tagliare nell'alto del fusto tutti gli arbori, che si vogliono piantare, perche creschino co'l fusto alto, o per mettere a lungo de' viali all'altezza di cinque, o sei piedi fuori di terra, accioche portino piu tosto mostra di bosco: ma gli arbori, che si vogliono tagliare per vno di fuoco, bisognerà tagliarli a altezza d'un piede, & mezzo, perche basta, che habbiano quattro palmi fuori di terra & non c'è pericolo d'infiammarsi i castagni con le quercie, se però non si volesse fare vn bosco tutto di castagni, & vno tutto di quercie. Et quanto alla grossezza di detti arbori, io non ci fo difficoltà, siano della grossezza d'vna castagna, d'vn'vono, o d'vna palla, ma siano cauati bene, & di fresco, & piantati quel di stesso, che saranno stati cauati, o il piu tardi, il di seguente.

Piantato il bosco, Bisogna dargli due mani di lauriero all'anno,

l'vna

Due modi  
di piantare  
il bosco.

l'vna al fine d'Aprile, & l'altra alla fine di Luglio, dopò vna gran pioggia venuta con baleni, & tuoni, & se in quell'anno vengono de' bruchi, bisogna purgarne il detto bosco.

Del tempo di laurare il bosco. Cap. I X.

**B**ISOENA notare qui, che il punto principale per tutti gli arbori domestici, & seluarici, è il lauriero, che se li fa a' tempi come neoli, i quali quanto piu son coltiuaui, tato piu augmentano, per il che alle piante giuani d'ogni sorte d'arbori, tato da fuoco, quanto da opera, il lauriero è molto necessario, & massimamente i primi quattro anni, che bisogna laurarli interamente di due mani ogn'anno, come le viti, cioè verso mezzo Aprile, che cominciano a germogliare, & verso il fine di Giugno. Il che dee farsi in tempo humido, non secco, ne vèroso, o caldo, perche la terra molle non fa che lussuriare, che guasta i nuoui rampolli, e le fa morire, anzi cò piu facilità la detta terra laurata per tempo secco rimanda la siccità della terra rinuerfata alle radici, che è loro molto contrario, perche per il nutrimento delle piante si ricerca humidità, & se la terra è humida, la si rinuerfa su le radici, & li da humore. L'altra ragione è che il terreno nouellamente aperto per l'apertura fa entrare l'acqua, & la pioggia, o la ruggiada piu commodamente alle radici.

La principal parte del laurare tutti gli arbori è per estirpar molte herbe cattive, che crescono in ogni terreno, le quali lasciando crescere, succiano tutto l'humore della terra, talmente, che non ci resta virtù sufficiente per nutrire bene le radici dell'arbore. Questo può conoscersi per il lauriero delle viti, & giardini, che quanto piu sono coltiuaui, tanto piu frutti apportano rampolli, & bellezza. Sarà adunque il principale, dopò hauere piantati gli arbori, farli laurare in stagione humida, due volte per lo meno, che farà gettare maggiore quantità di legno piu occhi, & profittare al doppio.

Et se per sorte l'aitate andasse si piousa, che fossero inuiluppati da copia d'herbe, sarà a discretione del lauratore, se vede, che le dette piante non siano nette, darli vna terza mano, accioche l'herbe non soffochino i rampolli, & che non consumino la sostanza della terra, perche tutte le piante vengono da humidità, & calidità, & lasciandosi ombreggiare da arbori, saranno soffocati, & in pericolo di perderli.

Lauriero  
necessario  
alle piante  
giuani.

Estirpare  
l'herbe cattive.

Terzo lauriero de' gli arbori.  
Tutte le piante crescono per humido & caldo.

Dd 3

Che

*Chè il bosco curiosamente lauorato profita assai piu di quello, che non è lauorato. Cap. x.*

**I**O sò, che ci sono molti arbori, che si veggono venire bene alla giornata, senza così gran cura, ne coltiuatione, i quali pigliano il loro nutrimento naturale senza aiuto, & questo, o per cagione della fertilità del terreno, o del paese, nondimeno, se ne scampa vno, ne muoiono cento. Parlo qui per coloro, che dopò lauer piantato, nõ vogliono perdere le loro fatiche, & si danno da intendere, che tutti, o la maggior parte facciano profitto. Il che tuttauia non riesce, se non con lauorarli conueneuolmente, come si è detto di sopra. Laonde ho voluto descriuere il lauoriero, secondo, che l'arte, & la scienza comandano, & permettere poi, che altri coltiui, o lasci inculti i suoi boschi, ma io trouo, che con tutto, che quel bosco, che è trascurato, venga qualche volta a perfectione, nondimeno egli nõ cresce già si tosto, & la maggior parte muore, & quello, che è piantato, & lauorato bene, cresce al doppio, & non se ne perde la decima, sia no di che sorte si voglia.

Si potrà dire, che il lauoriero è di grauezza, & costo, ma perche non è perpetuo, & che basta per quattro, o cinque anni al piu continuare il detto lauoriero, come vna vigna piantata di nouo, si trouerà, che il costo sarà piccolo, veduto, che dopò questo colto, resta in perpetuo, senza che sia bisogno farci nouo lauoriero, conciosia che, dopò che il bosco ha guadagnato questa altezza, che è piu alto di quel che l'herbe possano crescere, il che sarà in quattro anni, essendo coltiuato, suffoca l'herbe, che crescono di sotto, & leua loro l'aere, & il sole con l'ombra sua, talmente, che muoiono, ne possono far nocumento a gli arbori.

*Del traspiantare gli arbori. Cap. xi.*

**P**ER fare venire meglio la pianta, si ricerca anco di trasportare gli arbori del terreno alto, & secco, & carriu in altra terra piu humida, & grassa potendosi fare. Di questo modo trouando l'arbore migliore terreno, appiglierà piu facilmente, ne bisogna dubitare che, quanto piu la pianta sarà di buon terreno, & meglio lauorato, crescerà tanto piu tosto, & produrrà maggiore quantità di legno, come si vede per esperienza ne' boschi vecchi posti in paesi fertili, & grassi, o in quelli, che sono in sabbioni, o in terreni carriu, come la Scogna, nella quale sono boschi piccoli, & abortiu.

Esperienza di coltiuare gli arbori & non coltiuarli.

Del

*Del modo di rimondare, diramare, & nettare il bosco. Cap. xii.*

**P**lantato il bosco, & lauorato, come di sopra, il primo, secondo, & terzo anno non bisogna adoprarsi ferro, nondimeno verso il terzo, & quarto anno, & gli altri seguenti vedendosi il bosco pianta to si forte, che non profitti, o non monti così alto, come deuria, si potranno leuare i getti piccoli, & rampolli, che si vede non seruono di niente, & lasciarli tre, o quattro rami principali ben mondati a discrezione del lauoratore, & modare verso il mese di Marzo, passati i freddi, accioche i geli non facciano nocumento al legno tagliato di nouo, & si può rimondare fino a mezo Aprile, che gli arbori cominciano a germogliare. Il che bisogna fare con destrezza, tenendo il fusto dell'arbore fermo senza crollare punto le radici. Il quale rimondamento può farsi ogn'anno, che vuole. Et di questo modo si fanno ripullulare i getti de' tagli, che gettano otto, o dieci bronchi in fusto alto, tagliando i rami, che vanno da banda, & lasciando tre, o quattro di piu bei rami, o rampolli, che escono dal piede della pianta, che si vuole, che salisca alto, & dritto, & se non son forti per sostenerli del tutto, si possono aiutare con qualche appoggio, o legno per sostenerli.

*Del modo di seminare le giande per fare nascere quercie. Cap. xiii.*

**O**gni sorte d'arbore seluatico viene di piante traspiantate così buone radici, o di rami, o di semi, o di frutti, che producono, per il qual modo si rinouano.

Della pianta traspiantata n'è stato ragionato assai di sopra, il qual modo è il piu auantaggioso, & per venire piu tosto, & piu sicuramete. la onde può dare recreatione piu tosto al suo patrone.

Il secondo modo è, di rampolli torti sotterrati pigliati di sorte, che possano gettare radici, & ripigliarsi, si come Columella descriue molto a lungo, nondimeno questo modo è tardo a allignare, & a gettare. Il che si dee fare ne' luoghi, doue non si possono hauere piante per il che io non ne tratto qui per essere molto difficile, & incerto, & dal quale si piglia assai tardi il piacere, poi che in questi paesi di Francia ci è quantità di boscaglie basse, & siepi forti, nelle quali si troua commodamente, & in gran quantità piante di tutte le sorti d'arbori seluatici.

Il terzo, modo è di semenza, come seminando gianda, pomelle, & semi, che si trouano nelle foglie de gli olmi, che producono arbo

Mondare, & curare gli arbori.

Arbori seluatici, come vengono.

Columella.

D d 4 ri



Piantare, o  
seminare  
gianda.

ri simili a quelli, e questi semi possono seminarli a piccoli solchi fatti con la zapetta, che habbiano quattro, o cinque dita di profondità, & ricoprirli dolcemente di terra mossa, ouero seminarli con l'aratro, come si fa la faua, & le biade, ouero con vn bastoncello di lunghezza di mezo piede, & grosso vn dito, & di tre modi, il migliore è di piantare, o seminare la gianda, o altro seme co'l bastoncello di mezo piede, o di piede in piede, o con la zapetta, facendo vn poco d'apertura in terra, & mettendoci delle giande a pari distanza di mezo in mezo piede tutto a lungo del solco, nondimeno non è bisogno di seminarlo, o piantarlo cosi presto in tutti i lati: perche la terra non potrebbe nutrire tanti frutti, quanti verrebbero, & bisognerebbe, o traspiantarli, ouero farebbono aborto. La onde si può lasciare fra ciascun solco, o piano, quattro, cinque, o sei piedi di distanza a i lati, & se per sorte tutto non profitasse, si potrà cauarli peggiori, & i piu mal nati.

Et si come è necessario laurare i boschi da legna da fuoco, & i boschi grandi, eosi bisogna anco laurare le semenze non già dell'istesso modo, perche l'erpice scauerrebbe il seme, & la gianda, ma bisogna zappare destramente, & rastellare l'herbe tutto a lungo del solco, doue sono stati piantati, accioche l'herbe non le soffochino, & non le acciechino, & leuino loro l'aere, & il sole, & la sostanza della terra, che è grandemente necessaria a ogni pianta noua per pigliare radici, & vita. Per questo modo vedrete, che la cura, & fatica intorno alla gianda, & altri semi li fa crescere, & profittare fino a sopramontare l'altre piante, che potrebbero soprafare a lungo andare, ma restando deserte senza coltiuatione, saranno soffocate dall'herbe, & la maggior parte si morrà, & quel che pur resterà uiuo, haurà poco incremento, & rimarrà come vn'aborto senza aiuto, & lauriero, se non per vna gran longhezza di tempo, talmente, che i loro piantatori, & seminatori non ne riceueranno alcun piacere, ma i loro heredi.

Et per ogni sorte di piante, & semi seluatici, è necessario di serrare cosi bene il luogo seminato, o piantato, di fossi, siepi, o muraglie, che ne animali, ne altri possano entrarci, accioche il bosco non sia punto maneggiato, ne caminato, conciosia che se i getti sono sbrontati, o offesi, l'arbore resta tutto viziato, & vicino a morire.

In questa sorte di piantare gianda, o castagna, essa castagna può ben conuenuevolmente metterli, & piantarli infra le piante de gli arbori, & radici, che si piantano assai longi l'vna dall'altra, tanto, che possa essere di vuoto infra due piante noue, o dieci piedi, o in-

circa,

circa, che conuiene laurare, per nutrire gli arbori, & fare morire l'herbe.

Di questo modo la gianda, & castagna, o altra cosa piantata co'l bastoncello, o seminata in solco si labora p mezo, & ci è spatio sofficiente infra due piante per potere crescere fin che guadagnino pari, o simile altezza poco appresso, che gli arbori alti piantati, o tagliati, & non costa niente di piu a laurare, conciosia che bisogna vn lauriero intero nelle terre, doue sono le dette piante. Et percioche l'huomo può trouarsi spesso in paese, doue non ci è alcun bosco di legna da fuoco, boschi alti, macchie, ne siepi, doue possano hauersi piante con radici, m'è paruto a proposito di trattare vn poco del modo di fare venire, & crescere le dette piante di semenza.

Come si fa ne gli arbori fruttiferi, & domestici di acini, per traspiantare ne' giardini, cosi potrà farsi de gli arbori seluatici, i quali dopò che saranno cresciuti a sofficiente grossazza, & venuti di semenza, potranno incalmarli, & traspiantare doue si vorrà, percioche se ne farà qui vn trattato, & capitolo particolare, perche il precedente tratta della semenza, che si vuole mischiare con le piante, per aiutare a popolare il bosco per essere perpetuo.

*Del modo di fare venire gl' arbori seluatici di semenze, per traspiantarli.* Cap. XIII.

**E** COSA certa (come s'è detto di sopra) che ogn'arbore viene di pianta, di gianda, di frutto, o di rampollo torto, & perche vi è qualche luogo, doue non si può commodamente hauere piante, si può fare venire questa pianta con semenza, come si fanno venire le piante d'acini d'arbori domestici, laurando, & stercoreando vn mezo iugero di buona terra, & seminandolo del seme, che produce gli arbori, di cui si vuole hauere la pianta, cioè di gianda, chi vuol far venire quercie, o di castagna, volendosi hauere castagne, o del seme, che nasce nelle foglie de gli olmi, che vuol fare venire de gli olmi.

Bisogna seminare i detti grani, o semenze in terreno grasso, & ben ingrassato, & fertile, & vn poco humido assai grosso, & ricoprire i detti semi con due dita di terra, & farà buono inaffiarla di poi, & coprire i detti semi di paglia rara, accioche il frutto de gli arbori giouani non sia mangiato, & guasto da gli uccelli, & quando cominciano a pullulare si leuerà la paglia, & iradigheranno l'herbe con le mani.

Per

Per questa cagione bisognerà fare i quadri, doue si metteranno questi semi lunghi, & stretti, accioche si possa facilmente estirpare, e leuare l'herba di ogni luogo senza premere co i piedi su i detti quadri, & leuarne con destrezza l'herbe per non fare nocumento alle radici giouani & bisogna adacquarli spesso la sera dopò il tramontare del sole, o la mattina innanzi il suo leuare.

Et, quando faranno tre piedi alti, bisogna traspiantarli in altra terra prima che piglino radice piu forte, mettendoli in distanza di due buoni piedi fin che siano fatti competentemente grossi, come è stato scritto di sopra, & laorarli, & curarli da ogni sorte d'herbe, & dare loro dell'acqua in tempo secco. Di questo modo alleuerete piante d'ogni sorte, & di tutti gli arbori seluatici per traspiantare doue vorrete, & verranno molto bene sendo conformi d'età, & di specie, perche l'vno non potrà nuocere all'altro.

Questo può, & deue farsi ne' luoghi, doue non si trouano piante d'arbori, a bastanza, nondimeno ne' paesi copiosi di boschi da fuoco, & boschi alti se ne trouano assai senza pigliare questa fatica, ne lunghezza. La onde questo articolo seruirà solamente per quei paesi, ne quali non è questa commodità di poter hauere piante con radici, non in questi paesi, ne quali sono boschi assai, & buoni d'ogni sorte d'arbori.

*Il piacere, che si ricene del bosco seluatico piantato, & l'utilità di quello.* Cap. xv.

Catone.

**I**NTRA le cose che si ricercano in vn bel luogo, & perfetto, Catone nel suo libro d'agricoltura dice essere di bisogno hauere noue cose principali.

Nonne cose si ricercano in vn bel logo.

La prima, la vigna che produca gran quantità di vino, la seconda il giardino pieno di ruscelli, & acque correnti, la terza il saliceto, & gli itroppari, e gli onari, la quarta il fiume nauigabile, la quinta i prati, la sesta la campagna larga, la settima il bosco da legna da fuoco, l'ottaua le macchie forti, e la garèna, la nona la foresta, o bosco da gianda. Hora in tutti questi articoli si vede che il principale è l'acqua, e il bosco, conciosia che hauendo l'acqua si può facilmente far pratarie, giardini, onizzate, e saliceti a lungo dell'acque, e delle riuere, e hauendo boschi si può fare bosco da tagliare legna d'abbruscicare, & gareana, macchione, e legnami d'alto fusto per le fabbriche, massimamente mondandosi, & nettandosi da piedi per farli crescere ne bisogna lasciarli saluo che tre, o quattro rami al piu, onde la terra

trasmette

trasmette il nutrimento a questi tre, o quattro rami, che haurebbe usato a nutrire molti. Et così in breue tempo gli arbori fanno il fusto alto, & producono gianda.

Non ci è anco bosco di fusto alto, che tagliandosi in buona stagione non germogli di nuouo legna per abbruscicare, & macchie, serandolo bene, & diffendendolo da gli animali. Per il che direi, che, piantandosi bosco, si ha le tre cose principalmente ricercate a fare vn bel luogo, cioè il bosco da legna per fuoco, il bosco di fusti alti per le fabbriche, i macchioni, & la gareana, perche è vn'istessa maniera di piantare l'vno che l'altro, conciosia che dell'vno si fa l'altro, come si è detto di sopra. la onde per il piacere, bellezza, & utilità del luogo è necessario a piantare bosco.

Il principale piacere adonche, che si caua d'vn bosco seluatico, è, che, sendo contiguo alla casa, & habitatione di villa, che è il luogo, doue vuole essere situato, & piantato, è piaceuole da vedere, perche la diuersità della sua verdura diletta marauigliosamente, & ricrea di grandissima contentezza la vista.

Il secondo passa tempo è, che, sendo il bosco presso alla Casa, è continuamente pieno d'ogni sorte d'uccelletti, che cantano la Prima uera, & l'estate ogni dì, e la maggior parte delle notti, come rossignuoli, merli, & altri, il canto de' quali è molto gratioso da sentire.

L'altro piacere è, che dentro il bosco è continuamente de' palombi seluatici, piumeri, stornelli, gru, & altre sorti d'uccelli, che danno trastullo a vederli volare, & si può anco hauere il piacere di pigliarli con ingegni, lacci, reti, filetti, & altri.

Il quarto, che può hauerfi de' conigli in detto bosco, lepri, sciouoli, & altre specie d'animali piccoli piaceuoli da vedere, & che aiutano grandemente a viuere.

Il quinto, che al tempo de' gran caldi potete stare all'aere nel bosco, che vi cuopre & diffende dal sole, & vi porge fresco contra il caldo, & ci è verdura ricreatiua tanto su i rami, quanto su'l terreno, che conserva l'herbe verdi per la freschezza, & coperto de gli arbori.

Il sesto, che in tempo d'inuerno, trouandoui nel bosco sete coperto dall'ingiuria, & forza de' venti, & freddi grandi, che sono rotti da gli arbori, & sete in tale luogo solitario, doue potete leggere, scriuere & pensare alle cose vostre senza essere distratto, ne allongare la vista molto innanzi, per non potere la vista penetrare oltra il bosco, & le macchie.

Et, oltra il piacere, se ne caua anche molto utile così pe'l nutrimento de gli animali, che è l'ombra, perche vi trouano l'herbe a loro pia-

Il bosco ha in se tre commodità.

Piacere del bosco seluatico.

Utilità del bosco.

cere

Vtilità della terra coltiuata a bosco.

cere in ogni tempo, come per le giade, castagne, & altri frutti, che producono gli arbori, che seruono a norrire i porci, e altri bestiami molto necessarii, oltre che si può secondo gli anni tagliare per fare fasci, fascine, & legna da abbruciare legname da acconciare giardini, horti, & ferragli, & appoggi per le viti, & se ci sono boschi bassi, castagni, o nocciuoli, l'huomo se ne può valere (oltre le cose dette di sopra) a fare cerchi, & vasi da vino, talmente che il detto bosco farà non solamente da diletatione, ma anco da vtile volendo farci il debito. Per questo modo non bisogna pensare, che la terra, che è coltiuata a bosco, sia di minore profitto dell'altre, che sono a biade, & a viti.

Vero è bene, che l'vtile, & l'vso va alquanto piu in lungo, & è piu difficile di quel delle viti, & delle biade, ma la ricompensa è doppia finalmente, perche fatta la prima spesa, la natura da se medesima produce il legno senz a aiuto humano, ne alcuna fatica. Il che non succede nelle biade, & viti, che non producono niente senza continua coltura, la onde il terreno in giade, frutti, & in legna renderà altre tante d'vtile, che l'altre terre, & farà vna Casa commune, che nõ può essere in alcun modo habitata senza la commodità delle legne.

Ho voluto descriuere qui breuemente il piacere, & vtile, che si trahe del bosco, accioche quelli, che vi prendono la fatica, nõ credano d'hauer perduto il tempo, & il danaro, & che non si smarritano al primo colpo del traaglio, & longa aspettatione, veduto che dipoi il piacere, & l'vtile resta senza spesa a essi, & alla posterità loro.

La onde io configlio, & son di parere, che il buon menaggiere, & padre di famiglia attenda a questo, piantare bosco a buon'hora per hauerne il piacere il piu tosto, & che faccia esso bosco piu vicino che potrà alla sua Casa per hauerne la diletatione, & vtile perche tale bosco potrà almeno seruire a rompere la furia di qualche vento, che faccia nocumeto alla Casa, sendo ben posto secondo conuiene, & come si potrà disporlo bene.

*Trattato della natura, proprietá, & differenza de gli arbori seluatici, & qual sorte di terreno ricercano.*

Cap. XVI.

**D**OPÒ che è stato trattato qui sopra del tempo, del modo, & via di piantare tutti gli arbori seluatici, & far loro tal coltiuatione, che possano in breue tempo fare vn crescimento grande, m'è paruto necessario di descriuere la natura, & sorte de gli arbori, che si piantano, & trouano ordinariamente ne' boschi di Francia, & di-

chiarare

chiarare breueniente che sorte di terreno ricercano, in qual terra crescano maggiormente, & rendano maggior frutto, accioche i piantatori non restino defraudati delle loro fatiche, & che quel, che ricerca il terreno caldo, & secco, non sia posto in terreno humido, & basso, & anco accioche gli arbori, che vogliono l'humidità & paesi bassi, non siano messi ne' monti, & ne' luoghi secchi. Il che è spesso cagione, che i piantatori restano frustrati della loro intentione, & che le piante sendo in terreno a loro contrario non vengono bene. Per questo rispetto io ne ragionerò alquanto in questo luogo, non già con intentione di descriuere, & determinare tutte le nature, virtù, & proprietá de gli arbori, ne tampoco di ragionare di ciascuna specie, ma solamente di descriuere i luoghi, & terreni, ne' quali profittano meglio, & doue vengono piu grandi, & anco fare conoscere la diuersità, che è infra gli arbori d'vna medesima sorte, & nome, quali sono piu a proposito da piantare, & a fare ombra piu presto.

Io so, che ci sono molte sorti d'arbori, che crescono in Leuante, a Tramontana, & a mezo giorno, che a noi sono quasi incognite, & i quali per le diuersità delle regioni non crescono nel nostro clima, & di questi non intendo io in alcun modo di trattare, percioche il mio intento è di trattare sommariamente quel che è necessario per il piantare de gli arbori communi, che si truouano ordinariamente ne' boschi di questi paesi non de' stranieri, la fatica & spesa di norrire i quali trapassaria il piacere. & quelli, che hauranno desiderio d'intendere la scientia di tutti gli arbori di tutte le parti della terra, & le virtù, proprietá, nature, & semi loro, potranno vedere ampiamente in Teofrasto nel suo quarto libro dell'istoria delle piante, e nel suo terzo libro, doue particolarmente parla delle specie de gli arbori seluatici. Doue discorre minutamente della natura, forza, uirtù, semenza, & maniera di generatione di ciascun arbore seluatico, tanto di quei di Leuante, Settentrione, & mezo giorno, quanto di Ponente. & a noi basterà solo di dichiarare al presente la natura di cinque, o sei sorti d'arbori, che crescono comunemente ne' paesi di qua, & delle loro specie, & che sorte di terreno ciascuna sorte dimanda. Et per cominciare.

Ci sono due sorti d'arbori in generale, gli vni, che si dimandano arbori d'acqua, o acquatici, che per loro natura ricercano solamente le riuie dell'acque pratarie, & luoghi bassi. Altri ricercano terreno piu fermo, & sodo, non punto soggetto a inondationi. Sarà in primo luogo trattato de gli arbori acquatici.

Teofrasto.

Arbori acquatici.

Del

*Dell'Onaro, Pioppa, Salice, & altri legni da  
acqua. Cap. XVII.*

Onaro arbo-  
re acquati-  
co.

Legno bian-  
co.

Salice.

**C**I sono quattro, o cinque sorti d'arbori, che di loro natura non profitano bene se non appresso l'acqua, & senza hauere grande humidità non crescono, ne vengono a gran pena bene, & infra gli altri l'Onaro, che è quello, che ricerca piu l'acqua, perche l'onaro vuole per sua natura essere coperto la metà d'acqua, & per lo meno bisogna che la maggior parte delle radici stiano nell'acqua, e piu basse dell'acqua, altramente non crescerebbe. Di modo che queste nature d'arbori debbono piantarsi in pratarie humide, & presso de' ruscelli, che scorrono per li prati, ne quali luoghi crescono gagliardamente.

Quest'arbo-  
re bianco, che ha gran medolla, & fa di molta legna in poco tempo per l'humore dell'acque, doue si nutrisce.

Si possono piantare in due modi questi onari, o di rampolli leuati da gli onari grossi, o di radici viuè, che si tirano de' luoghi humidi insieme con la loro terra, le quali bisogna rimettere in altra terra parimente humida, & che per lo meno la metà delle radici viuè sia piu bassa dell'acqua, & coperte di sopra via con vn dito di terra, & in questo mezzo, prima che piantarli, bisognerà tagliare i rampolli a vn dito vicino alle radici, le quali getteranno di poi molti fusti, come fanno i nocciuoli.

Ci è vn'altra sorte di legno d'acqua, che presso di noi si domanda comunemente legno bianco, come pioppe, & simili che crescono vicini all'acque, & in le fosse, fontane, & ruscelli, de' quali se n'vfa assai in Italia a longo i fiumi, canali, & condotti d'acqua, che conducono per le loro terre, i quali possono piantarsi facilmente a lungo all'acque, & ruscelli di radici giouani con maggiore commodità, & profitto, ouero, non potendosi hauere radici, di belle & forti piante, come si fa de' salici.

L'altra sorte di legno d'acqua è il Salice, che, come veggiamo per esperienza, non fa molto profitto se non ne' paesi d'acque, & questo arbo-  
re si pianta comunemente di palo leuato da i rami di buona grossezza, & forza, come della grossezza d'vn braccio, concionia che quanto hauranno maggior possanza, germoglieranno con maggior forza.

Quest'arbo-  
re è molto differente dall'onaro, perche l'onaro vuole hauere tutta la radice nell'acqua, & il salice vuole essere piu eleuato,

& distendere le radici su'l terreno humido contiguo all'acqua, ma che però nõ habbia totalmente le radici nell'acqua. La onde si vede che i salici posti su le chianche, sottagne, & fossi contigui all'acqua, la radice de' quali non penetra se non fino alla riuu dell'acqua, sono piu belli, piu alti, e piu pianuoli di quelli, che vègono ne' prati acquosi, perche hanno la radice humida d'entro l'acqua ordinariamete.

Io non dico per questo, che nõ si possano fare venire de' salici ne' luoghi alti ancora, onari, pioppe, legni bianchi, & acquatici, nondimeno la natura loro è di stare vicini all'acque, & ci fanno maggiore riuscita, & sendo piantati in luoghi alti, & lontani dall'acque, difficilmente si mantengono, & crescono poco, & getteranno piu legna vn centinaio di tali arbori piantati presso l'acqua di loro spontaneo uoto, che non farà vn migliaro in paesi secchi, faccianli che diligenza, & coltiuatio ne si vuole, & mancheranno piu presto.

Io dico questo, perche se ne può fare venire anco, & coltiuare ne' luoghi alti, adacquandosi, & lauorandosi conuenientemente. Il che nondimeno costa assai, & non continuandosi si perdono gli arbori, ma piantandoli in luogo loro proprio, & acquoso secondo la natura loro, profitteranno senza induria. Nondimeno, perche i primi anni, che sono piantati, hanno da fare assai a ripullulare, & nõ tirare le radici loro & il legno anco, che è cresciuto su'l fusto, il meglio è a fare rimondare tutti i piantoni per il primo anno, accioche possano piu commodamente nutrire le radici, & anco accioche il vento, che percuote ne' rami, non faccia crollare le radici, che è spesso cagione di farli morire quanto bene piantati si siano.

Io so, che non è sempre bisogno d'vsare tale diligenza, massime a quelli, che piantano conuenientemente. Nondimeno io parlo qui per quelli, che vogliono fare viali, & strade coperte per passeggiare all'ombra, & che intendono di fare crescere gli arbori in poco tempo. Il che faranno piantando in solco senza perdere terra: & in ricompensa del traualgio & fatica, voi n'hauete il piacere piu presto, & piu grande.

Con questo bisogna notare anco, che è necessario in ogni sorte di piantamenti piantare si bene, che nõ accada a ritornarci, perche, morendone alcuni, è molto difficile a ripiantarne in luogo de' morti, almeno, che facciano buona riuscita, perche l'ombra de' primi fa morire gli altri, & i piu vecchi, & potenti opprimono i piu deboli, & li fanno restare di sotto, & abortire. Et però è necessario di piantare bene la prima volta, & metterci maggior cura, perche è coia, che non può facilmente ripararsi.

che si pian-  
ti bene, &  
sicuramen-  
te la prima  
volta.

Tempo di  
pianta e sa-  
lici, onari,  
&c.

Il tempo di piantare salici, onari, pioppe, & altri legni, è trouato migliore in Febraro al principio, o ai finè di Gennaro, che sono cesati i gran freddi, che fanno spesso danno alle nuoue piantate, come si è detto innanzi.

*De Frassini, Cerri, & olmi. Cap. XVIII.*

Frassini.

Frassini ricercano, per loro natura, paesi bassi, & acquatici, & ci vengono in maggiore abbondanza, che ne' paesi alti, la onde debbono comunemente piantarsi ne' paesi bassi, & acquatici non tanto quanto i salici, pioppe, & onari. Possono nondimeno piantarsi ancora ne' luoghi mezani, & ci vengono anco ben gli olmi.

Olmi.

