

IL POLIFILO  
VIA BORGONUOVO 3  
MILANO



LIBRERIA  
DEMETRIO-ZACCARIA



Le XX livres de Constantin César ,  
ousquels sont Traitez les bons enseigne-  
ments d'Agriculture ; trad. par Anthoine  
Pierre . Poitiers 1545 in-8.

Le grand et bon mesnager , composé  
en latin par Constantius César de Constanti-  
nople , et traduit en francoys par m.  
Anth. Pierre . 1549 in-8.

# CONSTANTINO

CESARE DE LI SCELTI ET VTI

*liffimi documēti de l'Agricoltura, nuouamēte  
dal latino in uolgare tradotto*

PER M. NICOLO VITELLI

*da città di Castello, con la Tauola*

*di tutto ciò che ne l'opera*

*si contiene.*

Et con la dechiaratione de alcuni nomī  
antichi di pesci, come uolgarmente  
hoggidi se adimandano.

Con Gratia & Priuilegio per anni X.

ANEXOY KAI APEXOY,



SUSTINE ET ABSTINE.

IN VENETIA PER GIOVAN

*Battista da Borgofranco, Pauese,*

M D XLII,

AL MAGNIFICO ET GENEROSO SI-  
gnor, il Sig. Stephano Grimaldo, Patritio Genouefe,  
& Gouvernator di Monaco, Giouan Battista  
da Borgo francho, Pauese S.

**T**RA TUTTE le cose che da la bontà di Dio hab-  
biamo riceute p sostegno, et p diletto di q̄sta uita  
mortale, precipua è l' Agricoltura. Et nel uero ella non so-  
lamente ci porge abondante copia di tutto ciò che à nutri-  
mento de corpi nostri fa mestiero, ma si bene la uogliamo,  
mentre che la essercitiamo, considerare, ci nutrisce anche  
gli animi d'una bellissima cōtemplatione, & quasi gli am-  
maestra, & fa piu prudenti in molte cose di questo mon-  
do, & gli eccita alla consideratione di quella immensa li-  
beralità, che Dio eterno usa di continuo uerso di noi, &  
per consequente dell' amor che egli ci porta. Se adunque  
tanto bella, & tanto utile cosa è l' Agricoltura, debbono  
meritar lode coloro chi cercano d'illustrarla, & di com-  
municar gli suoi precetti à molte genti. Si come fo io al pre-  
sente, il quale hauendo trouato un libro, doue Constantino  
Imperatore quarto ha raccolto alcuni eletti documenti ne-  
cessarij all' Agricoltore in lingua greca, & fu poi per Ias-  
no Cornario nella latina tradotto, l'ho uoluto dalla latina  
far tradure con somma diligentia in questa uolgare, accio  
che documenti cosi utili, & cosi eletti come questi sono, po-  
tessero essere cōtuni anche a tutti coloro che intēdono la  
fauella Italiana. Douēdo io ueramēte hora apportar q̄sta  
utilità a gli huomeni, ho deliberato di uolere che essi sotto  
il nome di V. S. & quasi dalla mano sua, accio che glie ne

habbino sempiterno obli<sup>o</sup>, li riceuano, & dedicar a lei questa noua tradutione, come a quella che essendo ornata di tutte quelle uirtu, che a grande gentil'huomo si conuen- gano, anche di questa agricultura grandemente si diletta; & si troua hora in paese, ilquale ha molti be giardini & horti, & possessioni, doue puo ricrearsi da la fatica de gra- ui pensieri, che per gouernar le altrui uite, & facultà, le conuien hauere. Quella adunque questa mia fatica uolen- tiera accetti, & con essa, che è picciol dono rispetto alla grandezza dell' amor & della uolontà mia uerso di lei, in- sieme la grande beniuolentia, & offeruantia mia.

B

XVI

37

BIBL. INTERN.  
« LA VIGNA »  
VICENZA

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCVMENTI  
TI DE LA AGRICOLTURA,  
LIBRI VENTI.

PREFATIONE D'VNO INNOMINATO  
autore Constantinopolitano, quale afferma, que-  
sta opera essere di Constantino Cesare.



VEST A magnifica città nostra è  
stata ornata di molti huomini pres-  
clari come è cosa certa, & di altri  
Regi, & prencipi perfetti, & buoni:  
& li gesti egregij, & fatti eccellens-  
ti, con l'honorate uirtudi, ha nel suo  
seno serrato, come alcuni thesori d'un infinito numero di ta-  
lenti. Ma non si potrà mai affermare hauerne hauuto alcu-  
no di te maggiore, ne che habbia dimostrato maggiori, et  
uia piu eccellenti gesti del regno tuo. Tu certamente de li  
altri prencipi, li studij riputando piccoli solo (dirizzo il  
mio parlare, uerso quello Constantino primo Re de li chri-  
stiani, edificatore, & conseruatore di questa città) instituis-  
sti lo agone, & certame: il quale anchora lasciato nel  
mezzo per longo tempo, di fatti ottimi, & trophei, & uit-  
torie, & altri gesti, forte, & gloriosamente auanzasti  
& ciò che in uerità, & in bene fare a li sudditi, & in  
debellare li inimici, hai fatto, longo seria il racontare, &  
molto tempo, et exattissima oratione richiederia. Anzi an-  
chora, & quelle cose a la uita commune utili, in quali die

poi ti affatichi per accommodarle a la uita de li mortali che nascerano. In prima perche la Philosophia, & la Rhetorica essendo perdute, & del tutto dimenticate, con una marauigliosa industria, & arte di prudentia rinouasti, porgendo a quelle la tua robusta & gagliarda destra. Et dopo tutte anchora le altri arti, & scientie risuscitasti. Et finalmente la Politia essendo tripartita, cio è diuisa in tre parti, quali sono, Militia, Religione, & Agricoltura, somma usasti diligetia in questa ultima parte, quale è di grandissima necessita, per conseruare la uita de li huomini. Per il che ueramente quelle cose, che da diuersi uecchi autori, con molta cura, & longa osseruatione esperimentate, sono state ritrouate; Et de la agricoltura, & de lo studio de le piante, & del tempo a loro commodo, & ancho del luogo che se gli conuiene; Anchora & del modo di ritrouare l'acqua, & de lo edificare di case, palazzi & bagni; & uerso quali parti del mondo di sopra detto Cielo; & in che modo sia bisogno; & molte altre cose parimente grandi, raccolte insieme de la eccellentia de la natura tua, et sublimata de l'animo tuo, una opera & uolume composto ha publico de utilita commune a tutti. Et certamente di subito che alcuno legera questi comentarij tuoi, conoscerà perfettamente tutto quello che si appartiene a la uita sua, & utile, & necessario. Et uniuersalmente quelle cose da le quali consistie l'humana uita, & in quali pone tutto lo studio suo, con ogni ornato, & ordine cõtèplara. Ne solamente le cose necessarie, ma anchora le supflue, et quelle che cõferiscão a la uolutta, et piacere, si de li occhi, come de l'odorato uedera. Cõciosia che tu sia amatore de l'honesto, ouero piu p̃sto se

PREFATIONE

lecito sia dire de li huomini Zelatore in ogni modo, et esser  
 citato studio, adumando q̄lle cose che sono utili, & a li sud  
 diti tuoi l'auenire di comodo sempre girasti l'occhio.  
 Desidero adunque che tu felicemente uiua, o Constantino  
 di giustitia padre, da essere honestamente de la porpora,  
 & stella splendete, et baleno corruscate. Li Dij ti siano  
 propitij: impero che con il loro fauore serai uitto-  
 rioso de li inimici tuoi in sempiterno, proue-  
 dendo a noi che siamo sotto la tua Si-  
 gnoria, con ottima protezione  
 & sapientia.



4

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCVME  
TI DE LA AGRICOLTURA,  
LIBRO PRIMO.

**Q**VALVNQVE cosa, che da diuersi antichi autori, si de la agricultura, come de lo studio del piatate, inferire, & incalmare alberi, & di molte altre cose utili, è stata riferita & detta, tutto insieme in questo libro ho radunato: ilquale è raccolto da le scritture, di Fiorentino, Vindanione, Dionisio, Anatolio, Beritio, Pelagonio, Diophane, Leontio, Democrito, Tarentino, & da le paradoxe, di Aphricano, & Pamphilo, Apuleio, Tolomeo, Aristotele, Varone, Philostrato, Zoroastro, Frontone, Theonesto, Fazamo, Absyrto, Damageronte, Dydimio, Hierocle, Sotione, Cassiano, & Quintilii. Per il che è cōueniente, anzi necessario, preponere nel principio di tutta l'opera, quelle cose, che prime sono ordinariamēte, & che è utile di sapere a chi ha uaghezza, & dilettaçione de l'Agricoltura. Pertanto, in questo primo libro, descriuo, quanto si appartiene a la cognitione de l'aere sereno, & tēpestoso: & del nascimēto, & tramōtare de le manifeste, & apparente stelle: & de li effetti, che auengano dal circondante superiore corpo celeste.

*De la diuisione, & partitione de li solstij de l'anno.*

*Secondo Fiorentino. Cap. I.*



**L** padrone del campo, prefetto de la cura familiare, necessariamente debbe conoscere le occasioni de li tempi, & le mutationi de li solstij, in tal maniera suegliando li operarij a la conueniente operatione, cor

## DE L'AGRICOLTURA

respondente a ciascheduno tempo che giouera grandea-  
 mente al campo. Molti adunque, & principalmente Varo-  
 rone Romano disse, il principio de la primavera, per la  
 maggior parte de le uolte, essere quando incomincia a  
 spirare il uento Fauonio, cio è al ido settimo di Febraro,  
 cio è a giorni sette, quando il Sole si troua nel segno di ac-  
 quario, à gradi uentitre, cio è il giorno uentitre che'l sia  
 in questo animaluzzo, et finisce a le none di Maggio, cio è  
 a giorni sette. Ma la state comincia a l'ottauo ido di Mag-  
 gio, il Sole stando nel segno del Toro, & finisce al settimo  
 ido di Agosto, cio è a giorni sette. Lo Autunno dice comin-  
 ciare il settimo ido di Agosto, stando il Sole in Leone, &  
 finire al quinto ido di Nouembre, cio è a giorni noue. Ma  
 il uerno, cominciare il quarto ido di Nouembre, quando il  
 Sole è in scorpione, & finalmente finire a l'ottauo ido di  
 Febraro, cio è a giorni sei. Ma il solstittio del uerno, disse, co-  
 minciare l'ottauo calende di Genaro, cio è a di 25. di De-  
 cembre, ch'è quãdo il Sole si troua in capricorno. Ma il sol-  
 stittio de la state à l'ottauo de le calende di Luglio, ch'è a  
 di 24. di Giugno, quando il Sole è in cancro: benchè alcuni  
 uogliano che'l sia a le feste none. Certa cosa è che l'equinot-  
 tio del uerno è l'ottauo de le calende di Aprile; & alcuni  
 uogliano il nono. Ma lo equinottio de lo Autunno, è l'ot-  
 tauo de le calende di Ottobre, cio è a di 24. di Settembre,  
 ouero al festo. Il nascimento de le pleiade comincia il quar-  
 to ido di Giugno, cio è a di dieci. Et il tramontare è la  
 quarta nona di Nouembre, cio è a giorni duoi. La solenne  
 festa di Bruma si celebra l'ottauo de le calende di Decem-  
 bre, cio è a giorni uentiquattro di Nouembre.

Segni de la serenita de l'aere. Secondo

Arato. Cap. II.

**S**E la Luna nuoua apparira il terzo & quarto giorno, sottile, pura, & netta, significa serenita: & se la Luna quando è piena apparisce pura, senza macchia, il medesimo significa; & anchora quando è mezza piena, apparendo pura, significa serenita. Ma se apparisse molto rossa, significa uento: & se in qualche parte apparira oscura, & negra, significa pioggia. Anchora il Sole quando uien sopra il nostro orizzonte, puro, & splendido, significa buon tempo: & benchè una piccola nubecula quando nasce gli uenisse auanti, non però è da sospiccare che'l non sia sereno: ma andando à l'occidente se gli fusse intorno nebulose disirate, & sparse, non è da temere di pioggia. Et tramontando il Sole senza nuuoli puro & lucido, promette anchora il sequente giorno essere sereno. Et se il Sole uien sotto puro, & senza nuuoli, ma dipoi gli siano appresso focose & infiammate, non piouera quella notte, ne il giorno sequente. Li nuuoli rossi molto & sparsi in circa il tramontar del Sole; lieuan uia la paura de la pioggia. La Nottua, ouero ciueta cantando quasi tutta la notte, & la cornachia gridando moderatamente il di, & molti corui radunati insieme a squadre, crepitando, cantando, & come si rallegrasseno, significano serenita & buon tempo.

Segni de l'aere tempestoso. Secondo Arato. Cap. III.

**S**E il terzo, & quarto giorno del nouilunio, la Luna ha uera li corni obtusi & oscuri, significa pioggia. Ma lo halo suo, cioè il cerchio de la Luna, se apparisse rosso, & focoso, significa tempesta & grandine. Et se quando

## DE L'AGRICOLTURA

la Luna è piena, gli uedi intorno qualche negrezza, significa pioggia. Et se intorno di tutta la Luna seranno due, ouero tre aie, cio è piazzè, ouero nuuoli, a modo piazzè, & negre, significa che'l sera una grandissima tempesta. Il Sole quando uiene a l'orientè rosso, & diuenta negro, significa pioggia. Se ascendendo il Sole sopra il nostro orizzonte, circa li raggi suoi apparisce uno nuuolo oscuro, significa pioggia. Ma quando il Sole tramonta, se da la parte sinistra hauera uno nuuolo negro appresso, significa che di subito sera pioggia. Li tuoni, folgori, & baleni, da qual parte naschino, da quella ne portano la tempesta. Se il uento uiene hora da la parte del austro, cio è mezzogiorno, hora da la parte di Borea, cio è settentrione. Et anchora se li ucelli de le paludi, & del mare si lauino spesso, et quasi di continuo in l'acqua, annuntiano tempesta. Se l'arco celeste chiamato iride, apparira doppio, significa pioggia. Quando da le olle, & uasi di bronzo, o ramo, si spiccano scintille di fuoco, o fauille, significa pioggia. Se la cornacchia, stando su'l lito atuffa il capo nell'acqua, ouero tutta si getti a nuoto, & nella notte fortemente gridi, predice pioggia. Se le galline frequentemente si riuoltino nella poluere, & stridino, & li corui, a schiere si uedino, & stridino, & le rondini, ouero ciacille, uolino con gridi intorno a paludi, laghi, o fiumi, dimostrano pioggia. Le mosche anchora che piu del ordinaro picchano; & le oche, che con gridi appetiscano il cibo, & li ragni che senza uento cadeno da le loro reti a terra, & le fiamme de le lucerne diuentino negre, & le mandrie de le pecore lasciuiscono, cio è uanno in

amore libidinoso significano che sera pioggia. Li buoi anchora quando risguardano al mezzo giorno, ouero si leccano intorno l'onghia, & doppo mugiscano, & di subito entrano nella stalla, significa pioggia. Similmente quando il lupo animoso transcorre appresso le case, et li cani cauno la terra, & la ullula la mattina ullili, & li ucelli fuggino uerso il mare, prenuntiano tempesta. Le grue anchora quando uengano auanti il tempo loro, & si affrettino al uenire, dimostrano che di subito debba essere tempesta. Il medesimo significa quando li sorgi, ouero topi stridano. Et ueramente quando uederai piu segni insieme concorrere, potrai con piu fermezza giudicare, cosi auenire. Ma spetialmente il primo quadrato de la Luna, che è a giorni sette doppo il nouilunio, & il secôdo quadrato, ch'è sette giorni doppo la piena de la Luna: bisogna che cō diligentia offerui. Questi mutano il mouimento de l'aere.

Segni da conoscere la tempestosa longhezza del inuerno, del medesimo Arato. Cap. III.

**Q**uando le querze, & li elci, o cieri, producano di molte giande, significa che l'inuerno sera diuturno, & longo. Et le capre, & pecore, che si sono montate, di nuouo bramando congiungersi, dimostrano l'inuerno piu longo. Se uederai le squadre de li animali cauare la terra, & uoltare li loro capi uerso Borea, significa il uerno grande.

Segni da conoscere quando il raccolto è presto, & quando è tardo. Secondo Dydimio. Cap. V.

**N**ecessaria cosa è preconoscere, se l'anno rendera presto, li frutti, ouero tardo: pertanto quando si

## DE L'AGRICOLTURA

spera che'l raccolto sera tardo, allhora si debba seminare uia piu semente sopra de la terra: perche nel mezzzo del tempo gran parte del seme seminato diuenta uano, & se infragidisce, & marcisce. Se adunque doppo la uindemia, & raccolto del uino, auanti il tramontare de le pleiade, che è a le none quarte di Nouembre, accadera pioggia, o grandine, quello anno sera procare, cio è presto procura frutto. Ma se la pioggia accadeffe insieme con il tramontare de le pleiade, sera l'anno medioso: cio è non sera il raccolto molto presto, ne molto tardo: ma se sera doppo il tramontare de le pleiade, l'anno sera serotino & tardo. Democrito, & Apuleio dicano tale douersi aspettare l'anno, quale sera il giorno de la sua festiuita, quale appresso li Romani se domanda bruma, che si celebra a di uintiquattro di Nouembre, che d'alcuni greci si chiama Dios. Alcuni altri mossi da certa osseruatione disseno, che'l mese di Decembre sera a simiglianza del giorno uintiquattro di Nouembre, che è la festa di bruma; Et che'l mese di Genaro sera a similitudine del giorno uinticinque di Nouembre; Et il mese di Febbraro sera secondo la proportion del giorno uintisei del mese di Nouembre. Ma è uero che alcuna uolta cosi auiene, et alcuna uolta no. Anzi & alcuni p osseruatione dicono, che da li giorni sette di Marzo fina a li quatordieci del medesimo mese, suole l'aere diuentare piu freddo: nelli quali giorni forono da le mani de li pagani martirizati quaranta martiri, liquali con il patire il supplicio rendono testimonianza de la fede loro.

Del mese secondo la Luna. Di Diophane. Cap. VI.

**S**ono alcuni, che si pensano non douersi piantare alcuna pianta quando la Luna discresce, ma solo a Luna crescente. Altri uogliono essere commodo il piantare da li giorni quatro di essa Luna fina a giorni diciotto. Altri nelli giorni chiamati antelunari, cio è solamente in quelli tre giorni del nouilunio, permettano il piantare. Altri non uogliono si debba piantare da li giorni dieci de la Luna fina a di uinti, accioche nō si sotterri il lume de la Luna insieme con li alberi, & piante. Ma perfetta dottrina de le predette osseruationi, & piu prestante è questa: cio è che'l piantare sia conuenientissimo domentre che la Luna sta sopra la terra, & le legne si taglino quando si troua sotto terra.

Che'l sia necessario sapere quando la Luna è sopra terra, & quando sotto. Cap. VII.