La loro propria natura ama le valli humide, doue riescono molto bene, & altissimi, dritti, & di gran bellezza. Nondimeno questo è vn legno commune, che può piantarsi in ogni sorte di terreno, con tutto che ne' terreni grassi, & humidi fa maggior progresso. ma teme assai i terreni secchi, alpini, ruuidi, & sabbioniu, se non sono misti d'humidità.

Olmi di tre  
sorti.

De gli olmi ce n'è di tre sorti, alcuni hanno la foglia piccola, & il fusto nero, altri hanno la foglia larga, & il fusto assai bianco, altri hanno la foglia molto larga, verde, & bella, & il fusto quasi tutto bianco, & l'ultime due sorti sono quelle, che bisogna scegliere per piantare, perche crescono piu, & profittano meglio, & oltra, che sono piu belli, fanno piu legna, & maggiore celta.

Olmi ma-  
schi, & femi-  
ne.

Di queste tre sorti ci sono i maschi, & le femine. Noi chiamiamo femine quelli, che producono piu frutti, & piu grosso seme, i maschi quelli, che sono minori, & producono il loro frutto di semenza in mezzo alle foglie, di modo, che pare, che non produchino ne frutto, ne seme: & per questa cagione ci sono molti autori d'agricoltura, che hanno affermato, che il detto arbore non produceua seme, e che ueniua di pianta, o di rampollo. la quale opinione ha tenuto Tremellio. Nondimeno è cosa certa, che ciascuna foglia porta frutto serrato nel mezzo della foglia dell'arbore, da cui nasce l'olmo, quando è seminato conuenientemente. Questa opinione tiene Columella, & l'esperienza lo mostra. Egli fa doppia differenza de gli olmi, domandando vna sorte i piu belli, & piu alti olmi di Francia, l'altra sorte olmi d'Italia: & se di questi piu belli si può trouare, si deouono piantare, perche crescono piu presto, & fanno maggior quantità di legna. Teofrasto, & gli altri autori fanno minore differenza infra loro secondo i paesi, ne quali crescono i detti arbori. Io ho voluto dichia-

rarli

rarli meglio alla sorte della foglia, & del legno, perche si conoscano piu facilmente.

Con questa sorte d'arbori si possono mettere i Cerri, percioche s'auicinano alla natura dell'olmo, ricercano simile terreno grasso, & humido, vengono come gli olmi in ogni terra mossa, producono in breue tempo rami grandi, & poca verdura. Quest'arbore ha il fusto molto bianco, produce le foglie piccole a guisa di trefoglio, & non genera vermi troppo spesso.

Il Frassino per contrario raccoglie tanti vermi, che si vede spesso tutte le sue foglie rosicate, & guaste con piccoli buchi. Di questa sorte d'arbori, così olmi, frassini, & cerri, la migliore è quella, che cresce piu presto, & che produce piu legno in poco tempo.

Quanto alle proprietà di questi tre arbori, habbiamo detto al terzo libro al capitolo de' bagni, come si fa vn bagno singolare de' piccoli frutti, che si trouano serrati nelle foglie d'vna specie d'olmi. Il legno di quest'arbore è buono da fare imagini, & intagliare simulacri. Del Cerro si fa in questi paesi conto, (oltre a gli altri rispetti) perche de' suoi rami si fanno archi da tirare per essere contumaci, & duri da piegare.

Il Frassino ha vna virtù singolare contra il veleno de' serpenti, a quali egli è tanto nimico, che il serpente non ardisce d'auicinarsi all'ombra del frassino. Di modo che molti hanno esperimentato, che, facendosi vn cerchio di frondi di frassino, & mettendouisi dentro vn serpente, da vn lato, & del fuoco acceso dall'altro, il serpe si getterà piu tosto nel fuoco, che ritirarsi verso le foglie del Frassino. Per questa cagione la natura come curiosa del bene dell'huomo fa che il frassino fiorisce auanti che le vipere, & i serpi escano delle loro tane in primo tempo, & non perdè in Autunno le foglie se non dopo che i serpi si sono ritirati alle sue buche. Per il che, s'auuiene, che qualche serpe, o altro animale uenoso habbia morsicato vn cavallo, vacca, o altro animale, non ci è il piu pronto rimedio, che pestare foglie di frassino delle piu tenere, & esprimerne il succo, & farlo beuere alla bestia, poi applicare alla parte offesa quel pastume delle foglie pestate. Questo rimedio potrà seruire anco a gli huomini che siano stati morsi da vipera, o serpente. La scorza del tralino posta in decoctione è eccellente per dioppilare la milza, & tirare gran quantità d'acqua da gl'idropici, & auagrisce i corpi grassi.

*De' Castagni. Cap. XIX.*

Il Castagno è arbore forte, & gagliardo, che è molto simile alla quercia. È fermo, & buono da fabricare, & da sostenere le viti,

Cerri.

Frassini.

Virtù dell'olmo.

Archi da tirare.

Frassino valoroso contra i serpi. Cosa mirabile del Frassino.

Come si curano i morsi d'animali uenosi con foglie, & succo di foglie di Frassino.

Castagne.

E e & da

& da fare altri lauorieri, che si fanno di quercie. Il quale viene della femenza della castagna, che si semina del medesimo modo, che la gianda; & viene, & getta piu presto il suo legno, & è di maggiore virtù, & è commune in tutte le terre, & specialmente s'appiglia bene ne i terreni fabbioniu, & odia sopra tutto i luoghi esposti al calore del sole, perche ama le costiere, & montagne fredde, che riguardano verso Tramontana.

Il seme delle castagne si perde alcune volte, come quelle delle giande, o per troppo secco, che non può germogliare, o per troppa acqua, che fa marcire le castagne, & giande in terra, o per le bettie, talpe, forci, & tal forte d'animali, che mangiano, & dannificano le castagne, & giande sotto terra.

La pianta del castagno, & della quercia è conforme, e anco la coltuatione, e chi le vuole far gettare molto, si può tagliare dopò tre, o quattro anni, che sono stati piantati, & non piu tosto; & al principio di Primavera. Il che li fa gettare al doppio.

Et ci è pericolo a metterui ferro per tagliarli, o rimondarli piu tosto, perche questo li fa spesso morire. Et se sopranaisce qualche ramo a lungo del fusto il primo, secondo, & terzo anno, si può al principio, che crescono, abbattearli, & romperli con le mani, sendo teneri, senza adoprarci ferro, che è il meglio.

*Delle quercie, & delle loro differenze, carpini, faggi, & legni simili.* Cap. XX.

LA Quercia è l'arbore di maggior frutto, & di maggior commodità, che arbore, che sia in Francia, percioche ne i boschi, e foreste antiche, si è sempre conseruato il legno di questa specie, come il piu necessario, & gioueuole.

Si fanno tre differenze, di questa sorte d'arbore, & di ciascuna differenza maschio, & femina, con tutto, che volgarmente tutti si dimandano quercie, nondimeno i Latini assegnano a ciascuna specie il loro proprio nome, chiamando l'vna Rouere, l'altra quercia, l'altra llice.

La prima per tanto di queste differenze, è, che si truoua vna sorte di quercie grosse, & robuste col tronco da basso molto grosso, nodoso, & forte, con gran radici, & distese per terra, & al disopra del fusto, che è assai corto, produce molti rami grossi, distesi, & lunghi, che abbracciano assai paese, & per questa ragione si mettono a gran distanza l'vno dall'altro, per lo spatio, che è necessario a dare luogo a i suoi rami.

Questa sorte di legno è piu a proposito da foco, che da opera, percioche

Differenza  
di quercia.  
Robur.  
Quercus.  
Nex.

cioche produce fusto coperto, & non di si gran altezza, & rotondità & ha i rami assai intorti, & riuersati. Di questa sorte se ne veggono molte foreste; nelle quali gli arbori sono grossi, & corti, & in longa distanza, & molto larghi disopraua.

L'altra sorte è, delle quercie, che hanno il tronco assai grosso, & lungo, come di ventiquattro in trenta piedi d'altezza, & al di sotto del tronco quattro, o cinque rami assai alti, & dritti, ne sono sparsi, ne il tronco è tanto coperto, come i precedenti. Et questa sorte d'arbore è buona per traui, & pezzi grossi di legno, che si mettono nelle fabbriche grandi, & anco per segare, & fendere, percioche non è nodoso, ne duro, come il precedente. Et di questa sorte si veggono anco molte foreste in Francia, che sono piu ferrate, & fornite di legno degli altri, di che hò parlato, per rispetto, che i rami montano piu dritto, & non occupano tanto spatio.

L'altra sorte è di quercie, che hanno il tronco minuto, molto dritto, che monta quaranta, & quarantacinque piedi d'altezza senza rami, & al capo dell'altezza del tronco, produce pochi rami, & legno, di modo, che tutto il legno è nel tronco, & pare, che le frondi disopra solamente vn mazzo di fiori, & i piedi di questa sorte di quercia possono metterli molto appresso l'vno l'altro, perche saliscono vnitamente a grande altezza, & dritezza, che sono boschi molto vtili per fare ogni sorte di fabbrice, tanto per traumenta, quanto d'ogni sorte di legno lungo, & mezano; che serue a fare case, & coperti, & di questa sorte di boschi ce ne sono molti in questi paesi.

Tutte tre queste sorti, producono foglia grande, & conforme, se non, che l'vne le producono piu larghe, l'altre mediocri, e l'altre piccole; & parimente, l'vne hanno le giande piu lunghe, & piu grosse, l'altre piu grosse, & piu corte, altre piu minute, & piu lunghe.

Et anco, in ciascuna di queste tre sorti di quercie ci è il maschio, e la femina. Le femine si dimandano comunemente, come dice Teofrasto, quelle, che producono maggior copia di frutti, e le piu forti, & poscia che bisogna dimandare femine, quelle che producono maggiore abbondanza di frutti, la specie de' maschi, per conseguente, sarà quella, che ne produce manco. Quando partoriscono frutti, o quando sono sterili, si dimandano sterili i maschi, & femine i fruttiferi. Teofrasto mette vn'altra differenza d'altre, che sono sterili, de' quali non intendo di trattare di presente per breuità, rimettendo i curiosi di vederla, a Teofrasto medesimo, nel suo libro de' historia plantarum al titolo della quercia, & similmente di tutti gli altri arbori, de' quali io mi tacerò, per non eccedere il mio primo proponimento.

Quercia  
maschio, &  
femina.  
Teofrasto.  
Quercia ste  
rile, e il ma  
schio.  
Quercia fer  
tile, e la fe  
mina.

Vita della quercie cento anni a crescere, cento in stato, cento a decrescere.

Cavallo perfetto in cinque anni, l'huomo in venticinque.

Terreno per le quercie.

Tutte queste sorti di quercie sono di grande, & longa vita, talmente che si dà loro vita fino di trecento anni, cioè cento per crescere, cento nello stato, & cento a decrescere. cosa che può vederfi per li boschi antichi.

Et, percioche questo arbore cresce tardi, & muore tardi, non bisogna marauigliarsi punto, se l'olmo, il frassino, & il cerro, & altri legni posti in pari, & così buono terreno producono legna più potentemente delle quercie. La cagione è, che la natura de' sudetti arborei è di più tosto crescere, & di più tosto mancare & la natura della quercia di venire lentamente, crescere longo tempo, & morire tardi. Et non si può andare contra la natura, come può vederfi in vn cavallo, che è perfetto in grandezza in cinque anni, & l'huomo in venticinque solamente, percioche l'età dell'huomo è più lunga di quella del cavallo.

Io parlo qui per coloro, che vogliono hauere bosco in vn subito perche devono piantare solamente de' frassini, olmi & cerri, che vengono potentemente, & subito, & mettono più legno in sei anni che la quercia in dieci.

Et quelli ancora, che vogliono hauere boschi più piaceuoli, di maggiore vtile, & perpetui, con tutto, che siano più tardiui, bisogna che piantino delle quercie, de' castagni, carpini, & faggi, i quali carpini, & faggi sono d'affai tarda venuta, & gran durata, & fanno poco getto, come le quercie, talmente, che questi sono arborei d'vna medesima sorte, & crescere, & che bisogna piantare d'vn istesso modo, & tempo (come s'è detto di sopra).

È ben vero, che la quercia vuole il terreno grasso buono, & che non sia acquatico, sì come il carpino, & il faggio, nondimeno il carpino, & faggio verrà più commodamente in paese, & terra pietrosa, con tutto, che qual si voglia sorte d'arbore, quanto più sarà piantata in buona terra, tanto verrà meglio. Ma alcuni ce ne sono, che naturalmente ricercano buon terreno, come la quercia, volendosi, che faccia bella riuscita, mettendosi in mediocre terreno, riesce mediocremente in cattiuo, a gran pena si può fare venire bene, & non fa, che inrogarsi, nondimeno i carpini, & i faggi vengono in mediocri terreni, & possono profittare anco in terreni pietrosi.

Si fanno le buche a buon' hora, come è stato detto di sopra, & si piantano più commodamente nel mese di Febraro, dopò l'inverno, come sempre è stato detto.

Et, percioche ho proposto di procedere con breuità, per non eccedere la mia intentione, basterà di questi pochi ricordi, rimettendo

quelli,

quelli, che vorranno vedere questa scientia a longo, a tanti libri d'agricoltura, che trattano interamente tutte le parti di quella, i quali sono assai communi a ciascuno, doue potrà sufficientemente vederfi qualche io ho tralasciato di trattare per schiuare longhezza.

Quanto alle virtù, & proprietà de' sudetti arborei, le quercie hanno molte cose di stima, le foglie, le giande, & il suo polipodio detto quercino. Può anco distillarsi delle sue foglie tenere vn'acqua, che è singularissima per fermare i flussi del fegato, per comminuire i calcoli, & per fermare i fiori bianchi delle donne.

Le noci di galla diseccate, & messe in poluere fermiano subitamente ogni flusso di corpo. Il polipodio quercino preso per bocca alleggerisce grandemente quelli, che sono tormentati dal male caduco.

Il faggio serue assai a fare panieri, & corbette da vendemmiare, ancorche ne facessero i vasi da sacrificare a i Dei.

Le foglie del faggio masticate guariscono le fessure de' labri, & l'erofioni delle gengiue. Il frutto del faggio disecato, e posto in poluere mischiato ne' linimenti è di grà virtù contra i calcoli, & renella.

## Del parco d'animali seluatici.

Sito del Parco, & gouerno de gli animali, che vi sono dentro. Cap. XXI.

PER non lasciare cosa alcuna nella nostra casa di Villa, della quale il padre di famiglia, & il parrone della Massaria non possa tirare vtile, & piacere, vogliamo secondo la commodità del luogo, che si faccia vn parco presso della Massaria, nel quale si tengano serati capri, caurioli, cinghiali & simili bestie seluatiche, accioche, il Signore del luogo possa qualche volta ricrearsi, vedendo la caccia de' suoi animali, & che, se fosse di bisogno di fare vn banchetto, che si trouasse delle viuande così pròte, come in vna cucina, o in vna guardarobba, oltre la vendita, che il buon Economo può fare ogni anno di simili animali. Il sito del Parco deue essere (s'egli è possibile) nel bosco di fusti alti in luogo ferrato, & circondato di muro fatto di pietre viuue, & di calcina, o di scaglie, & di cemento di terra, o di clauitro fabricato di pali di quercia.

Per questo luogo deue passare vn ruscello, o qualche fontina di fonte, o in difetto d'acqua viuua, & naturale, bisogna fare fosse, & pozanghere felicate, & cimentate, per riceuere & conseruare l'acque poggiane.

Virtù delle quercie.

Calcoli. Fiori delle donne.

Male caduco.

Virtù del faggio. Fessure delle labra. Calcoli. Renella.

Parco.

Virtù del Parco.

Sito del parco.



Et bisogna, che in questo luogo ci sia copia di terre herbose & arbori fruttiferi, & fra tutte le sorti d'arbori la prima molto per gli animali seluatici i frutti di quercia, pomi, peri seluatici, arbusti, & altri simili.

Notrire gli animali seluatici,

Non dimeno vn buon padre di famiglia non dee contentarsi de' beni, che la terra produce loro da se medesima, ma nelle stagioni, che i terreni non producono niente, & non c'è punto di pastura nelle foreste, bisogna dare loro di quel, che si sarà conseruato delle metigioni, & bulle d'orzo, & di formen: o, di faue, graspe di vino, & di tutto quel che sarà a buon mercato.

Et accioche gli animali seluatici conoscano, che si dà loro da mangiare, bisognerà hauerne vno, o due domestici in Casa, & metterli nel parco. Essi correranno per tutto, & metteranno insieme gli altri & li condurranno alla pastura, & non bisogna far questo solamente d'inuerno, ma ancora, quando le femine saranno pregne, & hauranno i figliuoli per poterli notrire meglio. la onde bisogna auuertire spesso, se ce ne sono alcune, che habbiano figliuolato, per dare loro del grano.

Non bisognerà lasciare invecchiare vn cinghiale più di quattro anni. perche cresce fino a quel tempo, & dopo amagrisce per vecchiezza. per il che, mentre egli è nella sua forza, & beltà, bisogna vederlo. può ben conseruare longamente vn ceruo, perche si mantiene longo tempo giouine, & viue affai.

Il cinghiale invecchia dopo i quattro anni.

Circa poi le minute bestie, come sono i lepri, non bisogna metterli in parco ferrato solamente di pali, & palificate, perche per essere piccole potrebbero uscire facilmente per quei fori. I loro parchi adonche deuono essere ferrati di muraglie, & il loro nutrimento di grani di legumi, di cicorea, lattuche, cicorchia, orzo mischiato in acqua pioggiana, perche i lepretri non amano punto i grani secchi.

De' conigli si è ragionato nella garenna.

## Dell'Aieroniera.

*Il sito dell'Aieroniera, & gouerno de gli Aieronii.*

Cap. XXI.

Aieroniera.

**N**OI habbiamo trattato nel primo libro d'alcuni ucelli strani, & seluatici, come paueri, polli d'India, fagian, beccacie, & gallinelle, diceuamo essere curiosità grande a notrirli. Altrettanto, e anco più potremo dire dell'Aieronie, pche in questo ucello no ci è

altro

altro che spesa senza profitto alcuno. è ben vero, che i Principi, & grà Signori, che si dilettano della caccia, possono pigliare qualche piacere di vedere volare il falcone alla presa dell'aierone, & anche qualche voluttà di gola a mangiare della sua carne: & perciò si dice che l'aierone è viuà da Re, ma questo piacere costa il doppio. Poiamo per tanto caso, che il padre di famiglia e patroni di questa nostra casa di villa sia Principe, o gran Signore, & che si diletti d'ogni sorte di caccia, e golosità, potrà farsi, che piglierà qualche volta piacere cò l'aierone sia per la caccia, o per il cibo. No farà adunque fiori di proposito, se toccheremo qualche parola dell'aieroniera, acciò che no pretermettiamo cosa alcuna in generale di tutto ql che possa essere necessario p la bellezza, & pfezione della nostra casa di villa.

Per tanto, a volere fabricare vn'aieroniera, che apporti non solamente piacere, ma anco vtile al suo Signore, bisogna còsiderare prima, che l'aierone è ucello di passaggio, solitario, fantastico, & che non si trattiene se non ne' luoghi, ne quali si compiace affai. Il che è cagione, che l'aieroniera no si deue indifferentemente situare in tutti i luoghi, ma solo in quel luogo, & sito, doue si farà conietturato, che l'aierone in passando ha cominciato a fare qualche posata, come in luogo a lui più grato.

Sito dell'aieroniera.

Perche l'aieroniera deue essere fabricata per due cagioni, l'vna per notrire gli aieronii, accioche, quando piacerà al Signore di cacciarui o fare qualche banchetto magnifico, & sontuoso, ci siano de gli aieronii a suo piacere. L'altra occasione per attirarui li aieronii, che passano, i quali vdira la voce dell'aierone rinchiuso si fermano, & fanno i nidi su'l tetto dell'aieroniera, da che auuiene che hauendo fatto l'vova, si pigliano di subito i piccoli per rinchiederli nell'aieroniera. Concludiamo adunque, che prima che fabricare l'aieroniera, bisogna hauer gran cura alla commodità del luogo, cioè se in questo tale loco l'aierone si è altre volte compiaciuto, perche ferrandosi in luogo che non gli sia grato, non farà profitto, anzi si morirà subito.

Per due cagioni si fabrica l'aieroniera.

Bisogna anco, che pe' lmezo dell'aieroniera seorra qualche ruscello d'acqua corrente, perche l'aierone è ucello acquatico, che si diletta, & compiace dell'acqua, & non viue che d'anguille, & altri pesci simili viui.

La fabrica dell'aieroniera deue essere tutta a Levante, & ferrata di traucelli grossi, o di tauole fendute circa cinquanta, o sessanta piedi d'altrezza da basso, & ben coperta di sopra, accioche gli aieronii di passaggio possano fare commodamente i nidi loro su l'aieroniera.

Fabrica dell'aieroniera. Nutrimento de gli aieronii.

Il loro nutrimento farà d'anguille viue, & altri pesci simili, alcune

volte d'interiora, anco di carne di lupo, & cani, tagliata minuta & bi fogna dare loro da mangiare a satieta per ingrassarli per la caccia, & per li banchetti, non per hauerne incetta, perche pochi aieroni si danno a fedare in seruitù.

Luogo per fare volare l'aierone

Io dirò così in passando, che il Signore, per darli piacere co'l volo dell'aierone, piglia qualche aierone nell'aieroniera, non deue farlo volare appresso dell'aieroniera, ma molto da longi, altrimenti egli stranierebbe gli aieroni così i passaggieri, come ferrati, perche i passaggieri non vorrebbero fare più i loro nidi su l'aieroniera, & i ferrati si fastidirebbono, & haurebbono paura di si fatto pericolo.

Singularità dell'aierone Fare dormire.

Ancorche l'aierone sia viuanda da Re, nondimeno, per essere vello da acqua, ha la carne ecrementosa, difficile da digerire, & piu dura di nessun'altro vello di riuiera. Et niente è più da stimare in esso quanto al mangiarlo, che la carne che gli ha intorno alla pancia, & allo stomaco. Nel resto, si tiene, che il suo becco stato qualche tempo a molle in vino, habbia quel vino facultà di fare dormire.

### Del'la caccia.

*Che ci sono tre sorti di caccia. Cap. xxiii.*

SEGUENDO il disegno nostro, tratteremo hora della caccia, non già che intendiamo che il nostro padre di famiglia si dedichi in tutto alla caccia, se non per pigliare qualche volta recreatione in cambio di dormire, o di stare neghitofo in casa.

Tre sorti di caccia.

Hora tre sorti di caccia ci sono, l'vna de i pesci, l'altra de gli ucelli, & la terza de' quadrupedi, quali sono cerui, cauriuoli, cinghiali, & lepri.

G'ouamento della caccia de' quadrupedi.

In ciascuna di queste tre sorti potrà essercitarsi il Signore della nostra Casa di villa, ma principalmente alla caccia de' quadrupedi, perche la prima appartiene a i seruitori del lauoratore, i quali deuono i di si festa darli a pescare co'l filo, & con la rete per hauerne qualche accrescimento di viuanda per loro merenda, o cena. La caccia de gli ucelli è diletteuole, nondimeno se vogliamo credere a Platone, è più tosto seruile, che liberale. La caccia de gli animali di quattro piedi, come essercitio honesto è stata riceuuta in tutti i tempi, & ammissa da tutte le leggi, & massimamente quella, che non si fa di notte, & che non si piglia per otiosità, e sprezzamento di fatica, ma per acquistare vna maggiore prontezza, agilità, allegrezza, & forza di corpo.

Sia

Sia come si voglia, il patrone della nostra casa di villa, massime essendo Signore grande, potrà essercitarsi qualche volta, e pigliare recreatione alla caccia dopò hauerne dato ordine a tutti i fatti suoi, tanto della Città, quanto della Casa campestre.

### La caccia del Ceruo.

*Quali cani sono buoni per la caccia. Cap. xxiiii.*

LA caccia de' quadrupedi, come cerui, cinghiali, cauriuoli, & lepri si fa principalmente con cani, caualli, & forza d'huomini, al cune volte con laccci, & reti, & qualche volta con tele: ma questi due modi di pigliare gli animali sono piu tosto per li delicati pusillanimi, & da poco, che per huomini di valore, che amano la caccia piu per l'essercitio del corpo e loro piacere, che per còtettare la gola.

I cani da correre, che sono destinati alla caccia, sono di quattro sorti in quanto al pelo, bianchi, del colore del mele, che melati si possono dire co' vocabulo da essere inteso in ogni logo, grigi, e neri.

Quattro sorti di cani da caccia Bianchi.

I bianchi sono i migliori, perche hanno migliore naio, sono veloci, ardenti, ne mai lasciano di cacciare per caldo grande, che possa essere senza lasciarsi isuiare dalla loro traccia dal romore, ne dalla turba di coloro, che v'anno sbattendo per le macchie, ne dallo strepito, & grida de' cacciatori. Osseruo meglio il cambiamento di luogo a luogo, & i vantaggi, che alcun'altra specie di cani, & sono di migliore creanza, nondimeno vogliono essere accompagnati da persone, che vadano sustigando per le macchie, & temono alquanto l'acqua, & principalmente d'inverno quando è gran freddo. Quelli, che sono tutti bianchi, sono migliori, & similmente quelli, che sono macchiati di rosso. Gli altri, che sono macchiati di nero & di grigio bruto tirando al rossigno, sono di poco valore, perche ve ne sono molti tra questi soggetti ad hauerne i piedi grassi, & teneri.

I Melati seguitano dopò questi in bontà, & sono di grande ardire, & di grandi imprese, & hanno buono odorato, & osseruo quasi così bene i cambiamenti & vantaggi, come i bianchi, eccetto che non resistono così bene al caldo, ne allo sbattere de' cacciatori. Sono però piu prestri, & ardenti, ne temono acqua, ne freddo, & corrono sicuri, & arditamente, & desiderano comunemente di correre a' cerui sopra tutti gli altri animali, ne si curano di lepri. Vero è, che sono più di loro fantasia, & piu difficili ad amacistrarsi de i bianchi, e di piu

Melati. Cambiamato vuol dire s'inganni, & decipole del ceruo.

gran

gran fatica, & trauglio. I migliori cani fra i melati sono quelli, che hanno il pelo piu viuo tirandò al rosso, & che hanno vna macchia bianca nel fronte, ouero al collo. Similmente quelli, che sono tutti melati: ma quelli che tirano al giallo, sendo macchiati di grigio, o di nero non vagliono molto. Quelli, che sono ricci, & pelosi sono buoni da fare limieri.

I cani bianchi, & melati non sono buoni, che per li Re, Principi, & gran Signori, & non per li gentil'huomini, perche non corrono che a cerui, & non a tutte le bestie.

Cani grigi.

I grigi corrono bene a tutti gl'animali, ma non sono così presti, ne così vigorosi come gli altri, & massime quelli, che hāno le gambe melate tirando in bianco. Nondimeno sono ardenti, & di gran cuore, ne temono freddo, ne l'acque corrono con grande ardore, ne abbandonano mai la fera fin che non è morta. Vero è, che temono il caldo, & la moltitudine de' bartitori, & il romore degl'huomini, & nò amano punto di cacciare animale, che ruspi, & si volteggi; ma in cambio di questo è impossibile a vedere correre cani migliori, ne cò maggiore prestezza di questi, & massime dietro a saluaticine; che corrono gran paese.

Cani neri.

I neri sono gagliardi nel corso, nò dimeno hanno le gambe basse & curve, ne sono molto presti, ancorche siano di buò naso, ne temono acque ne freddi, & amano piu di seguire le bestie di cattiuo odore, come cinghiali, volpi, & simili, che altre, percioche nò si sentono core, ne prestezza per correre, & pigliare gli animali leggieri. Ma perche si dice comunemente, che d'ogni taglia vi sono di buoni cani, può essere anco, che il pelame non importi molto alla bontà del cane, & che in ogni sorte di pelo se ne truouino di buoni, & belli. Per questo bisogna, che vn cane di qual pelo si voglia per essere bello, & buono, habbia i segni, che seguono. La testa mediocrementegrossa, piu tosto longa, che camuffata, le narici grosse, & aperte. L'orecchie larghe, & mediocrementegrosse, le rene curve, i lumbi grossi, le coscie grosse, larghe, & raccolte, il talone bē dritto, la coda grossa appresso le rene, & il resto sottile fino al fine, il pelo sotto la pancia ruuido, la gamba grossa, la zampa del piede fesa, & a foggia di quella della volpe, l'vngchie grosse, la parte di dietro così alta, come quella dinanzi. Il maschio ha da essere curto, & curuo, & la femina longa. Et la significazione di questi segni è tale. Le narici grosse, & aperte significano il cane di grande odorato, le rene, & il talone dritto dimostrarano prestezza. La coda grossa appresso le rene, & longa, & delicata verso il fine significa buona forza nelle rene, & che il

cane

Segni d'un  
buon cane  
da caccia.Significatio  
ne de i se-  
gni di un  
buon cane  
da caccia.

cane è di buona lena. Il pelo ruuido sotto la pancia fa conoscere, ch'egli è atto alla fatica, ne teme acqua, ne freddo. la gamba grossa, & il pie di volpe, & l'vngchie grosse denotano, che non ha il piede punto grasso, & ch'egli è gagliardo sopra i suoi membri per correre longamente senza aggrauarsi.

Hora, perche è molto difficile a potere trouare a suo piacere tali cani, quali sono necessarij per la caccia, per hauerne di belli, sarà bono hauere vna bella cagna, di buona razza, forte, & bene proportio nata de' suoi membri con le coste, & fianchi grandi, & larghi, la quale si farà coprire da vn bello cane, che habbia i segni, che disopra sono stati specificati, ne in altro tempo (s'egli è possibile) che sotto i segni di Gemini, & d'Acquario, cioè verso il fine di Gennaio, & di Maggio, percioche i cani, che di tal tempo nascono, non sono così sottoposti alla rabbia, & nasceranno piu maschi, che femine.

Quando la cagna sarà piena, & comincerà a distendere la pancia non si deue piu menare alla caccia, per dubbio, che i figliuoli nò siano impediti nel notrirsi, & crescere. Deue lasciarsi andare solamente per la corte, & per casa, senza ferrarla in stalla, conciosia che ella è fastidita, & senza gusto. Quando i cani sono nati, che è la vera stagione in Marzo, Aprile, & Maggio piu tosto, che mentre durano i freddi, ouero i caldi grandi, perche in queste due qualità di tempo sogliono per il piu i cani arrabbiarsi, & che cominciano a vedere lume, bisogna notrirli di latte di vacca, di capra, o di pecora schietto, & caldo, ne separarli dalla madre innanzi a due mesi, dipoi notrirli fino all'età di dieci mesi pur di latticini, di pane, & di tutte sorti di minestre & ne i dieci mesi farli notrire nella loro propria stalla, o canile, come si dirà.

Tutti i cani da correre si debbono notrire insieme in vna stalla, o canile proprio, & comodo, accioche fra loro si conoscano, & intendano, perche quelli, che sono alleuati insieme, s'intendono, & amano piu fra di loro, che non fanno i cani amaffati, & presi di diuersi luoghi. La loro pastura deue essere di pane, vn terzo di formento, vn terzo d'orzo, & vn terzo di segala, perche così misturato s'intratengono piu freschi, & grassi, & si guardano da molte malattie: che se fosse di segala sola, li farebbe fuotare troppo, & se di formento puro, rēderia loro il corpo troppo duro; per questo bisogna mischiare l'vno con l'altro. L'inverno si dee dare loro qualche volta da mangiare de' carnaggi, & massime a i magri, & che corrono il ceruo, ma a quelli, che corrono i lepri, nò mai, per paura, che non s'incarnino alle bestie grosse, ne facciano poi conto de' lepri, le quali s'inframer-

Stalla de ca-  
ni da cacciaCibi de ca-  
ni da cac-  
cia.  
Pane.

Carnaggi.

sono

tono ordinariamente nel fuggire fra gli animali domestici per scampare da i cani, e all' hora potrebbero lasciare andare il lepre per affa- lire gli animali domestici. Il che non farebbono i cani, che corrono i cerui, perche i cerui rendono maggiore odore, & sentimento di se, & ancora perche la sua carne è loro piu ghiotta, e delicata d'alcun'altra. Il migliore carnaggio, che possa loro darli, & che li farà piu forti, & gagliardi, sono caualli, asini, muli. Quanto a i buoi, vacche, & simili, le carni loro sono a cani di piu agra sostanza, & la carne, che si da loro, ha da essere prima scorticata, accioche non conoscano la qualita della bestia, ne del suo pelo. I buoni cacciatori fanno gran conto de' brodaggi fatti di carne di pecora, di capra, e di teste di bue per li cani magri, che corrono lepre, & bisogna qualche volta mischiare in questi brodi, & minestre vn poco di solfo per riscaldarli.

Il canile ha da essere situato in qualche luogo ben esposto al sole leuante, per mezzo il quale passi vn ruscello, o fonte. L'alloggiamento de' cani sarà fabricato di muraglie ben biancheggiate, & di traui & solari benissimo commessi, perche pulci, ragni, cimici, & simili animaluzzi non vi s'ingenerino, Colui, che li gouernerà, deuè essere piaceuole, correfe, & dolce, & che di natura ami i cani, li netti, & accanzi accuratamente con stroppicione di paglia, o scouoli, dia loro da mangiare alcune piccole golosità, & li meni a spasso per le bia- de verdi, & per le pratricie, così per farli pascere, come per auuezzarli a vederle, facendoli passare attrauerfo gli armenti di pecore, & altre bestie domestiche per accostumarueli, & farglieli conoscere.

Se i cani saranno amalati, bisognerà usare de' seguenti rimedij. Per le pulci, cecche, & altri vermi, & animaluzzi, de' quali i cani molte volte si caricano, & principalmente ne' gran caldi, bisogna lauarli, o per il meno stroppicciarli con decoctione fatta in buona quantita con dieci buoni pugni di sisembro acquatico, altrimenti detto crescione seluatico, maiorana seluatica, saluia, rosmarino, ruta, paccientia, & sei pugni di sale, il tutto benissimo cotto fino alla continuatione dell'herbe.

Per fare cadere i vermi, bisogna distemperare della pece ragia in poluere, aloe in poluere, calcina viua in poluere, solfo viuo in poluere, il tutto in siele di bue, & di questo licore fregare il luogo infetto di vermi.

Se i cani sono stati morduti da serpenti, bisogna farli subito inghiottire succo tratto di foglie di frassino, ouero vn buon bichiero d'vna decoctione fatta di ruta, verbasco, menta, ginetto, a i quali si ha da aggiungere il peso d'vno scudo di triaca, & sopra il morfo ap-

plicare

Siro della stalla de' cani.

Infermita de i cani da caccia. Pulci. Cecche. vermi.

vermi.

Morfo de' serpenti.

plicare similmente della teriaca. Quando i cani sono stati morduti da cani arrabbiati, bisogna attuffarli subito per noue di continui successiuamente dentro vna tista piena d'acqua di mare, o in difetto d'acqua marina in acqua comune, nella quale siano stati fatti liquefare quattro quartuoli di sale. Questo impedirà, che non diuentino rabbiosi. Et se auuiene, che non vi si dia così pronto rimedio, & che il cane sia di già incorso nella rabbia, per preferuare gl'altri dal medesimo male, è necessario pigliarsi cura, che il cane rabbioso non possa andare attorno, & s'ha da amazzare subito, perche è del tutto impossibile a potere rimediare a tale rabbia. I segni della quale rabbia sono la coda leuata, & tenuta dritta, la gola molto nera senza schiuma, guardatura brutta, & di trauerso.

Contra la rogna, stizza, fuoco volante, & scorticature de i cani, bisogna pigliare tre libre d'oglio di noce, vna libra & meza d'oglio di cado, due libre di grasso vecchio, tre libre di mele commune, vna libra, & meza d'aceto, il tutto si faccia bollire insieme fino alla consumptione della metà dell'aceto, poi aggiogauisi pece ragia, pece comune di ciascuna forte due libre, & meza, cera noua meza libra, faciasi fondere il tutto insieme, & dipoi vi si buttino le seguenti poluere, vna libra & meza di solfo, due libre di vitriolo ricotto, due oncie di verderame, & se ne faccia vnguento, ma innanzi, che fregarli di questo vnguento, bisogna lauarli con acqua, & sale.

Per li vermi de cani. Bisogna fare loro vn beueraggio di decoctione d'assentio, abrotano, raditura di corno di ceruo, ouero fare loro inghiottire pillole composte di corno di ceruo di solfo, aloe, & succo d'assentio.

Quando i cani sono desolati, fomentate loro i piedi con restritto uo fatto di gialli d'vova, succo di granati, filigine sottilmente poluerizzata, il tutto ben incorporato insieme, & lasciateli riposare vn giorno intero.

I cani sono spesso volte feriti da i cinghiali in piu luoghi del corpo, onde secondo i luoghi, & parti offese, bisogna gouernarli nel medesimo. Se la ferita è nella pancia, & che ne escano le budella, senza esser offese, sarà necessario rimetterle prima al lor luogo, & poi mettere dentro il corpo al dritto del buco vna lardella di lardo, & cucirui la pelle per disopra, ma in ogni punto dell'ago bisogna annodare il filo, & tagliarlo a ogni punto, & il medesimo si farà per tutte l'altre ferite, che saranno in altri luoghi, mettendoui sempre vna lardella.

Alle piaghe de' cani è il suo proprio balsamo il succo di cauoli rossi detti altrimenti cauoli marini, & solda nella polta subitamente su-

Morfo di luppo, o di cane arrabbiato.

Segni di cane arrabbiato.

Rogna, Stizza, Fuoco volante, Scorticature.

Vermi.

Piedi desolati.

Cani feriti da cinghiali.

Staghe.

la

la piaga per consolidarla, ouero pigliate del succo dell'herba detta Nicotiana.

Cancari nel  
orecchie.

Contra i cancri, che vengono all'orecchie de' cani, pigliate vna dramma di sapone, d'oglio di tartaro, sale amoniaco, solfo, verdetame, che il tutto sia incorporato insieme con aceto bianco, & acqua forte, & per noue mattine se n'ha da lauare il cancri sopradetto.

Raffredda-  
mento.

Se i cani, dopò hauere corso per mali tempi, ouero notato nelle riuiera, o laghi seguitando gli animali, si farano raffreddati subito, che faranno tornati al loro canile, bisogna scaldarli, & seccarli a vn gran fuoco, & dipoi strópicciarli per mondarli dal fango.

Scorticati-  
re de' piedi.

Accade molte volte, che cortédo i cani per campagne, o balze o altri luoghi seluatici, si scorticano i piedi. Per questo sarà buona principalmente lauare loro i piedi con acqua, & sale, poi farli vn'empiaistro di rossi d'vota battuti con aceto fortissimo, & succo dell'herba chiamata pilosella.

Percoffe.

Se correndo faranno stati vrtati in qualche parte del corpo dalla punta delle corna di ceruo, ouero da i denti del cinghiale, bisogna impiastrarli il luogo con radice di consolida maggiore, empiaistro di meliloro, oglio rosato tanto dell'vno quato dell'altro, & prima che applicarui l'empiaistro, leuare il pelo dal luogo, doue sarà il dolore.

Difficoltà  
dorina:  
Male alle  
orecchie.

Per fare orinare i cani, fare loro beuere d'vna decoctione fatta in vino biaco di malua, maluauschio, radici di finocchio, & di rouete. Se i cani hanno male nell'orecchie, instillateui agresta mischiata con acqua di cerfoglio, & continuate per tre, o quattro mattine.

*Come bisogna auezzare i cani giouani per la caccia.*

Cap. XXV.

**N**ON basta hauer numero di boni, e belli cani, che habbiano i segni di bontà, & bellezza, che si sono detti, ma è ancor necessario di amaestrarli alla caccia. Bisognerà adunque principalmente che il loro Governatore li faccia intedere il suono della tromba, notare, & auezzarli all'acqua, accioche siano piu pronti, & instruiti a seguitare gl'animali, se auuene che vadano a salvarsi, o in riuiera, o laghi. Dipoi menarli vna volta la settimana per lo piu in campagna, non però prima, che habbiano sedici, o diciotto mesi, perche innanzi a questo tēpo non sono ancora del tutto rinforzati, ne fuori sopra le membra. Et sopra tutto bisogna risoluere bene a che sorte di caccia si vogliono auezzare, si a correre il ceruo, o cerua, o il cinghiale, o le lepri, perche di quella bestia, alla quale li farete correr la

Che si fa-  
cia intende-  
re il suono  
della trom-  
ba a i cani.  
Notare.

prima

prima volta, sempre si ricorderanno, & principalmente se voi ne date loro da gustare.

Non bisogna farli correre la mattina, se è possibile, percioche sendo auezzi a correre nel fresco della mattina, & vengano dipoi a correre sur'l mezo giorno, hauendo sentito il calore del sole, non vorranno piu correre.

Non si debbono auezzare i cani giouani dentro a tele, percioche la bestia non fa che aggirarsi, & di questo modo può essere veduta da tutti i lati, & a tutte l'hore, & facendosi dipoi correre fuori delle tele, & che la bestia s'allontani qualche poco da loro, l'abbandoneranno incontinente.

Et finalmente per amaestrarli meglio, sarà bene metterli i cani giouani tutti insieme con quattro, o cinque de i vecchi, quando si vorranno fare correre.

*Che è necessario di conoscere il ceruo, & sapere il suo procedere, se ritirate prima, che farlo correre. C. XXVI.*

**I** Re, Principi, & gran Signori, a quali conuene la caccia del ceruo, non ad altri, non sono stati soliti di fare correre il ceruo altri che habbiano inteso da loro cacciatori quale è il ceruo, cioè se giouane, o vecchio, bello, grande, & che meriti d'essere cacciato, dipoi doue è la sua ritirata.

La caccia  
appartiene  
a i gran si-  
gnori.

Il cacciatore conoscerà per tanto l'età, & bellezza del ceruo per il giudicio, che potrà fare dalle vestigia, dalla grossezza degli escrementi, da i luoghi, per doue sarà passato, dalle frondi, che haurà abbarute, & dall'herbe, che haurà pestate.

Segni, & età  
del ceruo.

Il vestigio grãde, & largo, il talone grosso, & largo, la piccola apertura, o fenditura, che è per'l mezo del piede larga, o aperta, la gamba larga, il piede grosso, curto, & che non taglia punto, lo sprone tondo, & grosso sono segni di ceruo vecchio. Di piu i cerui vecchi nel camminare non trapassano mai co i piedi dietro quei dinanzi, ma resta no quattro dita indietro per lo meno. Ilche non fanno già i cerui giouani, perche nell'andare i piedi di dietro trapassano quei dinanzi, come fa vna mula, che va di portante. La cerua ha comunemente il piede longo, stretto, scanato con ossa piccole, che tagliano.

Forma del  
piede.

Cerua.

Gli escrementi de cerui non sono simili in ogni tempo, perche gli vni sono formati, gl'altri intorti, altri piatti. Ne mesi d'Aprile, & Maggio i cerui vecchi fanno gli escrementi piatti, & se sono larghi, d'essi, & grossi, questo è segno, che sono cerui di dieci corna, cioè di

Escrementi  
de i cerui.

dieci

dieci piccoli corna procedenti dal tronco. Nel mese di Giugno, & Luglio, fanno gli escamenti in grossi intorticchi assai molli. Ce ne sono tuttauia alcuni, che li fanno ancora piatti fino a mezzo Giugno & dopò mezzo Luglio fino alla fine d' Agosto i loro escrèmeti sono formati grossi, yonghi, & con nodi ben pressati vntuosi, odorati. Ecco come potrà distinguersi il ceruo di dieci corna da i vecchi.

Portate del ceruo.

In che tempo i cerui mutano le corna.

Giudicio dell'età del ceruo per le corna.

Capo di ceruo vecchio.

P. ssi del ceruo.

Le portate del ceruo si domandano quado vn ceruo passa per vn bosco ramoso, & vrta con la testa ne' rami de gli arbori, donde auuene, che se la testa del ceruo è alta, & larga, le portate faranno poco larghe. Hora la cognitione, che il cacciatore può hauere delle portate, non è se non dopò mezzo Luglio fino in Marzo, pche gli altri quattro mesi, cioè Marzo, Aprile, Maggio, & Giugno i cerui mutano, & gettano le corna. Vero è, che cominciano del mese d' Aprile a spingere fuora i cornetti nuoui, & comè alzerà il sole, & che i loro cibi cresceranno, & induriranno, così anco cresceranno le corna, e dalla metà di Giugno le teste loro faranno seminate di qualche doranno portare tutto l'anno, pur che siano in buon paese da guadagnare il viuere, & non sia loro dato molestia. Dalle cornette del capo si potrà anco fare giudicio dell'età, perche il primo anno nò hanno ancora corna, al secondo anno hano le prime corna, che si dimandano pugnali, al terzo quattro, sei d' otto cornette, al quarto otto, o dieci cornetti, al quinto dieci, o dodici, al sesto dodici, o quattordici, al settimo i capi loro sono segnati, & piantati di tutte quelle corna, che porteranno sempre, ne moltiplicano piu se nò in grossezza. Si conosceranno nondimeno sempre i vecchi, quando hanno le corna molto larghe, & grosse, il fusto grosso ben brunito, & crespo, la testa grande, & il fronte largo.

Per li passi potrà il cacciatore giudicare se il ceruo è grãde, & longo, & se correrà longamete innanzia i cani, perche tutti i cerui, che hanno i passi lunghi, corrono piu longamente di quelli, che gli hano corti, & sono piu legieri, prestì, & d' maggiore lena.

Si conosce, se il ceruo è alto su le gambe, & similmete di che grossezza, & sodezza è il suo corpo, guardandosi il luogo, per doue egli è entrato nel forte del bosco fra gli arbori, & nelle boicaglie, & cespugli, che si haurà lasciato infra le gambe, perche di quell' altezza, che le haurà abbattute con la pancia, di tale altezza di gambe deue essere giudicato. La grossezza del corpo si scuopre da i due lati, pe quali il suo corpo haurà passato, perche ci haurà rotto, & fraccassato i rami secchi da ambedue i lati, & per questa via potrete misurare la sua grossezza.

Quanto

Quanto a cacciarsi infra le frondi, & i rami, i cerui, quanto piu sono vecchi, tanto piu tosto vanno a cacciarsi infra i rami, & anco in fra gli arbori grossi. La onde, quando il cacciatore vedrà, che i rami dell' arbore faranno abbattuti, & rotti, all' hora conoscerà l' altezza, & larghezza del suo corpo, con tutto che questi segni siano molto oscuri.

Nel resto può essere, che per li segni detti disopra venga il cacciatore in cognitione dell'età, & bellezza del ceruo, ma che non sappia poi, & sia incerto della sua ritirata, & del luogo, donde egli possa levarlo, conciosia che, per essere assicurato, bisogna ch' egli habbia vn cane limietto, che sia buonissimo esploratore, & habbia l' odorato, & senso molto isquisito, per poter piu facilmente sentire l'orma, & camino del ceruo. Et in questo mezzo il cacciatore non deue essere ignorante de' luoghi in generale, ne' quali i cerui sogliono ritirarsi, i quali sono diuersi, secondo i mesi, & le stagioni dell' anno, perche i cerui cambiano luogo, & cibo ogni mese, secondo che il sole s'inalza. Per questa cagione nel mese di Nouembre bisogna cercare i cerui nelle brulle, & virgulti, de' quali vanno a mangiare le cime, & i fiori per rimetterli in carne, dopò essere stati in amore. Di Dicembre si ritirano nelle profondità de' boschi per diffendersi da i venti, freddo, neui, & brinate. Di Gennaio, si pongono a i lati de' boschi, & vanno alla busca nelle biade verdi, come segale, & simili. Di Febbraio, & Marzo, percioche si spogliano delle corna, si ritirano nelle macchie, nelle quali si trattengono tutto il mese d' Aprile, & Maggio. Di Giugno, & Luglio, vanno a i boschi tagliui, & a i grani, & all' hora sono nella loro gran cacciagione. Vanno anco all' acqua per cagione del gran secco, che gl' induce alteratione, & fa disperdere la rugglada, & humidità dell' herbe, & frondi, le quali cominciano a indurire. Di Settembre, & Ottobre, lasciano le macchie & vanno in amore, & all' hora non hanno ne cibo, ne stanza certa, percioche seguono le strade, & vestigia delle cerue, mettendo il naso in terra per sentirne il fiato, senza spiare, se vi è alcuno per nuocere loro, & vanno così di notte, come di giorno, essendo tato arrabbiati di libidine, che pensano, che nò ci sia cosa, che possa nuocerli, e viuono di poco, perche mangiano solamete di quel, che se li presenta innanzi, seguendo pur l'orma delle cerue, & principalmete i grossi funghi rossi, che li aiutano a fare pisciare il seuo, per il che in tale stagione sono molto commodi da amazzare, se la cacciagione fosse bona. Ecco, come il cacciatore potrà essere ammaestrato de' luoghi in generale, doue si ritira il ceruo, accioche nò vada cercandolo in altre

Noticia de luoghi, doue si ritirano i cerui.

I cerui mutano stanza ogni mose.

Tempo che i cerui vāno in amore.

Ff parti,

parti, doue non sia solito di soggiornare. Dopò adunche, che per gl'indicij detti di sopra sarà informato del luogo, non gli resterà piu se non di sapere la ritirata particolare: & per farne curiosa indagine, bisognerà che la mattina a buon'hora si trasferisca, al luogo, al quale conoscerà, che il ceruo si ritira per l'hora, & tempo presente, come si è dichiarato, & condurrà seco il suo tacito limiero per sentirne la traccia, hauendoli prima molto bene imbeuto le narici d'aceto, accioche habbia migliore sentimento. Potrà anco pigliar indicio per gli altri auuertimenti, che habbiamo specificato, cioè de' luoghi premuti dal ceruo, dall'emissione de gli escrementi, dallo spezzamento de' rami, & frondi, che haurà incontrato nel suo camino, con tutto che il cacciatore in questo caso dee gouernarsi secondo la diuersità del luogo, in cui fa la cerca, perche altra pratica di trouare la ritirata del ceruo deue essere osservata ne' boschi tagliui, altra ne' vantaggi, altra ne' boschi alti, che si dee conoscere piu tosto per l'esperienza, & pratica della caccia, che per scritti, che se ne potessero fare. onde, per schiuare longhezza, non ne parlerò piu oltre.

*Come bisogna fare correre il Ceruo. Cap. xxvii.*

**H**Auendo il cacciatore, dopò hauere longamente cercato, haurà cognitioue tanto della bellezza del ceruo, quanto della sua ritirata, verrà a riferire al Re, o al suo Signore, perche habbiamo detto, che la caccia del ceruo conuiene a i Re, Principi, & gran Signori, la sua diligenza, presentandogli gli escrementi del ceruo, che haurà sollevato, & raccontando tutti i segni, & indicij del ceruo, & all'hora il Signore potrà eleggere il dì, & l'hora d'andarlo a cacciare nel luogo, che gli sarà stato riferito dal cacciatore.

Il giorno destinato, bisognerà, che i cacciatori a piedi si tengano all'ordine per partire la mattina a buon'hora, hauendo con essi la loro guida, cani, tanto limieri, bracchi, quanto di rilasso, & ogni loro arnese.

Gionti al luogo, ricercheranno ancora diligentemente della ritirata del ceruo, tanto co' il cane muto, quanto per altri modi, che potranno ritrouare, prima che dare luogo a i cani, si bracchi, come di rilasso.

Scoperto il ceruo dal cacciatore, o sentito dal cane muto, bisognerà all'hora disporre i sopralassi in tre, o quattro luoghi certi, accioche i cani di sopralasso possano foccorrere quelli, che saranno stanchi di correre, o hauranno perduto l'orma del ceruo, & instaura

Notitia della ritirata del ceruo.

Relatione fatta dal cacciatore al Re.

Cacciatori a piedi.  
Tre sorti di cani.  
Limieri.  
Bracchi.  
Di rilasso.  
Cane muto che non latra, & segue la traccia del ceruo.

re

re noua caccia all'animale. Et questi cani di sopralasso saranno talmente disposti per bande, che in difetto de i primi lasciandoli per correre, l'ultima banda sia de i piu gagliardi, habili, & crudeli cani, & i quali seguiranno il ceruo, non per di dietro, come gli altri, ma per dinanzi con gran core, & animosità.

Disposti i sopralassi ne' luoghi piu commodi, bisognerà discoppiare i bracchi, per correre secondo il luogo, nel quale sarà itato veduto il ceruo.

La turba de gli huomini a piedi seconderanno i bracchi, & soneranno la tromba per incorarli, gettando rami d'arbori tagliati, per le strade del ceruo, per impedire la sua prestezza, se però il cacciatore non glieli haueffi di già gettati la sera innanzi, quando ricercò della ritirata del ceruo, o i pedoni, prima che discoppiare, & lasciare i bracchi. S'auuene in questo mezo, che il ceruo nel correre venga a passare appresso de' sopralassi, il padrone, che guarda questo sopralasso, deue auuertire, se questo ceruo è perseguitato da alcuni cani della turba; & all'hora deue di subito discoppiare vna banda del suo sopralasso, sonando, & incorando sempre, & gettando de' rami per doue il ceruo passerà, ma se vede, che i cani della turba non ci siano, & che non senta la turba della caccia, non deue fare sopralasso, ma solamente camminare per la strada, per doue anderà il ceruo, per fare la sua relatione alla compagnia della folta, per sapere, se questo è il ceruo, che si caccia, o vñ'altro, percioche qualche volta si può lanciare qualche altro ceruo da banda al romore delle genti della folta, & de' pedoni. In questo mezo i pedoni della folta deuno seconciare, & costeggiare sempre i cani per vnirli bene insieme, & rimediare a i disordini, accadendo che siano trasportati fuora delle vestigia, & non seguitino il dritto camino. Bisogna anco, che habbiano auuertenza a gl'inganni del ceruo, il quale, quando si vede caccia to d'appresso da i cani, si sforza d'uscire loro di vista, & liberarsi, & dare loro de' cambiamenti in piu modi.

Perche ei va alcune volte a cercare le cauerne dell'altre bestie, & vi si caccia dentro per lasciare scorrere oltre i cani, i quali non possono hauerne ne il vento, ne l'odore, perche si mette tutti quattro i piedi sotto la pancia, & respira il suo halito al fresco, & humidità della terra, & ha anco questa malitia di natura, che conosce, che i cani sentono piu l'odore del suo fiato, & de' suoi piedi, che dell'altre parti del suo corpo: & per ouuiare a questo inganno, bisogna hauer gettato copia di fronde tagliate all'entrate de' luoghi forti, per doue il ceruo passerà, per potere trouare le sue ultime tracce, &

Come bisogna disporre i cani di rilasso. Cani di rilasso sono quelli, che si riposano per correre dipoi, che gli altri sono stanchi. Rami d'arbori tagliati per le strade.

Inganni del ceruo.

Malitia del ceruo.

Ff 2 frondi,



frondi, le quali infegneranno bé quasi d'appresso il luogo, doue egli si farà cacciato.

Alcune volte vedendosi il ceruo cacciato dai cani, & che non può liberarsi da loro, vâ di forte in forte a cercare i ripari delle cerue, & piccoli cerbiatti, & si mescola fra loro, & alcune volte li conduce, & fa fuggire insieme con lui, lo spatio d'vn' hora, o piu di strada, poi gli abbandona, & scampa per vn sentiero fuori, & lontano da ogni strada, & accadendo, che i suoi inganni siano discoperiti per lo isquisito odorato de' cani & sagacità de' cacciatori, ritorna per la sua strada di prima per rompere le sue prime tracce, per ingannare i cani, poi si mette su qualche strada corrente, per la quale corre tanto longamente, quanto le forze lo possono portare.

Per impedire tali inganni, i pedoni deuono guardare, quando il ceruo sarà accompagnato da altre bestie, & che fuggirà con esse, per eccitare i cani vecchi della folta con paura a perseguitare il ceruo, stando presso di loro per foccorrerli, & aiutare, & se il ceruo ha pigliato la strada maestra, per leuare ogni sentore di se a i cani, conciosia che è cosa sicura, che per le strade maestre ci passa ogni sorte d'animali, che mettono la terra in poluere, di maniera, che, doue passa il ceruo, la poluere cola, & cuopre di subito il segno del piede doue tocca l'onghia, i cacciatori a' piedi deuono mettere gli occhi in terra per guardare curiosamente, se riconoscono qualche traccia del ceruo & all' hora getteranno copia di rami & ecciteranno i cani sgridandoli, eccolo eccolo Horuaty, eccolo.

Accade ancora alle volte, che i cerui passano attrauerfo di certi luoghi abbrufciati, doue i cani non possono hauerne alcun sentore, percioche il sentore del fuoco è maggiore di quel del ceruo & i cani ancora desistono di correre, hauendo tirato questo cattiuo odore per le narici. All' hora sarà necessario, che i pedoni si disinuino vn poco dal loro camino co i cani, poi quando faranno passati oltra, che indirizzino i loro cani facendoli core.

Alcune volte il ceruo corre all' incôtro del vento, accioche il suo fiato si dissipï, & non peruenga all' odorato de' cani, & anco accioche possa intrêdere la voce de' cani, che lo perseguitano. All' hora bisogna, che i cacciatori risguardino alle vestigia, & camino del ceruo.

Ci sono inoltre de i cerui, i quali al partire dal loro ridotto si fanno stanchi, & rotti, gettandosi co'l corpo in sù innanzi a i cacciatori a piedi, & fanno mostra di se per essere rilanciati da' cani, come se fossero stanchi, e male accônci. Tali segni li fanno giudicare molto malitiosi, & di gran lena per correre longamente, fidandosi nella

loro

loro forza, di che bisognerà che i cacciatori habbiano cura per potere discernere gli anni del ceruo, perche finge alcune volte d'essere male trattato, & non è però così.

I segni del ceruo male accôncio sono tale, se fuggendo, non ode, ne vede persona, se bassa la testa mettendo il naso a terra, se inciampa, & piega le gambe, poi vedendo qualche huomo leua in vn subito la testa, & fa di gran slanzi per dare ad'intendere, ch'egli è ancora forte, & vigoroso. Oltra di ciò, s'egli ha la gola neta, & secca senza schiuma, & la lingua ritirata indentro, se caminâdo ferma l'onghia come s'andasse al sicuro, poi in vn subito si sforza, & l'apre, facendo di gran slanzi, dando dell' ossa in terra il piu spesso, & segue comunemente i sentieri, & le strade, massime, se truoua qualche siepe, vâ tutto a lungo per cercare vn' vicia da passare, perche non ha vigore da saltare di sopra.

Hora dopò molto correre, molti inganni, & sfuggite, quando il ceruo è stanco, & mal condotto, & che non può piu resistere hauendo perduto ogni speranza, lascia i boschi bassi, & le foreste, & piglia la fuga a i campi, ouero a i vantaggi, & ville vicine, ouero si getta in qualche fiume, o lago: per il che molte volte succede, che si libera da i bracchi: perche ne' luoghi campestri il sentimento della traccia del ceruo è molto piccolo, & quando si getta ne' fiumi, o laghi, ha questo procedere d'andare comunemente piu tosto secondo il corso de' fiumi, che di andare contra acqua per leuare l'odore di se a i cani.

I cacciatori daranno ordine a tali sfuggimenti del ceruo, perche se si è dato a fuggire per qualche campagna aperta, offerueranno diligentemente a veduta d'occhio la traccia del ceruo, e co'l suono della tromba rallegeranno, & ecciteranno i cani a nuouo corso. Se il ceruo si è precipitato nell'acqua, sia o per rinfrescarsi, o per l'ultimo scampo della vita, i cacciatori guarderanno per quale luogo egli sarà entrato nell'acqua, & quiui getteranno quantità di rami rotti, & aspetteranno il ceruo al passo, & vedendo che non esca fuora dell'acqua, deuono fare entrare i cani nell'acqua, ouero, temendo di non raffreddarli, cercare vna barchetta, ouero sapendo notare, spogliarsi ignudi, & entrare nell'acqua con vn pugnale in mano per amazzarlo, ma non deuono però assalirlo, senon in luogo di profondità, perche, se il ceruo prendesse terra, potrebbe ferire alcun di loro con la testa, ma in acqua profonda non ha forza alcuna.

Nel resto bisogna usare grande accortezza in dare la caccia al ceruo, che si ferma al latrare de' cani, cioè, quando il ceruo non può piu, & sendo in tutto priuo della speranza della vita soffrisce, che i ca-

Segni di ceruo stanco, & mal accôncio.

Ceruo, che si ferma al latrare de' cani.

Al cinghiale  
le il barbiere,  
re, al ceruo  
la biere.  
Morte del  
ceruo.

Partire il  
ceruo a i ca  
ni.

ni gli abbaino da vicino, perche all'hora è di molto pericolo, & per cuore con le corna il primo de' suoi cacciatori, che può ferire la on de si dice comunemente, Al cinghiale il barbiere, & al ceruo la biere, cioè il feretro. Per il che bisogna andare con gran cura al ceruo, che aspetta il latrare de' cani, & non si confidare troppo.