**D**I grandissimo giouamento, a le opere de l'Agricoltura, essendo il conoscere, quando la Luna sia sopra terra, & quando sotto: pertanto ho pensato, sia utile chiarire, a che hora di cio scun di, si troui la Luna sopra terra, o sotto; & cominciare dal giorno del nouilunio, cio è dal giorno che uolta la Luna, fina a l'ultimo che è il di trigesimo. Nel nouilunio adunque la Luna comincia a stare sotto la terra, da mezza hora di notte, fina a mezza hora di giorno. Il secondo giorno da un' hora & mezza di notte, fina ad un' hora & mezza di giorno. Il terzo giorno da due hore, & uno quarto di notte, fina a le due hore, & uno quarto del giorno. Il quarto giorno da le tre hore, & uno terzo di notte, fina a le tre hore

## DE L' AGRICOLTURA

Et un terzo del giorno. Il quinto giorno da le tre hore di notte, et una decima parte è mezza de l'hora, fina a tre hore, et tanti parti del giorno. Ma debbi notare che una hora si partisce in sessanta minuti, et il minuto in sessanta secondi: si che un'hora è sessanta minuti, et mezza hora è trenta minuti, et il terzo de l'hora è uinti minuti, et il quarto de l'hora è quindici minuti, et il quinto de un'hora è 12. minuti, et il sesto è dieci minuti, et cosi proportionalmente sempre partendo. Il sesto di da l'hora 4. di notte, et noue parti de l'hora fina a tate de l'hora diurna. Il settimo di, da le hore cinque, et sei parti con un mezzo sesto, fina ad altrettanti del di. Il di 8. da le sei hore di notte, et quattro sestii, fina ad altrettanti del di. Il di 9. da le sette hore di notte, et undici parti, et mezzo undecimo de l'hora, fina ad altrettanti del di. Il 10. di da le sette hore, et undici duodecimi de l'hora notturna, fina a le medesime del di. Il di 11. da l'hore 8. et tre parti et mezza, fina ad altrettanti del di. Il di 12. da le noue hore di notte, et noue parti et mezza, fina ad altrettanti del di. Il di 13. da le dieci hore, et dieci parti et mezza, fina a le medesime del di. Il di 14. da le 11. hore et, un terzo fina a le medesime del di. Il di 15. dal nascimeto del Sole, fina al tramontare, et allhora è di molto comodo l'operare. Il di 16. da mezza hora di di, fina a mezza hora di notte. Il di 17. da un'hora di di, et dieci parti et mezza, fina ad altrettante de la notte. Il di 18. da le due hore del di, et quattro parti et mezza fina a le medesime de la notte. Il di 19. da le tre hore, et tre parti de l'hora diurna, fina ad altrettanti de la notte. Il di 20. da le dieci hore, et dieci parti, et mezza, fina ad altrettanti de la notte. Il di 21. da le quattro

hore, & noue parti fina ad altrettanti del di. Il di 22. da l' hora quinta & parti sei & mezza da l' hora diurna, fina ad altrettanti de la notte. Il di 23. da l' hora sesta, & quattro parti de l' hora diurna, fina a le medesime de la notte. Il di 24. da le hore sette & undici parti, & mezza de l' hora del di, fina a le medesime de la notte. Il di 25. da l' hore sette & 11. parti, fina ad altrettanti de la notte. Il di 26. da le otto hore, & tre parti & mezza, fina a le medesime de la notte. Il di 27. da le noue hore, & noue parti, & mezza de l' hora diurna, fina ad altrettanti de l' hora de la notte. Il di 28. da le dieci hore, & dieci parti & mezza del di, fina a le medesime de la notte. Il di 29. da l' hora undecima, & tre parti de l' hora diurna, fina a le medesime de la notte. Il di 30. dal tramontar del Sole fina al suo nascimeto.

Del nascimento de la Canicolare, & preuedere li effetti che da quella procedano. Cap. VIII.

**N**Asce la stella canicolare, sopra il nostro orizzonte, a giorni uinti del mese di Luglio. Onde è da notare in che casa si troui la Luna quando la canicola comincia apparere sopra il nostro hemisperio: imperoche, se la Luna fusse nel segno del leone, quando nasce la canicola, saria fertilita, & abbondanza grande di grano, oglio, uino, & di tutti li altri frutti, tal che prezzo loro sarebbe uilissimo. Nascerebbe tumulto, & rumore fra le genti, apparerebbe un Re, seria occisione, & gente contra gente si leuarebbe in arme, seriano terremoti, & inundationi di acque. In uergine trouandosi allhora la Luna, sarebbero di molte pioggie, & gran copia d' ogni cosa, le donne grauide disperderebbero, & utile si acquistareebbe.

DE L' AGRICOLTURA

be de li serui, & animali quadrupedi. In Libra fiando la Luna sarebbe commotione di uno Re, commodo frutto de li animali di quatro piedi, alteratione nel popolo, poco aglio, si guastarebbe del formento, ma di uino, & de li frutti de li alberi abbondanza. In Scorpione essendo la Luna, sera romore fra li religiosi, mortalita de le ueschie, & ape, & morbo pestilentiale. In Sagittario trouandosi la Luna, l'anno sera abondeuole, pluuioso, & di grano copioso, allegrezza fra li huomeni, mortalita di pecore, & molta copia de ucelli. Ma se la Luna si trouara in Capricorno quando nasce la canicola, sera commouimento di esserciti, copia di piogge; di grano, uino, & oglio, molta fertilita; & di tutte le cose prezioso uile. In Acquario fiando la Luna, morira il Re, se corrompera, & infracidara il formento, abondaranno le cauallette, sera poca, & rara pioggia, & la peste si spargera fra le genti. In Pesce trouandosi la Luna, seranno di molte piogge, moriranno li ucelli, sera abbondanza di grano, & uino. In Ariete se fiara la Luna nel nascere de la canicola, sera mortalita grande de li animali che a mandrie pascano, & abondante piogge, poco raccolto di grano, & abondantia di oglio. In Toro essendo la Luna, sera di molte piogge, grandine, Rubigine, & molte piaghe. In Gemini fiando la Luna, sera molta fertilita di formento, uino, oglio, & di tutti li frutti, morira il Re, o principe, & ancho moriranno di molti huomini, & li esserciti si moueranno. In Cancro trouandosi la Luna, seranno grandissime siccita, carestia, & fame.

Del nascimento

Del nascimento, & tramontar de le apparenze  
 ti stelle. Cap. IX.

**P** Erche è necessario, che li agricoltori cognoschino, il nascimento, & tramontare de le apparenti stelle, per tanto in tal maniera ho di quelle descritto, a cio che ciascheduno rozzo & di lettere ignorante possa intendere, con il solo udirlofi, dal loro nascimento, & tramontare, li tempi. Le calēde di Genaro, cioè il primo di del detto mese, nasce il delfino. Et adi 26. di Febraro uien su il uespertino, o notturno arturo. Le calēde di Aprile, nel colmo de la notte, le pleiade tramontano. Et a di 23. d' Aprile le pleiade nascono insieme con il nascimento del sole. Et a di 29. di Aprile il uespertino Orione si nasconde, occulta & tramonta. A di 30. d' Aprile le Succole, insieme cō il nascere del sole, nascono. A di 7. di Maggio le pleiade matutine appariscano. Et a di 19. di Maggio le Succole matutine nascono. Adi 7. di Giugno, il mattutino arturo si cela & tramonta. Et a di 23. di Giugno, Orione comincia a di mostrarsi. A di dieci di Luglio, Orione mattutino nasce. Et a di 13. di Luglio, uien sopra l'orizonte procione mattutino. A di 24. la mattina nasce la canicula. A di 26. de Luglio, cominciano a spirare le etesie. Et a di 30. di Luglio nasce la splēdida stella nel petto del Leone. A di 25. d' Agosto tramonta la saetta. Et Adi 15. di Settembre nasce arturo. Adi. 4. di Ottobre la mattina appare la corona. Et a di 24. di Ottobre insieme con il nascere del sole le pleiade tramontano. Le calēde di Nouembre le pleiade la mattina si nascondeno: & orione comincia ad occultarsi. Et adi uinti due di Nouembre il cane la mattina tramonta.

## DE L' AGRICOLTURA

Significatione de li effetti, che uengano dal primo tuono che si sente ogni anno, doppo il nascimento del cane. Secondo Zoroastro.

stro.

Cap. X.

**E** Degno di consideratione il primo tonitruo, che ogni anno uiene, doppo il nascimento del cane: per la qual cosa è da offeruare in qual casa del Zodiaco si troui la Luna allhora quando il primo tuono si ode: imperò che se la Luna fosse in Ariete quando trae il primo tonitruo, significa alcuni effetti douer acascare in quella regione contrisueuoli, & non di poco sospetto, da far smarire & spauentare li cuori de gli huomini: ma di poi sortire fiato tranquillo & quieto. Nel segno del Toro se fara la Luna nel primo tuono, predice che li grani, & l'orzo, si corromperanno, & insulto di cauallette, con allegrezza ne la corte del Re, o principe. Ma que' li che habitano a l'oriente saranno angustiati, & patiranno fame. Se in Gemini fara la Luna, nel primo tuono, significa tumulto, & morbo, corruttione di grani, & ruina de li Arabi. In Cancro corrutela de l'orzo, siccita, & morte de buoi: Et circa il Marzo & Aprile abondanza di piogge. In Leone, ruina di grano & orzo ne le patrie montagnose, & prurito, & impetigene ne l' persone. In Vergine, morte del principe, & uno alienigena regnara in quella prouincia, pericolo a li nauiganti et circa il seminato rubigine. In Libra, battaglie, & moltitudine di piaghe, & corruttione de frutti. In Scorpione fame et moltitudine de ucelli. In Sagittario, alteratione ne la patria, abondanza di frumenti a la montagna, et ne la pianura corruttione. In Capricorno, pioggia circa giorni

cinquanta, & inganno & uituperio, & parlare discostumato del principe, con la uenuta di uno Re da le bande de l'oriente, quale signoreggiara quasi tutto il mondo; sera abondanza de frutti, et morte di nobili, et generatione di pecore. In Aquario, guerre grandi ne la regione marittima, con abondanza de gli altri frutti, ma carestia di legumi. In Pesce, si corromperanno alquanto li grani, & morira un'huomo molto potente.

Del nome de uenti, & quanti sono, & donde uengano. Secondo Dionisio. Cap. XI.

**D**A le quattro parti principali del mondo, spirano quattro uenti primarij, cio è Subsolano, Fauonio, Borea, & Ausiro. Subsolano uiene da la parte orientale, quale da li lati ha due altri uenti, cio è Euro, & Cecia. Fauonio spira da l'occidente, & sta in mezzo fra Iapige, & Africo, Borea nasce dal settentrione & ha thracio, & Aquilone che tengano in mezzo. Ausiro uiene dal mezzo giorno, & si sta in mezzo di Africo Ausiro, & di Euro Ausiro: per ilche sono in tutto dodici uenti. Nientedimeno Fauonio è di maggiore utilita a la agricultura, che alcuno de li altri nominati: come anchora dice Fiorentino, & noi il medesimo affirmano. Ma il mare fluuante di onde prenuntia li uenti, & spetialmente quando grãde resonantia si sente a la riuiera: il medesimo mostra no li alti colli & puri de li mōti. il simile fanno le spine et secche frōde girate da li uēti al contrario. li tuoni, folgori, & baleni, da qualunque parte la state siano portati, da quella bisogna li uenti aspettare, da ciascheduna parte se

## DE L' AGRICOLTURA

riouolino le stelle cadenti, de li significano douersi aspettare il uento.

Del duodecimo, cioe de li 12. anni di Gioue, & quasi effetti, produca il suo girare, per le 12. case del signifero, ouero Zodiaco. Secondo Zoroastro. Cap. XII.

**I**L Zodiaco è diuiso in 12. case, de le quali tre se apertēe gono a la primauera, che sono ariete, toro, & gemini. Tre a la state, Cancro, Leone & Vergine. Tre a lo autunno, Libra, Scorpione & Sagittario. Et tre a l'inuerno, Capricorno, aquario & pesce. Et debbi sapere che la stella di Gioue diuersi effetti produce, secondo la diuersita de le case, ne le quali si ritroua: imperò che stando in Ariete, casa di Marte, tutto quello anno è Boreale, cio è il uento Borea signoreggia, & partecipa con il uento Euro: il uerno è freddo, abò deuole di nieue, & saranno q̄si cōtinue piogge, p̄ le quali li fiumi s'ingrosseranno. Et doppo lo equinotio de la primauera, che è del mese di Marzo, lo aere si cōuertirà in aque spesse & piaceuoli. la state serà tēperata et salubre, & lo autunno estuoso & caldo. nel qual tempo seranno morbi, & spetialmente dolori di capo, distillationi, catarri, & tossi: li luoghi campestri & piani produrāno di molto frutto: ma è da pregare Iddio, che non siano guerre. Democrito dice, che seranno li uini buoni, & durabili, & che tutto quello anno è cōmodo solo al piātare de le uiti: & che fa bisogno hauere risguardo a li frumenti, quando sono su l'aia, per amore de le piogge, & seranno pochi uccelli, & è buono prepararare li horti. Se Gioue sia in toro, casa di Venere, il principio del uerno serà tēperato

to, & pioggioso, il mezz'no neuoso, & il fine freddo: et spetialmente dal mezz'no de l'iuerno fine a lo equinottio uernale, ouero de la primavera che è di Marzo. La primavera sera temperata & humida, fina al nascimento de la canicolare che è a di 20. de Luglio. La state sera calda assai, & lo autunno sera ghiacciofo & infirmiccio. Et spetialmente la giouentu patira lippitudine, cio è postema di occhi. il piano sera piu fertile che la montagna, il uino se guastiera, & sera poco, per il che bisogna uendemiar tardi, sera abondanza de frutti lignosi, & poco ucellame, et a li nauiganti l'anno inetto, nel quale anno morira uno huomo molto nobile. in oltra dice Democrito che in tale anno sera molta grandine, & neue, & li uenti etesii non spirarano uniformemente. Et si debbe fare oratione che no siano terremoti, & commotioni di esserciti & soldati. Se Gioue stia in Gemini casa di Mercurio, tutto l'ano spirera il uento Austro & Africo: il principio del uerno sera uentoso, il mezz'no temperato, & il fine ghiacciofo & uetosof: la primavera sera temperata, con piogge leggeri & poche, & copia de grani. La state sera temperata, perche li uenti etesii spirerano soauemente per buona parte di quello tempo. li frutti in su l'aie, si corromperanno, & massime in Siria. circa lo autunno seranno infirmitadi, spetialmente ne li gioueni & di mezza eta, & in donne sarano lippitudini, essendo l'autunno caldo. moriranno donne, & sera copia di frutti lignosi. si seccaranno li fonti, e sera utile il conseruare de frutti, per la sterilita che sera l'anno sequente. Democrito dice che sera grandine di molto nocimento. è da pregare che'l non sia pestilentia. Se in Cancro sera casa de

## DE L' AGRICOLTURA

la Luna, lo inuerno per la maggior parte di uerso l' oriente sera freddo, & caliginoso, & li fiumi in grosseranno. Et circa il solstitio hiberno sera tolleratia di acque. Et doppo lo equinoctio uernale, cioè de la primavera, saranno di molte grandine: li luoghi asperi & montuosi produrano molto frutto. Sara l' anno salutifero, eccetto lo autunno. Democrito dice, nasceranno pustole cocenti intorno la bocca: per il che bisognara usare de l' herbe per purgare il corpo ne la primavera, specialmēte a li gioueni, & usare il uino. Li uliui faranno assai oliue. Se Giove sera in Leone ca del Sole, il principio de l' inuerno sera freddo, aquoso, con uenti grandi che diradicaranno li arbori: il mezzo sera temperato, il fine freddo: la primavera piovosa, & la state simile a lei: si seccaranno li fonti, & mancharanno le pasture: lo autunno caldo & infirmiccio di catarrhi, & tossi: però sera da mangiare poco pane, & beuere assai uino: sera frumento mediocre: & le uiti, & oliui saranno fertili: l' anno sera comodo a le propagine, ma non tale al piantare, morirano di molti animali grandi & domestici: ma de le fiere sera grã copia, morira un' huomo nobile. E acciassi oratione, che non siano terremoti. Se Giove sera in Vergine casa di Mercurio, il principio del uerno sera freddo, il mezzo temperato, il fine hibernale, con assai ghiaccio, pioggia, & grandezza de fiumi, di maniera che molti luoghi si sommergeranno. La primavera piovosa & nocuole a li arbori, & nel fine in molti luoghi saranno grandini. La state piovosa, & caliginosa: & bisognera ispedirsi al raccogliere li grani, a cio non si corrompino per le piogge. Lo autunno uentoso & salubre. Le uiti faranno uue

affai. L'anno è utile al piantare, & ricolcare de le uiti, il grano facilmente si guastera. L'anno sarà salubre senza infirmita. pregghisi per li frutti. Se in libra casa di Venere sera Gioue, il principio de l'inuerno sera aquoso, il mezzò temperato & uentoso, il fine humido & brinoso. La primavera sera temperata con qualche infirmita del capo. Il principio de la state sarà simile a la primavera. L'anno sera pericoloso a le donne grauide, ouero pregne. Democrito dice che in questo anno non abonderanno li fiumi, & poche grandini seranno: lo autunno aquoso molto. Se Gioue sera in Scorpione casa di Marte, il principio de l'inuerno sarà freddo con grandini, il mezzò caldo, il fine piaceuole. La primavera freda infina al solstitio de la state che è di Giugno, saranno piogge & tuoni, mancheranno l'acque de fonti, il raccolto del frumento temperato, & sera abbondanza di olio & uino, & moriranno buoi. Democrito dice che cresceranno li fiumi, & circa lo autunno saranno de le infirmita. supplichisi, che nõ uenga pestilètia, si che bisogna ra essere parco nel cibo, & piu abondeuole nel uino. Se Gioue sera in Sagittario casa sua, il uerno sera temperato aquoso, non caldo ne freddo: se ingrosseranno gli fiumi; & nel finire del uerno seranno freddi & uenti. La primavera sera austrina et pioggiosa. La state temperata, ma piu tosto fredda: bisogna acconciare l'aie doue si battero gli grani, per le piogge. L'autunno sera sicuro per il ssirare de le Etesie: & p̄ti, & tardi si haueranno de li frutti buoni: ma quelli che uerrãno di mezzò tempo serãno uitiosi. Il piano & la montagna abondera di grani, il uino che tar

## DE L'AGRICOLTURA

di si uendemiera sera durabile, & tutti gli arbori serano fertili: l'anno è commoda al piantare, & ad ogni altra cosa: seranno molti animali grandi & moriranno da cani, il mare sera tempestiuoso, & uenti grandi tardi & morira uno huomo di riputatione. Se Gioue sera in capri corno casa di Saturno, il principio de l'inuerno sera temperato, il mezzo humido et sagittoso, il fine uetoso, le aque cresceranno assai, & seranno di grande nocimento e molte altre operationi, se augumentarano insieme l'aque, li freddi et le neui, la state auanti il nascimento de la caniscula, sera semplice & uolgare: ma poi calda & infirmitia, li uenti Etesii spireranno splendidamente, & seranno terremoti: li piani produranno piu grano che li montuosi lochi, la brina corropera le uiti che sera poco uino, li fruttati abonderanno, & l'anno sera accommodato a li piccioli animali: ma a li grandi calamitoso, & massime a li buoi. Lo autunno serano dolori di capi, aposteme di occhi, & prurito. Supplichisi a Dio, che'l ghiaccio & il ueto non siano danosi a li frutti. Se Gioue sia in aqrio casa di Saturno li uenti seranno utili a li grani & frutti de li arbori, il principio de l'inuerno sera freddo, & il fine uentoso: la primavera aquosa fredda & brinosa, la state sera senza uenti per la uehementia de li uenti Etesii, seranno anchora piogge in la state, & li frumenti con le biade sentiranno in parte inundatione, lo autunno nasceranno uenti aquosi che noceranno a li frutti, & seranno febrì acute a li gioueni, & quelli di mezza eta de, sera anchora de la brina che danneggiara la uua in molti luoghi, li seminatati uerranno bene, si li procaci & prestli, come li serotia

ni & tardi, moriranno di molti uccelli, & così bestie saluate, si affonderanno di molti nauilii, et uno huomo grande morira, facciafi orationi che nõ sia peste, ne terremoti, ne saette, Vltimo se Gioue si trouera in pesce casa propria, lo inuerno sera pioggioso, il mezzõ uentoso, il fine grandinoso & niuoso, in la primavera spireranno li uenti fauonii splendidi, la state calda grandemente, lo autunno ardente spetialmente a le fanciulle uergini, traranno anchora uenti uitiosi, che seccaranno li frutti de li arbori, le sementi seranno buone; ma bisogna munire le aie per le pioggie: l'anno sera di pericolo a le donne pregne. Democrito dice sera copia di uino et di oglio. supplichisi che nõ siano terremoti.

Del Sole, & de la Luna. Secondo Tolomeo. Cap. XIII.

**L** Sole con la siccita del proprio fuoco assorbisce, & asciuga la sostanza humida: ma la Luna di natura humida opera appresso di se una conueneuole missione & temperatura. Socione chiama li di illumari, quelli di che sono da li uintinoue dal decrescimento de la Luna fino al di secondo del nouilunio: ouero de la Luna noua, li quali da molti altri sono adomandati interlunari, & silenti de la Luna, ne li quali giorni la Luna è sotto gli raggi del Sole, di maniera che da l'occhio de li huomini non si uede.

Modo da discacciare la grandine. Secondo Filosirato. Cap. XIII.

**D**icono alcuni che se mostrerai a li nuuoli sopra stati uno specchio, che la grandine passerà uia. pa

rimente fura se circonderai il luoco tirandoui la pelle de  
 la Hiena, ouero del cocodrillo, ouero de Foca, cio è bo ma  
 rino, & dipoi la sospendi sopra l'uscio de la casa, & in  
 quello luoco non cadera grandine. Similmente se molte  
 chiaui di diuerse case de li poderi si legaranno con funi  
 intorno quella regione, la grandine si partira. Et se ne  
 le case seranno tori di legno artificiosi, molto giouara. Et  
 se una testudine siluestre pigliarai ne la mano destra sus  
 pina, & intorno gli metterai de la terra in modo che non  
 si possa dirizzare & andarsene, il che non farai, se non di  
 sponi la terra che li poni intorno di sotto, in tal guisa, che  
 cò li piedi & mani nò la possi toccare: ma solo sia in mo  
 do di sostentacolo: il che facendo non dubitare de la gran  
 dine: perche non cadera in alcuno luoco. Sono alcuni  
 che dicono ne l'hora sesta del di, ouero de la notte douersi  
 la testudine portare supina ne la destra & deponerla  
 con la terra al modo sopra narrato. Apuleio Romano  
 dice, che l'uua dipinta in una tauoletta da essere còsecre  
 ta ne la uigna, quando Lira tramòta, li frutti restano illesi  
 & inoffesi: comincia Lira a tramontare il 10. calende di  
 Decembre, cio è a di uintitre di Ottobre: ma perfettamen  
 te tramonta il primo di de le none di Febraro, cio è il di  
 proprio de le None, che è a di cinque del detto mese. Et  
 questo tutto è stato riferito da li antichi. Ma io stimo al  
 cune cose molto indecentemente essere state dette da  
 non se ne impacciare, anzi schiuarle, & persuado  
 che'l non sia alcuno che in cio se intraponga, & gli  
 dia fede: Nientedimeno queste ho cauato da li auto  
 ri Greci, & così ho scritto, accio si ueda, che io non

sono tronco, manco, & diminuto in quelle cose de le quali gli antichi hanno scritto. Anzi pigliare de le parti de la pelle del cauallo fluuiale, & collocarle a tutti gli termini, prohibisceno & fermano le minaccia de la grans dine.

De la saetta, o fulmine. Cap. XV.

**F**A una fossa dentro la tua regione, o casa, ne la quale ui sotterra la pelle de lo Hippopotamo & ren diti per certo che in quello luoco mai cadera saetta. Nasce nel Nilo, ha duo onghie come il boue, spalle di caualelo con gli crini, & nitrisce, ha coda torta, & denti di porco signale.

Fine del primo libro.

## LIBRO SECONDO

DI COSTANTINO CESARE

de li scelti documenti  
de l'Agricoltura.



**I**N questo secondo libro de li scelti documenti de la agricultura, si trattano quelle cose, che sono gioueuoli, a li campi, o poderi, cio è de diuersi frutti: come è grano, orzo, & consimili sem, da semuanti de li quali la notitia è sottoscritta in cadauno capitolo. Onde è molto conueniente in prima preponere quello che è piu uniuersale, & commune.

DE L' AGRICOLTURA

Che la presentia del padrone sia molto utile  
al campo. Cap. I.

**L**A continua presentia del padrone è di molto comodo a la possessione: perche fa che ciascuno sia sollecito al laurare, & li pigri diuentano prelli, & altri lodando in l'opera fa stare desti, allegri, & solleciti, & tutti costringe risguardare uno medesimo fine con diligentia & prelezza.

Che li putti sono grandemente atti a la agricultura, & che secondo la qualita de le operationi, e si debbeno eleggere lauoratori di corpo proportio nati & distribuirli a le loro conuenienti opere. Cap. II.

**C**Iascuna eta, ha la sua debita attitudine a l'agricoltura: ma spetialmente li putti alleuati in molti essercitii a li quali con diligentia auertiscano, & facilmente si possano piegare al cauare la gramegna, & carpire le foglie de li arbori, & esperimentare la natura de la terra, con l'opera & con la industria, imparando però da li uecchi. Ma colui che lauora con l'aratro, fa bisogno habbia maggior corpo, & piu gagliardo, perche fortemente piegandosi in la sliua o manecchia, aggraua il uomere, o gomirotto tutto che'l solco sia sotto, & non ne la superficie de la terra, ne si debba pdonare a li buoi, a cio siano gagliardi & feroci, anzi usarli il pongo che li desti. Ma li lauoratori de le uiti non fa mestiero siano tanto alti & grandi: ma quadrati & grossi, perche tali non molto discosto da la terra operaranno, senza fatica. Li bobolchi debbano essere gradi, a cio possano uedere quello che è dimanzì a gli

buoi:hauere uoce aspera da spauentare & indurre timore ne gli buoi, che li siano obedienti. Li guardiani de le capre debbano essere leggieri & ueloci, a cio che con celerita & prestezza possano la uelocita de le capre assequire.

In quali luoghi, & parti del mondo si debbano edificare le case & gli bagni, & uerso qual stello la habbiano da risguardare. Secondo Didimo. Cap. III.

**L**I luoghi marittimi per la maggior parte sono piu salubri, & gli montuosi & pendenti, o bassi che sono uoltati uerso il uento Borea, cioè al settentrione: ma quelli che sono appresso paludi & laghi, ouero in luoghi concavi, ouero uerso lo austro, cioè al mezzo giorno, o declinano a l'occidente, sono morbosi, & infermicci. Bisogna adunque edificare le case in luoghi alti, quali sono attissimi a la sanita del corpo & de l'intelletto, & a dar nome & forma a la regione & patria. Ma la figura de la casa tutta debba essere costrutta a l'oriente, & li usci, ouero porte anchora: perche li uenti che uengano da l'oriente sono sensibilissimi, & il calor del Sole piu presto assettiglia, & dissipa ogni rozzezza de l'aere & nebia, ouero caligine. Et la casa non debba essere bassa, & stretta: ma alta & ampla. Alcuni persuadeno che si fabbrichino le case uerso il mezzo di, per hauer piu lungo tempo il Sole. Ma io giudico di maggior perfettione edificarla a l'oriente: perche l'oriente, che spirata da mezzo di è humido, ineguale & non sano. Ma gli bagni uogliano stare per il contrario, cio è non al settentrione, ma a l'occidente, o mezzo di, quali siano spatiosi & ampli da riceuere lo aere puro: perche il

DE L' AGRICOLTURA

puro aere entra ne li sterquilini et luoghi puzzolenti per li sanghi. Le fornaci ne le medesime parti si fabbrichino a terra basse, & quasi coperte da la terra, & decliue ouero pendenti, acio che le legne che ui si gittano uadino dentro, & non habbino esito, & la fiamma che sia li nascosta, da molta calidita che fa ben cuocere li mattoni & li uasi.

Modo da ritrouare l'acqua. Secondo

Passamo. Cap. IIII.

**D**oue nascano uitice, cio è salci, che anchora si domandano amerini, ouero conizza, o othli, o canne, o colinuto p se, cio è solo, o trifoglio, o potamogetone, ouero il gionco, iui fa la fossa & caua. Ma per trouare l'acqua con piu facile esperienza farai in questo modo. in ogni luogo chi uole cauare, faccia una fossa di tre cubiti alta, & apparecchi uno uaso di piombo a similitudine di una mezza sfera, cio è tondo; ouero uno pignatto, o brocca: & quando tramonta il sole ongilo con oglio, & piglia lana lauata & purgata, asciutta, & pura, di longhezza di una spanna, o palmo, & in mezzo di quella legarai una piccola pietra, & attaccai detta lana con la cera a mezzo del uaso, che non si spichi, dappoi riuolta il uaso ne la fossa: ma fa che la lana penda fino al mezzo del uaso: il che fatto coprirai il uaso con la terra che gli sia sopra uno cubito, & lascialo stare tutta la notte: & la mattina auanti che'l sole si lieni, leuata la terra con la quale il uaso era sotterrato, quello leuato se in quello luogo sera acqua, allhora tu trouerai nel uaso de le bolle, & la lana piena di acqua: onde se iui sia molta humidita, & caddeno giu gocciole, o lacrime, sperarai che l'acqua è appressa

ma se solamente troui la lana humida, & non goccio dirrai, che iui è l'acqua, ma molto sotto: & se non trouerrai alcun de deni segni, bisogna che tu faccia la esperienza in altri luoghi fin che troui l'acqua. Ma nota di non tentare in luoghi disperati.

Vno altro modo, pur da trouare l'acqua.

Li mōti che sono alti & hanno diuersi colli sono acqua si, massime quelle parti che sono uoltate uerso Borea al settentrione. Anchora la terra negra, & grassa, & ancho petrosa spetialmente se hauerà le pietre negre, & di rossezza di fuoco, sera acquosa. Parimente la terra figulina cio è atta da fare uasi, & ciascheduna che non riceue acqua, ne tempesta: ma ogni terra che da le pioggie difluiscè, & se sorbiscè, ouero in zuppa di acqua è piu humida. Doue nasce gramegna, piantagine, belliotropio, butomone, spini, hippuro, calaminta, canne sottili & tenere, callitrico, melliloto, ossilapato, cinquefoglio, sanguinale che ha larghe foglie, gionco, solano, firatiote, cameleuce, cameleo, ui surge sotto acqua. Et doue serano piu herbe spesse & uerdi, iui anchora sono piu acque. Li granchi sono utili a le acque, imperò che apriscano le ueni, & discacciano le sanguisuge & magnette. Le terre negre & alti hanno acque piu dureuoli & piu aspere. Et di queste, quelle che sono piu lutose sono piu acquose, & molto piu dolci. Se in qualche terra che sia rara appariranno de le acque, bisogna di tanto accontentarsi, & non si affatigare in cercarne piu, acio che anchora non perdiamo quella. De le acque, alcune nascano di sotto, & alcune di trauerso, quelle che

## DE L' AGRICOLTURA

nascono di sotto durano piu lungo tempo, per il che bisogna cauare in gran profondita, fin che si troui la radice & uena de l'acqua che sia nascosta in tra le uiscere de la terra, da la quale fluisce di cōtinuo l'acqua, ma quella che uiene da li lati & di trauerso de la terra durano minor tēpō che l'altre permanenti, cio auiene, perche nascano da le tempeste de lo inuerno, & da le pioggie de la primavera. Item per cognoscere se la terra ha acqua, alcuni seruano questo modo, cio è cauano & fanno una fossa che sia alta uno cubito, & larga tre cubiti, & pongano ne la fossa una sponga asciutta & secca, & ue la lascino per tre hore, ma quando ue la pongano guardano che sia quasi mezz'ō di, qual cuopreno con le canne, cio è foglie uerdi, che s'āno in cima de le canne, o uero con qualche altra tenera herba, & se la spongia tira a se l'humore, l'acqua è appressso, ma se sera secca non sperare di li acqua, anzi andādo in luoco piu alto in prima bisogna guardare il raggio del Sole auanti che lo aere diuenti bianco, & alcuna cosa nebulosa & oscura si ueda in quello auanti che'l si faccia raro è conuenueuole a spontare l'acqua. Se debba anchora offeruare nel primo splendore del Sole la culice, cio è quelli animalucci piccolini che uolano in su pel dritto che si adunano insieme a similitudine di uno traue, quelli predicano l'acqua. Anchora fa bisogno considerare da uno luoco piu alto ne la state certamente nel mezz'ō di, quando l'aere sera puro & la terra grandemente secca, perche allhora ne li luoghi acquosi il uapore se inalza, & si uede come uro triflo nuuolo, o nebbia, ma in l'inuerno, una certa suffumigatione & spirto, quello luoco parturisce: simile a quelli

a quelli che si eleuano da li fiumi, & laghi, & pozzi: eccetto che quelli sono piu, & oscuri; questi sono gracili & chiari. L'amarezza de l'acque si leua uia gittandouì un puoco di corallo trito, oueramente ponendo l'orzo trito in uno sazcoletto legato in dette acque. Et le anguille sono in ruina de le magnette, o sanguisuge; et li granci de li fiumi buttati ne l'acque. Ma li ueri segni de la generatione de le acque dolci, sono il gionco, il loto, la canna, & il spino.

Del trouare de le acque. Secondo Democrito. Cap. V.

**D**E lo inuestigamento de l'acqua, da li Greci addomandata Hidros, di nuouo diremo: impero che coloro li quali hanno pigliata la esperienza da le inuestigationi de l'acqua, dicono, che li campi & le pianure per la maggior parte sono difettose de le acque, & molto piu le maggiori de le minori. Ma de li monti pur assai, & molti abbondano di acque, & uia piu le parti di basso, che le cime & alte; & quelle che sono piene di arbori molto piu che quelle che ne sono spogliate & priue. Et l'acque che si ritrouano ne li campi partecipano del salso; ma quelle che sono ne le sommitade de monti, & ancho ne le parti ime & basse sono dolci, eccetto se'l sapore loro non sia corrotto, per le proprietadi de l'acque molto crude, & false, che gli sono propinque; ouero sia il loro passaggio p parti de la terra che partecipi di nitro, alume, solfo, o altre cose simili. Li Naturali assegnano queste cause: è cosa certa che'l Sole tira a se de l'acque quelle parti che sono sottilissime & leggiere; per il che, conciosia che'l Sole tutto il di si

sparga sopra li campi & pianure, bisogna dire che'l sciue  
 ga l'humore, & dissoluelo in uapore: & di qui nasce che  
 alcuni del tutto sono priui di acque natiue: & se pure  
 qualche poca ue ne sia, quella ha del salso; leuatoli uia il  
 sottile, leggiero, & dolce, come auiene anchora appresso  
 del mare. Ma le acque de li monti questo non patiscano,  
 per non li dare tutto il di il Sole sopra con uiolenza: onde  
 dicano che li monti che declinano al settentrione abonda-  
 no uia piu di acqua, che quelli uerso il mezzo di; & quel-  
 li che sono uerso l'oriente & occidente anchora sono me-  
 no acquosi di quelli che sono uoltati al settentrione: ma  
 hanno piu acqua di quelli, che uoltano al mezzo giorno:  
 & li spessi di arbori piu acquosi de li nudi: perche sono  
 adubati da la densita de li arbori. Anchora dicano che  
 le parti basse de li monti sono piu acquose: perche la na-  
 tura de le acque è sempre andare al basso, & quelle che  
 sono in alto descendano al disotto de le radici de monti:  
 onde piu fonti, & uene di acque, ui sono, doue sopra  
 stanno monti alti & densi, che hanno luoghi concaui &  
 uallosi: per il che in questi tali stando le nieue tutto l'anz-  
 no, & scolando per la terra, augmentano li fonti, & in-  
 grossansi li fiumi, benche non apparino tutte le uene de  
 le acque intorno le parti basse de monti, per non hauere  
 condotti aperti da discoprirsi; o sia per le pietre, o ter-  
 ra densa, che le impediscono: ma uniuersalmente in longo  
 andare uerso il mare si uedeno, & si discuopreno, & alcu-  
 ne per uie sotteranee si discuopreno solo al lito del mare,  
 quale è il fonte in Arado, & in Heraclea di ponto. Et le ac-  
 que che uengano da luoghi alti, sono da i nostri chiamat

fonti, e da Greci pige, cio è quasi fissi: il che è p li luoghi, che li sopra stāno, cio è il monte Saocce chiamato, che ha nō molto discosto da la cima luoghi asperi, & cauernosi da poter riceuere grā copia di celeste acque. Li fonti adūq; ir rigui, & abōdeuoli sempre di acque si chiamano da li Greci pige, p le antedette cagioni. Oltra di q̄sto sono anchora in moltissime parti de la terra uene che spargano acqua. Et dicano come ne li animali tutto il corpo contiene in se uene arterie e parti concaue, così ancho ne la terra sono luoghi rari, pieni di aere, & di uene, che tengano acqua, & in alcuni molto folte complicate insieme, in alcuni piu rare, che facilmente si offendano: il che auiene a coloro, che cauano pozzi, per la moltitudine & spessezza. Adunque parimente si chiamano pige, anchora q̄lle uene aperte, p essere pmanenti. Ma chiamano libadas, cio' è riuoli, ouer distillamēti, doue si raccolgano le acque colate da le piogge, le q̄li in terra i luoghi s̄retti & opachi sono cōstrette & adunate come in uno uaso; et nō ui sono uene d'acque, dōde nō possano lōgo tempo durare, anzi p̄sto m̄care: eccetto se nō fussero in una grādiissima quātita. Ma pige, & crescere, & diminuire secōdo il stato de l'aere, et circostanze: impero che quādo sono secchi oltra misura, li fonti diminuiscono, et alcuni m̄cano: ma se l'anno è pioggioso, accrescano, et piglino nutrimento, cōe anchora di sopra è detto, l'acque de li fonti da l'acque celesti: p la q̄l cosa anchora li fonti grādemēte crescāo circa il solstitio hiberno, p nō ha uer il Sole molto uigore, & augumētando le piogge, & neue. Ma nel solstitio de la state, et nel nascimēto del cane auiene il contrario. Anchora li fonti e riuoli si conoscano p

## DE L'AGRICOLTURA

un' altro modo tale, impero che ritrouato il fonte scaturire da una generosa uena, & pianamente cominciando a correre, & a poco a poco crescere, & in tanto cresciuto similmente conseruarsi, ouero fluire finalmente per tutto, il principio de la sua inuentione, altro non è che'l m'acarli, o accrescerli proceda per la circonstanza de l'aere. Ma libadas, ouero li riui dicano non seruare quest'ordine, anzi nel principio spargano abundantemente: ma nel fine mancano del tutto: per il che non uogliono si dia fede al suo primo corso. Ma li ueri inuestigatori de l'acque comandano, che con diligentia in prima si debba considerare li luoghi ne li quali uogliono cercare l'acque, & uedere in che clima sia del mondo, & quali; & finalmente usare certi segni chiari, come sono meati & uie sotterranee, et altri segni, si da la terra, come da l'herbe nascenti: perche il gionco chiamato holoschenos, & butomone, & spino, & cipero, che adomandano zerna, & la gramigna in quantita & grassa, & calamo, altrimenti indico, ouero meslocalamo, cio è pieno di canne, altri chiamano halita, & fistole, o sampogne dense per lequali l'acque sparse si conducano, come per canali di canne fatti, & siano tenere, dicono essere segni aperti che quello luogo ha de l'acque: parimente l'helleru verde che alcuni chiamano malacocifone, cio è hedera tenera, & cocomaero saluatico, & hippurin, & cinquefoglio, chiamato penethaphilon, & butrachio adomandato chrisanthemo, & uniuersalmente ogni cosa che da se nasce, & non è piantata, che sia uerde, florida & densa, danno manifesto inditio che riceuano il nutrimento da l'acque propinque: per il

che si debba fidare di simili segni, & cauare bē sotto, accio che se'l luoco hauesse in parte declinatione possi acquiſtare il desiderio de lo abondante fonte. Nota che hippuro tira il nome da la etimologia & similitudine de la cosa: è una herba simile a la coda cauallina, le foglie de la quale sono simili a li capelli, benche piu grossetti, & il fusio suo da la radice fino a la cima sottile, & uacuo come la canna, con nodi distinti, da li quali nascano le foglie pilose, & se adimanda da la natura sua salpigena, cio è troba piccola. Buttomeno nasce ne le paludi, & ha le foglie simile a le pioppe, ouero alberi negri, cibo di molta gratitudine a li buoi, nascano da una sola radice. Pentaphilon, herba che uolgarmente si domanda cinquefoglio, ha le foglie quasi simili a la menta, ma tagliate intorno di piccole incisure, a similitudine di una sega, & fa il fiore pallido. Batrachio, ouero chrisanthemo, ha le foglie simili a l'appio, ma maggiori, il fiore del colore de l'oro, di grandezza non passa due spanne. Melacocisso è simile a l'hedera di foglie tenerine che circonda ogni cosa che si troua presso, & da se nõ si puo sostenere: uolgarmente si chiama uolubile: & nasce tagliati li caneti & in luoghi terrei. Ciperio adimandato zerna, ha le foglie simili al cardo quando nuouamente sono nate & sottili, il fusio simile al gionco, ne la canna fa il seme come il meglio, le radici simili a l'oliuo di sapore aromatico. Onde se noi non disprezzaremo li segni de li festughi di queste herbe, mai cauaremo ne luoghi che non hanno acqua corrente, o fontane, o pozzi. Doue adunque queste herbe si uedeno, significa che sotto di quella terra è acqua.