Quando il ceruo sarà preso, colui, che haurà fatto il colpo, deve sonare subito a raccolta per mettere insieme i cacciatori, compagni & i cani, & dopo hauere presentato il pie dritto del ceruo al Re, o al suo Signore, spartire il ceruo in pezzi, secondo la sua intentione. Ne bisogna scordarsi in questo di farne parre a i cani, per dare loro memoria della caccia, al limiero, cioè a quello, che co'l suo odorato haurà insegnato la ritirata del ceruo, presenterà la testa, & il cuore come a lui di ragione douuti, a gli altri darà il collo, & le ceruella, o per fare meglio, piglierà del pane, & lo taglierà in pezzetti in vna padella con formaggio, & immollerà il tutto nel sangue così caldo del ceruo, & metterà di subito questa preparatione di sotto la pelle del ceruo distesa su l'herba, & in questo mezo tutti si metteranno la tromba alla bocca per sonare, & rallegrare i cani.

Si costuma ancora alcune volte dopo questa prima pastura de' cani di farne vn'altra con le interiora del ceruo tutte intiere, che il capo caccia getterà a i cani dopo hauergliene fatto fare festa, tenendo le leuate in alto, & in questo tempo, che i cani deuorano le interiora, si rallegrano co'l suono della tromba, & del corno.

*L'utile, che si può hauere della presa del Ceruo.*

Cap.

XXVII.

**A**NCORCHE la caccia si del ceruo, come de gli altri animali seluatici, si faccia per li signori grandi piu tosto per vn'esercizio di corpo, & recreatione d'animo, che per altra intentione, nondimeno la presa del ceruo non è senza guadagno, il quale io trouo essere doppio, l'vno per il cibo, l'altro per li rimedij, che si possono trarre dalli suoi membri.

Carne del  
ceruo.

Quando al cibo, la carne di ceruo non è molto grata, se non nella parte, che noi dimandiamo volgarmente le simier, che è fra l'estremo delle groppe, & la lonza, perche, per parlare in generale, & per verità, la carne del ceruo è molto dura, di cattiuo succo, malencolica, difficile da cocuocere nello stomaco, & facile da prouocare molte malattie grandi. Vero è, che molte gran Dame, hauendo opinione, che il mangiare spesso della carne di ceruo, faccia essenti le persone da ogni pericolo di febre, per non essere questo animale in alcun mo

Il ceruo non  
è soggetto  
alla febre.

do

do soggetto a febre, haueuano v'sanza di gustare ogni mattina al loro leuare della carne di ceruo. Nondimeno, chi sarà curioso della sanità sua, non dourà mangiare tale carne, se non è di qualche tenero cerbiatto norrito domesticamente in casa alle tauole de' Principi, & gran Signori.

Sono infiniti i rimedij, che possono trarsi dal ceruo.

Si troua vn osso nel cuore del ceruo, ancorche alcuni pensano, che ciò sia falso, che è singolare per tutti gli sfinimenti, tremori, palpitationi, & altre affettioni del cuore, veleni, toffichi, & pericolo di peste.

Il sangue di ceruo fricassato in vna padella messo in chrufterij guarisce la disenteria, & ferma i flussi di corpo, beuuto co'l vino è singolare contra i veleni.

Il membro genitale, lauato diligentemente nell'acqua, l'acqua doue sarà stato lauato, beuuta incontinente, guarisce i dolori colici, & l'orina ritenuta, facendosi stare a molle in aceto ventiquattro hore, poi si disicca, & mette in poluere, il peso d'vno scudo di questa poluere beuuta con acqua di piantagine, ferma il flusso di sangue, & ogni sorte di flusso di corpo. Parimente disseccato, & messo in poluere può essere mischiato ne' rimedij proprii a eccitare la libidine. L'huomo può anco valersene nel male di costa, & contra i morsi de serpenti vsandone, o solo, ouero mischiato con cose, che siano proprie a tali affettioni.

Il corno di ceruo abbruscato, & messo in poluere preso con mele fa morire i vermi.

Le corna tenere d'vn ceruo giouane tagliate in pezzetti messi in vna pignatta di terra piombata ben lutata di creta, poi posta in vn forno caldo, fin'a tanto, che siano disseccate, & possano essere ridotte in poluere, aggiungendoui pepe, & mirra, fanno vna poluere singolare contra i dolori colici.

La midolla, & seuo di ceruo sono proprii da fare linimenti, & impiastri per le gotte fredde, & tumori duri, & difficili da mollificare.

### La caccia del Cinghiale.

*In che tempo bisogna cacciare il cinghiale, & i segni d'un buono cinghiale.* Cap. XXI.

**L**A caccia del cinghiale è molto piu difficile, & pericolosa di quella del ceruo, perche il cinghiale non ha punto di paura de' cani, ma gli aspetta, e di sua propria volontà gli allalta, & seguita si-

osso del cuore del ceruo. Di questi osi ho io veduto, & hauuto, e sono piccolli, & a guisa di vna fortille scheggia di legno, & e recete opinione, che vagliano a gli affetti recitati dall'autore. Sangue del ceruo. Membro genitale del ceruo. Flusso di sangue. Pleuresia. Corno di ceruo. Verm. Dolori colici. Medolla, & seuo di ceruo.

Caccia del cinghiale pericolosa.

Morso di  
cinghiali pe-  
ricoloso.

no dentro la loro folta, per sbrannarli con le zane, il morso delle qua-  
li, & massime nel casto del corpo, è quasi incurabile. la onde il buon  
cacciatore, che tiene conto de' suoi cani, per correre il ceruo, il cau-  
riuolo, & il lepre, nõ deve far mai cacciare il cinghiale da i suoi brac-  
chi, piu tosto da qualche folta di mastini, de' quali il cinghiale è la  
propria, & vera cacciagione, o per il meglio trouar modo di pigliar-  
lo con le tele, o amazzarlo con gli spiedi, & spadè, come si dirà.

Cacciare i  
cinghiali.

Sia come voglia, tutti i cinghiali non meritano d'essere cacciati,  
ma solamente quelli, che non passano l'età di quattro anni, ancor-  
che siano belli, grossi, e grassi, perche dopò i quattro anni il cinghia-  
le smagrisce di vecchiezza, & perde di subito tutta la sua bontà, ne  
bisogna cacciarli da ogni tempo, ma, quãdo sono di stagione, cioè,  
dopò mezo Settembre, fino in Dicembre, che cominciano ad anda-  
re in amore, con tutto, che d'Aprile, & Maggio, sono piu facili da  
mettere nelle tele, che d'altra stagione, perche dormono piu profon-  
damète in questi due mesi, che in altro tempo, per mangiare dell'her-  
be forti, che commouono loro il sangue, & fanno salire i fumi al  
cervello, che è quello, che gli adormenta & anco, perche il nuouo tẽ-  
po rinnoua loro il sangue, che è cagione del loro maggiore riposo.

Tempo di  
cacciare i  
cinghiali.

Cinghiali  
dormono.

Segni di co-  
noscere il  
cinghiale,  
che meriti  
d'essere cac-  
ciato.  
Vestigie de'  
cinghiali.

Il cacciatore adunque, conoscerà la bellezza del cinghiale, & che  
meriterà d'essere cacciato per questi segni, cioè alle stampe di piedi,  
alle punte dell'vnghe, alla giacitura, a gli escrementi.

Le forme de' piedi grandi, & larghe, le punte della traccia dinanzi  
tòde, e grosse, il taglio de' lati delle tracce rintuzzato senza mostrar  
si tagliente, il talone largo, le guardie grosse, & aperte, delle quali ei  
deue battere in terra su'l duro, per tutto doue camina, tutte queste co-  
se fanno conoscere, che il cinghiale è bello, & grande. Parimente le  
tracce di dietro piu larghe di quelle dinanzi denotano la grossezza  
fra le coscie. le crespe, che sono fra le guardie, & il talone, se si stam-  
pano in terra, dimostrano i passi grandi, e lunghi. Il segno della trac-  
cia profondo, & largo mostra anco la grauezza.

Impressio-  
ni.  
Giacitura.

Le impressioni del cinghiale profonde, & larghe fanno segno del  
la longhezza, & grossezza delle sue zane.

La giacitura del cinghiale longa, larga, & grande denota vn cin-  
ghiale grande, ouero al partire della giacitura si potrà conoscere al-  
l'entrare de' forti, alle foglie, & herbe, doue la giacitura toccherà, per  
che all'hora, che n'esse, se ne porta il fango, & lo sporchezza adosso  
il quale segna le foglie all'entrare d'etro, & di qui si può far giudicio  
della sua altezza, & grossezza, ouero accade spesso, che dopò che il  
cinghiale s'è messo a giacere si v`a sfregolare contra vn arbore, nel

quale

quale stampa la sua altezza. Gli escrementi del cinghiale grossi, &  
longhi dimostrano la sua grandezza, con tutto, che il cacciatore  
non ha già da portarli a vedere alla còpagnia de' cacciatori, ma dee  
concertarsi d'osservarli nel luogo, doue li trouerà.

Escrementi.

*Del Cinghiale, Porco domestico maschio, & femina  
Cinghiale. Cap. xxx.*

La differenza fra i cinghiali, & i porci domestici, è questa. I cin-  
ghiali nel camminare trapassano sempre co i piedi di dietro quei  
dinanzi, ouero molto appresso, & s'appoggiano piu sù lo sprone, che  
su'l talone fermando l'onghia dinanzi, & battono comunemente  
delle guardie in terra, le quali allargano per di fuora. I porci dome-  
stici nel camminare aprono l'onghie dinanzi, puntano in terra piu del  
talone, che dello sprone, & i loro piedi di dietro non auanzano ni-  
ente quelli dinanzi, & la pianta del suo piede è piena di carne, che  
non può spianare la forma del piede, come fa quella del cinghiale,  
parimente il cinghiale fa le impressioni in terra piu profonde per  
hauer le zane piu lunghe, & quando egli arriua ne' campi seminati,  
segue volentieri per vn solco fiutando sempre tutto a lungo del sol-  
co fin che sia in capo. Il che non fa il porco domestico, perche nõ  
fa l'impressioni così profonde, & non le leguita, come fa il cinghia-  
le, ma ne fa vna in vn luogo, & l'altra piu lontano, trauerlando i sol-  
chi, senza, che l'impressioni s'intertaglino l'vna con l'altra. Di piu,  
quando i cinghiali vanno al grano, abbattono le biade tutto ton-  
do, & i porci domestici nõ. Il cinghiale ha questa proprietà, che nõ  
diuenta mai lazaroso, come vn porco domestico.

Differenza  
fra cinghia-  
li, & i porci  
domestici.

La differenza fra il cinghiale maschio, & la femina, è tale. Il ma-  
schio allarga piu le gambe di dietro nel camminare della femina, &  
comunemente mette le vestigie di dietro su l'estremo di quelle di  
nanzi per di fuori, per cagione della carnosità fra le coscie, & del  
grascio, che gli fanno allargare le gambe di dietro. Il che non fan-  
no già le femine, perche sono vuote infra le coscie, che le fa camina-  
re piu ristrette. La femina non stampa il talone si grande, come il  
cinghiale, & ha l'onghie piu lunghe, & acute dinanzi, piu aperte,  
le tracce, & piante di dietro piu strette di quelle del maschio. Il ma-  
schio a pena grida, quando si amazza, massime sendo grande, ma la  
femina si fa sentire.

Differenza  
fra il cin-  
ghiale ma-  
schio, & la  
femina.

La

*La stanza del cinghiale. Cap. XXXI.*

Stanze del cinghiale.

**L** cignale non tiene fede certa, & perciò si dice, che non è se non forattiero, percioche non fa che correre da vn bosco, e da vna foresta all'altra. Nondimeno si compiace assai di viuere ne paesi, doue è nato, talmente, che sendo cacciato da i cani di qualche macchia, o bosco, fuggirà sempre senza fermarsi fin che sia nel paese, nel quale è nato, da cui s'è partito, & doue stima di potere essere saluo, & hauerui il rifugio della sua forza. Si truoua anche il piu delle volte ne paesi, doue sono delle nocciuole, & de' frutti d'olmi, perche si diletta di tal pastura piu che di ghiande.

*La presa del cinghiale. Cap. XXXII.*

Caccia del cinghiale. Cinghiale amazzato de i cani.

**H**ORA quanto alla caccia del cinghiale ella ricerca piu tosto forza d'huomini, che di cani, percioche i cinghiali sono i veri amazzatori de' cani. Vi si può nondimeno vsare de' cani, ma cò tal prudenza, che i cacciatori a piedi siano continuamente framischiatu con loro, stringendo il cinghiale il piu forte, che potranno, perche, quando si vede caricato da i cani, & da' cacciatori, in primo arriuo chi lo stringono ben forte, s'imbaldordisce, & perde l'ardire, all'hora in cambio d'adoperare la sua furia còtra i cani, è altrettanto a fuggire, & dare a gambe. Bisogna all'hora lasciare qualche cane di sopra lasso non de' giouani, ma de' piu vecchi, & accorti per soccorrere i primi, & dare piu la fuga al cinghiale, ne bisogna dubitare, che faccia scambiamenti, o che egli vti di qualche inganno, perche è pefante, & i cani lo seguono da vicino.

Il cinghiale non via inganni.

Il cinghiale si ferma all'abbaiare de' cani.

Con che auertenza bisogna amazzare il cinghiale.

Hora, quando dopò molto correre i cacciatori veggono, che egli aspetta il latrare de' cani, il che egli non fa, se non è piu che sforzato de uono subito piu secretamente, che potranno circondarlo, & andare tutto di corso all'incontra di esso con la spada in mano, ne macera d'amazzarlo, ne bisogna tuttauia, che tengano la mano bassa, perche lo percorebbono nella testa, ma bisogna, che leuino la mano alta, & dando i colpi di spada in fendente, guardando da ferire il cinghiale dalla banda del cavallo, ma dall'altro lato, perche dal lato, che il cinghiale si sente ferito, volta di subito la zana, che farebbe cagione, che amazzerebbe, o ferirebbe il cavallo. E cosa certa, che mettendosi de' collari con sonagli al collo de' bracci, quando corrono il cinghiale, non si amazza gia così presto, ma se ne fuggirà dinanzi di loro senza aspettarli.

È vtile,

*L'vtile, che può apportare la presa del cinghiale.**Cap. XXXIII.*

**L'V T I L E** della presa del cinghiale è doppio, come quella del ceruo, l'vno quanto alla viuanda, l'altro quanto a i rimedij, a quali l'huomo se ne può valere.

Quanto alla carne, quella del cinghiale è senza còparatione migliore di quella del ceruo, & me ne riporto a i banchetti magnifici de gli antichi Romani, che faceano tanto conto della carne di cinghiale, che li seruiuano tutti interi su la tauola. I Principi, & gran signori de' nostri tēpi gli appetiano molto, & sopra tutto la testa, che è stimata viuanda delicata, & isquisita. Si tiene anco gran conto de' teneri, & giouani cinghiali, che si dimandano marqua sin nelle feste, & conuiti d'inuerno. Et per dire il vero la carne di cinghiale è di gran norrimento, & genera gran quantità di buon sangue, che è cagione, che i medici ne tengono conto, & massime di quella di cinghiale che sia stato preso alla caccia.

Quanto a i rimedij, l'orina, del cinghiale ha molte virtù. Bisogna pigliare la vessica di cinghiale, nella quale sia ancora qualche quantità d'orina, et in questa orina mischiarui qualche poco d'oglio poi attaccare questa vessica al fumo del camino, & lasciaruella fin tanto, che l'orina acquisti vna consistenza di mele. Fatto questo, bisogna còseruarla diligentemente nella sua vessica per vsarne a fregare l'ombilico, tempie, & narici de' bambini, che sono tormentate da i vermi, cosa che io ho esperimentato piu volte con felice successo.

Questa orina medesima così preparata rompe il calcolo della vessica, & beuendosene qualche poco. Il suo siele vale anco contra la renella, & i calcoli.

*Caccia del Lepre.*

*Del piacere della caccia del Lepre, & de' cani, che vi si richiedono.*

*Cap. XXXIII.*

**L**A caccia del lepre è piu diletteuole, di maggiore recreatione, & di minore spesa non solamente per li gentili huomini, ma anco per ogni persona di conditione, che di nessun'altro animale: concio sia che apporta mille piccoli spassi, & recreationi a ogn'hora, & con poca spesa senza incorrere in pericolo d'alcuno inconueniente, i quali scòrrono spesso coloro, che cacciano i cerui, & i cinghiali: gióto, che non può non riceuerfi grandissimo còtento di vedere lo spi-

Carne del cinghiale.

Virtu delle parti del cinghiale. Orina de i cinghiali.

A vermi de fanciulli. Renella. Calcolo.

La caccia del lepre piu diletteuole di tutte laltre.

rito

rito quasi mirabile in natura di q̄sto animalletto, & le decipole, che gli vfa per liberarli da i cani. Noi permettiamo per t̄ato questa caccia al nostro padre di famiglia, e vogliamo, che vi s'efficitri piu spesso, che potrà, perchè non può se non apportargli piacere, & vtilità.

Et, perche questa caccia si conduce principalmente a forza di cani, il gentil huomo, che vuole dilettarsene, & che ha vna banda di cani giouani da ammaestrare, deve offeruare due cose principalmente per ammaestrarli bene: La prima, che da principio egli gli auezzi a andare disciolti, & di correre in ogni sorte di paese, cioè nelle pianure, boschi, bassi, & alti macchioni, & macchie, conciosia che, se da principio gli auezate a cacciare in vn luogo solamente, come dentro i boschi grandi, o ne boschi bassi, non si cureranno di pianure, ne di campagne, ma anderanno a cercare ne boschi, doue faranno soliti d'hauer piacere, & trouare i lepri. L'altra è, che non bisogna mai ammaestrare i cani a cacciare la mattina per cagione della ruggiada, & freschezza della terra, ma piu tosto su'l mezo di, perche se voi gli auezate a i freschi, & che vogliate dipoi farli cacciare per il caldo, & che sentissero, o caldo, o vento, non vorrebbero dipoi piu cacciare, ne cercare.

Adunque la vera stagione per ammaestrare i cani giouani alla caccia del lepre è dopo Settebre, fino al Dicembre, perche il tempo è all'hora temperato, & anco perche i lepratti sono balordi, & debili di corpo, non sapendo, ne potèdo fare ancora i loro inganni, & malitie, di sorte, che si fanno rilanciare piu volte dinanzi a i cani, i quali ci prendono piacere, & si ammaestran meglio, che non farebbono se fuggissero, & si dilongassero da loro.

*I segni d'un buon lepre, del maschio, & della femina, & delle sue ritirate. Cap. XXXV.*

**Q**VANTVNCHÉ nella caccia de' lepri il cacciatore pigli quel che può hauere piu tosto, che quel che può trouare per cagione della leggerezza, & ingan̄i infiniti di questo animalletto, il quale lo rēde spesso frustrato delle sue fatiche, nondimeno, se è alle volte permesso al cacciatore per buona vettura di caccia di scegliere il migliore fra molte lepri, ouero che il signore nō volēdo perdere il suo traualgio, habbia mandato i cacciatori per disfiare il lepre auanti che cacciarlo, i segni d'un bello, & buon lepre, & che meriti d'essere cacciato, sono tali. *Quelli, che habitano ne boschi, ne piani, & che palcono sopra le piccole costiere d'un herba, che si chiama poliotto*

Ammaestrare i cani alla caccia del lepre.

Segni d'un bello, & buon lepre.

di serpillo

o serpillo, sono molto migliori di quelli, che habitano presso all'acque, & de i piccoli lepratti rossi, che sono di specie di conigli, perche quelli, che habitano all'acque, sono comunemente lazaro si. In oltre il maschio è molto migliore della femina.

I segni dell'vno, & dell'altro sono tali, il maschio ha comunemente le sue caccole piu piccole, piu secche, piu acute in punta. La femina le ha grosse, tōnde, & non così secche. La femina ha la vita piu grossa, il maschio meno. Il maschio nell'vsire della sua ritirata ha il di dietro biancastro, come se fosse stato impiumato. Il maschio ha le spalle rosse, & in mezo qualche pelo lungo, la testa piu curta, & piu tosta della femina, il pelo, & barba, e palpebre de gli occhi lunghi, l'orecchie corte, larghe, & biancastre. La femina ha la testa longa, & stretta, l'orecchie grandi, il pelo su la schiena grigio tirando in nero. Quando i cani cacciano la femina, ella non fa che corleggiare all'intorno del suo paese, passando fette, & otto volte per vn luogo senza voler mai fermare. Il maschio fa il contrario, perche cacciato da cani va alcune volte dieci, & dodici miglia lontano dalla sua tana.

Per conoscere la ritirata del lepre, bisogna offeruare la notte, perche verso la notte si ritira alla sua tana non la mattina per cagione della ruggiada, ne tampoco su'l mezo di per rispetto del caldo. Di piu bisogna guardare alle sue vestigia, perche lo stampo del piè del lepre è acuto, & a guisa d'vna punta di coltello cō le sue onghie piccole ficcate drittamente in terra, che segnano tutto intorno, riuiscendo sempre piu in punta, percioche tiene continuamente la sua pianta ferrata in forma d'vna punta di coltello.

*La presa del Lepre.*

*Cap. XXXVI.*

**Q**VANTO alla caccia del Lepre, la vera stagione di pigliarlo co i bracchi comincia a mezo Settembre, & finisce a mezo Aprile per rispetto de' fiori, & caldi grandi, che cominciano a regnare, che leuano il sentimento del lepre a i cani: gionto, che in questo tempo i lepri sono giouani, & deboli, nondimeno ci è certo paese, e stagione, ne quali i cani nō hanno alcun sentimento de' lepri, come d'inverno nelle pianure, doue le terre son grasse, & forti: percioche il lepre ha la pianta pelosa, & quando fugge, il terreno, che è grasso, vi si attacca, & effo su'l porta cō i piedi. Il che leua ogni sentimento, che i cani potessero hauerne, & anco perche nella pianura non ci sono erbe, ne herbe le quali egli possa toccare cō'l corpo, non piu che per

Lepri, che habitano in luoghi paludosi, lazaro si.

Segni del lepre maschio, & della femina.

Luoghi, doue i lepri si ritirano.

Stagione della caccia del lepre.

Luoghi, & stagione ne quali i cani non hanno alcun sento re de lepri.

mezo

mezo le strade. Similmente non bisogna menare i cani a caccia al tempo de' geli, perche perderebbono l'onghie, & si guasterebbono i piedi, al contrario de' lepri, che corrono meglio in questo tempo, che ne gli altri, perche hanno i piedi fodrati.

Il primo punto di pigliare il lepre consiste a trouare la sua tana, & per trouarla bisogna considerate in che stagione si è, & che tempo fa, perche di Primavera, & d'estate i lepri non intantiano a i forti per cagione delle formiche, biscie, & raniarri, che li cacciano de i forti, all' hora sono costretti d' habitare nelle biade, ne' luoghi capagnuoli, e deboli. Per contrario d' inuerno fanno il loro couato in qualche macchione grande, massime quando regnano i venti freddi, i quali essi lepri temono grandemente. Adunche secondo il tempo, & luogo, doue si vedrà, che i lepri sono intanati, bisogna drizzare i cani p andare ad' assaltare il lepre, dentro la sua tana, & quando sarà leuato i cacciatori a piedi, che no' deuono essere piu di tre, debbono incitare i cani a seguirarlo senza gridare molto, ne sonare il corno p dubbio di non gl' infiammare troppo, che saria cagione, che oltre passariano le vestigia, & non tirarebbono dritto. Ma in questo mezo bisogna, che stiano auuertiti alle decipole de' lepri, le quali sono diuerse. Alcune volte come in tempo di pioggia, il lepre segue piu le vie, & strade grandi, che in altri tempi, & s'egli arriua a qualche bosco da fuoco non vi entra dentro, ma si riduce all' estremo, & lascia passare i cani, poi, quando sono passati oltra, se ne ritorna p doue è passato prima verso il paese, di donde è stato leuato, percioche no' vuole entrare dentro i forti per l' humidità, che è per mezo i boschi. Per ouuiare a tale inganno, il cacciatore ha da restare da ceto passi presso del bosco p doue sarà venuto il lepre, perche non mascherà di vederlo ritornare per li medesimi passi a dritto di esso, & potrà richiamare all' hora i suoi cani. Il cacciatore considererà ancora se è lepre maschio, o femina, & se è nutrito in quel paese, o passaggero, perche sendo di passaggio haurà fatto il suo nido a coperto, e patirà d' essere rilanciato due, o tre volte da i cani appresso della sua tana, perche è cosa certa, che vn lepre nutrito nel paese, & specialmete la femina, se il cacciatore osserua il paese, & gli aggiramenti che fara la prima volta al partire della tana sendo innanzi a i cani, tutti gl' altri che farà tutto il di, saranno per li medesimi luoghi, & per li medesimi passi, & varchi. Se già questo non fosse qualche lepre maschio, che fosse venuto da lontano, ouero che i cani l' haueffero si male accoconcio, che fosse costretto d' abbandonare il suo paese. Il che fanno volentieri quando sono stati cacciati due hore senza intermissione.

Al

Il puto per pigliare i lepri consiste in trouare la sua staza

Inganni, & decipole de i lepri.

Al principio, che i cani cacciano i lepri, non fanno, che volteggiare, passando cinque, o sei volte per vn luogo, & sopra i loro medesimi passi. Et bisogna sapere, che se i bracchi mancano di pigliare vn lepre vn di, il cacciatore deue offeruare il paese, & i luoghi, per doue sarà passato, perche se vn'altra volta ritorna, & che i cani lo caccino, passerà per li medesimi luoghi, & farà gl' istessi inganni, che haurà fatti il di che si sarà saluato, & di questo modo potrà conoscer la sua malicia, & il paese, doue vorrà andare, & aiutare perciò molto i suoi cani.

Alcuni lepri v dita la tromba si leuano dal loro nido, & vanno a gettarsi in qualche fiume, o lago. Bisogna farli uscire dell' acqua, al meglio, che sarà possibile, & fare tenere i cani all' ordine per pigliarlo al passo.

Le femine fanno i loro inganni piu corti, & piu frequenti de' maschi. Il che non piace punto a i cani, perche i cani vigorosi, & di cuore si fastidiscono a volteggiare cosi spesso, perche desiderano vn' animale, che fugga dinanzi di loro per correre a tutta loro forza. A tali lepri, che girano si spesso, si ricerca d' attorniarli alla larga per ouuiare a tutti i loro inganni. facendo questo, s' abbreuia la loro forza, & si constringano a non fare piu inganni.

Ci sono anco altri lepri, che fuggon le vie, & le strade, de' quali i cani non possono hauere sentimento, per non esserui frondi, herba, ne alcun' humidità, la quale possano toccare col corpo, per il che i cani possono sentire fiato, come farebbono in altri luoghi coperti, come boschi, biade, & altre freschure, & massime quando si cibano in qualche biada verde, pche riposano quiui in qualche luogo. Quando il cacciatore trouerà tai lepri, & che vedrà il mancamento de' suoi cani in vna strada, deue cacciarli innanzi tutto al longo della strada, seguendoli sempre fin a tanto, che i cani truouino l' uscita, ouero, che gli habbia trouato vna piccola vallata, o fresco per mezo lo strada, doue i cani stimino di poter hauerne sentimento. Et lui medesimo deue mettere i piedi in terra per guardare nella poluere, se riconosce vestigia alcune di lepri tali, come habbiamo descritto di sopra.

I lepri fanno mille altri inganni, a quali generalmente potrà ouuiare l' astuto cacciatore, se, dopo che haurà veduto il suo primo procedere, & hauuto notizia del paese, che tiene nelle sue fughe, va a guadagnare compagnia innanzi per vederlo con l' occhio, & in questo punto eccita i suoi cani, a' quali farà pigliare di gran giri per inilupparui dentro tutti gl' inganni de' lepri.

I lepri non viuono che sette anni per il piu, & massime i maschi.

Hanno

I lepri non viuono, che sette anni.

Quanto piu si caccia in vn paese, rà to piu lepri ni sono. Fare pasto del lepre a i cani.

Hanno questa malitia, che, se il maschio, & la femina sono accompagnati insieme in vn paese, non lasceranno dimorarui mai altri lepri stranieri, se non quelli, che essi hanno generato, e per cio si dice quãto piu si caccia in vn paese tanto piu vi si truouano lepri, perciocche ci vengono quelli de gli altri paesi.

Preso il lepre, sarà buono di farne pasto a i cani per allegrarli, & darli cuore di cacciare per l'auenire. Il pasto può farsi con pane, & formaggio, & altre golosità, il tutto messo nel corpo del lepre per intingerlo di sangue poi disteso su l'herba netta. Per il secondo pasto come per vn banchetto piu celebre hauendosi pigliato quantità di lepri, sarà buono di scorticarne vno, & leuargli il polmone, poi gettare il lepre in mezzo de i cani, & lasciarglielo mangiare, & dopò che hauranno mangiato, darli del pane, per dubbio che non venga loro male al core, & non vomitino, perche la carne del lepre è loro contraria. Et anco quando il cane che sarà ammaestrato a correre il lepre farà messo a correre il ceruo, non si curerà piu di cacciare lepri perche haurà trouato la cacciagione del ceruo molto migliore di quella del lepre.

#### Dell'vtile della presa del Lepre. Cap. XXXVI.

Vtile della presa del lepre. Carne del lepre.

Il medesimo vtile, che habbiamo trouato nella presa del ceruo, & del cinghiale, possiamo dire essere anco nel lepre, & per ragionare prima della sua viuanda, noi non veggiamo viuanda piu frequente, ne piu ricercata nella nostra Francia di quella del lepre. Vero è, che i medicis giudicano la sua carne malencolica, difficile da digerire, & che genera vn succo assai grosso. El che intendono de i lepri già vecchi, & che hanno passato vn'anno, ouero di quelli, che si nutriscono ne' terreni coltiuari, & luoghi ferrati. ma i lepratti giouani hanno vna carne molto delicata, & piaceuole da mangiare, & ne' vecchi ancora ci sono delle parti buone, come i lombi, le spalle, & le coscie.

Recondita de lepri.