anzi doue uederai quelle in frigidarsi & marcirsi, appresso  
 il pauimento dimostrarano ui siano acque grandi, ma non  
 permanenti: Ma doue le foglie sono belle fresche & uerdi,  
 li significa che ui sono acque altissime & permanenti. Et  
 anchora bisogno risguardare il pauimento de la terra: im-  
 pero che doue è terra argilla, cio è creta atta a far uasi, &  
 pumicosa, di flusso squallido, dicano del tutto esser acqua-  
 sa. Ne per questo è da leuare ogni speranza, doue sono ter-  
 re glutinose, lutose, negre, & petrose: impero che tutto fr-  
 misliero si troui in terra, o piu, o meno, in densita, & rare-  
 ta, & diuersita di colori, & di croste: anzi bisogna ui sian-  
 no pietre negre doue aspettiamo hauer l'acque non uarro-  
 se, ma callose, & spesse cõe toffi: & quelle che hãno sopra di  
 se mescolata terra bianca, & posita come è detto, significa  
 sotto il pauimento esserui l'acqua. Parimente la spessezza de  
 le pietre ineguale, il medesimo importa, anchora che non  
 siano ne le pdette regioni. Adunque ne la terra lapidosa, ne  
 gra, d'esa, & glutinosa, bisogna siano molti riui ne la super-  
 tie de la terra, quali si domandano libades, p laqual cosa è  
 utile fare iui, fosse, et canali, accio li riui sequitiamo: & in  
 qsto modo si congregara di molta acqua. Ma ne li luoghi  
 petrosi & rari, in qualunque modo si ritrouino fonti, di  
 quelli è conueniente a contentarsi. Anchora si puo inue-  
 stigare l'acque per questa uia, cio è che lo inuestigatore  
 habbia uno uaso di piombo semisferico, a mezza Luna, che  
 tenga un congio, cio è circa uno flaro & mezzo (secon-  
 do li antichi) & pigli duoi grossetti pauelli, o fioppini di  
 lana, o tre, ben pettenati & teneri, quali circondi con fi-  
 lo: il quale l'appicchi cõ la cera dietro nel fondo del ua-

se, & onga il uaso con oglio, & faccia una fossa in quello luogo donde speriamo l'acqua (per le conietture di sopra hauute) & sia la fossa alta tre cubiti, ne laquale ponga il uaso al riuerscio, & circondato da frondi uerde di di canna, o di altra uerde herba, di terra si cuopra uno cubito: il che si debba fare al tramontare del Sole, & la mattina lieuisi la terra che'l copriua, & pianamente si leuino le herbe d'intorno, & riuoltisi il uaso, & bene consideralo: perche se ui seranno fontati, ritrouara la lana piena di acqua, & il uaso intorno intorno con molte bolle, o gocciole. Et ancho conoscerà di che qualita sera l'acqua, se espremuta da la lana la guistera: benche sera piu dolce di quella del fonte: impero che la parte tenuissima, sottilissima & legierissima sera exhalata a la lana appiccandosi. Questo adunque sia a sufficienza detto de la inuestigatione de le acque.

De le acque, & come si debba raccogliere l'acqua piouana. Secondo Diosfane. Cap. VI.

**N**ecessario è sopra ogni altra cosa hauere cura de le acque, non solamente per il frutto de le acque, come anchora perche, quando sono li gradissimi secchi fanno lo aere temperatissimo. E gran uentura hauere l'acqua de le fontane, la qual se manca, raccogliasi le acque piouane, sufficienti per l'uso nostro, et de la nostra famiglia: et non gia come alcuni sogliano fare ne le stalle doue si sciolano li sterchi de li animali: ma ne le case, quali anchora con diligentia spesso si debbano purgare & mondare,

DE L' AGRICOLTURA

conducendo le acque da li tetti per canali di legno ne le cisterne, ouero pozzi. Sappia che lo Aloro, bagnato ne l'acqua, la fa saluifera & sana. Ma le acque turbide & uitiose, si curano & purgano in questa maniera, cio è uotisi ne li uasi, & ponghinsi a l'aere fin ch'è riposata, & dipoi cauisi di quelli, & empisi altri uasi: ma cauata leggiermente, che non diuenga turbida, & fa che nel fondo del uaso, donde la caui, che solo ui resti l'acqua fezzosa & brutta.

Che'l faccia dibisogno ne li poderi, o possessioni grandi, esserui monti, o colli pieni & folti di arbori. Secondo Apuleio. Cap. VII.

**E** Di grande comodità hauere ne la possessione qualche colle, o monte folto di arbori che ui naschino spontaneamente per natura, li quali non ui essendo, non è difficile piantarueli: conciosia, che anchora li arbori saluaticchi habbino le loro sementi, quali seminate possono produrre: ma ne li luoghi molto secchi questo non auiene. Certo è che le salci, & mirice, & fioppe, & abeti, & frassini, & olmi, & tutti quelli che sono di consimile genere, nascono uolontieri in luoghi humidi. Ma il pino anchora si produce in luoghi arenosi. Ma le mele puniche & li oliui, ueggiamo per esperienza abundantemente nascere ne luochi aridi & secchi. La quercia, & il castagno, giande di Goue adimandate, richiedano luochi che riceuano continuo pioggia.

Qual terra sia migliore, o piu prestante. Secondo Beritio. Cap. VIII.

**L**A terra perfettissima è quella ch'è negra, da tutti sopra ogni altra lodata: perche tollera & sopporta si la pioggia, come il secco. Il secondo luogo è de la terra ch'è di colore fulua, & ch'è irrigata da fiumi, limosa, & uliginosa chiamata; anchora dolce & calda; atta & al piantarui uite, arbori, & seminarui. Ma lodata è la terra profonda, facile al rompere, & manegiare, che non è repugnante a l'opera, molto atta a la fertilita & abondanza de li arbori, & anchora la rossa è buona a farui ogni cosa, eccetto ch'è inetta al produrre arbori.

Modo da esperimentare la bonta de la terra. Secondo Anatolio. Cap. 191.

**L**O esperimentare la bonta de la terra, si puo anchora fare per il guardarla, cio è se uedi non si rompa molto nel suo squalore, ne ancho diuenti paltanosa, quando sia bagnata da abondanti & impetuose piogge, anzi riceua nel seno suo l'acqua piouuta & succhi. Et ancho se al tēpo del freddo non faccia crosta ne la sua superficie. q̄ sta per la maggior parte puo essere giudicata buona. Li antichi trouarono uno molto piu bello modo da prouare tal bonta con il solo sguardarla: il che è, che quando si uede che ui siano selue grande di arbori saluatichi; che naschino da per se: assolutamente pronuntiano quella buona, anzi ottima, & se siano selue mediocre, dicano la terra essere mediocre in bonta. Ma se ui si producho spini, & sermenti sottili & herbe piccole, quella è imbecille & debole, et non di molto prezioso. Altri non cōtenti con l'occhio, feceno esperiença con il gustarla. Altri fanno una fossa alta dal fondo, de la quale pigliano un poco di terra.

et la giudicano, quando li sentano buono, o tristo odore. Ma di cio non contenti la pongano in uno uaso, & gettato i sopra de l'acqua da beuere fanno la proua gustando la: impero che quale sera il sapore de l'acqua, fatta tal mistura, tale sera la terra. Basta adunque contentarsi che l'altezza sia di uno piede ne le terre da seminare: in quella da piantarui le uiti, sia di tre piedi: & in quella de li arbori sia di quattro. Alcuni conietturano la dolcezza de la terra, per li nascenti in quella, come sono gionchi, ouero calamini natatili detti, ouero rubi, ch'è una specie de spini che producano more, & li uillani la domandano in Italia mora saluatica. A queste anchora danno fede chi ricerca l'acqua. Ma il piu certo modo è dal sapore: impero che gli antichi dicano, che la terra, quale è di sapore salata, del tutto si debba fuggire. Conciosia cosa, che noi fugiamo il fierco salato, & la morchia de le oliue non salate, & gli sterquilini bagnati con l'acqua dolce, & non salata, quali gli esperimentatori comandano si diano a le radici de gli arbori. Manifesta cosa è che reprovino, & fuggino la terra salsa come inetta, eccetto che al produrre de le palme, li frutti quali perfettissimi, & abundantissimi produce: per questa cagione solamente ne li nostri luoghi è abondeuole il frutto de la palma: conciosia che tutti siano saluginosi: per il che ne la terra salsa, si debba piantare le palme, o schiuare, o quanto possibile sia curare la mistura del fierco salato a la commodita, & utilita de la terra dolce. Ma del tutto si debba fuggire la terra puzzolente, come che quella ch'è inutilissima de tutte le altre.

Vn'altra proua de la bonta de la terra.  
ra. Secondo Diophane.

Altri prouano la terra ottima cosi. Fanno una gran fossa in terra cauandone la terra tutta, & dipoi ripigliano quella propria terra, & caccianla in detta fossa; se la se riempi, ouero ui auanzi di quella terra, giu- dicano la terra essere buona: & se quella terra gitata non riempie la fossa, pronuntiano la terra non essere buona.

Quali semi ne la profonda terra, quali ne la medio cre, & quali ne la piu sottile si debba seminare. Secondo Tarentino. Cap. X.

**I**L grano accio fruttifichi uuole essere seminato in terra di buon fondo, & piana: l'orzo ne la terra mediocre: & li legumi ne la terra piu sottile, & legieri. Si possano anchora li legumi seminare ne la terra profonda campestre, & piana, come sono segati li frumenti: conciosia che la terra allhora si rinfreschi, & si lieui alquanto in su, per essere le sue radici sottili, eccetto che il cecio, ouero cicere.

Quali semi si debbano seminare ne la terra humida, & quali ne la secca & arida. Secondo Leonzio. Cap. XI.

**L**O orzo richiede terra, che non sia humida; ma piu presto arida & secca: il frumento si debba seminare ne la terra humida, & lutosa: perche in quella piu cresce, & fruttifica. Vero è che'l non è

## DE L'AGRICOLTURA

da indugiare il seminare il grano. Le faue & li piselli uogliono terra lutosà & humida: perche ne la secca si corrompano & marciscano prima che naschino: et quelli che non si corrompeno se imbastardiscano. Ma li altri legumi fruttificano se si seminano ne la terra arida: nondimeno diuentano molto meglio se si seminano in terra che sia irrigua & si possi adacquare.

Del tempo quando si debbe seminare il frumento, & l'orzo. Cap. XII.

**I**L seminare presto è molto piu utile che'l seminar tardi: però si debbe anticipare spetialmente la terra profonda, se hauera hauuto un puoco di pioggia. Per tanto alcuni sono di parere, che dal principio de lo autunno si possa seminare ne li luoghi freddi per tutto l'iuerno, fina a li idi di Marzo, & ancho fina a lo equinottio de la primavera, che sera fina a di quideci del detto mese, o fina a li 25. Altri piu diligenti, hanno distribuito li tempi de le sementi, in tal guisa, cio è che'l seminare l'orzo comincia a di uinticinque di Settembre, ch'è lo equinottio autunnale, il frumento a di duoi di Nouembre, che gli è piu utile: & cessare il seminare l'uno & l'altro nel solstitio hiemale, ch'è a di uintiquattro di Genaro. Ma a Democrito per una sua osseruatione persuade il seminare si faccia sommente al tramontare de la Corona: perche in quello tempo non solo sogliano essere molte piogge: ma anchora la terra ha una certa naturale inclinatione, & mouimento atto di fare che quelli semi che sono seminati siano piu fertili. Et la Corona comincia a tramontare per la maggior parte ne le regioni de la Fenicia a le calende settime di

Decembre, cio è a di uinticinque di Nouembre. Ma bisogna che'l seminatore schiui li giorni boreali, & li uenti molto freddi: perche in quelli di, la terra rinchiusa, & come spauentata non puo riceuere il seme seminato, come è manifesto. Ma ne li giorni sereni & chiari, cio è australi, ouero come si uoglia, piaceuolmente & remissamente calidi, la terra di subito puo riceuere li semi, & concitarli al fare le radici, & frutti pure assai. Alcuni consigliano il seminare dal quarto di de la Luna crescente fina che lei è piena, cio è fina a di quindici ch'è il plenilunio. Altri pensano una uia piu sicura, non uogliono che presto si semini cosa alcuna: ma partiscano li tempi in duoi, tre, & quattro parti, attendendo in questo modo schiuare la incertitudine del tempo che ha da uenire.

Da conoscere quali semi, uerdi & fertili  
seranno. Secondo Zoroastro.

Cap. XIII.

**A**lcuni dicano sapere quali semi uiueranno & saranno fruttiferi, in questo modo. Seminano in un certo luoco uno poco di ciascuno seme pochi di auanti nasce la canicolare, solo per far la proua: & quando la canicola uien suso, alcune de le sementi seminate (come è da credere) offende, & alcune no: pigliando questo segno, allhora solamente seminano quello seme che non è offeso nel nascere del cane, & l'altro lasciano stare, & non lo seminano. Nasce il cane a di 19. di Luglio. Ma quelli semi che allhora si seminano, si irrigano & bagnano prima circa di uinti, ouero trenta, accio che piu facilmente naschino.

DE L' AGRICOLTURA

De la electione del seme, & quali debbano essere quelli, che si seminano, & de la loro eta & tempo. Secondo Vindamio. Cap. XIII.

**I**L frumento che seminano debba essere generoso, buono, pieno, saldo, mollifino, & non rugoso, & quasi del colore de l'oro: questo che ha queste conditioni è utilissimo, gratissimo, & fertilissimo: il che si conosce quando si fa il pane. Et per il contrario si debba fuggire quello ch'è tarlato, rotto, & rugoso. L'orzo anchora debba essere pieno, integro, grosso, recente & nuouo, bianco, & molto graue, & non carolato, o rotto: parimente debbano essere tutti li altri semi seminatiui. Alcuni raccolgiano le spighe piu grandi, che hanno gli granelli piu saldi & perfetti, quali conseruano per il seminare: perche sono uia piu fruttuosi & fertili. Il seme perfettissimo è di uno anno: mancho buono è quello di duoi anni: quello ch'è di tre anni, è pessimo: ma il piu antico è infrugifero & inutile totalmente.

Che'l sia da luoghi contrarii, ne luoghi contrarii seminare le sementi.

Secondo Didimo.

Cap. XV.

**D**icono alcuni che a la fertilita molto conferisce, che li semi si seminino in luoghi contrarii: come q'li di montagne, ne li campestri & piani; et quelli che sono stati raccolti ne luoghi humidi, si seminino in luoghi squalidi: & cosi anchora per il contrario: impero che ne li semi, & ne la terra è appetito & desiderio de con-

trarii: il che nondimeno bisogna che si faccia così, che trasportiamo da le regioni peggiori, a le migliori; & non da le piu prestanti a le peggiori.

Che li semi, seminati che sono, non patiscano

no alcuna offensione. Secondo

Aphricano. Cap. XVI.

**S**eminarai li semi ne la terra irrigata dal sugo de l'herba sempre uiuente, & così non seranno offesi, ne da li ucelli, ne da li sorgi, ne da le formiche, anzi che diuentaranno piu perfetti. Et se seminarai d'intorno un pocho di grano bagnato con il sugo del ueratro, cio è helleboro bianco, li campi seminati seranno securi da li ucelli. Et se tu pigli de li grançi de fiumi, ouero marini, & li tenirai per otto giorni in un uaso di acqua, & con quella aspergerai li seminati di fuori; ne li sementati, ne le piante saranno dannificate da li ucelli. Et si pesti le foglie del ciparisso, chiamato gionco triangulare o quadrangulare, la radice del quale assomiglia la galanga, li semi non si coroderanno. Altri aspergano corno di ceruo secco, o di elefante, altri il bagnano con l'acqua, & così adacquano li semi. Apuleio dice che li semi col uino bagnati mancho si guastano. Molto li giouera se li aspergi con la morchia. Cosa prestabile et degna è usare cose naturali. Se ne la misura, con la quale si usa misurare li semi, metterai il seme da essere seminato, et la coprirai con la pelle di Hiena, dopo alquanti giorni, trasportata la natural potenza da l'animale, & l'odore, da ueruna cosa facilmente saranno offesi. Se fatto il seminare seminarai appresso un poco di grano mescolato con helleboro, tutti li ucelli che ne mangia-

fanno moriranno. Se adunque tu piglierai quelli uccelli così morti, & li appiccarai ad una canna, per lo auenire uederai, che non ui capiteranno piu uccelli. Se tu attriterai le radici del cocomero saluatico, et le macerarai ne l'acqua tutta una notte, & con quella li seminati adacquarai, il seguente giorno, li sementi non seranno offesi, anzi diuentaranno molto migliori, & le ueccie non si corroderanno, se damente che le semini ui mescolassi un poco di fienogreco. Vergilio loda l'adacquare li seminati con acqua & nitro: non si corrompiano anchora quelli semi, che si seminano a Luna crescente. Apuleio dice, che prima che si caui il campo, si debba di notte portarui intorno una ranella rubetta, detta da gli Greci phrinon, chiusa in uno uaso di terra, & dipoi sotterata in mezzo del podere: ma nel tempo del semētare cauisi, & buttisi fuori del cāpo, accio che li frutti non diuentino amari. Item Apuleio dice, che quando li semi si seminano ui si mescoli de la lente: perche per natura fa resistenza contra l'impeto & molestia de uenti, anzi se con la urina uecchia, & fierco di cane insieme dissoluti bagnarai li semi, o li arbori, & le uiti, tutti si conseruaranno illesi, & senza danno.

Che cosa si debba fare, accio che li semi siano fertili. Secondo Sotione. Cap. XVII.

**S**criuerai ne lo aratro Rasael. Et lauorando la terra & la regione diuentara fertile. Dicono anchora conferire a la fertilita se li semi si semini in luoghi contrarii, come di sopra è detto. Altri pigliano il sterco de li ucelli, & spetialmente de li colombi per rendere fertili li campē squallidi & secchi, & lo spargano per il campo. Ma  
questo

questo si debba schiuare, accio che li semi non si abbruscino. Ma bisogna guardare, che li semi non caschino su li corni di buoi, li quali semi alcuni chiamano Corasbola, da lo effetto; & dicano quelli semi sterili, imperfetti, & inutili generarfi, intanto non si possano domare anchora con la forza del fuoco. Grandemente si diffondera, & ampliara il seme, se sera fatto il criuello di pelli di lupo, che habbia trenta fori di grandezza, che ui si possi ficcare il deto.

Da conoscere se li seminati habbino una competente, & debita proportione. Secondo Panfilo. Cap. XVIII.

**C**ome è gittata la semente in terra, guida li deti della mano quelli imprimendo in terra, & dipoi leuata la mano, considerara la moltitudine de li semi, che sono in terra doue hai impressa la mano: impero che nel grano il numero de li granelli seminati perfetto debba essere setteno, cioè sette, & il minore cinque; ne l'orzo noue, & sette; ne la faue sei, & quattro. Ma quelli che seranno in questo mezo, è manifesto che sono ben proportionati. Et ne la terra che patisce assiduita di neue, li semi debbano essere piu folti & spessi: perche alcuno si marcisce per il ghiaccio.

Do lo sterco, che si debbe dare a li campi. Secondo li Quintilii. Cap. XIX.

**L**A terra buona, il sterco la fa migliore, & trista molto aiuta. Per tanto la terra buona di sua natura non ha dibisogno di molto sterco; La mediocre richiede uno puoco piu di sterco; ma la leggiera & debole ne uole

affai. Ma la terra nō stercoreata diuenta rigida, & la souerchia stercoreata s'abbruscia. Auertisca colui che stercorea le piante da non ponere immediate sopra le radici il sterco: ma in prima discoperte le radici ui ponga di sopra un poco di terra soffittiente al coprirle, & sopra quella getti il sterco, quale dipoi cuopra con la terra, & facendo così le piante non si abbruscieranno; ne il sterco gettato, ne sua calidita, & uirtu, euaporara: il che euerebbe se tal ordine non seruasse. Il sterco ottimo & perfettissimo è quello de li uccelli, eccetto de le oche, & de li uccelli aquatili, per la sua humidita: benche mescolato con gli altri sia utile. Piu notabile & prestante è il colombino p la sua grande callidita, p laqual cosa alcuni che nō lo preparano il gettano nel campo insieme con il seme: ma piu raro, ouero piu chiaro. Questo è di molta utilita al terreno imbecille, & impotente, che lo nutrisce, & fallo di maggior uigore in far nascere il seminato, & in nutrirlo: & anchora estirpa, & dissipa la gramegnia. Doppo il colombino il sterco humano tiene in bonta il secondo luogo, quasi simile a quello: & priuatamente ha questa proprieta che corrompe & destrue ogni herba. Ma ne la Arabia preparano il sterco in questo modo: prima lo asciugano molto bene, & dipoi il macerano con l'acqua, & di nuouo lo sciugano: & questo dicono essere attissimo a le uiti: & la mistura di quello mitiga la malignita de li altri sterchi. Et doppo l'humano il terzo luogo tien l'asinino, di natura fertilissimo, & di commodita grandissima a le piante. Il quarto luogo è del caprino acerrimo; al quale sequita il peccorino ch'è piu grasso; & doppo il bouino

& bufalino: ma lo suillo, cio è di porco, di questi piu prez-  
 zanti è inetto, & non atto a li seminati, per la sua souer-  
 chia calidita, che di subito abbruscia li seminati. Ma uilissi-  
 mo, et pessimo è il sterco de li caualli, et muli per se mede-  
 simi: nondimeno utilmente si mescola con li piu acri.  
 Si debba sopra ogni cosa questo seruare, cio è che li  
 agricoltori, o lauoratori non usino il sterco, che è di  
 uno anno: perche non è de alcuna utilita, & oltra  
 gli altri danni che'l fa, anchora produce molte bestie,  
 uermi, & serpenti. Quello ch'è di tre, & quattro anni,  
 è sommamente buono: quello ch'è piu antico non ha  
 in se alcuno uigore fetido per essere euaporato: & se  
 ui era alcuna cosa dura la si è intenerita. Et che'l non  
 sia conueneuole stercorezare li campi, quando la Lu-  
 na cresce, accio non diamo aiuto ad uscire fuori de  
 le herbe, in altro luogo abundantemente lo hauemo in-  
 segnato.

Preparatione de lo sterco. Secondo Fio-  
 rentino. Cap. XX.

**A**lcuni fanno una fossa molto grande ne la quale  
 pongano ogni sterco, si buono come tristo, & lo la-  
 sciano marcire; & ui aggiungano de la cenere de le ferna-  
 ci, & li sterchi di tutti li animali; & sopra tutto l'humano,  
 & che potentissimo è, & per se aiuta tutte le piante,  
 & prima le uiti, & ui spargano l'urina de li huomini:  
 immo anchora li auanzamenti de li cōci de li conciatori  
 del curame, & brutture sopra ui gettano. Molti anchora  
 la paglia raccolta doppo il metere de grani, la met-  
 teno sotto il bestiamе, accio che conculcata & per l'urina

putrefatta, & immarcita si faccia sterco, quale con tutte le predette pongano in quella fossa. Et non questo solo: ma se sia cosa immonda & lutosà, o sia de paglia, o de spini, o di legni, o di sarmenti cenere, anchora a le antedette aggiungiano; anxi ancho la alga del mare insieme con le brutture, che se li accostano, lauata diligentemente con l'acqua dolce mescolano; Et dipoi con li sarchielli, & Zappe tanto lo riuoltano sotto sopra che'l sia insieme bene mescolato, & unito, diuenti sterco succolento. Molto gli gioua il farli li riuoli, che da le uie conduxino l'acqua piovana a la fossa del sterquilinio: perche questa acqua essendo piena di terra, & turbida, accresce il sterco gia inui posio; & aggiuntoui molta materia putrefatta lo fa migliore.

In qual tempo si debba far mansueta ciascuna terra. Secondo Varrone. Cap. XXI.

**N**on è uno medesimo modo da fare mansueta ogni terra: perche la densa, & che habbi molte radici, & arbuscelli, uouole essere cauata in alto con gli instrumenti appropriati ad ogni regione, astretti da grandissime siccitadi: perche allhora la terra diuenta piu tenera & fragile, & le radici da la grandezza del caldo del Sole s'abbrusciano. Ma la terra profonda solida, & graue, et similmente grassa in quello modo fatta squallida, riceue nõ poco giouameto. È uero che la terra sottile, leggieri, & imbecille arsa dal Sole diuenta come cenere, & perde ogni grassezza, che in se habbia; come quella che spinta da l'ardore in uapore conuertita se ne ua in fumo, & euanesce: per la qual cosa la terra ch'è uerso lo equinottio autumnale si debbe domesticare & far mansueta, non con Zappe, ne con

*sarchielli, & Zapitelli; ma con l'aratro, et di subito gittarai de lo sterco: & a questa grandissimamente li da aiuto il darli assai sterco. Ma in Arabia ricusano il rinouare la terra debole & sottile, come puoco forte, & che se priua de l'humore, per la noua aratura. Li seminatori adunque auati chela innuouino, seminoui de l'orzo, et spesse fiate ne hanno conseguito fertilita grande, spetialmente essendout soprauenute piu piogge. Similmēte anchora come la terra sottile, cosi anchora la fulua & rossa, & arenosa, et negra, et biāca, et arida, & leggiere, & la creta biāca posta ne colli, lauorari p il uerno. Ma la salsa nel principio del uerno essendo alq̄to piovuto, cō li piccoli aratri cōmo uerai, & di sopra li gittarai de la paglia: ma q̄lla de le faue molto è gioueuole: questa tiene il principato fra tutte le paglie per stabiare; a la quale seguita quella de l'orzo, & doppo del grano. Per la putrefattione de le quali la terra salsa cosi stabiata diuenta mansueta & dolce, ne piu se risolue in uapore aereo la salsa humidita: dipoi lasciala riposare cosi per tutto l'anno, & nell'autunno li darai del sterco di buoi bufali, & caualli, come quelli che sono piu dolci: dipoi ui getta de l'orzo, & de legumi, che non fanno radici grandi. Ma quella ch'è posta ne luoghi montagnosi, tempestosi, ombrosi, & sotto li uenti di Borea, lauorarala ne la state, & ne li grandi caldi, cauandola ben sotto con le Zappe molto commode a consimili siti. Et se a la grandezza de la terra da essere seminata, non si possa del tutto con le zappe lauorare, si puo à ciò supplire con lo aratro, & ararla anchora la state: ma cominciare doppo è tramontato il Sole fina al suo quasi nascimento, accioche*

DE L' AGRICOLTURA

la humidita & grassezza obumbrata resti sotto le glebe, cio è sotto le zoppe de la terra, & oltra che p il laorarla di notte sia fatta piu tenera, è ancho utile a li buoi, che arsi dal Sole si amalerebbero: ma cosi stanno sani, & con piu facilita laorano. Et accio sia a saluamento, si del frutto, come de li animali, il bufolco, cio è il laoratore con l' aratro debba hauere non solo duoi buoi, ma quattro congiungere, & fare il giogo gemmato & doppio, & radoppiare, & interzare il lauoreccio, & usare uno uomere, o gomera uia piu graue, accio che in questo modo la grassezza de la terra si conculchi per l' opera grande: & si adombri, & cuopri, o nascondi sotto le zoppe, & peçolini de la terra.

Del sarchiare, & rōcare de l' herbe, che nascano ne la terra seminata. Secondo Leōtio. Cap. XXII.

**C**ommodo, & utilita grande risulta a li sementati terreni, et a li semi seminati di subito sarchiarli, et rastelarli, accio li semi siano da la terra copti: il che se con opa de li huomini sia difficile opare, si puo sarchiarli, o rastelarli con li buoi. Et il tutto sera occultato, & copto fatto l' ordinario solco, accio che l' herbe saluatiche si dissipino. Il medesimo dipoi si debba fare, anchora p beneficio de li semi cresciuti, coprēdo le loro radici, che da le acque piouute sono state discoperte. Et se piu uolte li grani, orzi, & altri semi sarchiarai, tanto piu li accrescerai utilita: & se troppo presto spigasseno li furmenti lituali le spighe, ouero falle da le peccore pascere modestamente & cosi il frutto puro, & di molta utilita diuētera piu perfetto: cōcio sia che la terra non ami di nutrire herbe peregrine di poco frutto.

Quādo si debba metere. Secōdo Fiorētino, Ca. XXIII.

**Q**Vando alcune parti cominceranno a diuentare sbiauite, et alquãto rosseggiare, allhora meterai tutte le biadi, et spetialmẽte l'orzo: ma molio piu p̃sto si debbano metera li legumi: impo che piu p̃sto si cuoquano, et fanno si piu dolci. Nõ è adũque d'aspettare fin tãto, che ogni cosa sia in l'ultimo suo essere, et uigore: impo che se alcũ dimora fin li, p̃dera q̃lli che sono tãto arefatti, e secchi, domẽtre che'l mete cascano p̃ il cãpo. Vero è che'l frutto bẽ secco, e piu durabile: ma la copia è manco, et q̃llo che comicia a sbiauire, o a rossire è piu giocõdo et diletteuo le nel cibo: et la paglia, che di q̃llo si raccoglie è anchora piu grata a li animali, et meglio è cõ diligẽtia et p̃stiezza raccogliere le biadi tutte auãti il Sole si lieui, et uẽtilato il grano, ouero orzo et criuellato, debba stare uno almeno giorno, ouero del tutto una notte in su l'aia, et portarlo auanti nasca il Sole, accioche essendo il frutto, ouero orzo in q̃l tẽpo fresco, o freddo si ripõga nel granaio. Et certamẽte che questo molto gioua al conseruariũ longo tempo.

De la preparatione de l'aia. Secondo Di-

dimo. Cap. XXIIII.

**B**isogna che'l si fuccia l'aia in luogo alto, accio posino li surmenti facilmente uentilar si, riceuendo il uẽto: ma sopra tutto si debba guardare, che l'aia nõ sia fatta secõdo il uẽto, che li ua p̃ li horti, o che p̃cotendo ne la casa uadino a l'aia: q̃le dico facci si al luogo scõpto et nõ ipedito: impo che li uẽti soleuãdo da le paglie busche sottissime, senza cõsideratiõe de li huoi, si cacciaõ ne li occhi, et acieca si spesse fiãte molti di uno, et altri di ambidua reslão priui. Offendão ãchora le paglie li frutti autũnali che

## DE L' AGRICOLTURA

di fuori non hanno scorza lignosa & dura, & spetialmente le uiti. Et come il sterco, cosi anchora la paglia con ferisce a le radici, & offende a li rami & a le foglie. Ne ancho meno nuoceno a le olere, cio è herbe: imperoche accostandosi a le loro foglie, le feriscano & passano, & cosi forate di subito si seccano. Bisogna spesso bagnare l'aia con la morchia & acqua, & dipoi leuigarla, & spianarla con una pietra grande detta Cilindro. Et cosi non seranno le formiche ingiuriate. Ma le biadi poste su l'aia, quella parte doue sono tagliate tēghino uoltate al mezo giorno: pche da quella regione si rēderanno piu piene, & uia piu facilmente si sgraneranno percossa da li scoregiastiti, cio è uerranno fuori li grani subito che si batteno.

De li granari da ponerui li frumenti, & de la diuertita, & durabilita loro. Secondo Tarentino. Cap. XXV.

**I**L frumento accio si conserui bene, uole'essere in luoghi sopra terra che habbino il lume da l'oriente, & ui tiri moderatamente Borea, & Fauonio; & auertischi dal uento di Austro, & consimili; & il granaro habbia diuersi buchi, fori, canali, o uie & spesse per le quali il caldo possi spirare, & euaporare di fuori, & dentro intrarsi l'aura, & il uento sottile per rinfrescarli; & non habbia in se humidita, ouero alcuno fiato, o odore distiaceuole, & fetido; & sia discosto spetialmente da le stalle di caualli, & buoi, & consimili, & priuo di ogni calidita. Le pariete & faccie de li muri siano illinite & coperte leggermente di loto, o malta mescolato con peli in scambio di paglia; & dipoi cuoprilo dentro, & di fuori con la

argilla, o creta bianca; & doppo queste cose metterai a molle ne l'acqua per duoi giorni le radici del cocomea ro saluatico, & con quella acqua adacquarai, & incorporarai la calcina con l'arena, & con quella linirai diligentemente le parti di dentro. Alcuni mescolano con la calcina de l'urina de li animali, come che quella ammazzi li uermi; & anchora mescolano con la calcina, che si fa il pauimento, o solaro, l'acqua doue è macerato il lotio, cio è lo to herba. Alcuni aspergano, & gittano sopra il formento la cenere de la querce per il medesimo affetto. Altri il sterco de buoi secco poluerizzato. Altri li rami secchi de lo asfentio, ouero abrotano, & similmente le foglie del sempre uiuo secche. Ma molto utile & eccellente è la calcina, & arena, ouero sabione, incorporarli con la morchia: impero che questa ammazza tutti li uermi & animalucci, & fa il grano piu saldo, & piu denso: per la qual cosa fanno alcuni cuocere la morchia fina al mezzo, et cò quella aspergano, & bagnano le pariete, & faccie del granaro, & dipoi ui pongano li grani, & altre biade. Ma sopra ogni altra cosa uale hauere preparata la terra argilosa fredda, ouero le foglie de le mele punice aride, & secche ridotte in poluere; & quando si uuota uno sacco di frumento, gittai de ditta poluere, & cosi fa per ogni sacco, o staro che si scarchi nel granaro. Ma utilissimo è spargere su'l pauimento & stratare auanti, che ui ponga il frumento, de la conizza mezza fredda, il cui cognome è testicolo di serapio, & di sopra fare uno strato di grano, sopra il quale gittai de la detta conizza, & di sopra anchora grano, & di sopra conizza, fin che tutto il grano hauerai

DE L'AGRICOLTURA

riposto : quello che in questa maniera hauerai riposto, non solo molti anni si conserua che non si corrompa, ma anchora conserua il medesimo peso nel farne pane. Il frumento uecchio di natura sua diuenta negro, & amaro : per il che usa diligentia a le cose di sopra dette : perche fa bisogno.

Modo da fare che li semi che sono riposti nel granaro per seminare, creschino. Secondo Africano. Cap. XXVI.

**I**L frumento sopra la misura che fu misurato quando fu posto in granaro crescerà in questo modo. Il nitro & la schiuma terza del nitro triterai sottilissimamente, & così gittalo sopra il grano; quale anchora conserua integro & non se corrompe, oltre il darli accrescimento.

Modo che le formiche non dannifichino li grani. Secondo Solione. Cap. XXVII.

**L**E formiche non toccheranno il grano se con la terra biacca circondarai il cateio, ouero il motino del grano; ouero l'origano saluatico li metterai intorno.

Modo da mantenere sano molto lungo tempo nel granaro l'orzo. Secondo Damascogeronte. Cap. XXVIII.

**L**O orzo si conserua saldo con le foglie del lauro, detto alloro, ouero orbaro secche, & con ogni cenere : ma spetialmente con quella del legno del lauro. Parimente si conserua con l'herba del sempreuivo secca, & calamintha insieme con il gesso, & orzo, a l'orzo mescolate. Alcuni pongano nel mezzo de l'orzo uno uaso pieno di aceto coperto. Ma debbi sapere che l'orzo uecchio si fa amaro.

Modo di conseruare la farina. Secondo

Fiorentino. Cap. XXIX.

**L**A farina si conserua longo tempo con le fiaccole grasse minuziate, et trite gettate sopra la farina. Alcuni pigliano comino & sale parte eguale tritando, & facendo di quelli masse aride, le pongano ne la farina.

De la proua del furmento, & come bisogna fare il peso del pane, uguale al furmento. Secondo Didimo. Cap. XXX.

**P**Urgarai diligentemente con il criuello il furmento da ogni immonditia, quale sia sano integro et non corrosò, & quello pesarai, & se troui che'l sia quaranta libbre, altrettante libbre di pane ne cauerai: pche quanto calara per il leuarne il semolo, o remola, detta sforfore, tanto ne la molitura, o macinatura, & nel resto de le opere, agiongnera, gettataui l'acqua. Ma la cuocitura del pane ne lieua uia la decima, et uigesima parte del peso: per laqual cosa ne la cuocitura si perde de dieci libbre una & mezza. Et il medesimo peso per la cuocitura bisogna tor uia, si ne li pani puri, come ne li secondarii.

Come si possa fare il pane diletteuole & buono, anchora senza il fermento, o leuaduro. Secondo Didimo. Cap. XXXI.

**A**LCUNI fanno il pane senza fermento, o lieuito, agiongendoui del nitro. Vero è che'l nitro fa il pane piu frangibile, cio è facile al romperlo. Altri senza fermento fanno il pane cosi, cio è il di auanti che faccino il pane, pigliano l'uua quale pongano ne l'acqua, & il di che fanno il pane la innatante di sopra

cauano de l'acqua (cio è il di seguente) & quella esprime  
no, quale espremitura usono in scambio del fermento, &  
fanno il pane piu giocondo, & piu splendido. Ma se tu uoi  
hauere il fermento per tutto l'anno, quando bolle il mosto  
ne le botti, raccogli quella schiuma che fa di fuori bollendo  
& mescolerala cò la farina di meglio, & diligentemen  
te trita la congregarai in masse, quali seccarale al Sole, &  
dipoi riponele in luogo humido, & di quello usarai in fare  
il pane pigliandone una sufficiente quantita. Sappi che  
tutti li pani che si fanno senza fermento, sono efficacissimi  
ad incitare a Venere, & lussuriare. Anchora Fiorentino  
dice, che'l pane clibanita cotto sotto il testo nel clibano, for  
mato gracilmente & sottile, & arostito al sole, è facile da  
cuocersi nel stomaco: ma cotto nel forno, essere piu graue  
& difficile a la digestione.

De la ptisana, ouero orzata. Secondo Di  
dimo. Cap. XXXII.

**P**Vrga l'orzo molto bene, & scorticalo, & seccalo  
al Sole; et dipoi pelalo, o pestalo, & di nuouo secca  
lo al Sole: & quando lo uorrai riponere, quello sottile che  
nel pistarlo si separò, a quello conspergerai: questo uera  
mente conserua quello. Et che la ptisana quando è piu hu  
mida & liquida sia di grandissimo nutrimento, testimo  
nio è Fiorentino, che così dice.

De le Faue. Secondo Didimo. Cap. XXXIII.