Si dee notare in questo animalletto vna fecondità marauigliosa in natura, che è, che la femina produce ogni mese in gran numero de' lepratti. Io so, che alcuni pensano, che il maschio, & la femina habbiano ambedue i sessi, & che ambedue concepiscono, & generino, come se fossero hermafroditi. ma tale opinione è falsa, & in tutto aliena da i successi, & generazione di natura. E ben vero, che, sendo la femina di già piena, nõ lascia di superfetare, cioè, di riceuere il maschio, concipere, & generare, & specialmente subito, che è scarica de'

figliuoli,

figliuoli, ritorna al maschio, che è cagione d'vna così gran fecondità. Altrettanto può dirsi de' conigli, che sono specie di lepre.

Quanto alle singularità del lepre. La carne del lepre bene rostita aiuta molto alle disenterie, & flusi di corpo. Il fegato disseccato nel forno, & posto in poluere, è singularissimo p' quelli, che hãno il fegato debole. Il ceruello ben cotto, & bollito linito su le gengiue de' bambini mitiga loro il dolore de' denti, & li aiuta a crescere.

Pigliate vn lepre intero co' l suo pelo, & pelle, leuategli solamete le interiora, ferratelo in vna pignatta di terra ben otturata, & smaltata, poi mettete la pignatta in vn forno caldo, & lasciateuella tanto che tutto il corpo possa essere facilmete ridotto in poluere, di sorte che non sia ne grasso, ne humidità alcuna, altrimete bisognerà mettere di nuouo la pignatta nel forno fin'a tanto, che ogni cosa fosse ben ridotta in poluere. Il peso d'vn scudo di questa poluere, pigliata con vino bianco ogni mattina auanti mangiare, guarisce la difficoltà d'orina, & rompe i calcoli, tanto della vessica, quanto delle rene, ma in questo mezo, prima che si venga a vfare di questa poluere sarà necessario, che il corpo sia purgato, & mentre si vferà di questa poluere, bisognerà tenere su le rene lamme di piombo larghe, quattro dita cucite infra due pezze.

Il fielo di lepre maschio, con zuccharo, netta gli occhi ripieni, & carichi di macchie.

Lo sterco di lepre, portato dalle Donne, impedisce la conceptione, ma per vna cosa piu sicura, quello posto nella natura della Donna in forma di pessolo, ritiene i mestruis, che corrono troppo, & dissecca la madre troppo humida.

Il sangue di lepre fritto, o disseccato, applicato sopra la rogna, o fuoco seluatico, lo guarisce, & dissecca incontinente.

Il lepre ha vn'ostetto nella giuntura delle gambe, il quale è perfettissimo per li dolori colici.

#### La Caccia della Volpe, & del Tasso.

L'vtile della caccia della Volpe, & del Tasso.

Cap. XXXVIII.

LA CACCIA delle volpi, & de' tassi non apporta piacere alcuno non piu che vtile a' cacciatori. Intendo profitto, quãto alla viuanda, perche la carne della volpe, e anco meno quella del tasso nõ è buona in alcun modo da mangiare, per hauere vn guito sciocco, virolento, & acido cò tutto che Galeno in qualche luogo ha voluto

Singularita del lepre. A i flusi & disenterie.

Poluere di lepre.

Calcoli del rene.

Fielo.

Sterco.

Sangue.

Osto.

Carne di volpe cattiuo.

Gg

diro,



dire, che la carne della volpe è di pari facoltà, & virtù che quella del lepre. Nò dimeno in vn'altro luogo, come per ritrattare questa opinione, ha detto che la volpe è dello istesso temperamento, che il cane. Ben'è vero, che alcune genti rustiche non hauendo per auuentura commodità d'altra viuanda, non viuono d'altre carni, che di volpi, non però d'altro tempo, che d'Autunno, perche in questo tempo le volpi nò si nutriscono d'altra pastura, che d'vua, la onde la sua carne può acquistare qualche bôtà, sia come voglia se ne la presa della volpe, & del tasso ci è qualche vtile, nò è altro, se non, perche mangiano i polli, & fanno guerra a i conigli della garenna, gionto anco che i Medici fanno grã còto del polmone di volpe per li polmonatici, & afmatici del suo grasso per il dolore de'nerui, del suo fangue p il calcolo, dell'oglio, dou'habbia bollito vn corpo intero di volpe morto, o viuuo, del quale habbiamo parlato al terzo libro, p' tutti i dolori di giòture, delle parti genitali delle volpe contra i calcoli.

*Due specie di Volpi, & di Tassi. Cap. XXXIX.*

**P**RIMA che passare piu innanzi, ci è due sorti di volpi, & due di tassi, cioè volpi grandi, & piccoli volpati, tassi porcini, & tassi canini. Le due specie di volpi sono assai conosciute, i tassi porcini, e canini sono qualche poco differenti, perche i porcini sono qualche poco biancastri, & hanno i peli su'l naso, & sotto la gola molto piu bianchi, che non hanno i canini, la vita vn poco piu grãde, la testa, & il naso piu grosso. I porcini all'vscire delle loro tane scaricano spesso li ventre, ne ciò fanno mai senza fare vn buco piccolo con la punta del naso, ouero con l'onghie, poi suotano la dentro, i canini si scaricano assai lontano dalla loro tana. I canini fanno comunemente le loro cauerne nella sabbia, & altre sorti di terreno faèili da essere mosse, & in luoghi scoperti per hauere il càldo del sole, dormèdo incessantemente: la onde sono piu grassi delli porcini. I canini si trarreggono ne' terreni forti, o dentro le balze, facendo le loro cauerne piu profonde, & strette delli porcini, ma nò dimeno non ci sono tanti cucicoli, come in quelle delli porcini, perche non possono così muouere i terreni forti, & le balze, come fanno gli altri la sabbia, & le terre leggieri. I canini hanno la gola, il naso, & l'orecchie gialliccie, come la gola del martorello, e sono molto piu neri, & piu atti di gambe de gli altri. Le due specie non si danno insieme & viuono d'ogni sorte di carne, & fanno gran danno alle garenne, & massime a i conigli piccoli, che sono dentro le loro tane, & sono molto

piu

Tempo, in cui la carne di volpe è mè cattiu. Vtilità, che il corpo delle volpi apporta, all'uso di medicina.

Tassi porcini, & canini.

piu ghiotti de i porchetti, che d'alcun'altra carne. Viuono d'ogni sorte cacciagione, come ocche, polli, & simili, & temono sommamente il freddo, & lasciandoli in qualche camera, doue sia stato fuoco, anderanno a coricarsi dentro, & s'abbruscieranno i piedi. Sono di dura vita, & hanno la pelle molto dura. Temono nondimeno del naso grandemente, ne può daruifi così piccolo colpo dentro, che nò muoiano incontinentemente. Sono nimici mortali delle volpi, & spesso fanno loro guerra.

*Due sorti di cani detti bassetti, per correre le Volpi, & Tassi, & il modo d'ammaestrarli. Cap. XL.*

**Q**UANTO alla caccia delle volpi, & de' tassi, ella si fa con cani da terra, detti altramente bassetti, i quali sono di due specie. Gli vni hanno le gambe torte, & sono comunemente di pelo corto. Gli altri hanno le gambe dritte col pelo lógo, come i barberti. Quelli, che le hanno torte, si cacciano piu comodamente in terra de gli altri, & sono migliori per li tassi, & ghiri, cioè sia che si fermano sotto terra piu longamente. Quelli, che hãno le gambe dritte, seruono a due vsi, perche corrono sopra terra, come bracchi, & entrano con maggiore ardore, & furia in terra de gli altri, ma nò ci si fermano si longamente, perche si traugliano a combattere le volpi, & tassi, che è quello che gli altringe a vscire fuora per pigliare fiato.

Hora, accadendo, che il cacciatore nò habbia bassetti ammaestrati, potrà crearli a questo modo. si deue cominciare ad ammaestrarli d'età d'otto, o dieci mesi, perche, se vn cane bassetto nò entra in terra d'vn'anno a pena se li potrà far entrare mai, e nò bisogna aspreggiarlo, quãdo se gli insegna, ne che i tassi lo feriscano in terra, perche, se fossero battuti, o oltraggiati, non vorrebbero ritornarci piu per il che nò deue farsi mai entrare i cani piccoli nelle tane doue siano de' tassi vecchi, o volpi, prima che non siano bene auezzi, & che non habbiano fornito il loro anno. Bisogna ancora mettere sepre vn bassetto vecchio innanzi a quelli, il quale riceuerà la furia de' tassi, ma la maniera piu commoda d'ammaestrarli è tale: nella stagione, che le volpi, & i tassi hanno i figliuoli, bisogna pigliare tutti i cani bassetti vecchi, & lasciarli andare in terra, & quando cominceranno a larrare, si deue tenere i giouani apresso alle bucce a vno a vno, per timore, che non si battino, & fare, che sentano quello abbaiamento. Dopò che le volpi, o tassi vecchi, saranno presi, & che non ci saranno se non i giouani, bisogna pigliare i bassetti vecchi,

Due sorti di cani per la caccia de' tassi.

Come si ammaestrano i cani per la caccia de' tassi.

& legarli insieme, poi lasciare andare i giouani, facendoli animo d'entrare in terra con gridi. Và giù baffetto, v'è giù, troualo, piglialo, & quando hauranno pigliato qualche volpe, o tasso giouane, bisogna lasciarlo strangolare dentro la buca, auertendo bene, che la terra non cada loro addosso. Poi bisognerà portare i volpati, o tassi a casa & far frigare i fegati, & il sangue, con formaggio, & grasso, & poi farne pasto a i cani, mostrando loro la testa della loro cacciagione.

Poi sono anco ammaestrarsi d'un altro modo, cioè, bisogna fare pigliare qualche volpe, o tasso vecchio da i baffetti vecchi, & cò tanaglie a proposito leuare loro tutti i denti della mascella di sotto, doue sono fitti i denti maggiori, senza toccare punto i denti sopra, in tanto, che l'animale mostrerà sempre il suo furore senza poter ferire, ne fare male. Inoltre bisogna far fare delle cauerne in vn prato, le quali hanno da essere assai larghe, accioche i cani habbiano spatio di poterli girare, & entrare due in pari, poi coprire le cauerne di lotte di terra. Fatto questo, si dee mettere il tasso dentro, & slegare tutti i baffetti vecchi, & giouani, facendoli animo, & core come s'è detto. Et quando hauranno abbaiato assai, bisogna dare sei, o sette colpi di paletto da vn lato, per dare loro ardire, poi bisognerà leuare le lotte, al dritto, doue sarà il tasso, & pigliarlo con tanaglie, amazzandolo auanti di loro, ouero farlo strangolare da qualche leuiero, per farne loro pastura, & bisogna hauere del formaggio, per gettarlo subito sopra la loro cacciagione, quando sarà morto, & non volendosi per forte rompere la mascella di sotto al tasso, bisogna tagliarli tutti i denti maggiori, & tutti i denti maestri, perche non possa mordere.

*Il modo di pigliare la Volpe. Cap. XL I.*

**L**A CACCIA delle Volpi è molto piu facile di quella del Tasso, massimamente, perche dopò che sentono i cani baffetti, che latrano, sbucano subito di fuora, eccetto nella stagione, che le femine hanno i volpati, i quali non vogliono abbandonare.

Fanno volentieri le loro tane ne luoghi mal commodi da vanga re, come dentro le balze, o rocche, o sotto qualche arbore, & non hanno che vna madre, cioè vna tana sola, che v'è molto da logi & è molto stretta. Quando i cani hanno rinculato vna volta la volpe, si diffendono qualche poco, ma cio non è già con tale ardire, & vigore, come i tassi, ne hanno la mortificatura così pericolosa. Nondimeno si dice, che v'è questo inganno, che quando la si vede i cani addosso

si mette

Tane delle  
volpi.

si mette la coda fra le gambe, & vi piscia sopra, poi ne spruzza i cani, & che quando i cani sentono il puzzo della sua orina si ritirano, & l'abbandonano.

Pigliandosi vna volpe femina, quando è in amore, & tagliandosi la natura, & il budello, che la tiene, & con questo i piccolli rognoni, che sono causa della generatione, che è quello, che i castratori li leuano alle cagne quando le castrano, poi mettendosi il tutto tagliato in pezzetti in qualche pignatta piccola ogni cosa calda, & pigliare del galbano, & metteruelo dentro, mischiando il tutto insieme, & coprendo la pignatta, per dubbio, che ogni cosa non isfuenti, questo potrà seruarli tutto l'anno, che seruirà quando si vorrà fare qualche traina per far venire le volpe, pigliando della cotica, o polpa di lardo mettendola sopra la graticola, poi quando la farà be graticolata, & calda, bisogna immollarla dentro la pignatta, doue è la natura della volpe, & il galbano, & farne tutte le traine, & vedrete, che le volpe vi seguiranno per tutto, ma bisogna, che quello, che farà la traina, fregghi la sola delle sue scarpe di sterco di vacca per timore che non habbiano il senso de' suoi piedi. Ecco come bisogna fare venire le volpi per pigliarle alla trappola, & per amazzarle la sera con le ballette.

Questa è cosa certa, che stropicciandosi vn cane baffetto con solfo, o con oglio di cado, & facendosi entrare in cunicoli, doue siano delle volpi, o tassi, partiranno di la senza tornarui di due, o tre mesi. Bisogna notare anco vna cosa, che dopò che i baffetti si giouani, come vecchi saranno visceri delle tane de' tassi, & delle volpi, bisogna leuarli cò acqua tepida, & con sapone per fare cadere la terra, che sarà mischiata nel pelo, & nella pelle, perche altrimenti potrebbero diuentare rognosi d'vna rognia, che faria molto difficile da guarire.

*Il modo di pigliare i Tassi. Cap. XLII.*

**L**A CACCIA de' tassi è piu difficile di quella de' lepri, come s'è detto, percioche le tane loro sono profonde, & strette cò molti cunicoli, & diuerticoli. Per questa cagione a volere vfare questa caccia, bisogna prima hauere cinque, o sei huomini prowisti di zappe, e vanghe, & instrumenti atti a muouere la terra, poi meza dozzina di buoni cani baffetti, p' il meno, cò vn collaro a ciascuno di essi al collo largo tre dita, & fornito di sonagli p' entrare nelle cauerne, accio che i tassi si ritirino piu tosto, e che i collari li diffendano da esser feriti. Et quando si vedranno i tassi rinculati, ouero che i cani siano

Gg 3

stanchi,

Orina di  
volpe puz-  
zolente.  
Modo di pi-  
gliare vol-  
pi senza  
caccia.

fianchi, & priui di lena. ouero, che i sonagli fossero ripieni di terra, bisognerà pigliarne i cani, & leuarli i collari, ma seruono grandemente nel principio, percioche il tasso si ritira piu tosto.

Hora, innãzi che sciogliere i cani, si deue riguardare le tane, quali sono, & il luogo doue sono situate, & doue sono le ritirate, pche altrimenti si perderia il tempo, conciosia che, se le tane fossero nella pendice d'vn colle, è necessario a metter i bassetti disorto verso la valle, a fin di spingere i tassi all'alta del colle, doue le tane non sono tante profonde, per romperle piu commodamente con le zappe.

Altramente, se le tane fossero in sù vn'altura in luogo piano, bisogna mettere i cani alle buche piu alte, sopra la sommità dell'altura, ma innanzi che spingerli nelle tane, si dee fare battere venticinque, o trenta colpi della testa delle zappe sopra la sommità delle tane, per fare disloggiare i tassi dal mezzo di quelle, & farli descendere alle ritirate, che sono al basso dell'altura, & dee sempre lasciarse all'entrata due, o tre cani, accioche con la loro prima furia possano distinguere i tassi d'insieme, & cacciarli alle ritirate.

Eglino hanno vna malitia di farsi abbaire su i triuij delle loro cauerne, & fanno testa in tali luoghi contra i cani.

Quando si vede, per tanto, che si lasciano abbaire da i cani, senza muouersi puoto in tali luoghi, è necessario batter due, o tre colpi della vâga, & nõ volendo per questo leuarsi di quiui, bisogna scoprirli subito con vna triuella, & quando si vedrà, che farãno alla ritirata, nõ si dee gia forare al dritto della voce de' cani, conciosia che forandosi al dritto di loro, ritornerebbon' dietro i cunicoli maggiori, & farebbono oltraggio a i cani. Per questa cagione è necessario forare al dritto della voce de' cani cõ vna triuella tonda, perche ella solleva il terreno, senza che cada dietro, poi mettere subitamente vn'altra triuella piana dietro il fondo della triuella tonda, a fine di fermar la triuella matrice tutto a trauerso, per dubbio, che il tasso non riculi adosso i cani, e s'egli è possibile ferrar il cane di dietro alla triuella, sarà molto buono, pche se fosse per dinanzi, i tassi potrebbero batterlo, & aspreggiarlo, pcioche se ne truouano alle volte in vna ritirata sei, & sette, che potrebbero ributtare i cani. Quando la triuella matrice, è fermata dalla triuella piana, bisogna fare sub subito la tagliata con le vanghe, & paletti, a fin d'hauere spatio di mandare vn'huomo dietro, & all' hora lasciare entrare i cani nella tagliata, e farli abbaire in questo tale luogo, nel quale si possono vedere affalti, & battaglie d'ogni maniera. Si deue hauere auuertenza, che i tassi non si cuoprano di terra, come fanno volentieri, quando sono spinti, tal

mente

mente, che i cani sono alcune volte disopra, ne fanno doue siano andati. Poi, quando si è discoperto il loro forte, bisogna tirarli fuori con tanaglie non già pe' corpo, ma per le mascelle disopra, perche, se li pigliate pe' corpo, possono ferire i cani, ma, se per la mascelle disopra, se li potrà ferire il naso, il quale hanno tenerissimo, & hauendolo ferito, quanto si voglia poco, muoiono di subito. Quando farãno tirati fuori, bisogna metterli in vn sacco, poi portarli in qualche corte, o giardino ferrato di mura, per farli cacciare da i bassetti piccolli, ma in questo mezzo metteteui in gamba gli stiuiali, perche, quando sono riscaldati, vanno ad affalire gli huomini, come fa vn cinghiale, talmente, che ne portano via spesso volte vn pezzo delle calze, & anco della carne.

### La caccia del Coniglio. Cap. XLIII.

**H**ABBIAMO ragionato assai ampiamente de' conigli al trattato della garenna, la caccia de' quali è gioueuole, non solamente per il cibo, che è molto delicato, ma anco per il danno, che apporta questo animalletto a i grani, arboti, & herbe, intanto, che Strabone recita, che alcuni popoli furono costretti al tempo di Tiberio, & d'Augusto a mandare Ambasciatori a Roma, per hauere aiuto contra l'importunità, & danno, che il loro paese riceueua dall'affluenza di questi animalletti.

Noi habbiamo posto di due sorte di conigli, al trattato della garenna. Gli vni di gabbia, gli altri di garenna. Quelli di gabbia sono facili da cacciare, perche sono domestici. Quei di garenna sono alquanto piu difficili da pigliare, per la natura loro piu seluatica. Il modo di cacciarli, è principalmente di due forti, ambedue assai noti, cioè co i lacci, o con la Donnola. Quanto alla Donnola, si butta dietro le tane de' conigli, per fare loro la guerra, da cui storditi, & impauriti, escono subito delle loro tane, & cadono ne' lacci tesi all'entrata delle loro buche. Alcune volte la Donnola gli strangola là dietro. Il che è cagione delle longhe aspettatiue, che fanno spesso volte i cacciatori a questa caccia.



Conigli d'anesi.  
Strabone.

Caccia di conigli di garenna.

Donnola.

## La Caccia de gli Vccelli.

*Che gli antichi non hanno tenuto conto della caccia de gli vccelli. Cap. XLIII.*

**L** cacciare con gli vccelli non è stato molto ricettato, ne appreso da gl'antichi per il poco esercizio, che vi si fa, per cio che non prezzauano alcuna maniera di caccia, nella quale il corpo non pigliasse qualche esercizio, per farsi piu agili, & forti a esercitare poi cose di maggiore importanza, & perciò non si troua alcuna menzione del cacciare con gli vccelli ne' libri antichi, come d'Aristotile, o di Plinio, che pare, che sapesse ogni cosa per la varietà de' suoi scritti, ne tampoco della falconeria, che è vna caccia d'vccelli la piu nobile di tutte. Con tutto ciò gli huomini de' nostri tempi non hanno lasciato di mettere in vso molti modi di cacciare a gli vccelli, come con vccelli di rapina, che è il piu eccellente di tutti, con reti, lacci, alla tonella, al fuoco, a trapole, co'l vischio, con la balestra, con l'arco, con l'aragna, con le paratelle al passaggio, al fischio, & con infiniti altri modi, & vie notissimi a gli vccellatori.

Ragioneremo prima della Falconiera.

## La Falconiera.

*Che cosa è Falconeria. Cap. XLV.*

La Falconeria e vna arte recente.

**E** COSA chiara, che l'arte della Falconeria è stata posta in vso dopo molto tempo, come si è detto. Gli autori antichi, come Aristotile, & Plinio, offeruatore di tutte le antichità, & diligente inuestigatore di tutte le cose, non hauebbono pretermessa così grãde industria dell'ingegno humano in ammaestrare, & adomesticare gli vccelli da rapina, che non ne haueffero scritto, se fosse stato all'ora in vso, perche questa è grã marauiglia di vedere vn'vccello, stato sempre seluatico, fatto già domestico, piombarfi dal cielo, ritornare sur'l pugno del suo patrone, andare a cercare gli vccelli fino alle nuuole per ammazzarle, & fare massime la guerra a gli vccelli acquatici, & terrestri, & pigliare anco alcuni quadrupedi, come lepri, & conigli. Questa scienza è di presente nobilitata tanto, che i gran Signori hanno voluto dedicarsela, & riseruarcela per loro passa tempo, & l'hanno in tale stima nella nostra Francia, che il gentil'huomo Francese è poco pregiato infra gli altri, che sia ignorante di questa

scienza,

scienza, e della caccia, come di due cose le piu eccellenti dopo l'arme.

Hor, si come Falconiera è l'arte d'ammaestrare, e adomesticare gli vccelli da rapina, per farli volare a gli altri vccelli, così d'aere, come d'acqua, & terrestri, così Falconiero si dimanda quello, l'ufficio, & condizione del quale è d'adomesticare tali vccelli. In che se vogliamo mirare bene d'appresso al nome, pare che i Francesi d'hoggi di habbiano seguito la denominatione de' Francesi antichi, & de' Greci, per cio che, si come gli antichi Francesi hanno voluto, & de' Greci, che i Greci chiamano Hierax, & i Latini sparuiero, fosse il termine principale, sotto il quale fossero compresi tutti gli vccelli da preda, con tutto che il sacro Francese, & l'Hierax Greco sia vn nome speciale d'vccello da preda, così i Francesi de' nostri tempi hanno fatto che il falcone sia il principale appresso di loro, & dia il nome vnuer sale, come per eccellenza a tutti gli altri vccelli da preda, con tutto, che falcone sia vn nome speciale d'vccello da preda, come se si volesse dire falcone gentile, falcone peregrino, falcone di Tartaria, falcone di Barbaria, falcone grifalco, falcone sacro, falcone laniero, falcone punico, & così de gli altri.

Falconiera.

Falconiero.

*Quali vccelli sono buoni per la Falconiera. Cap. XLVI.*

**N**ON bisogna pensare, che ogni vccello da preda sia buono per la Falconiera, ma solo quelli, che sono arditi, & di sicuro cuore, & che possono volare dietro a gli vccelli, così per li fiumi, come per le campagne, & di questi ne sono dieci specie principali assai note a ciascuno, & per la maggior parte famigliare in Francia, cioè l'Acquila, l'Auoltoio, l'Astorre, lo sparuiere, il grifalco, lo smeriglio, il falcone, il laniero, il sacro, & il gainello.

Dieci specie d'vccelli atti alla falconiera.

Quattro di questi volano dal pugno & ghermiscono volando con impeto per dritto, che sono l'Astorre, lo sparuiere, il grifalco, & lo smeriglio.

Quattro volano alto, il falcone, il laniero, il sacro, & il gainello. Quanto all'Acquila, & Auoltoio, non se n'ha alcuna notizia in Francia. Gran parte di questi vccelli, eccetto l'Auoltoio, hanno comunemente le penne della coda, & dell'ale molto strisciate di bianco. Tutti hanno il becco, & gli artigli adonchi, & sono quasi simili l'vn'all'altro, perche pare, che non siano differenti, se non in grandezza, veduto massimamente, che il loro colore si muta diuersamente, secondo la loro muta, che fa, che si dimandano mutati, o fori del modo, che si fa delle arenghe affumate dette anco fore.

Ci è

Ci è gran parte de gli vccelli da preda, che sono di passaggio, ne si fa veramente di che paese vengono, ne doue ritornino, & n'habbiamo notitia solo per coloro, che ce li portano d'Italia, Germania, & d'altri paesi stranieri. Quelli, che ce li portano, li pigliano il piu spesso col vischio, che è cagione d'impastricciare loro le penne, ma si leua loro questo vischio con acqua tepida.

Ma, siano portati d'altroue, o siano domestici, a noi in Francia, per adomesticarli, & animaestrarli principalmente non si deuono le uare di nido, che non siano robusti, & possano sostenerli su i piedi, poi tenerli su vna pertica, accioche possano meglio suolazzare, & di menare le piume senza percoterle in terra.

Bisogna pascerli di carne viuua piu spesso che si potrà, perche si metteranno in buona dispositione, & fanno buona penna. Nondimeno il pasto, & la carne buona oltra l'ordinaria, è dare loro delle coscie, o de' colli di polli. Le carni fredde sono loro cattiuue. Le carni di boue, di porco, & altre sono loro di dura digestione. quella de' montoni, di colombi, o di rondinelle, è migliore. La carne di polli sendo dolce conurba il corpo all'vccello mangiandola fredda. La carne di ghiandaie, o colombi vecchi è amara, & cattiuua. La carne di vacca cattiuua, per essere lassatiua, & causa indigestione. Et sendo bisogno di pascerli di carne grossa per mancamento di migliore, sia temperata, & lauata in acqua tepida, & sendo d'inuerno, bisognerà spremarla. D'estate non accade lauarla se non in acqua fredda. La carne, che si darà a gli vccelli, sia senza grasso, nerui, ne vene, ne bisogna lasciarli mangiare a satià tutto in vna volta, ma a posate, lasciandoli riposare mangiando, & alcune volte leuare loro la carne dinanzi prima che siano satolli, & dipoi rendergliela, ma che nõ veggano la carne, per dubbio di non li fare sbattere. E buono anco a fare loro spiumare di piccoli vccelletti come faceuano ne boschi. ogni anno al principio dell'autanno, sendo troppo grassi, bisogna amagrirli con medicamenti lassatiui, come d'aloë mischiato cò la carne, che si da loro a mangiare, ma in questo mezo bisognerà no trirli di qualche buon pasto viuuo, & caldo, altramente s'indebolerebbono troppo. Dopo, che saranno stati purgati, bisogna prepararli alla preda, & specialmente quando si vorranno fare cacciate non farà male a mettere loro in gola stoppe coperte di carne in forma di pillule, & farglielle inghiottire la sera, accioche la mattina rigettino quelle pillule con molti escrementi pituitosi. Di questo modo si faranno piu sani con maggiore appetito, piu auidi, piu leggeri, & pronti alla preda. La carne di porco presentata calda con vn poco

d'aloë

Cibi de gli  
vccelli da  
preda,Purgare gli  
vccelli.

d'aloë fa rilasciare, & suorare l'vccello, ma bisogna offeruare, dopo che sarà stato purgato, di metterlo in luogo caldo, & tenerlo in pugno, pascerlo di qualche vccello viuuo, perche egli ha all' hora le interiora distemperate. Si conoscerà, quãdo sono amalati, dall'enfiarsi il fondo, che diueta rosso e anco le narici, e gli occhi. Ecco il modo di gouernarli, & adomesticarli in generale. Hora a i particolari.

*De gli vccelli da rapina in particolare. Cap. XLVII.*

L'Auoltoio è il maggiore vccello di rapina passaggiero in Egitto conosciuto in questi paesi piu tosto per le sue piume, & pelle che altramente, percioche i pelliciarri sono soliti di farne pelli da tenere su lo stomaco, & le penne maestre per impennare le frecce. Possono nutrirsi di tripaglie, carogne, & vuoraglie d'animali, & diceci ordinariamente, che vanno leguitando gli esserciti per cagione de' cadaveri. Non possono volare da terra, se prima non hanno pigliato vantaggio correndo, ouero partendo disopra vna grossa zolla.

L'Acquila si dimanda Re de gli vccelli, molto sporca da portare in pugno per cagione della sua gran corpulenza, difficile da adomesticare pigliata seluatica, perche è audace, & forte, pronta, & facile a ferire il falconiero nel viso, & altroue. La onde, volendosi hauer buona, bisogna pigliarla nel nido, & domesticarla insieme co i brachi, accioche andando alla caccia ella voli, & segua i cani, i quali hauendo leuato il lepre, volpe, camriuolo, o altro tale animale, l'acquila descende da alto per fermarlo. La si può nutrire d'ogni sorte di carne, & specialmente de gli animali, ch'ella haurà preso. Il falconiero ha da essere auuertito di conseruarla bene, perche è molto fuggitiua anzi, per rimediare a questo, bisogna cucirle le penne della coda, accioche non possa spanderle, ne volare con quelle, ouero spiumarle lo intorno del fondo, si che si vegga, perche all' hora temendo del freddo dell'aere, non si metterà a volare così alto.

Lo sparuiere, e l'astorre non sono differeti in altro, che nella grandezza, & forza, perche l'astorre è di piu forte natura, & nõ s'amala si facilmente, come lo sparuiere, ambedue d'vna specie, come sono il coruo, & la cornacchia, il cane grande, & il piccolo. Ambedue sono di due sorte, cioè nidasi, & raminghi. I raminghi sono quelli, che si sono mutati ne' boschi. Nidasi sono quelli, che sono stati leuati de i nidi. Di questi vltimi, è buono a scegliere, come anco di quelli, che si dimandano branchetti, cioè che nõ sono ancora mutati, e che nõ

hanno

Segni de  
gli vccelli  
amalati.

Auoltoio;

Acquila,

Sparuiere  
& Astorre,

hanno fatto mai voua, ne couato, ma si sono nutriti d'animaletti, che essi proprij si sono pigliati.

Si conosce la bellezza de gli sparuiieri, quando sono grandi, & curti con piccola testa, spalle grosse, & larghe, piedi grandi, & distesi le penne nere, pigliati nel nido piccoli mentre seguivano la madre di ramo in ramo: Il modo di pigliarli è tale. L'uccellatore deue essere riposto dietro a vna macchia, dināzi a cui bisogna, che sia vn'ara vnita, & quadrata con sei bastoni fitti all'intorno della grossezza d'vn pugno, & dell'altezza d'vn'huomo tre da ogni banda. A questi bastoni saranno attaccate delle reti di filo verde fortissimo, & a quelli vna corda piccola, che risponda all'huomo riposto dietro alla macchia, nell'ara deuno pascere diuersi vccelli, massime colombi, perche sopra ogni cosa gli sparuiieri auano di mangiare colombi.