**I**L seme de le faue guarda che non le ponga a le radi  
ci de li arbori, accioche l'arboro non si secchi. Fa biso  
gno seminare le faue tardi: & godano ne la terra lutoso.  
Et accio che commodamente si cuocino, auanti che le semi

ni, maceratale in acqua nitrosa. Anchora li fisici dicano che le faue fanno hebetare, & rozzi li cuori di coloro che se ne nutriscano; per il che, & ragioneuolmente pensano impedischino gli somnii: perche sono uentose. Dicano anchora che le galline domestiche diuentano sterili, mangiando assiduamente di quelle. Pitagora diceua non essere bisogno il mangiare le faue: perche ne gli loro fiori ui sono littere lugubre & lacrimabili. Dicano anchora che le faue corrose, crescente la Luna, si riempiano, & reintegrano, et che mai si cuocano ne l'acqua salata, o marina. Amphiarao fu il primo che si abstiene dal mangiare de le faue, per cagione de indiuinare & interpretare li somnii. Si adducano anchora per ciò persuadere li uersi di Orfeo di questo tenore. O miseri da le faue, miseri rimouete la destra, Vguale è opera nutrirsi di faue, & del capo del padre. Certa cosa è che le faue bagnate con l'acqua marina, integre si conseruano, & non offese. Similmente euiene, si seranno asperse con il magudare, cio è con il succo de la radice del silphio, ouero con il cremore del lafero, o succo.

Del Cecio, ouero Cicere. Secondo Fiorentino. Cap. XXXIII.

**S**E auanti che semini il cecio lo macerarai ne l'acqua stepida, nascerà maggiore. De alcuni la cura è uana: li quali uolendo maggiore il cecio, insieme con la sua corteccia, similmente macerato, aggiuntoui il nitro ne l'acqua amministrano. Et se tu uolesti che'l cecio nascesse presto; seminaralo circa quello tempo che si semina l'orzo. Ma accio che nijsuno lo possa mangiare nel tempo del uigore,

DE L'AGRICOLTURA

Et quando cresce; quello adacquarai per cinque giorni, la mattina auanti il Sole naschi, con l'acqua doue macera il seme del cocomero saluatico, & dello asenxo ben trito, & pesto. Et sia certo che la ruggiada di nuouo per cinque di irrorandolo laua ogni amarezza di quello.

De le Lentichie, ouero lenti. Secondo il medesimo. Cap. XXXV.

**L**E lenti auanti la semente linite con il sterco bufalino, o bouino, nascano piu presto, & migliori. La lentichia ne le cornechie, ouero cortecci si fa maggiore, se macerata con l'acqua tepida, et nitro la semini. Et restara incorotta, se con l'aceto, che seco ha mescolato il succo, & cremore del lasero, magudare, silphio, o laserpitio, che tanto importa, adacquarai. La lente di Egitto mangiata, induce allegrezza, & anchora concilia & unisce.

Del Meglio. secondo il medesimo. Cap. XXXVI.

**L** meglio appetisce la terra fangosa & humida, & anchora la arenosa, si frequentamente, & spesso sia irrigata & adacquata: ogni poco di seme di meglio semina una quantita di terra. Ma bisogna sarchiarlo, & roncarlo assiduamente. Si debbe seminare per lo equinottio uernale, cio è circa li 24. di Marzo, che allhora è l'ottauo de le calende di Aprile. Non bisogna seminarlo molto spesso: pche gli noceria. Quanto meglio puoi pigliare con la mano, semina uno iugero di terra, cio è circa uno fiaro di terra; per il che sarchiandolo bisogna cauarlo essendo molto folto. Et in questo modo custodito & lauorato, uno iugero, senza dubio, ne rendera quaranta moggi. Sopra ogni biau il meglio moltiplica.

Del Lupino. Cap. XXXVII.

**L** lupino sopra ogni altra cosa bisogna seminare dopo l'equinoctio autūnale auanti le pioggie: et auanti che'l faccia li fiori ponui dētro li buoi, che paschino ogni altra herba: ma non toccarāno il lupino p'esser amaro. Apuleio dice, che'l gira cō il Sole: et p' quello li cōtadini fanno l'ho-re del di, anchora che'l sia nuuolo. Si fa dolce cō l'acqua marina, et del fiume p' tre di tenuto a mollo. Et quando comincia a indolcire, secchisi, et repōghisi p' darlo a le bestie insieme cō la paglia, in scābio di pastura, o biada. Et è atto al pane, macinato, et misto cō farina di orzo, o di fumento: et si debbe seminare i terra sottile et leggieri: ne ha bisogno di letame: p'che lui è letame, et grasso de la terra. Im-po che ogni magra terra ingrassisce, & fa fertile i dare fiore, et frutto. Si debbe metere quādo è piouuto: p'che secco ne li bacelli, ouero guame, cogliēdolo salta fuori, et p'desi. Tritto et posto sopra il bellico, o lōbiciōe discaccia li lōbrici, et uermi dal stomaco et corpo, utile a li putti. Seminesi, ma nō i luogo alto, et bēche sia di p'zato, nō dimeno fiorisce, come il capparo: et fugge sel sēte alcū lauorar la regiō et cāpo.

De ogni sorte di legumi. Et de la canape, e lino. Secondo li Quintilii. Cap. XXXVIII.

**L** i legumi desiderano li luoghi aridi doue siano seminati: eccetto che le faue, q̄li appetiscano luoghi humidi, et che siano pieni di humori. Ma la canape se diletta ne luoghi caui, et del tutto humidi. Et seminasi al nascimento de l'Arturo, ch'è il quarto de le calende di Aprile, cio è circa li uintisei di di Marzo. Il lino parimente richiede uoghi humidi, & limosi: Et seminasi ne lo equinoctio

DE L'AGRICOLTURA

autunnale per fina a lo Arturo, quale è la quarta nona di Genaro, cio è a di quattro del dito mese.

Accio che facilmente si cuocino li legumi che hauemo da seminare. Secondo

Democrito. Cap. XXXIX.

**N**El seminare gli mescolarai il nitro insieme con lo sterco, ouero letame: et cosi farai, che seranno pronti al cuocersi. Et se cosi facendo non succedesse tal effetto, & desiderari che presto li legumi si cuocino, gittarai ne la pignatta, o bronzo uno puoco di senape, & di subito cio che si cuoce si disfarà; o carne, o legumi che tu cocerai: & se un puoco piu di senape aggiungerai, totalmente disfatto se ne uanno in fumo: tal che solo hauerai il brodo.

De l'herba Leone, quale chiamano orobanchen.

Secondo Sotione. Cap. XL.

**I**L Leone de li legumi da li Greci detto osproleon, & ancho orobanchen, non nascera ne li capi, se ne li quattro anguli, o cantoni, & in mezzo del campo ficcarai li ramicelli del rododaphne: & in questo modo conseruarai tutti li legumi sani. Et se tu uoi questa herba dal tutto leuare che non apparera; piglia cinque testli, o uasi, & in quelli con la creta, o altra terra bianca farai Hercole che suffochi il Leone, & quelli testli dispenserai a li quattro anguli, et cantoni del podere, ponendone ancho uno nel mezzo. Se ritroua anchora un'altra cura, & modo naturale, ch'è medicina per contraria affectione; al che anchora da testimonianza Democrito. Vna giouane uergine che ha il suo mensiruo, spogliata di tutti li panni, & scapigliata, con uno gallo in mano circondi tutto il podere; & subito

subito l'herba Leone cadera, & li legumi diuentaranno migliori: & forse che questa herba Leone teme il gallo. Alcuni ammaestrati da la esperienza, consigliano che li semi che hauemo da seminare prima li bagniamo con il sangue del gallo; accio che non siano offesi da l'herba Leone. Item è da offeruare, che li legumi che si seminano, non siano toccati da li corni de li buoi: perche diuentariano sterili, & minuti, & molto uili.

Che semi, & da che herba sono offesi, & dannificati. Secondo Paxamo. Cap. XLI.

**L'**Herba orobache ammazza le faue, & il ceci, appiccandosi intorno loro. La Rizania, & il lolio (è da li Greci adimandato æra) corrompe il grano quale misto nel panice fa agirare il capo, & perdere il lume de li occhi: quale accidente dura fin sia fatta la digestione. A l'orzo fa danno l'herba detta Egilops. La Lente è offesa da l'herba Securiadaca, da li Greci chiamata pellecino.

Del Vilico, cio è lauoratore, Soccio Fittaiuolo, o Castaldo, Prefetto, ouero economico, cio è curatore del podere. Secondo Fiorentino. Cap. XLII.

**B**isogna che'l uilico, cio è colui a chi è data la cura del podere, che'l sia essemplio di tutti quelli che iui habitano seco, accioche risguardando a lui, & a li suoi costumi, uia piu l'amino, che'l temino. Sia uenerabile & piaceuole; & astengasi dal uino quanto sia possibile; (perche il beuere il uino oltra li altri mali per la maggior parte caua di memoria) non desideri guadagnare iniqua.

mente, ne se intraponga de usure: ma contentisi del poco, non mancando mai di quello, ch'è necessario a l'uso, utile, & uiuere di coloro, che sono con lui. Sia desio, et uigilante; & prima che li altri si lieui dal letto; & temi di dire bugie, mētre, & giurare; ne biasiemi, sia piatofo, & offerui la consuetudine de la religione, & sue cerimonie: non biasimi, & suilegi li arbori & alire cose cōsecrate, & dedicate ad alcuno de li dei di sopra: ma prepari, dispōghi, & ordni tutti a la pietà, & honore: & sia sollicito al tēpo che bisogna operare, & di ciò sia curioso. Ma nel tēpo del riposo, sia commune & uniuersale, & remessc: permetta si faccia le sue ferie & feste la settimana; ne glicomandi al lhora cosa difficile, o dispiaceuole, ma li cōfirēgi riposarsi, massimamente nelli di lunari, & nelle feste che occorranone l'anno. Ne se intrometti ne l'altrui ragioni, ne pigli sopra di se fatica, & opera de altra terra di padrone: ne sia usuraro per le ragioni del padrone: dia a tutti, & acccontentisi de li comandamenti del signore. Et se trouara cosa migliore prima la referisca al padrone: eccetto se grādemente la utilità ui fosse manifesta, che'l stringesse, che'l nō possi aspettare la determinatiōe del padrōe et signore.

Che'l sia necessario che'l Vilico sia diario et Ephemeride, cio è conosca tutte le operationi a di per di. Et

come li conuenga disporre li ordni

de li operarii. Secondo Fioren-

tino. Cap. XLIII.

**H**A il Vilico (cio è il curatore de la possessione) da conoscere tutto quello che fa bisogno de di in di operare nel campo, secondo li dotti di quella arte, & se-

condo ciascuno giorno di ogni mese, accioche sappia quello che debba ordinar, & instruere in che maniera sia da operare, non pretermittendo alcun tempo. Impero che se un solo di preterisse, o mancasse, peruerteria l'ordine de le opere; & non solo nocerebbe a li frutti presenti, ma farebbe anchora la terra peggiore. Et se li lauoratori, ouero operarii fosseno molti, non bisogna, che tutti insieme operino; pche molto negligentemente & lenti lauorariano: Ne anchora duoi, o tre insieme: pche hauerebbero dibisogno di molti prefetti & soprastanti. Adonque non tutti insieme, ne pochi o pmo; ma secondo la loro moltitudine gli bisogna pro uedere di chi li stia sopra l'opera. Ottima cosa è adunque quando saranno molti operarii diuiderli in decade, cio è a dieci, a dieci: & se pochi, in numero senario, cio è a sei a sei, & non a cinque a cinque: pche quando li fossori seranno in numero pari, la cōsequētia de le ope si cōseruara da una medesima equalità: & quelli che sono piu pigri, estendendosi sotto una eleuatione & depressione, si sforzano es sere pari a li piu ueloci & prestii, cōuenti da la uergogna de la loro tardanza.

De la misura de le opere. Secondo Fiorentino. Cap. XLIII.

**A**lcuni hanno offeruato, & a le uiti, & a li rosari, & a horti, et a qualunque luogo che si prepara al piatarui, et farui fosse di tre piedi alte, che ad uno iugero, ouero staro di terra sia a sufficienza sette lauoratori: et doue la terra è molto dura, otto. Et il iugero de le uiti uecchie intrattabile, et che non ha herbe, et nella terra marittima spesso uolte è lauorata da tre operarii; la piu dura & herbosa da

cinque. Ma le piatte nouelle et giouane fina a li cinque anni spesso da tre sono state cultiuate. Ma de le uiti quelle de Amineana regione piu facilmente si lauorano: ma le Sorentine sono il contrario: perche li fa bisogno di piu lauatori. Vno iugero si puo fare pastino da quattro operarij, come affermano coloro che con esperienza il fanno: fatta la fossa, o propagine, o pastinatione larga duoi piedi & mezzo, & alta uno piede. Questa misura si offerua per la piu perfetta. Et uno iugero de uiti essere potato da quattro, è ancho offeruato. Il dispampanarla, o scoprirla da le pampane & foglie la prima uolta, & leuarli li torrioni, cio è quelli fermenti lunghi, che gli danno ombra, da uno si puo fare: & la seconda dispampanatione ha bisogno di meno opera. Anchora dicano tutti li uecchi scrittori che'l non è possibile da uno uinitore, o curatore di uigne (anchora che'l sia diligente) lauorare piu che otto iugeri di uigna: ne di piu se li debba del tutto permettere.

De la sanita de li agricoli, o lauatori. Secondo Fiorentino. Cap. XLV.

**S**aria di molta utilita hauere anchora il medico nel campo: il che non si potendo fare, li morbi, & infirmita accidentali curerai, pigliato lo effempio de la disciplina da quelli huomini, che hanno hauuto una simile infirmita. Impero che coloro che habitano una medesima regione, & usano una medesima dieta, si caderanno ne le medesime infirmitade, si cureranno, & saneranno con gli medesimi remedii, & medicamenti. Ma è uia piu prestante preuertere li morbi de li operarij, & anticipare la cura quanto sera possibile. Conciosia che li corpi di coloro,

che durano fatica nel Sole, a le uene il Sole offende, come  
 quelli che fanno renite & a tãto ardore, & nõ li possano re-  
 sistere, bisogna da quelle leuare il nutrimento; che non una  
 uolta, o due, ma a poco a poco, & spesso mangino. Que-  
 sto li conserua, & è utilissimo a la conceuione, & dige-  
 stione. Altri cuoceno la ruta, & la malua saluatica, &  
 quella decottione usano in adacquare il uino piccolo; &  
 la dãno a bere, come hãno mezçò mãgiato. Altri latte et  
 acqua mescolano con uno poco di uino piccolo, & auanti  
 il mangiare li danno a bere; & questo fanno cominciand-  
 o a la primauera, & durano fina a lo autunno. Altri  
 danno a bere il uino assenthiato, cio è che ui habbia bolli-  
 to l'assenço; & questo non solo auanti cibo se li puo dare;  
 ma ancho doppo, & quando mãgiano. Et se non hanno il  
 uino assenthiato, li daremo lo assenço posto ne l'acqua  
 calidissima, & bollente. Al medesimo fa il uino scillino. Si  
 prepara anchora l'aceto scillino; & se li uoi dare il uino  
 scillitico, daglielo la mattina auanti desinare; & se l'aceto,  
 la sera auãti cena. Ma il uino di palude, cio è che nasce in  
 gille, è ancho molto salutifero; & chi lo cõtinue cõserua in  
 sanita. Et ancho di maggior nutrimento, & salute è la ptisa  
 na, o cremore di orço. Et il pane clibanita gracilmente for-  
 mato, & seccato al Sole, è utilissimo a la sanita. Et il pa-  
 ne che si cuoce nel forno è piu graue da digerire. Et se  
 l'acqua non sia molto buona da bere, ma morbosa & in-  
 fetta, cuocisi tanto, che se ne consumi la decima parte; &  
 raffreddata beuesi, che non puo nuocere. Così anchora  
 cuocendo l'acqua marina diuenta dolce. Et perche alcuna  
 uolta li animali uelenosi molestano, & pongano li agri-

coli, come sono le uipere, phalangie, serpenti, serpi, & ragni che gettano ueleno, & ancho li scorpioni domestici, che uiuono nelle case; si persuadono li contadini, a la curatione de li morfi di tutti questi animali, bastarli la uite theriaca: perche non solamente il uino de la uite theriaca lieua il dolore del morfo, ma anchora lo aceto di quella, & l' uua, come l' uua passa. La cenere ancho de le foglie abrusciate lieua il dolore, & conserua l' huomo. Ogni cenere di ciascuna uite certamente è di tanta possanza, che spesso fiate ha medicina che sana il morfo de cani, anchora rabiosi; pur che sia cenere de le foglie, o de li fermenti de le uiti. Quando adunque è andata la uirtu & forza de la theriaca, iui se dimostra la grande efficacia de la calidita. Ma in che modo si faccia la uite de la theriaca, & il uino de lo absinthio, ouero scillite, serà insegnato abundantemente ne li proprii luoghi.

Che li agricoli, & le piante, non si debbano di  
 uno luogo buono ad un peggiore trans-  
 ferire. Secondo Didimo.

Cap. XLVI.

**C**onsegliano alcuno che da li luoghi sani & buoni, in luoghi morbosi & pestiferi non debbano transferire li agricoli, ne le piante: ma piu presto da li tristi ne li migliori, ouero simili, ouero non molto peggiori: perche afflige & conturba la uariatione fatta in luoghi peggiori. Et questo non solamente ne li huomini, ma anchora ne le piante sapientissimamente pare sia da essere osservato.

Che'l sia conueniente hauere nelli campi, fabri dal ferro & maesiri di legname, & che fa uasi; ouero hauerli appresso. Secondo Varrone.

## Cap. XLVII.

**P** Erche è cosa difficile che li contadini uadino a le citta per cagione de li instrumenti che si debano preparare a li lauorecci; & lo indugio & tardanza de li instrumenti frequentemente, & quasi assiduamente è de impedimento a li agricoli; & il continuo andare a la citta fa li agricoltori piu pigri: per la qual cosa, fa bisogno hauere fabri, & maesiri di legname, & maesiri da far uasi neli campi, o uille, o castelli, che siano appresso, per occorrenza di tutte le cose: & massimamente sono necessarii li figoli fattori de li uasi; conciosia che douemo renderci per certi, che in ogni terra se ritroui terra figolare, cio è atta del far uasi, ouero ne la superficie, ouero nel profondo, ouero ne li luoghi abstrusi, nascosti: & sotto de la regione trouerai terra atta al fabricare le tegole.

Fine del Secondo libro.

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO TERZO.

In questo libro Terzo de li scelti documenti de la  
agricoltura, si contengano le opere, che si richiedano  
a ciascuno mese.

*Ephimere, ouero giornale, & ciò faccia bisogno  
operare in ogni mese. Secondo Varrone,  
& Quintilii. Cap. I.*



El mese di Genaro si debbano poz  
tare le uiti, che sono nelli arbori,  
guardando in ciò non si essercitare  
ne le hore de l'uno & l'altro cre  
pusculo, cio è de la mattina una hor  
ra auanti il nascere del Sole, & de  
la sera, doppo il tramontare del Sole una hora. Nel me  
desimo mese si debbano tagliare li legni da edificare, quan  
do la Luna è in coito con il Sole, cio è quando è la coniu  
tione de la Luna con il Sole in uno medesimo segno; il che  
è nel uoltare de la Luna stando sotto terra. Il lume de la  
Luna fa molto piu tenero il legname. Et li legni che allho  
ra si tagliano, non si corrompano, ne tarmeggiano. Nel  
medesimo mese si debba dare il letame a li arbori fruttife  
ri, in tal modo che'l fierco non tocchi le radici. Nel mede  
simo mese inserisce, gnista, o incalma tutti li arbori che  
prima fioriscano, come Roadoceni, damasceni, precocii,

amandoli, & cerasi. Del medesimo mese con li falci in  
 arrotolati bisogna potare le uiti humili & basse, (chiamas  
 te chamiten) schiuando li giorni & hore serene. Da li idi  
 di Genaro, cio è da li tredici giorni, bisogna, & le uiti, &  
 li altri arbori piantare, fina a tanto che la attitudine &  
 inclinatione de li luoghi richiede il piantare. Non si  
 conuiene seminare del mese di Genaro: perche la terra  
 ch'è rara & graue, diuenta uaporosa: & è quasi simile a  
 le lane, che sono malamente carpite. La Medica cio è la uie  
 te medicinale, debba essere stercoreata, & il uerde Ciuisso  
 cimato. La arida & secca, leggiere, & bianca, sottile, &  
 collicolosa terra, & arenosa, piena di radici, & herbe frut  
 tificose, che del mese di Ottobre non fu riuoltata, adesso  
 auanti che li si dia letame, ararala con piccoli aratri, chia  
 mato il coltro, & di subito la stercorearai. Et la terra salsa  
 commouerassi, & reuoltarassi con li aratri piccolizet spar  
 giuifi di sopra de le paglie, ouero fusliconi de le faue: &  
 se di quelli non hauesse, fa con la paglia del grano, oue  
 ro di orzo.

Del mese di Febraro. Cap. II.

**N**El mese di Febraro transponeremo le uiti senza  
 radici, cio è li polzuoli, ouero fermenti tagliati da  
 le uiti di duoi, ouero tre anni, & non mai di uno anno:  
 perche quelle sono molto deboli. Ma lo transpiantare de le  
 uiti produce molto frutto, & fa uino buono. Di questo me  
 se piantaremo li canneti, auanti che le radici cominciano  
 a germinare. Di questo mese a la Luna crescente fa biso  
 gno piantare & le uiti, & tutti li arbori, & le rose. Di  
 questo mese si debba seminare il furmento trimesire, & il

sesamo, & la canape. Ma la terra doue semini la medica,  
ouero sagina, adesso di nuouo ararai.

Del mese di Marzo. Cap. III.

**N**El mese di Marzo pigliaremo li sorcoli, cio è li ra-  
micelli per nistare, & inserire, & incalmare: &  
allhora inferiremo si le uiti, come li altri frutti. Di questo  
mese le canne si piantino auanti lo equinottio. Di questo  
mese curaremo li oliui, che hanno bisogno di medicatione.  
Di questo mese daremo a le radici de li mandoli il sterco  
de porci: perche le amare fa dolci & maggiori, et piu deli-  
cate, come dice Aristotele. Ma Theophrasto uouole che a le  
radici se li dia de l'urina. Di questo mese piantaremo  
ogni arbore, & spetialmente il castagno dal palo, ouero  
taglia, in luoghi piu humidi & piu freddi. Di questo me-  
se è espediente far fosse intorno le uiti, & li altri arbori  
cauare d'intorno: perche quelle che sono discauate intor-  
no, producano molto frutto, bello & buono. Di questo  
mese le uiti di tre anni sono da essere spampanate, cio è  
schechiate; conciosia che li torrioni, cio è li polloni loro so-  
no allhora teneri. Alcuni raccogliano con le mani detti tor-  
rioni. Et certamente fu parere de li antiqui non si toccas-  
seno con il ferro le uiti fina a li tre anni. Ma il des-  
tendere de le uiti di tre anni a la translatione molto piu  
attamente si fara di questo mese. Di questo mese fa bi-  
sogno che li insitori inserischino ogni arbore auanti che'l  
germini, conciosia che li arbori siano allhora abondeuo-  
li de l'humore & succo. Et debbano auertire che le ni-  
ste & sorcoli de li melt, & peri, quali cautamente &  
con diligentia si debbano pigliare, non si lieuino con

falcini aguzzi: perche questi arbori hanno una scorza molto sottile: per il che alcuni piu presto li cogliano con mano, che tagliarli con il falcino. Anchora si conuiene di questo mese arare, & preparare la terra per le sementi: imperoche allhora la terra riuoltata, non nutrirà molte herbe, & diuenterà piu frangibile. Et non basta questo fare una uolta, ma due, & anchora tre. El si conuiene seminare il formento bianco, detto sitanio, & il piu negro, & che è longo Alessandrino adimandato, in terra leggeri, aprica, & montagnuola, & arenosa senza acqua fina a l'ottauo calende di Aprile, cio è fina a di uenticinque. L'orzo (chiamato tenue) si debbe seminare in quella terra che prima produsse il grano. Anchora negli proprii luoghi debba essere seminato il sesamo, tizpha, zea, cio è spelta, meglio, & canape. Et quando uederai che li seminati hanno le spighe, rancharai quelle: perche cosi li frutti uengano puri & abbondanti.

Del mese di Aprile. Cap. IIII.

**N**El mese di Aprile anchora si puo piantare li oliui: allhora spetialmente hanno bisogno di purgatione: & quando sono purgati fanno miglior fruttato. Theophrasto dice che in questo mese le oliue, & li arbori punici & mirti in taglie diuisi, si possano piantare in luoghi humidi & adacquati. Di questo mese anchora inseriremo, & inocularemo li oliui, & altri arbori oportunamente. Di questo mese si comincia a nistare & inserire il fico, & il castagno, & il castoreo. Ma in questo mese de furnire la seconda uolta del

discuare de le uiti nouelle. Anchora si cōuene potare le uiti nouelle (dette pasini) impero che piu leggieri tagliatura li sera se adesso si faccia: bēche a molti sia di parere, et spzialmente a tutti li uecchi, che ferro non se adopri a le uiti fina al terzo anno. Di questo mese colto il seme de l'olmo è conueniente di subito seminare. Si possano anchora li fichi, che hanno fatto le radici transferire, anchora che habbino germinati.

Del mese di Maggio. Cap. V.

**N**El mese di Maggio, pare che'l sia cōuenientissimo inserire la uite auāti che germini. Alcuni la inseriscono doppo la uēdenia. Di q̄sto mese mondaremo li oliui, & tramutaremo li uini in altri uasi. Ma bisogna che la botte sia riempita un puoco sotto il collo, accioche non si suffochizma habbia una certa respiratione. Di questo mese, come è detto, è lecito inserire la uite, anchora hauendo lo stirpe cominciato a germinare: perche la lacrima, & humore diuenta uiscoso. Ma è cosa manifesta, che li polzuo li si debbano pigliare, assai auāti che cominciano a germinare, & sotto terra in una tegola diligentemente occultati seruarli, che non inuerdischino. Di questo mese bisogna discalzare le uiti, & massimamente instante la serenità: perche il farli fossa intorno, consoli la sitibonda uite: perche la fa gonfiare, & la terra che li uiene di sopra la rinfresca. Ma anchora bisogna tagliare le piante, de le quali noi pigliamo le piante, per piantare, & traspiantamo in altro luogo. Di questo mese bisogna adacquare li arbori inseriti, sempre la sera con l'acqua nella spongia, o nella clepsydra. Alcuni anchora di questo mese piantano in luo

ghi hiberni, freddissimi, & humidissimi, oueramente che si possano adacquare: & non solo fanno questo per tutto il mese, ma anchora fina a li idi di Giugno, cio è a li tredici. Conciosia, che'l sia manifesto, che ogni pianta, in prima che butti fuori il germe, è atta a l'essere piantata: impero che quella che una uolta ha gettato fuori il germe, & bottone, non puo piu nascere: eccetto che'l solo fico: benchè alcuni le uiti, che hanno gettato il germe, & prodotto, anchora piantino. Di questo mese si conuiene fosseggiare il lupino, quale fo seminato, per ingrassare, & purgare la terra: dipoi, ouero dapoi auanti li Idi, manzi che la uite fiorisca, tagliarli, essendo anchora humido, & cosi lasciarlo un poco, che'l si uenga a putrefare; & dipoi arare fin che'l sia copto: & cosi le radici sue se immarischino, & corrompino. Et del medesimo mese riuoltaremo la terra aggrauata da la molta gramegna, & lasciaremo seccare tutta la gramegna cauata de le radici; & la Luna decimasesta, leuaremo uia tutta la gramegna in monticelli raccolta, & la portaremo ad altri luoghi: impero che questa cosa ha una certa contrarieta, accioche di nuouo non renasca. Anchora le botti de le quali si trasmuta il uino, bisogna nettare, & fregare con lo sparto da polirle: & in tal guisa, non ui sera molta fecce, ne si seccara, se ui sera nata: il che molto offende il uino.

Del mese di Giugno. Cap. VI.

**N**El mese di Giugno auanti li idi, bisogna salzare le uiti insite, & se'l si puo fare due, & tre uolte, fatto il principio auanti li idi de Maggio. Anchora per tutto questo mese si dispampino le uiti. Et anchora adesso si

lieuino li torrioni de le nouelle uiti, & se altra superfluita nasce ne le parti superiori de li sarmenti. A la nouella uitate solo gli basta uno torrione, pollone, o sarmento. Di questo mese bisogna leuar uia li rami marciditi, & infruttiferi da le uiti de li arbori. Di questo mese appiccuremo li fichi grossi, detti fichi mattoni nelle ficulnee. Di questo mese inseriremo & inocchieremo ogni arbore, cio è inseriremo li occhi senza il sorcolo, infra a li idi de Luglio: ma il fico anchora doppo. Del medesimo mese li arbori che hanno intorno scauato la terra copriremo: & auanti li idi è lecito far fosse intorno a li canneti, & salci. Anchora ne li horti è tempo ponerui, appio, amaranto, & altea. Del medesimo mese fa bisogno segare la uite, cio è occhare: & il fieno anchora uerde seccarlo a l'ombra: perche cosi diuentera dolce: & di subito segato irrigare il luogo, & lo ararai al nouale. Da le calende otto di Luglio triturarai & batterai: pche in quelli giorni non è pioggia ne ruggiada.

De la preparatione de l'Alica. Cap. VII.

**L**A Zea, ouero spelta discortichisi & sbuccisi, et gettisi ne l'acqua bogliente, & espremissi. Dapoi tritisi sottilmente il gesso bianco, & passisi per uno sottilissimo criuello, o tamiso, & con una parte di gesso, si mescoli una quarta parte di arena bianchissima & tenuissima, & a poco a poco se incorpori con la Zea di nuouo ben purgata. Si debba pparare ne li di canicolari, accio che non uenga acetoso: & dapoi che di nuouo tutta sera purgata, tamisisi per uno criuello piu spesso & folto. La perfettissima alica è la prima che uien fuori: il secondo luogo ha quella che gli succede: ma la peggiore è la terza.

De la preparatione del Traco. Cap. VIII.

**I**L formento chiamato Alessandrino, macerisi, & scorticarsi, & secchisi nel Sole caldo; dappoi fa di nuouo il medesimo fina tanto che le pellicine, & ogni cosa fibrosa ch'è nel formento si risolua: & in questo modo anchora si secca, & reponesi il trago, il quale si fa de una generosa & nobile olira.

De la preparatione de la Ptisana. Cap. IX.

**L'**Orzo macerato si discortichi & mondi, & secchisi nel Sole; & cosi seccato riponghisi; ma quello che è tenue & sottile si consierga, ch'è cauato de l'altro: quale conserua quella. La ptisana pigliata molto liquida è di grandissimo nutrimento. Ma sia de l'acqua la decima parte de l'orzo: se pista aggiuntoli del sale non trito, & nel medesimo modo si fa la ptisana del formento.

Del mese di Luglio. Cap. X.

**N**El mese di Luglio bisogna scauare le uiti, ouero occhare fina a la seconda fossione, ouero occhatione, nel crepusculo de la mattina, & de la sera, & non molto in alto: & allhora raccogliere la gramegna, & estirparla sopra tutte le altre herbe. Et bisogna uguagliare la terra spicata in zoppe & boli grandi da le uanghe bidenti, o zappe, & unire, accio che'l caldo del Sole non abrusci troppo sotto. Anchora bisogna di sopra scauare, et occhare la pfetta uite: impoche la poluere fu l'uua grãdesmente matura, & grande. Di questo mese è licito tagliare le legne, se'l bisogno a ciò constringe: & questo nel descrescere de la Luna, & quando è sotto terra. An-

chora si conuiene arare la terra, de la quale hauemo raccolto le faue, & lathiri, cio è cataputia maggiore. Et subito ch'è fatto il raccolto, ogni terra si debba arare, auanti che diuenti arida. Anchora si conuiene cogliere le foglie, & frasche per nutrimento de le bestie; & seccarle & reponerle. Et ancho circa li idi del detto mese, la felce, il busatomone, il gionco, & le canne di radicarai; & li lupini fioriti, triti ne l'acqua de bagni spargerai ne le tagliature de le restate radici in terra, che da qui si seccheranno. Ma se ne la terra siano di molte radici, seminarai in quella li lupini: & quando fiorisceno tagliati ararai, accioche siano coperti, & sotterrati, & gettatoui del letame sottile lasciarai, & doppo dodici di ararai due uolte: & quelli sementi, che giudicarai siano commodi & utili a la terra, semnarai: così che mescoli con la detta semente anchora uno poco di lentichie.

Del mese di Agosto. Cap. XI.

**N**El mese di Agosto ne li luoghi caldi bisogna cogliere, & uendemiare l'uua matura; & quella che ancho non è matura, moderatamente intorno scalfarla. Similmente & li oliueti, & sminuzzare le zoppe de la terra, che si conuertino in poluere. Et questo quando cadera nel frutto, piu presto fa quello maturare: per la qual cosa li oliueti, & uiti poste appresso la uia fanno frutto piu pieno, & abondante, per essere da li uiandanti la poluere piu eccitata, & commossa: & solamente quelle uiti non hanno bisogno di fossione, scauamento, o essere discalfate. Et anchora quelle che sono piantate in terra sottile, uero che la terra seccata, & loro si seccano, che hano  
le radici

le radici di sopra per la sottilita. Et del medesimo mese, le niste & calmi, al tramontare del Sole, si debbano adacquare con una spongia. Et del medesimo mese si debbano seccare le botti, & uasi uinarij al Sole: & uinti giorni auanti che ui si ponga il uino essere strette. Et del medesimo mese, l'uua tardia si debba disspampinare, ouero sfrondare: perche questo disfrondare le uiti fa il frutto maggiore, migliore, & piu presto maturare. Ma nelle uiti nouelle & pastini molto fertili, si dee alquanto del frutto leuar uia, accio che li palmiti, & sarmenti non diuentino troppo sottili; & li frutti siano inutili. Et anchora quando hauemo colta l'uua, perche duri longo tempo, bisogna torla quando è in uigore. Et è oportuno in questo tempo cogliere li fichi secchi ne li luoghi caldi. Anchora preparare le fosse ne le quali a lo autunno piantaremo li oliui, o altri arbori fruttiferi. Del medesimo mese adacquaremo li prati, quali siamo consueti adacquare, accio produchino il fieno. Et tagliaremo la seconda uolta la felce, il gionco, il buttomone: & la canna. Et al tempo nuouo araremo la terra salda, & graue, & grassa: & anchora la montagna tempestuosa, & del tutto ombrosa, posta uerso Borea lauoraremo con li graui aratri, ouero con le zappe. Et ancho per insino a l'ottauo calende di Settembre, cio è fina a di uintiquattro di Agosto batteremo li frumenti: perche in quelli giorni non sono pioggie, ne rugiada.

Del mese di Settembre. Cap. XII.

**N**el mese di Settembre, notareemo le uiti fertili, & le sterili; & le seconde tagliaremo uia, & le prie

me inferiremo, o faremo pastini. Et il segno sia cò oglio e pece misti. Di questo mese douemo pon re al Sole & seccare la paglia & foglie de platani; ne lequali uolemo conseruare l'uua. Gia anchora si conuiene discuotere, o sbattere le noci, quali seccate al Sole si riponghino. Et il seminare non è sicuro fina al sesto calende di Ottobre, e o è fina a li uintisei di Settembre: perche se li squallori seguitano, li semi si corrompano. Ma dal quinto de le calende di Ottobre (che è a di uintisette di Settembre) seminaremo il lupino: perche questo non aspetta la pioggia. La terra leggieri & sottile, piena di radici, & di herba fruticosa, doppo li idi di Settembre (che è a li di tredici) uenute le piogge, auanti il darli letame bisogna arare, & di subito darli il fiersco & letame.

Del mese di Ottobre. Cap. XIII.

**N**El mese di Ottobre è anchora commodo il uendemiare. Benche la prima uendemia de le uiti dia piu copia de uino; nondimeno la seconda fa miglior uino; & la terza piu dolce. Di questo mese alcuni piantano doppo lo equinottio, & durano fina al tramontare delle pleiade, quali cominciano a tramontare al settimo di del mese di Nouembre. Del medesimo mese le uiti se debbano pastinare, cio è piantare la uigna nuoua, & spargere intorno le radici, lissiuo, o cenere secca, o urina uecchia di huomo, o fece di uino, o paglia. Di questo mese si debba inferire il mandolo, ceriegi, & il fico. Et è lecito piantare nelli horti, oliui, mandoli, ceriegi, & tutti li arbori, che

producano lo autunno, pomi che di fuori non sono le-  
 gnosi. Anchora l'olmo, il pino, la fioppa, il frassino,  
 & lo abete: ma in questo tempo non mai il fico. An-  
 chora è comodo seminare tutti li semi di tutti li arbori.  
 Del medesimo mese, incominciamo a preparare di  
 fare l'oglio omphacino, o uerde, raccolte le oliue uerde  
 acerbe & non mature. Del medesimo mese asconderemo  
 li arbori cedrini, quali hauemo ne luoghi hiberni &  
 freddi: ma li rami loro copriremo con foglie di cucur-  
 bite & zucche: & intorno le radici gettremo poluere,  
 cio è cenere di cucurbite. Di questo mese gioua incomin-  
 ciare il potare, & fatta la uendemia fossare la terra, ac-  
 cioche calcata da li uendemiatori, & rarefatta, senza  
 impedimento riceua le piogge de lo autunno, per insi-  
 na alle radici. Et anchora l'herba sera minore essendo  
 li tagliate le radici auanti il tempo, & corrotte dal  
 ghiaccio. Di questo mese anchora cogliamo le mele, &  
 pomi da conseruare per il uerno: & reponeremoli nelle  
 fosse de li legni odoriferi: Parimente tutti li frutti autun-  
 nali di scorza sottile & tenera. Anchora adesso si con-  
 uiene purgare lo spargo de le palude. Di questo mese  
 molti cominciano le semente. Ma se doppo quatordecì  
 di l'hauerai irrigate, li seminati diuentaranno molto fe-  
 tili: & se non l'hauerai adacquati, per questo non si of-  
 fenderanno li semi seminati: nondimeno non è espedien-  
 te seminare auanti le calende di Ottobre. Si debba of-  
 seuare il nascimento, & tramontare de la Corona: perche  
 quelli semi che seranno seminati in quelli di seranno gran-  
 demente utili.

## DE L' AGRICOLTURA

Del mese di Nouembre. Cap. XIII.

**N**El mese di Nouembre, doppo le prime pioggie bisogna piantare le uiti ne li luoghi piu caldi & secchi. Alcuni allhora potano le uiti che sono in luoghi molto caldi. Et uniuersalmente il potare de lo autunno fa piu generose radici a le uiti, & cosi li palmiti et sarmenti. Ma il potare circa la primauera fa maggior copia di frutti.

Del mese di Decembre. Cap. XV.

**N**El mese di Decembre, similmente si possano piantare le uiti. Et di Nouembre, & di Decembre fa bisogno purgare il mosto, poi che piu non bollira, & le brutture dentro il collo de le botti, & la schiuma attaccataui nettarla con il fienogreco arido & secco, oueramente anchora solamente con le mani polite & nette. Anchora di Nouembre, & Decembre è commodo piantare, & inserire li polloni, ouero polzoni de tutti li arbori che presto fioriscano. Li legni ancho per fabricare si possano tagliare, la Luna scemando, o descrecendo, & stando sotto terra. Et le nouelle uiti siano bene scauate intorno, & perfettamente datoli il letame: Ma a le non nouelle non è necessario darli il fieno. Anchora è tempo di potare li oliui, poi che'l frutto è colto: perche piu frutto si raccoglie da li nuoui rami, che su sono uenuti. Et anchora è tempo commodo scaltarle intorno, & cosi ancho li altri arbori. Ma a li deboli, & impotenti se li dia a sufficienza il letame de le capre, oueramente uinti libre di morchia. Anchora di questo mese è oportuno piantare li castagneti: et ancho è tempo di seminare le faue.