Lo sparuiere nō mancherà di volare subito con gran furia dentro il filato pensando di pigliare gli vccelli, & resterà intricato, & sepelito nelle reti. all' hora l'uccellatore dee pigliarlo, & legargli l'estremità dell'ale con le coscie, & la coda, accioche non possa dibatterfi.

Si trouano facilmente inarborati lo inuerno ne' boschi di fusto alto sopra gli arbori grandi a longo di qualche siepe. Si adomesticano tenendoli spesso, & longamente in pugno, & specialmente all'alba del giorno, Se li darà due volte il di da mangiare, o vna volta, massime, quando si vogliono fare il di seguente volare, perche all' hora lo sparuiere deue essere affamato, accioche piu auidamente affalti, & pigli la preda. Et anco se il cibo del giorno è disceso abasso, Il che si conosce dalla gorgia vuota. Si mutano ogn'anno di Marzo o d'Aprile, & all' hora si deuno mettere in luoghi caldi, o al sole di mezzo giorno contra qualche muraglia. Il loro cibo deue essere di buone carni, & in specie d'vccelli, & di montoni, accioche s'ingrassino bene. Lo sparuiere è facile a lasciare il patrone, & per ouviare a questo bisogna, che il patrone si guardi di fargli male, & di conuadirgli in niente, perche è disdegnoso.

Quando andrà a volare, non deue lasciarlo andare molto lontano, conciosia che, quando non può ghermire l'vccello, se ne va per idegno, & sale su vn arbore senza volere ritornare al suo patrone, ne deuesi trauagliare oltre misura, ma deuesi contentare di qualche può pigliare, e dargli della sua preda a mangiare, accioche senza qualche il suo bottino li vale, e che s'infiammi a volare volētieri. Gli vccelli, che egli piglia, sono pernici, quaglie, storni, merli, e altri simili.

Sarà curioso di guarirlo quādo egli haurà male & hauendo febre dopo il trauaglio grande, o per altri accidenti, bisogna metterlo in

luoghi

Malattie  
dello sparuiere.  
Febre.

luoghi freschi su pertiche inuilluppate di drappi bagnati, & cibarlo poco, & spesso di carne di polli, immollata prima in acqua, doue siano itati infusi semi di zucche, o di cocomeri. S'egli è raffreddato, bisogna tenerlo caldo, & nutrirlo di carne di pollo maschio, o di colombo temprata in vino, o in decozione di salvia, maiorana, & altre herbe simili. S'egli ha de' pidocchi, bisogna ongere la sua pertica con succo di solatro, o d'affenzio.

Hauendo vermi nel corpo, bisogna mettere sul pasto foglie di pescio. Se digerisce male il cibo, & che lo ritenga in tutto, bisogna fargli inghiottire fino alla gola il cuore d'vna rana attaccato a vn filo poi tirarlo fuori subito. Questo gli farà vomitare tutto il pasto. S'egli ha le gotte all'ale, o alle coscie, bisogna trargli qualche poco di sangue dalla vena, ch'egli ha sotto l'ale, o di sotto le coscie. S'egli ha la podagra, bisogna ongerli i piedi con succo dell'herba detta laterola, e anco la pertica doue riposa, poi si ongerà il luogo cō feuo.

Il Falcone, come nell'arte della falconiera s'è detto, alcune volte è vn vocabolo generale, che significa tutti gli vccelli di falconiera, alcune volte speciale, & ce n'è di diuersi forti, che io lascio da distinguere a quelli, che hanno trattato della natura de gli vccelli di rapina, io intendo quanto al volo, per il suo ardore, & gran cuore, & è di grande stima quando ha la testa tonda, & la sommità della testa piena, il becco corto, & grosso, narici grandi, & aperte, i sopracigli alti, & grossi, gli occhi grandi, & sporti in fuori, il collo longo, la pancia alta, le spalle ampie, le penne dell'ale sottili, le coscie lunghe, & le gambe corte, & grosse, i piedi gialli, grandi, & distesi, gli artigli neri, & ben aguzzi, & taglienti, quello in somma, che è mediocre, cioè ne troppo grande, ne troppo piccolo. I falconi, si come tutti gli altri vccelli da preda, hanno i loro terzuoli cioè vccelli piccoli che si rassomigliano loro, ne da essi sono differenti, senon in grandezza. Il terzuolo del falcone ha le piume bene indanniate, la testa nera, gli occhi neri, cenere pe'l dosso, & sopra la coda, che nō dimeno è indannata: E vccello da logoro così come il falcone, & non da pugno. Le sue gambe, & piedi son gialli, & ha comunemente la pancia di colore di paglia. Porta due macchie molto nere su le piume dal lato de gli occhi. Per adomesticare il falcone, bisogna tenerlo longamente in pugno, & nutrirlo d'ale, & di coscie di polli bagnate nell'acqua, e metterlo in luogo scuro, e presentargli qualche volta vn bacile pieno d'acqua, nel quale possa bagnarsi, & dopo il bagno seccarsi al fuoco. Si auizzerà a cacciare prima vccelli piccoli, poi a mezzani, & finalmente a grandi, ne si mancherà di fargli pasto de gli v-

celli,

Gotta.

Podagra.

Falcone.

celli, che haurà pigliato. Volano marauigliosamente veloci, & faliscono ad'alto rotando, & guardano abasso, & doue veggono l'anitra, l'occa, la gru, l'aierone, descendono come faetta con l'ale serrate dritto all'uccello per spezzarlo l'onghie di dietro, & fallendo di toccarlo, & che se ne fugga, gli volano subito dietro, ne potendolo rapire, come infiammati, & adirati volano poi così lontano, che perdono il patrone.

Il falcone è sopra tutti gli uccelli da preda a proposito a volare a gli aieroni, & a tutti gli uccelli di riuiera.

Le sue malattie, & rimedij, sono simili a quelli de gli sparuiieri, cò tutto, che il falcone sia di natura piu forte dello sparuiero.

Gauinello.

Il gauineilo dopò lo smeriglio, è il minore quanto al corpo di tutti gli uccelli da preda è da logoro, non da pugno, perche è del numero di quelli, che volano alto, come il falcone, il laniero, il sacro. Questo uccello è assai noto per tutto perche non c'è contrada, doue i gauinelli non seguano i cacciatori, per essere il vero esercizio del gauinello di pigliare il suo bottino di piccoli uccelli volando come fringuelli pertirofi, lodole, & simili. Ha questo di speciale, che, trouando i cacciatori per campagna, che vadano a lepri, o pernici, gli accompagna disopra uia i loro capi, sperando di trouare incontro di qualche uccelletto, che i cani fanno leuare. ma gli uccelletti amano il piu delle volte di darli in preda a i cani, o trouare modo di saluarli infra le gambe de' caualli, & lasciarsi pigliare viui piu tosto, che sperimentare la mercede del gauinello loro nimico mortale. Sia come voglia, il gauinello non segue i cacciatori se nò per certo spatio di tempo, quasi come hauesse confini limitati, perche partendosi va a trouare la riuia del suo bosco, doue soggiorna, & si tiene in stacca or dinariamente. Egli ha il becco sbiauo, i piedi, & gambe gialle, le piume sotto a gli occhi molto nere, la sommità della testa infra nero, & giallo, due macchie bianche disopra al collo. Il disotto la gola, & i due lati delle tempie rossette, le ale assai moschettate, il desso, la coda, le ale nere disopra uia la coda molto bigarata disotto di macchie rosse strisciate intraueruo infra le nere. Vedendolo volare in aere, si vede il disotto della coda, & il mezzo delle gambe rossigno.

Smeriglio.

Lo smeriglio è il piu piccolo uccello da preda, di cui i falconieri si seruano. E da pugno, & non da logoro, cò tutto, che anco s'annasce al logoro. Egli rassimiglia si naturalmènte il falcone, che pare nò differisca, se non nella grandezza, perche ha i medesimi artigli, piume, e costumi: la onde bisogna stimarlo così nobile, come il falcone: è per lo meno della natura, & legnaggio del falcone. Egli ardisce cò

tra

tra le quaglie, & le pernici, con tal core, che le segue spesso fino nelle terre, & nelle città, & anco fino ne' forni ardenti, o sotto i panni de gli huomini, Ricerca simile nutrimento, & trattamenti, come il falcone.

Il grifalco è vn uccello molto raro da vedere, se non alle mani de falconieri, de' Signori grandi, & è di gran corpo, di maniera, che alcuni hanno stimato, che sia vna specie d'acquila. Egli è buono da tutti i voli, perche è ardito, & non rifiuta mai niente. Nondimeno è piu difficile da adomesticare, & ammaestrare al logoro di tutti gli altri uccelli da rapina, perche è tanto fantastico & bizarto, che se nò ha vna mano dolce & il patrone desto, e piaceuole, che lo tratti amo reuolmente, non si adomesticcherà mai.

Grifalco.

Il sacro principale infra gli uccelli da rapina è simile al falcone, quanto alla gràdezza, uccello proprio per il nibbio, nòdimeno può anco adizzarsi alla caccia & per la campagna a pigliare ocche selua riche fagiani, pernici e ogn'altra forte d'uccelli. Il sacro è di piu brutta pena d'alcun'altro de gli uccelli della falconeria, pche è di colore infra rosso, e affumato, corto, obso, cò le gambe, & artigli sbiaui. Questo è vn'uccello di passaggio, raro in qsto paese. Il suo terzuolo è sacreto, si che il sacreto è il maschio, & il sacro la femina, I Signori grandi, che vogliono hauere piacere del volo del ncbbio lo fanno combattere dal sacro & per farlo scendere a basso, conciosia che è solito di trattarsi l'estate molto alto nell'aere, fanno portare continuamente in pugno a vn falconiero vn dugo a' piedi di cui attaccano vna coda di volpe, & lasciandolo volare in qualche piano fa subitamente venire voglia al nibbio di scendere a basso, percioche, quando scuopre il dugo, incontinente descende a terra, & si vnisce cò lui, non ricercando altro, se non di guardarlo. All' hora si lascia il sacro adosso di lui, ma sentendosi leggiero, spera di poterlo vincere col uolo. La onde vola di subito allo in su girando il piu che puo, & quiui il combattimento è piaceuolissimo, ma nulla li gioua, perche il sacro lo fa perditore, conducendolo a terra a vna forza di colpi.

Sacro.

Il laniero non è molto differente dal falcone, & acquitta per ciò il nome di falcone, perche comunemente si domanda falcone laniero. Si truoua ordinariamente in questi paesi, & percioche egli è di costumi facili, & che sopporta vnde grosse meglio d'alcun'altro de gli uccelli da preda, l'huomo se ne serue comunemente in tutti i modi,

Laniero.

I Falconieri eleggono il laniero, che habbia la testa grossa, il becco corto, i piedi dorati, le penne dinnanzi mischiate di nero con bia

co



co non già trauerfata come al falcone, ma di macchie dritte a lungo le piume, il collo corto, & groffo, come anco il becco. Il laniero è la femina, & il fuo mafchio fi dimanda laneretto, che non è fi groffo di corpo come la femina & perciò è di manco ftima, ma nel retto è qua fi in tutto fimile di prima.

Non c'è alcuno vccello, che piu conftantemente tenga la fua pertica. Soggiorna con noi l'inuerno, & ci fa vedere da tutti i tempi cōtra lo ftile de gli altri, che non fi trattengono fe non l'estate nelle noftre contrade. I falconieri, che vogliono auezzare il laniero alle grù, lo mettono in vna camera baffa cofi buia, che non poffa vedere punto di lume fe non quando gli danno da mangiare, & non lo tengono anco in pugno fe non di notte. Et, quando fono in punto di farlo volare, fanno fuoco nella camera per riscalcarlo per bagnarlo in vino puro, poi hauendolo afciugato, lo fanno pascere di ceruello di gallina, & partendo innanzi di per il luogo, doue è la caccia, lo gettano di subito alla grù a punto fu'l fare del dì & benche non pigli quel giorno non importa, perche i di fequenti farà buono, & princìpalmente dopò mezo Luglio fin verfo il fine d' Ottobre, & anco dopò la muta farà migliore, che prima, ma non è buono d'inuerno.

Ecco la maniera d'ammaeftrare, & adomefticare gli vccelli da rapina tanto in generale, quanto in particolare. Refta a dire anco alcune poche cofe in quefto propofito.

Bifogna fapere, che tutti gli vccelli da rapina feruono a volare, o alle riuere, o alle campagne, de quali alcuni volano di pugno, & ghermifcono volado per dritto con furia, che fono l'afiore, lo sparuiere, il grifalco, & lo smeriglio. Gli altri volano alto, che fono il falcone, il laniero, il fagro, & il gainello. Alcuni fono richiamati dal loro volare prefentandofeli il pugno. Alcuni prefentandoli il logoro, cioè vn'inftromento fatto a guifa di due ale d'vccello accoppiate infieme attaccate a vn laffo & vn pezzo di cuoio con vn fcapo lo di corno in capo. Et gli vccelli fi ritirano con quefto logoro, che penfano efferè vn pollo vno. Alcuni nõ cominciano la caccia, ma quella cominciata da i cacciatori finifcono, come habbiamo detto dell'acquila. Breuemente gli vccelli non paiono differenti infieme, fe non volano indifferentemente a tutti gli vccelli, ma ciafcuno s'appiglia all'vccello, alla caccia di cui egli è atto, & non d'altri. Et di tutte quefte forti di volare, & cacciare, fe ne trouerà piu ampio trattato nella defcrizione particolare di ciafcun vccello da rapina, che habbiamo fatta.

Alcuni

## Alcuni altri modi di cacciare a gli vccelli.

## Cap. XLVIII.

**P**ER pigliare vccelli al fifchio, vn'huomo dee cacciarsi in vna macchia & metterui delle frondi, & con ciuffolo fifchiare imitando vn'uccello, che fia prefo, o che fi vuole pigliare. Si deue pigliare vn'passero, & fi dee fare gridare ferrandogli l'ale, o i piedi. All' hora gli vccelli verranno in foccorfo, pefando, che il Gufo, che l'huomo haurà meffo fopra vna pertica quiui vicina legato con vn laccio, lo tenga, & hauendo meffo del vifchio fu i rami de gli arbori, gli vccelli, che verranno in foccorfo, pofandofi fu i rami s' inuifchieranno.

Per pigliare tordi al paffo, cioè al luogo, doue è buon paffaggio de tordi, bifogna circondare tre arbori, che fi faranno tagliati, & dopò piantati in vn piano poco longi l'vn dall'altro in triangolo, di foglie per da baffo a foggia d'vna capanuccia, & per mezo di quelle tendere vna corda attaccata a vn baftone, & fottenua dall'altro capo da vna forchetta, la quale corda terrà vn'huomo lontano di là, & in quella penderanno due, o tre tordi attaccati, & bifogna mettere vifchio fortilmente fu quefti arbori, & piu longi di là due, o tre gabbie, nelle quali fiano de' tordi, che chiameranno gli altri, i quali venendo a vedere quelli, che fono appesi, o nelle gabbie s' inuifchieranno fopra gli arbori.

Per pigliare pernici alla tonella, o tomberello, bifogna, che vn'huomo fia di dietro a vna vacca, o vn cauallo di legno, o di fambuco dipinto, ch'egli auuicinerà a guifa di cauallo, o di vacca. Et in quefto mezo lafcierà i lacci fu le pernici. tale caccia è di prefente prohibita.

Per pigliare pernici, & beccazze di notte al fuoco, bifogna allunare vn' inuoglio di drappi vecchi fecchi, & bagnati in feuo liquofatto, poi legati infieme in vna torcia groffa, come il braccio, longa vn piede, poi bifogna balordire le pernici, accioche nel volare catchino nelle reti, da quali faranno attorniate.

Per pigliare vccelli con le mani, bifogna fpargere in mezo a qualche ara grano, o miglio ftato a molle in feccia di vino buono, & fucco di cicuta, poi feccato. Dopò che gli vccelli ne hauranno mangiato, non potranno piu volare, & fi piglieranno con le mani.

Per pigliare vccelli con l'arco, o balletra fu le cafe, arbori, & luoghi alti, bifogna, che il ballefriere habbia faette doppie biforcute

H h nella

nella parte dinanzi, quando vorrà pigliare ocche, o altri uccelli grãdi, ben aguzze in ogni luogo, che taglino l'ale, o il collo, doue feriranno, perche la ferita commune della freccia non feriria tanto l'uccello, che fosse per fermarlo, ma se n'andera ferito, con tutto, che per auuentura si morirebbe altroue.

*Fine del sesto, & ultimo libro della  
Casa di Villa.*



L A

C A C C I A

D E L L V P O

N E C E S S A R I A A L L A C A S A  
D I V I L L A,

Scritta per Giouanni di Clamorgano,  
Signore di Saana, primo Ca-  
pitano del Mare di  
Ponente.

*Nella quale si contiene la natura de' Lupi,  
& il modo di pigliarli, cosi con cani,  
reti, & trapole, come con al-  
tri instrumenti.*



AL RE CARLO  
NONO,  
GIOVANNI DI CLAMORGANO  
SIGNORE DI SAANA  
PRIMO CAPITANO DEL MARE  
DI PONENTE,

Desidera ogni pace, & grandezza, così nella  
sua persona, come nella sua gloria,  
& Maestà.



**L**RE anni sono, Sacra Maestà, che trouando-  
mi a S. Germano in Aia, piacque alla Maestà  
Vostra di farmi questo honore di ragionare  
meo piu volte tanto della sua Camera, quan-  
to in altri luoghi, del modo, ch'io teneuo a cac-  
ciare i Lupi, & in specie vn giorno la mi di-  
mandò, che ordine io metteuo, quando i Lupi  
erano vicini a i leurieri, dolendoui, che vno  
de' vostri buoni cani leurieri n'era stato ferito. Il che mi ha fatto co-  
noscere (Sire) il desiderio, che hauete d'intendere i particolari del-  
la caccia del Lupo, che è certamete vna delle piu belle caccie di tut-  
te l'altre, così, perche i Principi giouani, & Signori grandi possio-  
no essercitare e loro medesimi, & i loro caualli nella detta caccia  
per farsi piu agili, & gagliardi, come anche percioche per quella si  
libera il paese di tali animali cattui, & perniciosi, i quali, oltra mil-  
le altri danni, che apportano, rapiscono a i Re, & Principi, i cer-  
biatti, i daini, caurioli, porci seluatici, & specialmente nelle razze,  
qualche bella giumenta piena, o alcun bel polledro, & a poueri cò-  
radini, le loro vacche, montoni, & altri animali, & che è peggio,  
anco i piccoli figliuoli, & etiandio bene & spesso i grandi, essendo  
questa cosa alcune volte permessa dall'ira, & indignatione di Dio  
verso gli huomini, che (come è scritto nel testamento vecchio)

quando offerueranno i suoi commandamenti, li prefererà da ogni forte d'animali cattini. Oltra di questo, vedendo io (Sire) rilucere in voi la virtù, & magnanimità de' vostri predecessori, & specialmente di questo grande, & magnanimo Re il gran Re Francesco vostro auo, amatore, & restauratore delle scientie, come rampollo che esca da così perfetta radice, ho preso l'ardire di fare vn breue discorso a Vostra Maestà della caccia de' lupi, & scriuerne tutto quello ch'io ne hò imparato, & sperimentato. Stimando, che non lo trouerete cattiuo, non piu di quel che fece questo buono, & virtuoso Re il gran Re Francesco, che ricuè gratamente alcune cose del mio poco sapere, quando io gli presentai vn carta vniuersale in forma di libro sopra vn punto inuitato della figura piana di tutto il mondo, doue erano i mari, & terre assise in lunghezza, & larghezza, conciosia che in vna faccia sola non può farsi senza grandi errori, & commandò, che questo mio libro fosse posto nella sua libreria di Fontanableo, doue hoggi si ritruoua, per poterlo vedere da voi medesimo, quando piacerà alla Maestà Vostra. Eccoui le cagioni principali (Sire) che mi hanno indotto a fare questo piccolo trattato della caccia de' lupi, gionto ch'io non sò che altri ne habbia trattato, & che alcuni per auentura faranno da questo incitati a scriuerne meglio, & piu longamente. Alla quale cosa io ho tanto piu volentieri dato opera, quanto, che m'ho veduto alquanto meno occupato ne gli affari del Mare, nel quale ho impiegato la mia giouentù in seruitio de i Re Francesco, Henrico vostri auo, & padre, & Francesco vostro fratello di glo. me. sotto i quali ho hauuti carichi honorati in Mare, & di quelli sono (per Dio gratia) riuscito bene per loro seruitio lo spatio di quaranta anni, che hò esercitato il carico, & la professione delle cose di Mare. Dal quale hauendo qualche rilassamento, mi sono poi dato a fare la guerra a i lupi, la quale fa, & ha conosciuto ogn'vno come l'ho esercitata, di forte, che essendo molto ben affuefatto in quella posso ragionarne, & scriuerne arditamente, lasciando nondimeno facoltà a gli altri di fare meglio. Ma credo bene, che sarà piu facile ad'alcuni di biasimare questa mia piccola fatica, che di correggerla. & confidando (Sire) che siate per pigliarne piacere ho voluto indirizzaruela, aspettando vn'altro mio parto, che con l'aiuto di Dio disegno di formare, del modo, & maniera di fabricare i gran nauigli da guerra, armarli, & vtrouagliarli, ordinare le battaglie in mare, fare le nauigationi, lórane per il sole, luna, & stelle fisse in altro modo di quel che si vfa, conciosia che, vedendo il bel principio, con che continuare di sco-

prire la nuoua terra Francese Canada, Ochelaga, & la Saguene, sarà data via piu commoda a tutti di fare questa nauigatione. Et quiui vedranno nocrirsi tanti huomini in quella professione per vostro seruitio, che non ci farà Reame, che n'habbia piu, ne così buoni. Et per ciò far e hanete anco tutte le commodità come boschi, ferro, copia di vitrouaglie, vini, farine, carni, & pesci piu che in altro paese, prouisioni tutte a questo molto necessarie. cosa assai odiosa a i nostri vicini, ma bisogna, che si contentino di hauere voluto abbracciare ogni cosa fino a volere far partitione di tutta la machina del mondo, & non lasciare cosa alcuna a i Francesi per loro parte. ma è assai noto, come si sono condotti a farci conoscere Dio, & conosceranno poco dipoi, che sotto di voi i Francesi si sono sùegliati, che sono stati pur troppo negligenti, & adormentati, che sarà a gloria di Dio Massimo, & Ottimo creatore di tutto il Mondo: il quale io prego che conceda a voi, Sire, l'abbondanza della sua gratia con tutto l'augumento della riputatione, & della Maestà Vostra.





# LA CACCIA DEL LVPO.

*Del Lupo, & della sua natura. Cap. Primo.*

**Paesi infesta-  
ti da lupi.**



**Descrittio-  
ne del cor-  
po del lupo**

**Proverbio.  
Plinio.**

**Osse Ma-  
guo.**

**L**i habitatori dell'Asia, dell'Africa, e dell'Euro-  
pa conoscono assai quanto sia cattiuu, & crude  
le bestia il Lupo per li grandi oltraggi, & dani,  
che ne riceuono essi, i loro figliuoli, i loro ani-  
mali, i loro volatili, & tutti gl'altri tali nasceti.  
Dell'istesso modo ne sono trauagliati anco gli  
habitatori d'America detta Brasil, l'Antiglie,  
la Florida, & la Terra Frãcese Canada, O chela  
ga, Sagneue, & terre nuoue, la Suetia, Nouergna, & altri paesi Ori-  
tali, & Occidentali. Hor, cò tutto che vi siano poche genti, a cui nò  
sia il lupo notissimo, & nò ne habbiano veduto, eccettuate l'Isola d'  
Inghilterra, & di Scotia, nò ho perciò voluto ommettere di descri-  
uere la forma, costumi, natura, & differenza de' lupi. Il lupo adunche  
è vn'animale, che ha il pelo grigio mischiato di nero, bià chizzo sot-  
to il ventre, la testa grossa, armata di denti grossi, & longhi, orecchie  
corte, & dritte, da che è vsito il prouerbio, Io tengo il lupo per l'o-  
recchie, quando colui, che ragiona, è in dubbio di quel che dee fare.  
Plinio autore singolare, & di gran nome, al Libro octauo capitolo  
vigesimo secondo della sua historia naturale, dice, che la vista del lu-  
po è molto cattiuu, & pericolosa, & che s'egli vede vn'huomo auati  
che sia da lui veduto, gli leua per all'hora la voce. Di piu che i lupi  
d'Africa sono piccoli, ma nelle regioni fredde sono grandi, aspri, &  
piu crudeli. Il che conferma O lauo Magno Arcuescouo d'Vlphale  
in Gothia al libro decimo octauo capitolo decimo terzo dell'histo-  
ria, che ha fatto delle gèri, animali, e ucelli de'paesi settentrionali, di  
cèdo, che Plinio ha parlato cò verità de i lupi, & che la loro crudel-  
tà, e malignità si scuopre piu del mese di Génaro, quado seguono la

lupa

lupa in amore, & specialmente, che durando i gran freddi si metto-  
no in gran numero insieme, che li fa piu arditì, & crudeli, mettendo  
gli habitatori delle regioni fredde in tale trauaglio, che non ardiria  
no d'andare soli, ne senza essere bene armati di spontonì, ballestre,  
& archibugi, & sopra tutto che sono auidissimi di rapire le Donne  
grauide per deuorarle.

Ecci ancora vn'altra sorte di Lupi, chiamati Lupi ceruieri, come  
dice Plinio, de' quali i Principi, & signori portano le pelli per fodre  
delle vesti, i quali se, hauendo preso vn'animale, & se nel mangiarlo  
alzano la testa per guardare altroue, si scordano della preda, & la la-  
sciano quiui per cercarne d'altra.

Il medesimo Plinio, a capitolo trentesimo quarto del detto libro  
scrive d'vn'altra sorte di lupi detti Tors, che sono piu longhi di cor-  
po, con gambe, & coscie piu corte de gli altri lupi, i quali saltano cò  
gran pretezza, & viuono di cacciagione, ne fanno alcun male a gli  
huomini. L'inuerno sono di colore molto velutato, & l'estate di pe-  
lo rosso.

Aristotile Principe de' Filosofi al libro, che ha fatto dell'historia  
de gli animali, & delle parti, & generationi di quelli, dice al quinto li-  
bro, capitolo secondo, che i lupi si congiungono con la lupa del mo-  
do, che fanno i cani, & al secondo libro, capitolo primo, scrive, che  
hanno il membro genitale, come vn'osso, si come ha anco il ceruo,  
la volpe, la Donnola. Dice di piu al sesto libro, capitolo trentesimo  
quinto, che le lupe portano, & fanno i figliuoli, come le cagne & nel  
la medesima distanza di tempo, & di giorni. Non veggono punto,  
come fanno anco i cani & che le lupe concepiscono & sono ripien-  
te in certo tempo dell'anno, che è il mese di Gennaro, o pe' l' piu tardi  
al principio di Febraro, fanno i loro figliuoli al principio dell'esta-  
te, circa il mese di Maggio, & che all'hora, che vanno dietro alla lu-  
pa calda, sono molto crudeli. Il detto Aristotile, dice d'auantaggio  
all'ottauo libro, capitolo vigesimo octauo, che al paese Cirenaico i  
lupi si congiungono, & cuoprono le cagne. Si come in Grecia i cani  
del paese di Lacedemone s'accoppiano con le Tigre. Ancora al pri-  
mo libro, capitolo primo, scrive, che infra le bestie, ce ne sono di ac-  
comodate a domesticarsi, altre nò, come la Panthera, & il Lupo, che  
sono animali feroci, cauteiosi, & astuti per prendere, e ingannare gli  
altri animali. Scrive anco all'ottauo libro, capitolo quinto, del mo-  
do di viuere de' lupi, cioè, che i lupi si nutriscono di carne, eccetto,  
quando, hanno fame, magiano la terra, che è opinione, che s'è hauu-  
ta di loro, vedèdoli discoprire in cà pagna de' carnaggi, che haucano

**Lupi ceruie-  
ri.**

**Congiun-  
tio-  
ne de lupi  
con le lupe.**

**Cibi de' lu-  
pi.**

fortet-

fotterrati dopò essere stati fatolli, per seruirsene, quando non posso no hauere nuoua preda. Si come vn dì, andando io alla Corte, per il bosco di S. Germano m'accorsi d'vn piede di ceruo, che era fuori di terra, il quale io feci cauare, e n'hebbi vna spalla intera, che era stata fotterrata la notte precedente.

Et mangiano alcune volte i lupi, sendo amalati, dell'herba, come fanno i cani, per vomitare, & scaticare il ventre. L'vnanza loro è d'assalire gli huonimi pegri, & pusillanimi, che vadano soli, molto piu, che i cacciatori. Et il detto Aristotile al libro nono, dell'historia de gli animali, capitolo trentesimo, parimente Plinio, al decimo libro, capitolo ottauo della sua historia naturale recitano, che appresso alla Palude Meotide i lupi sono famigliari a i Pescatori, che sono soliti di fare loro parte delle loro pescaggioni, & mancando, stracciano la notte le reti. Al sesto libro, capitolo decimo ottauo, che al tempo, che seguono in calore brutale la lupa, sono molto cartiui, & crudeli a gli altri lupi, che soprauengono, & nondimeno da altro tempo non viano d'assalirli. Et posso ben dire così di passaggio, quel che io stesso ho veduto, che, quando sono in amore con la lupa, ne hò numerato qualche volta fino a dodici, che s'erano talmente stracciati, & morficati insieme, che alcuni se n'andauano molto sanguinosi, & per tutte le strade, doue erano fanghi, & pantani, quelli, che erano feriti, vi si andauano rotolado dentro per saldare le ferite, come si può giudicare, & si trouaua nell'acqua abbondanza di sangue.

Ancora il medesimo Aristotile al libro nono, capitolo primo, dice de gli animali, che hanno perpetua inimicitia fra loro, che il lupo è nimico all'asino, al toro, e alla volpe. Scriue anco al secondo libro capitolo decimo settimo, che tutti gli animali, che hanno le mascelle piene di denti, nõ hanno, che vn solo ventre, come l'huomo, il cane, il porco, l'orso, il leone, & il lupo. Il medesimo autore, al quarto libro, del trattato, che fa delle parti de gli animali, & delle cause loro, capitolo decimo, dice, che le bestie, che hanno i piedi fessi in dita o artigli, hanno cinque dita ne' piedi dinanzi, & quattro in quei di dietro, come i leoni, i lupi, cani, & le pantere. & che ogni animale ha il collo flessibile, eccetto i lupi, & i leoni, che l'hanno tutto d'vn'osso, per il che non possono piegarlo. Il che non è verisimile, perch'io n'ho fatto aprire molti, a' quali ho trouato il collo tutto di vertebre come hanno gli altri animali. Vero è, che hãno il collo molto grosso, massiccio, neruoso, & carnosso, & perciò è animale, che ha gran forza nel collo, perche pigliando vn montone per trauerso a mezzo lo porta in gola, come faria vn leuriere vn coniglio, &, se troua vn ca-

uallo,

Il lupo non ha il collo tutto d'vn'osso.

uallo, o vacca morta in vna fossa, la tira fuora per mangiarla, doue vn cavallo ben tagliado a tirare non portia solleuarla. Di piu, Aristotile al sesto libro, capitolo trenta cinque, dice, che ci sono de' lupi canini, conformi alla natura de' cani, che fanno i figliuoli, come gli altri lupi, ne veggono lume di molto tempo, dopò che sono nati, & non ne fanno piu di quattro.

Le lupe partoriscono ordinariamete ne' luoghi forti di boschi da taglio in cese coperte, e macchie folte, ouero in qualche colle, o costiera piena d'herbe verso il mezzo dì, p' hauere il calore del sole e partoriscono spesso appresso a qualche grã cauerna di taffi p' saluaruifi d'etro, se viene loro fatto ingiuria. Et se p' forte la lupa si sente stretta da huomini, o da cani, piglia vno de' suoi figliuoli in gola, e lo porta via, e nõ essendo disturbata allatta i figliuoli fin'a tãto, che possono mangiare. Et il lupo, o la lupa stã continuamete presso de' loro figliuoli, e quãdo sono atti a poter mangiare, il lupo, o la lupa vã a procaccia re, e hauendo preso qualche animale, ne apportano loro, e lo vomitano, accioche di quello i figliuoli si nutrischino. Et, sendo fatti grãdi, come bracchi, loro padre, o madre porta loro qualche agnello viuo o qualche occhia, o cagnuola p' farglielo amazzare, e così imparare il loro mestiere: ne mangiano mai le teste de' cani; ne la pelle ne ci è beccato, ne scorricatore, che piu destramete scortichi vn cane, o vn montone, di quel che essi fanno. Essendo diuētati piu grandi circa il mese d'Agosto, o di Settebre, il lupo, e la lupa cominciano a cõdurli in cãpagna fuori delle macchie, doue sono itati nutriti, & qui aspettano, che loro padre, e madre le apportino qualche preda viuã, o morta sãza farli allõtanare troppo dalla loro macchia. & all'ho ra dopò vna pioggia della notte o del giorno auãti si possono vedere ne i terreni lauorati, o sopra le sabbie. Di piu, intorno al mese d'Ottobre, e Nouẽbre, & anco molto dipoi, sendo i lupi giouani cacciati, ardiscono di pigliare la fuga, e qui si possono pigliare co i leuriere nelle reti, & venedo fino al mese di Genaro, che le lupe sono calde, i lupi vecchi stracciano e mordono i lupi giouani e li scacciano da la cõpagnia loro, voledo anco i lupi vecchi cõseruarsi tutto l'anno la loro cõtrada e paese, che cõtiene il giro di tre, o quattro miglia, ne alcuno ne tolerano, purchè possiano nel paese loro, si come fãno anche molti altri animali, cerui, cinghiali, gatti, lepri vecchi e conigli vecchi e anco li vccelli, come pernici, corui, aironi, cornacchie e altri affai. Et ho veduto bẽ spesso, hauedo pigliato sei, o sette lupi appresso a casa mia, e ne mei boschi, ne quali stimauo, che nõ ne fossero piu, vn mese dipoi n'ho trouato deli altri, questi sono anche animali di passaggio che vẽ

Le lupe amano grandemente i loro figliuoli,

Cibi de' piccoli lupatelli.

gono

Lupi, anima  
li di passag  
gio.

gono da lontano, come dalla selua d'Ardenna, & altre gran foreste, conciosia che si tiene per fermo, che ogn'anno escono da queste selue vn'anno de' cerui, vn'altro anno delle bestie nere, come cinghiali, & vn'altro de' lupi. Le guerre etiandio tirano gran quantità di lupi, ne' paesi, perche i lupi seguono i campi per li carnaggi, che trouano morti d'homini, caualli, & altre bestie & quelli che si sono auezzi a mangiare carne humana, a gran pena vogliono mangiarne d'altra sorte, & non ne trouando di morta, corrono adosso a qualche fanciullo, & anco a gli huomini male accompagnati, & li mangiano.

Serpi, che  
si generano  
ne' rognoni  
de' lupi usc  
chi.

Ci è anco vn'altra cosa, che non è stata scritta da alcuno ch'io habbia per lo men letto, o vditto dire, che dentro i rognoni d'vn lupo vecchio si generano, & nutriscono de' serpenti. Il che io ho veduto in tre, o quattro lupi. Alcune volte in vn rognone d'vn lupo ci sono due serpenti, l'vno d'vn piede, l'altro d'vn palmo di lunghezza, gli altri meno, & in progresso di tempo fanno morire i lupi & diuertano serpenti molto velenosi. Et questo non è piu strano dell'effetto, che fanno i figliuoli della vipera, i quali rodono, & mangiano il ventre della madre, & l'amazzano, & si fanno poi vipere molto velenose. si vede percioche il morso di lupo riceuto da qualche animale si può a gran pena guarire per cagione d'vn veleno maligno, & pernicioso, che v'è cacciato dietro, & per questo rispetto la maggior parte de' gli animali feriti da i lupi se ne muoiono, ouero i loro membri cascano tutti marci, quanta cura vi si metta intorno, & io ho hauuto molti de' miei leuriere feriti, che sempre sono morti, per quanta cura, & rimedij io habbia vfato per sanarli.

Morso del  
lupo e velenoso, e molto  
difficile  
da curare.

Astutia del  
lupo.

Quanto all'astutia, & malitia de' lupi, hanno vn costume d'vrlare la sera per aduntarsi insieme. Fatto questo, vanno ad'assaltare qualche razza di caualle, & (potendo) le fanno separare per impatronirsi di qualche polledro, il quale strangolano, & mangiano, & altre tanto fanno ne' pascoli de' buoi, & vacche. & se sono in paesi, doue non siano ne razze, ne buoi, ne vacche in pascolo, vengono ne' villaggi, di casa in casa, per trouare qualche animale, che alcun cattiuo padre, o madre di famiglia non habbia ferrato la sera in stalla & qui ve lo piglieranno, & amizzeranno, & mangieranno, & non ne trouando fuori della stalla, cercano i luoghi, ne quali sono ritirati i porci i pollame, ocche, & altri ucelli, che non sono ferrati in casa, rompono ogni cosa, & li pigliano, & sendosi montoni, o pecore in qualche stalla, fanno vn'apertura, nella parte di dietro, & posendo entrar dentro, ne amazzano venti, o trenta, & della maggior parte non pigliano, che il sangue, eccetto che alla partica ciascuno si porta via il

fuo

Astutia de'  
lupi per pigliare  
qualche pecora,  
o montone.

suo bottino, & non potendo entrare, fanno vn buco nella parete, & per quello i semplici montoni mettono fuori la testa, & i lupi s'appigliano a quella, & tirano con tanta forza, che bene spesso fanno passare anco tutto il corpo del montone per questo buco, o per lo meno ne spiccano la testa, & ne' luoghi, doue i montoni sono chiuersi ne' parchi, i lupi s'accompagnano & vanno ad'assalire i cani di quei parchi con tale astutia, che l'vno d'essi lupi si lascia auicinare, & anco intaccare da i cani, ritirandosi sempre piu da lontano per sequestrare i cani dal parco. In questo mezo gli altri lupi si lanciano con gran furia contra le siepi del parco, & le fanno cadere, & poi separandosi, & digiugendosi tutti i montoni di quà, & di là, sono facilmente presi & amazzati da i detti lupi, o per lo meno ne tirano qualchuno per disorto alle siepi. Hanno anco vn'altro procedere per pigliare i cani cioe ne sta vno, o due in spia al longo della casa, doue si troua il cane, vn'altro attira il cane che gli abbaia lontano dalla casa, & poi in vn subito gli corre addosso. Il cane credendo saluarsi per la porta, o per disotto l'uscio della Casa, si incontra in quei lupi, che lo spianano & è preso, & mangiato. Hanno anco questa industria ne' boschi di fare correre i cerui, & cauriuoli a rilascio, come farebbono i brachi, cosa assai nota a tutti, cioe s'inuiano loro stessi, & mettono come vna corsa di leuriere, che spino, & aspettino all'uscita della foresta mentre che va di loro va a cacciare, & a mettere insieme gli animali seluatici, che sono in pascolo fuori del bosco.

Astutia de'  
lupi per pigliare  
qualche cane.

Berzorio nel reductorio morale al titolo de' gli animali dice, che il lupo è detto lupo quasi piede di Leone, cioe hauendo i piedi quasi come di Leone, percioche, come il Leone ha forza, & virtù ne' piedi, così gettando le sue zampe, & griffe adosso a qualche animale è spedita la vita sua. Isidoro ha scritto nel suo duodecimo libro, che il lupo è vn'animale da rapina molto vago del sangue, & per la rapacità, & rabbia, ch'egli ha, amazza ogni sorte d'animali. Aristotile nel suo libro de' gli animali fa mentione, che nell'Indie si troua vna specie di lupi, che ha tre ordini di denti, la faccia come l'huomo, i piedi come leone, la coda come scorpione, & la voce come vn'huomo, strepitando nodimeno, & risuonando come vna tromba, preli come cerui, molto crudeli, che amazzano gli huomini, & li mangiano. Isidoro scrive anco conforme al dire de' contadini, & lauratori, che, se il lupo vede l'huomo prima, che il lupo vegga lui, gli leua la voce, percioche co' suo maligno anhelito infetta l'aere, il quale così infettato, infetta anco la respiratione dell'huomo vicino, & lo priua della voce. di che parlò Virgilio nella Bucolica. da che è poi uscita questo

Lupo pie di  
Leone.

La vista del  
lupo, leua la  
voce all'huomo.

commune



Prouerbio.

commune prouerbio, Lupus est in fabula, quando si ragiona di qual chiuo, il quale soprauenga in quell'istante, onde colui, che ragiona, si tace, come se il sopraueniente gli leuasse la voce, e la parola. Dice di piu il medesimo Isidoro, che, se il lupo è prima veduto dall'huomo, perde molto della sua ferocità. Aggiunge anco, che i lupi, & le lupo non sono calde, se non lo spatio di dodici giorni, durando il qual tempo sostengono la fame digiunando senza mangiare niente, ma dopò questo digiuno mangiano auuidissimamente. Racconta il medesimo autore, che il lupo ama molto di darli piacere, & per questa cagione rubba alcune volte vn fanciullo, co'l quale si traistula vn pezzo, ma finalmente lo amazza, & mangia. Dice anco di piu, che, facendosi vn vestito, o vna robba di lana d'vna pecora, o montone, che il lupo habbia amazzato, ouero che la lana dell'animale amazzato da vn lupo sia mischiata con altra lana, di cui ne sia fatto vn panno, questo panno, & questo vestimento farà polueroso sempre, & infetto di vermi.

Il lupo ama di darli piacere.

Lana d'animale, che sia stato offeso dal lupo,

Aristotile fra le cose qui sopra scritte, dice, che i lupi, & tutti gli altri animali, che mangiano carne, sono molto piu crudeli, e pericolosi, quando hanno i figliuoli piccoli, che prima. Il medesimo, al libro ottauo, capitolo quinto, dice, che il lupo mangia le carni crude, & che se non per estrema fame mangia herba, se però non è amalato, perche sentendosi all' hora troppo pieno mangia d'vna sorte d'herba per vomitare. Nel medesimo luogo recita anco Aristotile, che, quando il lupo sente, che i suoi denti sono rintuzzati, & ingrossati, per hauere mangiato troppo, o per hauere rotto de gli ossi d'animali, che ha deuorato, esce della sua spelonca, e va di masticare dell'oriano per aguzzarsi i denti. Dice anco, che, quando il lupo comincia ad hauer fame, mangia di tal sorte, & cosi fieramente, che perde subito la fame. ma all' hora egli è grauemente amalato, & per questa cagione stà longamente in riposo, & desidera di godere dopò essere fatto, ouero di dormire, & riposarsi. La natura de' lupi, si come racconta Aristotile, è direttamente contraria a quella delle pecore. per il che si legge, che, se vna corda fatta di budella di lupo, fosse messa in vn violone, o leuto inframessa con corde fatte di budella di pecore, o montoni, quelle di pecore farebbono a poco a poco roscate, & destrutte dalla corda di budella di lupo.

Lupi, &amp; pecore sono di natura direttamente contraria.

Corda di viola fatta di budella di lupo. Il lupo teme il fuoco.

Homero, principe de' Poeti Greci, ragionando del lupo, dice, che è marauigliosamente vigilante, & che non teme niente piu del fuoco, & che gettando s'egli delle pierre contra, ha questa astutia di mirare con guardatura crudele il primo, che haurà tratto fassi contra di

lui,

lui, di maniera, che se il fasso l'haurà offeso, amazza quello, che l'haurà scagliato & se il fasso non l'offende, non ferisce se nõ poco l'huomo, anzi, come se fosse solamente vn poco corruciato lo corregge, & lo lascia andare. I lupi in vecchiezza sono piu cattiuu a gli huomini, secondo Homero, & quanto piu inuecciano, sono piu pericolosi, cõ cio sia che non potendo cacciare a gli altri animali per mancarli le forze, ordiscono insidie a gli huomini, & li rapiscono, potendo, & li mangiano.

Il medesimo autore recita, che, quando i lupi, sono molto vecchi la punta de' denti, & la sommità dell'onghie si accorza loro talmente, che i denti, & l'ongie se li debilitano, & rintuzzano senza hauere se non pochissima forza. Et in questo stato, & vecchiezza vi uono molto tempo.

Solino dice, che la vecchiezza de' lupi si conosce a i denti, perche in vecchiezza sono piu ferrati, & che fra i lupi, quelli, che hanno il pelo piu dritto & irsuto, sono di core piu audace, & crudele. Oltre di questo, che le parti interiori del lupo sono deboli a marauiglia, & si corrompono facilmente, & che le parti esteriori sono molto dure, e patiscono gran quantità di percosse. Plinio nel libro vndecimo, della sua historia naturale, dice, che gli occhi d'vna capra, & d'vn lupo rendono chiaro, & luce di notte, come candelle. Questo è, perche i cani non ardiscono di cacciare i lupi venuta la notte. Dice ancora al medesimo capitolo, che il maggiore dente destro del lupo, ha molte virtù, & singolarità. Et nel libro vigesimo primo, capitolo decimo, seriuè, che la testa d'vn lupo inueccchiata, & appesa alla parte d'vna casa, gioua a resistere a tutte le malie, & auelenamenti, la pelle del collo parimente, & della testa. Nel resto, questo animale è di si fatta virtù, che, se vn cauallò mette i piedi su le vestigia sue, ne diuentera graue, & pegro.

De' rimedij, che possono tirarsi delle parti, & escrementi del Lupo. Cap. I I.

Plinio al vigesimo quinto libro, della sua naturale historia, capitolo vndecimo, dice, che il linimento d'escrementi di lupo, gioua grandemente al male de gli occhi, & la cenere di quelli mischiata con mele, gioua contra la fluxione de gli occhi caccolosi. Il grasso di lupo è anco singolare per fregarli. I medici, si antichi, come moderni fanno grande stima del grasso & assung'hia di lupo, ne minore conto

I lupi vecchi sono piu crudeli de i giouani.

Conoscere i lupi vecchi.

Gli occhi di lupo, &amp; di capra splendono la notte, come candelle accese. Dente de lupi. Testa di lupo. Pelle de lupi.

Escrementi di lupo.

Grasso.

fanno

**Fegato.** fanno del fegato, disseccato, & messo in poluere, poi beuto in poca quantità con vino tepido, o mosto per la tosse inuecchiata, & per l'affezioni del fegato.

**Osso.** Fa anco Plinio mentione al vigesimo quinto libro della sua historia, che la poluere della testa d'un lupo guarisce il dolore de' denti, & di piu, che ne gli escrementi de' lupi si truouano dell'osà, lequali applicate a i denti hanno virtù conforme. Scriue etiandio al decimo quarto libro, che il fiele del lupo mischiato con seme di zucche seluatiche, o co' l' succo di quelle, che i medici chiamano communemente elatterium, & legato su l'ombilico della persona, rilascia il corpo, & che l'osà, che si truouano ne gli sterchi de' lupi, che non habbiano tocco terra, guariscono de' dolori colici legate, & attaccate al braccio. Et al capo sesto, del detto libro, scriue, che l'oglio, nel quale vn lupo, o vna volpe sarà stata messa viuua, e talmente bollita, che la carne possa separarsi dall'osà, è vn rimedio singularissimo per la gotta & che l'occhio dextro del lupo salato & legato al braccio, guarisce le febri. Dice anche di piu, al capitolo decimo octauo, che il feuo di lupo mollifica la matrice, & la durezza del fegato, & ne leua il dolore, & specialmente, che, se vna donna, in trauaglio di partorire, mangia della carne di lupo, ouero, che qualchuno, che n'habbia mangiato, s'auuicini a lei, quando comincerà a sentire il male, questo le darà grande alleuiamento.

**Fiele.**

**Oglio di lupo, o di volpe.**

**Occhio di lupo.**

**Carne di lupo.**

**Denti.** I denti de' lupi legati adosso de' fanciulli, leuano loro la paura, che hanno dormendo, & seruono molto a farli venire i denti. Et per ciò veggiamo, che i Parigini hanno costume d'attaccare al collo de' loro infanti certi piccoli giuocatoli fatti d'argento, ne quali sono legati denti di lupi, accioche i fanciulli giuocando, & portando queste cose in bocca, ne fregghino le gengine, che e cagione, che i denti escono piu facilmente, & con minore dolore.

**Pelle di lupo.** La pelle del lupo ha la medesima virtù, della qual pelle ancora l'huomo può seruirsi a fodrare mantelli, per preseruari da pulci, tarne, & altre sorti di vermi, perche questi animalucci abborriscono la pelle del lupo, come il fuoco, & se i cani s'auuicinanano a quella, non mancheranno di pisciarui sopra.

**Fegato di lupo.** Mettendosi vn pezzo di carne, o di pelle di lupo amazzato di fresco in vn stalla di pecore, o montoni, non mangieranno mai, & piu tosto si moriranno di fame. I denti maggiori de' lupi attaccati, & legati a i cauali li difendono da non itancarsi. E anco da notare vna cosa, della quale parla Plinio al vigesimo capitolo del medesimo libro, che il fegato del lupo, è fatto, come l'onghia del piede del

cauallo

cauallo, & che i cauali, seguono la traccia del lupo, si disrompono grandemente.

Dice ancora il medesimo Plinio, che, per ouuiare, che i lupi non s'auuicino a vn campo, o casa, bisogna fare qualche cosa, ch'io lascio di dire, perche sente troppo della sua magia, della quale non è lecito a Christiani vsare in qual si voglia modo, anzi è prohibita espressamente dalla Scrittura sacra.

Magia viera  
ta a christia  
ni.

*In che modo dee auerzarsi il cane limiero per la caccia del Lupo.*

Cap. III.

**L** cacciatore dee scegliere di tutti i suoi cani vn cane il piu bello, ardito, valoroso, gagliardo & muto, cioè secreto, che non habbia ancora cacciato (potendosi) accioche di maggiore allegria, & ardore s'ausi meglio a quel, che l'huomo lo metterà. Lo accarezzera, e lo freggherà, & gli darà da mangiare molte golosità, accioche pigli la creanza piu volentieri senza molestarlo, ne aspreggiarlo in qual si voglia modo, per dubbio, che non abborrisca in tutto questa impresa. Et, se per sorte ha veduto alcun lupo imboscarsi, non mancherà di condurre il cane su per le vestigie del lupo, senza però eccitarlo, ne parlargli in alcun modo, ma obseruare, che procedere, & continenza vserà il cane, cioè, se mostra paura, se segli drizza il pelo, se bene per li rami, macchie, & herbe, se porta il naso basso, o alto, perche al cuni lo portano alto alcuni lo mettono basso e meglio è, che lo porti alto, perche ha maggior giudicio del lupo. Quando fa bene il debito, & che camina co' l' capo alto, il cacciatore deue vsargli qualche termine d'auuantagegio, incitandolo, & parlandogli di questo modo a bassa voce. Và là, và là, vedilo, vedilo là, oltre il suo proprio nome &, s'egli se ne commoue, & allegra, & che il cacciatore s'auueggia per li passi, vscite, piscio, traccie o per altri segni che il lupo ci sia itato, deue auuicinarli il suo cane, accarezzandolo con le mani, e dando gli qualche golosità per eccitarlo, & parlandogli a voce bassa Ha ha tu dici il vero Campani, vedilo andare qua, & seguitare il suo cane fino a che si lancia, & truoua la giacitura del lupo, su la quale dee fare rotolare assai il suo cane, & su quella giacitura versare alcune reliquie della tauola, come ossetti, formaggio, pane, & altre cose, accioche mangi, (io ho nondimeno de i cani, che non vogliono mangiare per ardore di cacciare, & dopo hauerlo molto accarezzato, deue parlargli piu alto, & maneggiarlo tutto, hauendo anco su la giacitura del lupo sonato vn poco con la sua trombeta. gridando harlaù,

I i harlaù,

harlaù, Dietro Campani, ouero il nome del suo cane, dietro, dietro via vâ via. Et non hauendosi veduto lupo entrare nel bosco, Il che è alcune volte di rado, cò tutto ciò può bene il cacciatore ammaestrare il suo limiero, & cani giouani per il lupo, & deue aspettare il tempo de' lupi giouani intorno al principio di Luglio, che cominciano a correre per li boschi, & andare per li macchioni, & quiui bisogna condurre il cane, che haurà scielto per limiero, & farlo scorrere pe'l lógò, & pe'l trauerso, tanto, che truoui le giaciture, & luoghi, ne' quali frequentano i lupi giouani, & all' hora ammaestrare il suo limiero del modo, che ho di sopra detto, & cacciare in giro i detti lupatelli, & se il cacciatore haurà qualche gentile leuriere giouane, facendolo seguire bene il limiero, potrebbe facilmente ammaestrarsi. Dopo questo bisogna ritirare deliramente il limiero, accarezzandolo, & lusingandolo con le mani.

Altamente potrà ammaestrarsi vn cane. Quando sarà la neue in terra, il cacciatore deue essere diligente d'andare la mattina all' intorno di qualche macchione co'l suo limiero, per offeruare, se qualche lupo s'imboscherà, & incontrandone, deue seguire la traccia, & metterui su il suo cane, accarezzandolo sempre fino a che si lanci, & troua la giacitura, e dopò correrlo in giro, facendo quel che s'è detto. Il che sarà facile al cacciatore, perche guarderà bene, che il suo limiero non muti camino, fendosi il lupo buttato da vn lato, o dall' altro, & così potrà ammaestrarsi bene il cane. Et è da auuertire, che i lupi hanno questa natura, & astutia durante le neui, se sono due, o tre, di mettere tutti i loro passi nelle vestigie del primo, talmente che pare, che non ve ne sia, che vn solo, come l'esperienza mostra poi il giorno. Può dirsi nondimeno, che caminano si presso l'vno dietro all' altro, o che mettono i piedi ne' passi dell' altro nella neue, poi che trouano i vestigij, & palki già fatti.

*Come si deuono ammaestrare i bracchi, per la caccia del Lupo. Cap. IIIII.*

**S**ono in Francia cento mila bracchi, tutti i quali non saprebbono cacciare vn lupo fuora d'vn bosco, la doue cò vn solo de' miei io lo farò balzare fuori. Ci è anco di più, che se i cani, i quali non sono ammaestrati a' lupi, entrano in vn bosco o macchia, si ritirano di subito fuora co'l pelo dritto, & il piu delle volte il lupo ne rapisce due, o tre. I gentili huomini miei vicini fanno bene, ch'egli è vero, & che il piu delle volte ci perdono de' loro cani. Il che non mi è accaduto

to mai

to mai da cinquanta anni in qua, che mi sono messo a fare la guerra a i lupi. E adunche necessario, che i Principi, & gran Signori habbiano (sendo possibile) de' cani della razza di quelli, che si dilettano di cacciare i lupi, & li facciano notrire bene insieme, accioche siano grandi, forti, & coragiosi, & non essendoci per sorte cani già fatti, & che intendino la caccia per auezzare questi sarà buono di fare mettere vn carnaggio appresso a qualche molino da acqua dalla riuâ opposta del fiumicello, o rio, & in questo molino fare nascondere vn buon ballestriero con la ballestra, & freccia per tirare al lupo, quando verrà a mangiare quel carnaggio. Poi hauendolo ferito condurrà i cani giouani non piu d'vn anno, o poco piu, per su quel sangue, che il lupo nel caminare anderà versando, incitandoli, & facendoli core, & li condurrà in buona compagnia di persone. Di questo modo non falliranno di seguire la traccia, & il sangue sparso, & anderanno a trouare il lupo ferito, che a gran pena potrà muouerfi, a cui abbaieranno, & essendo morto lo manometeranno, e calpesteranno. Fatto questo, sarà buono di scorticare il lupo, & mettere la carne a cuocere, poi quando la sarà molto ben cotta tagliarla in pezzi, & con pane di buon formento, latte, & formaggio mischiato ogni cosa insieme inuillupare nella pelle del lupo scorticato per riceuerne, & tirarne il sentore. Poi suonando le trombe, & i corni aprire la detta pelle, su la quale sarà la testa del lupo con la gola aperta, e lasciare mangiare a i cani tutto quel che di questo modo fu messo nella pelle, & altrettanto deurà farsi de' primi lupi, che caccieranno, dopò che gli hauranno presi.

*Il modo di fare traine, & macchie per la caccia del Lupo. Cap. V.*

**D**opò hauere discorso succintamente della natura del lupo, & della maniera d'auezzare i cani, si limieri, come bracchi per la caccia d'esso, resta hora a trattare come bisogna cacciare, & pigliarlo in qual si voglia modo. Et principalmente la sera, auanti che si vorrà andare alla caccia, bisogna hauer proueduto di qualche carnaggio di cauallo morto, ouero, hauendo il Signore il modo di tolrare la spesa, fare amazzare vn cauallo, e metterlo a due, o tre tiri d'arco lontano dal bosco in qualche terra lauorata, & erpigata, ouero su qualche sabbia in paese sabbioniuo, & delle budella, & interiora fare la traina la sera con vn'huomo a cauallo, legando queste budella alla coda del cauallo con buone stroppe, percioche sopra ogni cosa

non bifogna adoperarui alcuna forte di corde, & anderà all'intorno del bosco non effendo per forte troppo grande. ma per lo meho anderà camminando per le vicite, & per l'estremita del detto bosco, & poi ritornerà al luogo doue farà il cauallo morto, & anderà giràdo affai longi dal carnaggio fino a meza notte, ouero piu tardi che potrà, accioche i lupi non lo mangino cosi presto, conciosia che, se cominciasse a mangiarlo la sera, massime quando le notti sono molto longhe, come d'inuerno, hauebbono ben presto spedito, & affai tosto si ritirerebbono molto longi di la, ma cominciando a mangiarlo vicino a giorno, resteranno nel bosco, o macchie vicine. La onde sendoui piu macchioni, sarà buono di fare piu traine, non adoprandoui sopra tutto alcune sorti di corde, altrimenti il lupo non vi si auicinerà mai. E' anco buono, che colui, che farà la traina, non sia di quelli, che frequentano co i cani leuriere, o bracchi, & che habbia seco qualche mastino, che mangi de' carnaggi, perche questo assicura meglio i lupi d'andarui. Sarà anco buono nell'estate, che il carnaggio non sia molto discosto dal fiume, o altra acqua, accioche i lupi possano beuere, & ritirarsi alle loro macchie senza andare a cercare da bere altrove. Bisogna anco, che quell'huomo, che amizzerà il cauallo, o che l'haurà portato morto, leui i quattro quarti, & gli attacchi alto a qualche ramo d'arbore la presso per batterli giù la notte seguente vna, o due hore innanzi giorno. Anco sendoci commodità di qualche arbore la vicino, sarà buono che ci fosse vn'huomo, sendo la luna chiara, ouero che l'aere non sia molto buio, che salisse sopra vno di questi arbori per vedere mangiare i detti lupi, & dire quãti n'haurà veduto, & a qual banda hauranno tirato per andare a imboscarsi, dopò hauere mangiato, perche è gran sorte, se i lupi vecchi ci vengono a mangiare la prima notte, ma si bene i giouani, & arriuando vn lupo vecchio, i giouani gli cedono ben presto il carnaggio, & si ritirano, aspettando che il lupo vecchio habbia mangiato a suo piacere, & anco prima che si metta a pascere, si volterà intorno guardando, & spiando, se vi è niente, che possa nuocergli. Poi volendo mangiare, arriuerà correndo, & piglierà tre, o quattro bocconate, poi si ritirerà indietro, & ci ritornerà piu volte di questa maniera, & ho pigliato qualche volta gran piacere a vederli fare così. Vno de' miei huomini ne contò sedici vna notte sopra vn carnaggio nel mese di Gennaro. Si dice in prouerbio, che lupo non mangia di lupo, ma io ho esperimentato in contrario, perche vna notte ne mangiarono due, ch'io haueuo preso il dì precedente, de' quali io feci fare loro traina. Anco, se i lupi hanno mangiato d'vn ca-

uallo,

uallo, cane, o porco caldo non possono discaricare, ne vomitare questo. Il che fanno, hauendoli mangiati freddi, per potere durare, e correre piu longo tempo, credendo con questo di fare fermare i cani a mangiare quel che hanno rigittato correndo.

*Come il cacciatore deue andare alla cerca, & fare le macchie per la caccia del lupo. Cap. VI.*

**I**O mi sono trouato molte volte alla Corte de' gran Principi, & Signori, la doue mi s'fidandaua della caccia del lupo: & quando veniuo a discorrere quel che faceuo io, & i miei huomini: & anco il modo di riconoscere le macchie insieme col couato del lupo co i nostri limieri, le persone se ne rideuano, dicendo, che nõ c'erano mai limieri buoni a lupi: ma l'esperienza mostra il contrario, perche io ne ho di continuo due, & tre buoni & ben ammaestrati, ancorche in questi tumulti di guerra mi siano stati malmenati, & robbati quattordici cani bracchi de i migliori di Francia, & otto leuriere grandi tutti accomodati alla caccia del lupo.

Il cacciatore adunche, che vuole andare alla caccia del lupo, si leuerà innanzi la punta del giorno per andare al carnaggio. Gionto là, terrà il suo cane corto, & s'auicinerà al carnaggio, e vedendo, che la carogna sia stata strascinata dal luogo, doue ella fu gettata, può essere sicuro che il lupo o i lupi vi hanno mangiato. Questa è di ciò la vera conoscenza, perche i mastini, & gli altri cani non strascinano via il carnaggio, ma lo mangiano nel luogo, in che lo trouano. Il cacciatore adunche potrà giudicare poco appresso il numero de' lupi dall'hauer o poco, o molto mangiato. Poi, sendoui terre lauorate là intorno, conoscerà la banda, alla quale i lupi, dopò hauer mangiato, si faranno ritirati, & per questo modo potrà lasciare sicuramente il suo cane su le vestigia senza infiammarlo troppo.

Quando sarà gionto appresso il bosco, se il suo limiero non è secreto, lo terrà piu corto, & scorrerà tutti i sentieri, strade, camini, & vicite del detto bosco, o macchioni, e doue il suo cane trouerà lo imboscamento, e che vorrà presentarsi a i rami, spini, o herbe, non entrerà piu innanzi, & accarezzerà il cane, ritirandolo di la senza permettergli d'entrare piu avanti, perch'io ho veduto molti lupi non essere piu longi d'vn tiro di mano dall'estremo del bosco. Di forte, che se vi sarà vn lupo vecchio, sarà vn pezzo a spiare all'estremo del bosco, & se è stato cacciato altre volte, & habbia naso del limiero, se ne

Ii 3 fuggirà

fuggirà a grã fretta piu d'vna legao due di la. Hauèdo per tanto il cacciatore trouato la imbofcata del lupo, metterà all'entrata del bosco vn ramo d'arbore per terra, & piu innanzi vn ramo appeso, poi anderà a fare il suo giro, e anderà al vantaggio in qualche strada grã de, o piccola vallata (essendouene) & trouado, che i lupi siano passati, deue guardare se ci sono de i forti, o qualche bella costiera verso mezo giorno, o leuante piena d'erba, & di verdure, massime d'inverno, & all' hora potrà assicurarsi, che il lupo foggiora quiui. Altramente riesce d'estate, perche durando i caldi si ritira ne boschi bassi assai chiari all'ombra di qualche arbore, o ne boschi di fusto alto, & all' hora il cacciatore vserà per pigliarlo de' medesimi modi, che s'è detto di sopra, conducendo il suo cane, come si è detto, & se per sorte i lupi non fossero itati al carnaggio, ouero che non gliene fosse stato, quelli, che conducono i limieri, deuno la fera innanzi comparire le sue cerche, & leuarsi innanzi di, & ciascuno andare alla sua banda & nõ auicinarsi al bosco, che nõ sia di grande, conciosia bene spesso fendomi fermato assai longi dal bosco a qualche siepe, o a canto d'vna villa, gli ho veduti andare alle loro macchie, & imbofcate. Essendo perciò in questo modo arriuato innanzi di, bisogna offeruare il latrare de' cani delle ville, perche se il lupo è passato presso di la, s'affaticheràno d'abbaiare con grande sforzo d'altro modo che non abbaiano a gli huomini, e all' hora ciascuno potrà fare giudicio, che vi sono de' lupi in quelle bande. Venuto il giorno, bisogna incaminarsi verso il bosco, hauèdo l'occhio sempre verso terra per riconoscere la traccia, e vestigia di qualche lupo, che sia passato per la. Si come sendo piouuto vn' hora, o due innanzi giorno si potrà giudicare facilmente, che il lupo nõ è molto lontano. Et vedèdosi su qualche terreno, strada, o coltura, che i suoi vestigij sono dirizzati verso il bosco, all' hora bisogna mettersi in cerca al logo del detto bosco, o macchioni, ne mächerà l' homo di conoscer p mezo dun bõ cane l'imbofcata d'vno, o di piu lupi. In qsto mezo farà ogni diligeza di sparger fondi p terra, attorniar e pigliar l'auatagio, come si è detto di sopra.

*Come debbono cacciarsi i lupi co i bracchi, & pigliarli per forza.*

Cap. VII.

**F**atto il macchione il cacciatore si ritirerà al loco, doue farà stato ordinata la compagnia della caccia, e ciascuno di coloro, che faranno itati in cerca co i limieri, farà la sua relatione. Poi essendosi la mattina cibati tutti il piu spesso a longo d'vna cesa, o d'vna macchia, si debbono mandare i seruitori co i limieri alle poste, che saran

no sta-

no stare loro dimostrate, e segnate p il patrone, o huomo a ciò pratico. I bracchi saranno spartiti in bande, & alcuni seruiràno p la volta dopo che il limiero gli haurà solleuati, & qui bisogna ben auuertire, che questa bada de' cani sia de' migliori meglio ammaestrati, & piu veloci cani, i quali, secondo il numero de' cani, sarà buono di cãbiare dopò vn' hora, secòdo che l'huomo potrà giudicare. Sopra tutto bisogna, che il conduttiere de' cani sia di continuo a piedi per accompagnarli d'appresso, & inanimarli, quãdo sarà bisogno. Et per questo sarà buono di dargli d' hora in hora cani freschi, & disopralasso, & che li lasci da vicino. Di questo modo i primi ripiglieranno lena a loro comodo. E verò, che, per farli piu arditi, bisognerà, che parli spesso con loro, & dia loro core co'l suono della tromba, perche vi sono molti cani, che, se non sono di razza, non ardiscono di correre dietro a' lupi, e massimamente a' lupi vecchi per essere piu furiosi de' giouani. Essendo il bosco grande, & non potendo andaruisi a cauallo, mi piacerebbe, che ci fosse vn' huomo per accompagnare i cani, e tenerli alla coda piu d'appresso, che si può. Et vorrei anco, che suonasse spesso la troba & che co'l suo corno facesse animo a i cani. E vero, che gli altri, che nõ sono alla coda de' cani, nõ hanno da suonare punto, perche tanti sonatori di trombe sfordiscono spesso i cani, & fanno loro perdere ogni credenza, & modo di cacciare bene quãdo vno suona di quà, & l'altro di là. Essendo questo vn lupo vecchio, & che nõ veda cosa alcuna, che possa nuocergli, nõ mächerà di darli a correre, anzi vedèdosi correre a forza, & che lo spatio del di sia assai longo, bisogna ributtarlo, & ricacciarlo nel bosco quando se ne presenterà l'occasione. Et subito dopò ch'egli haurà cercato tutti i modi d'uscite, & trouando sempre gente così a piedi, come a cauallo, & taburrini, che gli faranno tetta, si sentirà si stretto, che nõ saprà haure altro rifugio, se non di correre in quà, & in là. All' hora deue continuarsi di mettergli cani freschi attorno, che lo faccino correre a piena vista, che è vna delle piu belle caccie, che si possano vedere. In questo mezo bisogna stare auuertito alle sue decipole, conciosia che nõ potèdo piu ouero si caccia dètro vna grã tana di tassi, o ghiri, doue entra cõ la coda innãzi, & all' hora bisogna circondarlo di cani per tenerlo fermo, ouero si salua in qualche gran macchia di spini, o rouere. A quel tẽpo ogn'vno deue correrli adosso per pigliarlo, e mal menarlo. Io ne ho presi molti così a forza, & alcuni hãno durato appresso a otto hore altri si sono talmente intrattenuti confermandosi la forza, e la lena, che soprauenèdo la notte lo pdeuamo p mächamento di luce. Io ne ho caciato tali, che hãno durato dieci hore, peche an-

Ii 4 dauano

dauano a bere spesso, & rinfrescarsi in vna fossa, che era nel bosco. Per questo si dice, che l'huomo da guerra deue hauere tre qualità in lui, l'assalto del leuriere, la fuga del lupo, & la difesa del cinghiale, perche l'huomo da guerra deue assalire cosi arditamente, come fa vn buo leuriere, che assalta, & piglia tutto quel che se gli para innanzi, & conuenendogli di ritirarsi si uà conseruando lo spirito, & la forza a lui, & al cavallo, & sendo talmente astretto a combattere, che non possa scampare, bisogna rincularsi appresso vna casa, spinata, o siepe, fossa o macchia, & quiui sostenere l'assalto, & in questo mezo tentare con estremo ardore d'amazzare alcuno de gli assaltatori, & passare attraverso di loro. Di questo modo molti combattenti si sono saluati. Nel resto, se si caccia in vna macchia, & che si sia fallito, i lupi ci riueneranno il dì seguente, & s'imboscheranno nell'istesse macchie, cercando si fra di loro. ma il giorno seguente non accade piu a cercarli. Et cosi se qualche Principe, o gran Signore uolesse correre a forza di bracci, bisognerebbe circondare la macchia di cani leurieri, & fermarsi a trenta, o quaranta passi lontano dal bosco, accioche subito che il lupo metterà la testa fuori, lo ributtino dentro, perche se egli è stato corso da leurieri, e che ne truoui alcuni in testa, & in tutti i lati doue teterà d'uscire fuori, non ardirà piu di pigliare la compagnia. Et accadendo, che le macchie siano tanto grandi, che non si possano cingere, & attorniare da leurieri, bisogna circondarle di tele, o di spalliere di reti di corde alte due o tre braccia per seruire di difesa solamente & così il Principe haurà spesso commodità di vedere cacciare i suoi cani.

*Come deuono cacciarsi i lupi senza limieri. C. VIII.*

**L** Signore, o gentil'huomo, che vuole hauer piacere di cacciare i lupi, ne ha alcun limiero bene auezzo, ma che però habbia de gli altri cani, che si dilettino di cacciare i lupi, potrà auezzarli in questo modo. Deue hauere huomini tanto a piedi, quanto a cavallo per andare la mattina di bonissima hora all'intorno de' boschi, & delle macchie, nelle quali i lupi sono soliti di ritirarsi, doue bisogna pensare, che dimoreranno tutto l'anno senza partirsene in alcun modo, purché non si dia loro gran molestia, essendo nati, e nutriti nelle dette macchie, & boschi. Quelli, che andranno per scoprirli, hauranno l'occhio fisso nelle terre lavorate, strade, sentieri, vscite, & diuerticoli, cioè d'estate su la poluere, & l'inuerno sopra i fanghi, & malte, & sendo più uoto la notte, farà bello riconoscerli, pur che la pioggia habbia cessato vna, o due hore innanzi giorno. Vedendo per tanto coloro per le vestigia lasciate in terra, che i lupi sono andati dritto

al

al bosco, per rimboscarsi, purché i passi, & le strade non siano, o per pioggia, o per poluere ricoperte, giudicheranno per certo, che il lupo, o i lupi si saranno imboscati in quel bosco, del quale non si moueranno in alcun modo, purché non siano stati cacciati da qualchuno, ne seguiti da mastini, o da bracci, perche, sendo stati veduti, & che alcuni habbiano gridato, o dato loro dietro & messogli attorno cani, & mastini, & siano lupi stati altre volte cacciati, non accade a trattenerli per trouarli nel detto bosco, anzi se n'anderanno a più di tre miglia di là, perche il lupo ha questo procedere, & malicia da natura, di sapere, che egli è rapace, e per questo odiato da tutti. Se adunque i lupi non sono abbaiati, ne seguiti da mastini, si spartiranno i leurieri per andare a correre, e saranno collocati, come diremo qui di sotto. Poi si manderanno i bracci ciascun'a i luoghi ordinati per li sopra lassi, e il cacciatore con quattro de' migliori cani, che egli habbia, verrà al luogo dello imboscamento, e quiui farà futare a i cani, per doue il lupo si farà imboscato, e vedendo il loro seruore di correre, ne lascerà due de' più sicuri, che desiderino più di correre i lupi, e sentito vno de i detti cani abbaiare, lascerà subito i due altri su le tracce camminando attraverso del detto bosco per inanimarli, e inferuorare, suonando spesso, e gridando harlau, harlau, harlau. Poi hauendo lanciati questi, gli saranno fatti i sopra lassi del modo, che si farà ordinato, e d'appresso, perche, facendo sopra lasso da lontano, potranno andar a voltare camino, e rompere la caccia. Et, prima che finire questo proposito, non mi è parso fuori di ragione a descriuere la forma, e maniera, come potrà conoscersi le vestigia del lupo, e della lupa, & discernerele da quelle de' cani. Vedendosi perciò in terre lauorate, sabbia, fango, o poluere passi, o vestigia di lupi, e sendo in dubbio, se se sono di mastino, bisogna considerare la forma dell'impronto del piede, perche il lupo ha il talone largo, e grosso, facendo tre solette in terra sotto il talone. Ha l'onghie grosse, e corte, e i due diti de' piedi di nanzi sempre ferrati. Il che non ha il cane. La lupa li ha del medesimo modo, eccetto, che ha il piede più lungo, & più stretto del lupo.

Ci è anco vn'altra notizia per gli escrementi, che fanno all'entrata, o uscire del bosco, & macchioni, perche il lupo fa la sua uscita da una costiera di qualche strada, o sentiero in qualche triuo, & sopra qualche spinata, o macchia. La lupa al contrario fa la sua uscita in mezzo la strada molle assai, e piana. può anco farsi giudicio de' lupi al sentire urlare la sera, perche la lupa urla più chiaro del lupo, così fanno anco i lupi giouani di quell'anno, ma il lupo vecchio urla molto grosso,

so, &amp;

so. & minuto. Oltre di questo, il cacciatore potrà facilmente giudicare, che vn leuriere, o mastino grande non sarà stato la notte, o la mat. in a al bosco.

Nel resto per auezzare bracchi a cacciare i lupi, bisogna auuertire, come ho detto qui innanzi, doue si ritireranno i lupi giouani nel mese di Luglio, o d' Agosto per farne loro cacciare vno, o due presi a posta, accioche possano malmenarli, & pigliarne piacere a loro cō modo, & anco per darli core, & eccitarli piu alla caccia, sarà buono accarezzarli, & blandirli con molte piccole golosità, che i seruitori hauranno portato ne' carnieri grandi a posta. Et, dopò che si farà conosciuto quelli di migliore volere, e saranno i piu destri, & pronti a cacciare si ammaestreranno per seruire in cambio di limieri, anzi bene spesso si farà saltare qualche lupo dinanzi da loro, & se li farà cacciare in giro, non si scordando in questo mezo di blandirli, & accarezzarli sempre con diuerse golosità, & specialmente per inanimarli, & aiutare a pigliare la preda, bisogna ritirarsi dalle strade per andare a pigliare l'auantaggio, & se alcuno si ritirerà, festeggiarlo assai, e parlarlo intorno intorno, & dipoi ritrarlo, & accarezzarlo molto bene. Vero è, che bisogna sopra tutto pigliar cura d'hauere de' cani di razza, che caccino lupi, per esserui de' cani d'ogni forte. Alcuni sono cani da guardia per latrare a i ladri, come sono i mastini. Altri sono andanti (per dire così) come in Spagna per disuiare, & seguitare l'animale, che si presenta alcune volte per campagna. Altri pelosi, per andare all'acqua, chiamati barbetti, che portano la preda, & cacciano a gli animali da acque. Altri sono esploratori per trouare, & leuare le pernici, & quaglie, chiamati cani da rete, che fermano. Altri cani per entrare in terra per combattere le volpi, & ghiri. Altri detti corsi, per assalire, mordere, & tenere cinghiali, orsi & lupi. Altri nominati leurieri, che sono veloci, & ardenti a pigliare tutto quel, che si mostra loro, sia che animale si voglia, & portano grande amore a i patroni, combattono alcune volte per loro, & si lasciano morire p' l'assenza de' loro patroni morti, o andati in qualche longo viaggio. Et si dee far gran cōto de' leurieri, che pigliano vn gran cinghiale, ouero vn lupo vecchio, che è animale molto crudele, ancorche i leurieri siano molto minori de' limieri. Ogn'vn sà, & ha veduto, che i miei leurieri non sono di quei grandi, che si veggono alla Corte, o in Bertagna, nondimeno pigliano benissimo i lupi, che sono bene spesso assai maggiori di loro, ma la razza, & l'ammaestramēto serue loro assai. Di qualche bello leuriere grande di Bertagna, & d'vna bella leuriera da lepri, si potranno hauere di bei leurieri da lupi.

Come

Come si deuono pigliare i lupi co i cani leurieri. C. 1X.

**D**O p'ò hauere sufficientemente mostrato il modo di far le macchie per li lupi co i limieri, & senza, resta a dire come si dee tētere il corso per li detti leurieri. Bisogna adunche in questo caso hauer riguardo doue i lupi sogliono il piu spesso imboscarsi, & vscire del loro nido la sera per andare a i carnaggi per viuere, perche ordinarimente verranno, & vsciranno per di la, & bisogna anco hauer cura di fare correre in buon vento, cioè che il vèto venga dal bosco dritto al correre, perche il lupo nō andrà contra il vento, sentēdo, che i leurieri ci siano & a seconda del vento non può hauerne sentore alcuno. Nondimeno il lupo vecchio andrà piu spesso cōtra il vèto, & molte volte gli ho presi, mettēdo i miei leurieri assai da longi, i quali andauano a assalirli con gran core dalla bāda del bosco. Il corso adunche sarà indirizzato all'vna delle salite del bosco in buon vèto, & sendo possibile, in qualche piano, o piaceuole salita, & che le tele si veggano l'vna l'altra fatte a guisa di ferro da cauallo. Oltre di ciò, sarà bisogno hauer sette lassi per il manco di leurieri grandi, & due lassi di leurieri leggiere, per lasciarli alla coda, & bisogna che siano posti alla parte del bosco, accompagnate ciascuno da vn'huomo a cauallo per indirzarli a correre. Adunche dopò questi ci saranno tre lassi da ogni banda del corso, che si domanderanno costeggiatori, i due primi de' quali, che saranno in faccia l'vno dell'altro, lasceranno alle spalle, se il lupo è infra di loro, altrimenti non accade, che lascino piu tardi. Et se i detti primi lassi costeggiatori saranno ben lasciati, il lupo non fallirà d'entrare nel corso, & anco, se gli altri lassi sono ben lasciati, & che aspertino che il lupo s'auuicini alle loro tele, il lupo non li scaperà mai. Et per questo colui, che tiene il lasso infondo del corso, deue vscire della sua tela co i suoi leurieri a mano, & venire all'incontro di esso, & lasciarli i suoi leurieri infronte, i quali bisogna che siano de i piu coraggiosi, & arditi.

Sopra tutto bisogna che ogni lasso habbia vna buona tela a guisa di schrimaglio, & rami, & frondi per coprire l'huomo & i leurieri. Et quelli che li tēgono, deuono stare bassi ginocchiate. Quāto a me, ho fatto fare delle tele di tela tanè, che si ditendono cō tre bastoni, che è la miglior via, sotto i quali l'huomo, & i leurieri stanno al coperto del vento, & della pioggia, & hanno di sotto loro della paglia, o fieno, per stare piu commodi. Et accadēdo che il leuriere sia intaccato dal lupo, bisogna accorrerui diligentemente per metterui vno spiedo, o grosso bastone nella gola fino al gorguzzale, accioche nō ferisca i leurieri nelle gambe, o nel mostaccio. Et di questo modo i cani

nc



ne trionfano bene a loro modo, & si fanno piu arditì a pigliarli, hauendoli pigliati vna volta senza essere stati offesi. Et per contrario non dando se gli foccorfo subito, i lupi non mancheranno di ferire molti leurieri, leuando a vno vna gamba; a vn'altro fendendo la testa, & facèdo altri danni, di che stanno poi assai amalati, & bene spesso muoiono, per essere (come s'è detto innanzi) la mortificazione del lupo molto pericolosa. Hauendo per tanto i leurieri goduto a suo modo della loro preda, non bisogna la sciarueli troppo a lungo, ma ciascuno deue ripigliare i suoi, & ritornarsene diligentemente alla sua tela, fendoui ancora lupi nel bosco, & quiui aspettarli, & lasciare i leurieri, come è stato detto. Et bisogna stare bene auuertito a non lasciarli troppo tardi, & è meglio a lasciarli piu tosto vn poco prima, & che il lupo torni nel bosco, perche, a lasciarlo correre fuori del corso, con tutto che i leurieri gli siano alla coda, a gran pena se ne piglia mai vno. Nondimeno io ne ho presi molti, cioè anco dopo non molti giorni scriuendo questo trattato. Così sendo falliti, & scampati a i leurieri, non accade a fermarsi a seguirarli, perche non si fermano puto, ma caminano sempre. Vero è, che potrebbero fermarsi nel bosco, o macchioni vicini, se sono forti, & che siano stati maltrattati da i cani. ma in questo mezo guadagnano l'auantaggio, e non ardiscono di pigliare piu la campagna pensando di trouare ancora i leurieri, & all' hora si piglieranno a forza, che è vna bella caccia sopra tutte l'altre, conciosia che sentendoli, & vedendoli i cani di già maltrattati li perseguitano, & cacciano con maggiore ardimento. Nel resto bisogna notare ch'io ho veduto qualche volta, che i leurieri fanno difficoltà di pigliare vna lupa calda, anzi vogliono montarla come vna cagna, ma, fendoui nella compagnia qualche buona leuriera, ella lo assalirà, & prenderà per inuidia, & gelosia.

*In che modo si debbono cacciare, & pigliare i lupi senza li mieri, bracchi, & leurieri con le reti, & lacci. C. x.*

**S**E descritto di sopra, come debbano pigliarsi i lupi co i bracchi, & leurieri. Hora, perche ogn' vno non ha il modo d'hauere cani, ne la destrezza d'ammaestrarli bene, non ho voluto omettere il modo di cacciare i lupi, senza aiuto alcuno de' cani. Bisogna adunque di logo tempo innanzi fare prouisione di reti di corde fortili e tele per distendere alle strade grandi, & anco de i lacci lunghi. Poi in qualche di di festa piccola, non di Domenica, la quale bisogna celebrare secòdo il commandamento di Dio, & di santa Chiesa, deue farsi mettere in fine

me

me tutto il popolo vicino, & prossimo al d'intorno del bosco, o de' macchioni, done i lupi frequentano, & si ritirano, & ordinare a quelli di ciascuna parochia alcuni luoghi certi, & determinati per accamparsi. Dopo che le compagnie saranno messe all'ordine, & separate l'vna dall'altra a loghezza d'vna picca, bisognerà entrare nel bosco facendo gran romore di tróbe, corni, taburi, gridando sempre tirando al drutto doue sono le reti, & i lacci tesi, non temendo di passare spini, e macchie, perche questi sono i luoghi, doue i lupi si cacciano & lasciano passare oltra senza punto muouerli quelli, che gli corrono dietro, da che è nato il prouerbio, egli fa il lupo al passo. Le parochie adunque camineranno in buona ordinanza, còdotta ciascuna da vno de' principali della compagnia per farli seruare buon ordine & trauersare tutto il bosco fino a drittura delle reti, & lacci, & sendo ci lupi non mancheranno di sbucare fuora, & potranno anco sollecitarsi con de' piccoli leurieri, o mastini spinti nelle macchie alla banda del bosco. Et accadendo che il lupo habbia passato le tele di coloro, che saranno alla guardia delle reti, se gli lancerà di subito vn bastone curuo nelle natiche per incitarlo, & sollecitare d'auantaggio, accioche non venga a pigliar notitia de' lacci. Di questo modo non mancherà di gettarsi in vna delle reti, ouero detro i lacci. All' hora sarà facile alle guardie de' lacci d'amazzarlo. Dopo che sarà amazzato, bisognerà redere subito le reti o lacci, e ritirarsi ciascun' al suo schrimaglio, & aspettar li altri. Et sopra tutto bisogna, che i schrimagli siano ben forti di tela tinta, come s'è detto di sopra. Nel resto, accioche tutto il popolo adunato, essendo ciascuno al suo luogo, sappia del certo tēpo, che dourà entrare nel bosco, si tirerà vn colpo di artiglieria, o d'archibugio grosso, che sarà per segno d'entrare con gran romore dentro il bosco, & è ben necessario hauere su i lacci, gēti, che attendino a fare le siepi per i lacci, & per le capanne, & anco a tenderli, & le reti principalmente, le quali io ho spesso fatto distendere sopra forcole con vn manganello poito di sotto alla rete maestra, & a ciascuno de' branchi delle forcole messi l'vno innanzi l'altro, indietro, che è la migliore, e piu pronta maniera di tendere le reti, & assai migliore, che sopra i pali.

Bisogna anco mettere ordine, che le reti maestre siano attaccate bene a gl'arbori, o grossi pali fitti in terra secòdo la longhezza delle reti. E ancora da auuertire di far bene vna siepe per i lacci, perche il piu delle volte coloro, che le fanno, non se ne intendono punto, perche le fanno tutte dritte, & sono assai migliori, perche a ciascuno canto si mette vn lasso, & può la detta siepe seruare per due bande.

Ci è

Ci è di piu, che mai lupo, cinghiale, o cauriuolo non si volterà per passare da lato, vedendosi l'apertura innanzi, hauendo la siepe da due bande, che lo conducono in vna spalliera di rete fatta a guisa di quelle, con cui si pigliano le quaglie. Nel resto, bisogna sopra tutto (se gli è possibile) tendere le tele, le reti, & i lacci a buon vento.

*Della forma di pigliare i Lupi con trapole, & altri instrumenti.*

Cap. XI.

**Q**VESTA è vna profonda, & mirabile prouidenza di Dio, che il primo huomo Adamo auati che decadde dalla perfettione, che Dio gli hauea donato quando lo creò da prima, haueua posti i nomi alle bestie, come si narra nel Genesi, a capi dodici, versi véti, & gli hauea dato potestà sopra tutti gl'animali, come si dice al primo capitolo del detto libro, versetto venti sei, & al salmo ortauo. Nondimeno per il peccato del nostro primo parente, questa potestà è stata leuata all'huomo per l'horribile vendetta dell'onnipotente Signore, di sorte, che gli animali arrecano hoggi di infiniti danni a gl'huomini, lo spiano, li corrono adosso, rapiscono le cose sue, lo feriscono, l'amazzano, che è certissimo testimonio dell'ira di Dio, che ha punito l'huomo giustamente, la onde non bisogna marauigliarsi, ne in alcun modo mormorare, se hauendo l'huomo disubito al suo creatore, è parimente disobedito da gli animali, che gli erano già soggetti, & interamente emancipati, se l'huomo hauendo offeso il suo Dio è offeso anch'egli dalle bestie a lui inferiori. Vero è, che il buon Iddio non gli ha lasciati senza modi per prouedere, & guardarsi dalla crudeltà delle bestie seluatiche infidose, & che fanno male, conciosia che l'huomo per instinto di Dio ha ritrouato assai maniere di pigliare, & soggiogare le dette bestie, come lupi, & altri crudeli animali. Hauemo qui di sopra trattato di pigliarli per forza de' cani, & leuriere. Hora tratteremo del modo di pigliarli con trapole & altri instrumenti accommodati.

### Modo di tendere la trapole.

**B**ISOGNA considerare anco, che se il lupo auuicinandosi alla trapola resta, viene a sentire vna volta la corda posta nella ligatura per di sopra, & al d'intorno del trabocchello, il che farà senza dubbio, è cosa certa che se n'aderà di subito, ne vi si auuicinerà mai fin'a tanto che il cacciatore, che haurà reso la trapola, habbia fatto perde

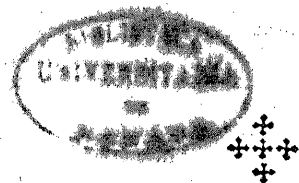
re il sentore della detta corda. il che egli farà pigliando dello sterco del lupo, & ingraffiando con quello benissimo la corda del trabocchello nella guisa, che s'incira vno spago grosso per cucire scarpe. Et questo si fa tendendosi a' lupi di sterco di lupo, alle volpi di iterco di volpe, & così de gli altri animali, che si pigliano con trapola. ma la difficoltà consiste in trónare di questi sterchi. Et per questo, quando il cacciatore vorrà tendere la sua trapola, bisogna che se ne vada il di precedente al bosco, nel quale vuole tendere, conciosia che i boschi, boscaglie, foreste, macchioni, & brulle sono i luoghi, ne quali si tende a si fatte bestie per ordinario, & a longo delle strade, doue si giudica, che gli animali habbiano da passare, la orare co'l vanghero secódo la larghezza della strada quattro piedi in quadro, & il terreno che si farà lauorato metterlo in poluere, & agguagliarlo de' traumente, accioche la notte seguente l'animale, che passerà per questo luogo, stampi le vestigia del piede in questa terra, & che la mattina seguente, che venite a riconoscere il luogo lauorato, conosciate l'animale, che vi sarà passato, & bisogna anco lauorare a questo modo in diuersi luoghi, & per diuersi strade, accioche sendo l'animale nel bosco possiate assicurarlo, & di questo modo non tenderete in vano, quando haurete fatto il vostro lauoriero, bisogna per il lupo trouare, qualche coscia di cavallo, o d'asino, o di mulo, o qualche altra carogna, & farne traina per il bosco a lógo le strade & sentieri di quello & nel fare la traina quando arriuerete a i luoghi lauorati, bisogna gettarui sei, o sette pezzi della detta carogna della grossezza d'vn'vovo incirca, se per la volpe, ghiro, tasso, foina o martorello, basterà di gettare all'intorno di detti luoghi lauorati degli offetti di pollami, che restano su i piatri del Signore della casa di Villa dopò che se e cibato, ouero preparare rostizzate di pane nero frecassate con qualche forte di grasso, & il di appresso quando anderete a riconoscere le strade, doue haurete messi questi paiti, infallibilmente gli animali, che vi faranno passari la notte, hauranno suuotato all'intorno del paito, & lasciatici de gli escrementi, de' quali linirete poi la corda della trapola per tenderla. Così vsa il Signore di Mouillae gentil'huomo Limogino presso Belaco, de' piu rari tenditori di trapole & felici cacciatori, che si troui.

*Il fine della Caccia del Lupo.*

# Registro.

abc ABCDEFGHIKLMNOPQRSTVXYZ  
Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii.

Tutti sono Quaderni.



IN TURINO,

*Appresso gli heredi del Bevilacqua.*

M. D. LXXXIII.