Fine del Terzo libro.

43

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO QVARTO.

In questo Quarto libro de li scelti documēti de la agricoltura, si contengano queste cose: cio è del piantare, & de la coltura de le uiti che sono nelli arbori, & del piantare de le medefimi, & de la uua Mirfinitio de & Tiriaca adimandata, & de la diuersita de lo inserire: Et qualmente uno medesimo grappolo habbia diuersi acini, o granelli: Et de la durabilita de le uue: & molte altre cose utili.

De le uiti de li arbori. Secondo Fios  
rentino. Cap. I.



**L**E uiti de li arbori sono piu commode: perche fanno migliore, & piu diuturno, & durabile, & piu dolce uino. Et quelle che sono piantate de li interualli, si possono seminare il quarto anno. Ma nõ tutti li arbori sono atti di ponerui su le uiti: ma solo quelli che hãno una radice, come è la ficoppa bianca, ouero quelle che hãno le radici contratte & retirate, & la coma non molto profonda, accio che del tutto non adombrino la uite. Et questi sono come li olmi, le fioppe negre, li frassini & li aceri, quali siano di altezza di trenta piedi, ouero quaranta. Ne

## DE L'AGRICOLTURA

le regioni di Bithinia, di Tarseni, & Boani, infra anchora di sessanta piedi li arbore alti hanno suso le uiti, & non li nuoce: & fanno miglior uino: spetialmente lo Amineo. Per tanto nella terra buona, si puo concedere, che tali arbore creschino in alto, come è predetto. Ma nella terra leggiere & sottile da otto piedi in su si debbano tagliare, accio che tutta la forza & uigore de la terra non uada ne li arbore. Ma li rami si distendino quanto sia possibile, a l'oriente, & a l'occidente. Et parimente si debbano scalzare li medesimi arbore, & darli il letame come a le uiti. Et si conuiene che tali uiti siano longhe & robuste, spetialmente si debbano piantare con le radici. Ma sono stati alcuni che spicatele da le piante, adimandate uiuera dici, trasportatele le piantano. Alcuni altri purganti la uite perfetta, & quasi florida, cauandola da le radici, con la propria terra la pongano in una fossa fatta appresso l'arbore. Ma si depone & pianta la uite in questo modo. piantarala discosto da l'arbore per spatio di tre cubiti, & doppo che sera ben nutrita che si accosti, fatta sofficiente, unischisi, & maritisi con l'arbore, (il che si conofce da la grossezza) tutta distendendola, et aggiogandola a l'arbore, discosto po da la radice de l'arbore un piede; lasciato l'altro palmite libero: & fin che ui serano lasciati li occhi, tutti li cauerai co l'ongie, accio che uno, ouero duoi germi li lasciati nella pte suma, cio è nella cima, piu abodatemete cresca: et doppo che sera cresciuta, si conuiene cogiogere a l'arbore sensibilmente, accio che sopra di qllo si appoggi & ri posi. Si debba anchora offeruare che quella parte de l'arbore diligentemente se poti, & licuisi tutto quello ch'è

intorno la radice, accio che niente copra la radice. Bisogna anchora ricordarsi, che le uiti mariate, & congiunte a li arbori quando si potano, che 'l loro potare non sia molto in profondo, & troppo appresso del tronco; ma alquanto da quello discoſio, in tal guisa, che li capi, cio è li ſarmenti laſciati non ſiano meno corti di duoi cubiti. Ma ſe 'l ſi conuiene diſſonere li ſarmenti ſecôdo li rami de l' arbor, accio che le parti che producano il frutto ſiano ſublime et agitate da li uenti, li ordini habbbino interuallo, et ſpacio di quindici cubiti: perche coſi il uino ſera & migliore, & piu copioſo. Et in quelli ſpatii ſi poſſano piantare arbori fruttiferi, che habbino poche radici, come le mele puniche, cio è granate, et tutte l'altre mele, et le cotogne. Anchora in quelli ſpatii ſi puo piantare de li oliui (anchor a che alcuni queſto non lodano.) Alcuni dicano che 'l fico è arbore conueneuole a le uiti: il che non è uero, come per la eſſerienza ſi conuince: per la qual coſa è utile piantare li fichi fuori nel circuito. Et noi hauemo conoſciuto in Bithuia le uiti delectarſi del ceriegio, & moſſime le uiti eſcarrie, & anchora le aminee, che ſono cauſa di molto frutto, & di molto uino. Et anchora queſta terra ſi puo ſeminare il quarto anno, come di ſopra è detto: per il che non ſolo, non ſi offendeno le uiti, (come dicano li eſperimentatori,) ma anchora affermano il uino eſſere migliore. Ma alcuna uolta accade che la uite ſi accoſta al trôco de l' arbor circularmête, & d' intorno coſi poſta uia in alto, et in lôghezza di tēpo troppo accoſtata ſi conſirmitge, et uienſi a ſuffocare p la ſtretta unione che ha al trôco de l' arbor, & p tale conſtrengimento patiſce & reſta im-

pedita. Per il che molti in Bithinia pongano una Zeppa infra la uite & l'arboro, che faccia la uite star discosta dal tronco: & quando in questo modo hanno discostato la uite da l'arboro, sotto ordmano uno torculo, o furzula a la uite, nel quale se appoggi, & riposi.

De le uiti arboratiue. Secondo Africano.

**L**E corni de le capre sono di commodo a le uiti de li arbori: impero che se ne pigliarai tre, & le ficcarai d'intorno l'arboro con la punta di sotto, & l'altra parte risguardi sopra; & gli ponerai la terra di sopra, in modo che quella parte, che risguarda uerso il Cielo sia scoperta alquanto, & sia un poco piu eleuata che la terra, accio che la pioggia descendendo possa irrigare & adacquare li corni: sappia che la uite diuentera grandemente fertile.

Come facilmente, & presto si possino le uiti, dette uiueradici transpiantare. Secondo Didimo. Cap. II.

**D**Oppo che haueremo incominciato una uolta, o due le uiti grandi passinare, cio è scauarle d'intorno, per la diligenza grande, guadagno grande ne risulta. Per tanto de la uite uigorosa, cio è di anni dieci, o piu, eleggerai de li sarmenti de le parti di sotto, quello ch'è piu longo, et piu generoso, et quello di si derai ne la fossa di uno piede alta, et di longhezza tato che possa riceuere quatro ceche, cio è occhi: perche tanti si debbano coprire con la terra, in tal modo che doppo li quatro occhi sotterrati, resti nel palmito scoperto duoi, ouero tre occhi al piu. Et se il sarmento fosse di tanta longhezza che'l potesse supplire ad un'altra fossa, tu faresti due uiueradici di una: seruano

do il medesimo modo & simetria, cio è comensuratione come è detto di sopra, cio è sotterando l'altra parte del sermento con quatro occhi, & discoperto lasciarne doi, o tre, & fatte le due uir: radici per le due defossioni, se del sarmento ne restasse molto, bisogna tagliarlo di sopra li duoi, o tre occhi lasciati sopra la terra: perche il piu de le uolte quella parte è inutile. Ma il bisogna offeruare & diligentemente guardare che fra la uitione del sarmento alla uite uecchia, & la parte sotterata non germini; imperoche li occhi duoi, o tre intrameggiati prodotti per il germine, impediscano la radicatione del sarmento propagato, ouero propaginato. Questo adunque si debba offeruare & con l'onchie leuarli quelli intrameggiati occhi, & nõ per metterli germinare: & se di nuouo altri germi ui nascesseno, bisogna anchora quelli leuare, lasciandoli solo duoi, o tre occhi, quali bisogna lasciare ne la summita de lo impluuiò così adimandato, cio è de la impalatura. Ma è molto conuenuevole che gli lasciamo solamente il germe di uno occhio, cio è quello che piu si dimostra uigoroso; al quale appogglarai per suo sostentacolo & aiuto una sottile bacchetta, ouero uno palo sottile di canna, accio che il pollone & germe anchora tenero si riposi ne l'accostarsi al palo, et che non diuenti torto, et nõ caschi. Et certamente le radici diuentano piu robuste il secondo anno tagliato il sarmento da la sua uite, & ancho non offende piu la madre standoli attaccato, & tirando in se la forza de l'humore de la madre. Ma in Bithinia finito l'anno danno al sermento uno taglio, non però del tutto staccandolo da la madre, accioche possa fare le radici, & non sia di tanta mo-

lesfia alla madre, & per la ferita data ambi hanno sufficiente custodia: & quando si accosta il tempo di trasportarlo (che è nel principio del terzo anno) del tutto lo distaccano, per la qual cosa perfettissime si uedano le piante uiueradici nutrite nelli loro piantoni: & uia piu perfetti sono li sarmenti dipotii per scitalide, & alcuna fiata trasportati. Perche questi si possano bene nutrire senza perturbatione de la madre, & uia piu presto nascano, crescano, & induriscano: anzi possano per se medesimi essere uiti.

De l'uua del mirto. Secondo Tarentino. Cap. III.

**L**A uua del mirto fa li granelli nel basso del fondo. Et fassi l'uua mirtina, mescolata con il mirto, se tu inserirai il sarmento della uite ne l'arbore del mirto.

De l'uua procace, cio è che presto uiene, del medesimo. Cap. IIII.

**S**E tu inserirai l'uua negra nel ceregio, hauerai nella primavera l'uua: perche nel medesimo tempo la uite procura l'uua, nel quale il ceregio produce il proprio frutto. Ma piu presto la uite germinara, se tritarai il nitro, & mescolarlo con l'acqua che'l sia alla grossezza del mele, o simile in consistudine: & doppo che la uite sera potata, di subito linearai, & ongerai li occhi suoi largamente: perche fra otto giorni germinara. Et anchora farai l'uua procace & presta, se insieme con le piante le uinaccie dolci, cio è che non sono ancho peruerse & corrotte con modo sufficiente deponerai. Et meglio operarai, se alle piante, domentre che le piante, gli darai le predette uinaccie come suo letame.

De l'uua tardia. Del medesimo. Cap. V.

**B**isogna leuar uia da la uite li primi grasspi de uua che fa: perche di nuouo in scambio di quelli nasceranno de li altri. Anchora hauerai molta cura de la pianta, & di nuouo procura altri grappoli quali fatto maturi seranno tardi: li quali metterai in uasi di terra in fondo forati, & di sopra diligentemente coprirai, & legarai quelli uasi alla uite, che non siano commossi da li uenti.

De l'uua senza uinacciuoli dentro. Secondo Democrito. Cap. VI.

**A**lcuni fanno l'uua senza uinacciuoli in questo modo. Fendano tutta quella parte del sarmento che si sottera, & gli cauano la medolla, & dipoi con il papiro bagnato legano il sarmento fesso, & lo depongano nella fossa coprendolo con la terra. Ma meglio operarai se tutta la parte del sarmento che si depone in terra, la deponerai inserta a scilla: perche scilla gli è utile & al nascere, & al unirsi. Altri quando gia la uite ha il frutto la tagliano, & cauano con il scarpello la medolla del sarmento che ha il frutto, quanto piu possibile sia cauandola da alto, non fendendo il sarmento, come è dimostrato, ma integro lasciato; & il sugo del laseri cirenaico dissoluto in acqua che sia spesso, come la sapa cotta, gli gettano adosso, bagnandolo: & li dritti sarmenti legano a le radici, accio che'l sugo non si possi spargere. Et cosi ogni otto di ribagnano il sarmento del medesimo suchio, fin tanto che germini. Il medesimo farai nelle mele puniche, & ceriegi: se tu uorrai che naschino senza granelli dentro & senza nuclei.

## DE L'AGRICOLTURA

De la uite Theriaca, & Purgatiua. Secondo  
do Fiorentino. Cap. VII.

**C**He la uite Theriaca sia utile a molte cose è manife-  
sto: & massime a li morsi, ponture, & piaghe di  
serpenti uelenosi. Et in che modo la si prepara, adesso di  
remo. Li rami de la uite che uolemo piantare, ne la par-  
te di sotto noi fendemo per tre, o quatro deti, cauata la me-  
dolla, & in quella parte ponemo la theriaca antidoto; &  
doppo con il papiro la circondamo, & piantamo. Quelli  
che uogliono essere tenuti piu deligēti, spargano anchora  
a le radici lo antidoto. Similmēte faremo la uite purgato-  
ria, ponendo nel sarmento fesso il ueratro, cio è helleboro  
negro. Ma bisogna conoscere che'l sarmēto pigliato al piā-  
tare da la uite Theriaca, non ha la medesima forza: per-  
che transpiantato & trasportato, & insito, languisce  
per il transpirare de lo antidoto al tempo: per la qual co-  
sa fa bisogno oportunamente illinire lo antidoto a le radi-  
ci. Et debbi sapere che a li morsi delli reptili animali è utile  
il uino dato a bere, & ancho il suo aceto, & la propria  
uua, & de l'uua passa mangiata. Et se queste cose manca-  
seno, giouano le foglie de detta uite trite & poste sopra la  
ferita & morso. Et se di tutte queste cose sia carestia, la ce-  
nere de li sarmenti de la uite theriaca difende & conserua  
l'huomo. Impero che oltre la theriaca li sarmenti, foglie,  
& cenere di ciascun'altra uite aiuta contra il morso del  
cane: ma non già così sel sia rabioso. Così dice Fiorens-  
tino nel primo & secondo libro de la sua georgica.

De la uite unguentaria. Secondo Pas-  
xamo. Cap. VIII.

**S**E tu uolessè riempire la tua regione di buono odore, poni ne li sarmenti fessi come è detto de lo unguento, & piantali, & hauerai lo intento tuo. Nondimeno molto gioua irrigare & linire li sarmenti humidi di unguento: & così, ouero inferire, oueramente piantare.

A fare che le uespe non toccarano l'uua, ne altri frutti. Secondo Democrito.

Cap. IX.

**P**Igliarai uno sorso di oglio, & con quello sborfarai la uite, l'uua, & li altri frutti, che le uespe non toccheranno.

A fare che l'uua stia su la uite in uigore per fina a la primavera. Secondo Bezritio. Cap. X.

**F**Arai appresso le uiti in luogo molto ombroso una fossa alta duoi gombii; Et gettataui de la arena siccaui le radici: & li sarmenti una uolta & due insieme con li grasspi diligentemente uolterai & torcerai li picciuoli; & dapoì reuinte da le radici coprirai, che humore alcuno no le tocchi. Ma anchora bisogna guardare che li grappoli, ouero grasspi de l'uua non tocchino il pauimento de la scrobe & fossa.

Del modo da inferire le uiti. Secondo Fiorentino. Cap. XI.

**C**Olui che uuele inferire la uite, elega il tróco grosso, il quale possa uno & duoi sarmenti sostentare. Alcuni adunque descendeno appresso terra mezz'ò piede, & inferiscano; & quasi nel fondo de la uite fanno la insisione. Al cuni al piano inferiscano: il che è molto buono.

Ma coloro che inseriscano in alto, fanno che quelli insiti con difficulta ingrossino, per essere da li uenti agitati. Et se la necessita stringe douere in alto inserire, p la legeretza ch'è nel profondo, hauerai un palo preparato, al quale legarai quello che in alto è inserito, per li uenti. Alcuni anchora inseriscano nelle spalle del tronco. Et se tu inserisci la uite nel ceriegio hauerai l'uua troppo presto: perche in quello tempo che'l ceriegio produce il proprio frutto, nel medesimo te dara l'uua, cio è a la primavera. Il tēpo de la insitione è la primavera, e quando non è piu ghiaccio. Et quando si taglia la uite l'humore che fuori esce non è molto, ne acquoso, ma grosso & glutinoso, & attacciccio. Li sarmenti che se inseriscano, debbano essere tondi, saldi, con occhi spessi, massime da li branchi. Ma al sarmento gli bastano duoi, o tre occhi. Et se si sotterra, tre, o quatro. Anchora da uno sarmento, non si debba piu che duoi sorcoli, ramicelli, o niste, spiccare per inserire: perche quello che auanza sopra sette occhi è inutile & sterile. Ma piu fermamente se ingrosseranno et congelaranno li nuoui sarmēti, che hanno parte del sarmento perisino & uecchio. Ne subito che dalla uite si sono leuati li polzuoli, si debbano inserire: ma doppo che sono tagliati coperta la tagliatura, gli reponeremo in uno uaso, accio che non transpirino, auanti che comincino a madare fuori il germe. Et domentre che cosi ferrati stāno gli inseriremo. Adūque quelli che se inseriscano giuso al fondo de la uite, sera insitione molto ferma, eleuata la terra insieme alla loro nutritione: uero è che'l frutto sera piu tardo, come li altri sarmēti piātati in terra. Ma q̄lli che sono insiti nella piu alta parte della uite,

cō difficulta potràno coalescere, indurarsi, & ingrossarsi: p' essere dalli uēti quassati: ma producano il fructo piu pre-  
 sio. Bisogna che q̄li che in alto se inseriscano che siano leg-  
 gieri & piani, grossi come è il pollice & detto grosso; &  
 leuarli l'aspresza de la sega cō un falcino bene arotato.  
 Bisogna anchora il sarmēto che si debba inserire, radarlo,  
 & polirlo da una parte p' duoi deti & mezzo in lōghez-  
 za: come noi uedemo scolpiti et formati li calami cō li qua-  
 li scriuemo: in tal modo che da una pte si ueda la medolla  
 senza machia & nō offesa, & da l'altra la sua scorza. Sē  
 debba deponere il sarmēto tutto in quāto è radato & poli-  
 to; & accio che niēte sbadachi che sia in mezxo fra il trō-  
 co, & il sarmento, bisogna ricopirlo di calcina, ouero di ar-  
 gilla: pche cosi si prohibisce l'humore; et cōseruasi q̄llo humo-  
 re ch'è in lui. Anchora la parte del trōco che risguarda la  
 piaga, si debba legare di semplice legame, & di loto glutī-  
 noso, dappoi illmirarla nella tagliatura. Alcuni sono che al lo-  
 to mescolano il sterco bufalino, o bouino. Quelle adunque  
 che sono insite i q̄sta maniera, il loro legame adacquaremo  
 cō l'acqua in una spōgia, al crepusculo della sera, et massi-  
 mamēte nel uigore della state. Ma quādo sara germmata  
 gia di q̄tro diti, bisogna ficarla appresso la radice, et ligarla,  
 accio sia sicura da li uēti. Ma quādo il germe sara cresci-  
 to, allhora si cōuiene tagliar uia il legame, accio sia libera  
 dalla strettura; et l'humore dal trōco si distribuisca nel sar-  
 mēto. Ma li sarmēti da inserire si debbāo tagliar a Lūa des-  
 crescēte: pche cosi sarāno piu robusti. Alcuni nō solo nella  
 primauera, ma anchora doppo la uendemia inseriscano: p-  
 che allhora la uite ha piu spesso impeto & concitamento.

## DE L'AGRICOLTURA

Del modo da inferire con il triuello. Secondo Didimo. Cap. XII.

**A** Me pare che l'inferire con il triuello sia perfettissimo: perche la uite ne la quale se inserisce in quello tempo non sta ociosa: ma similmente produce il frutto, & il sarmento connutrito insieme cresce la uite non essendo offesa dal triuello, ne compresa da strettura. Lo inferire con il triuello si fa in questa guisa. Il tronco si fora con il triuello adimandato gallico, & il ramo migliore de la sua uite metterai nel foro tirandolo fuori: non gia che'l sia diuiso da la propria madre. Si perche cosi il sarmento uiuera nutrito da la madre; si anchora perche il sarmento cosi posto infra duoi anni se unira a la uite, la quale riceue quello insieme nutrito & congionto. Et allhora doppo che sara indotta la cicatrice, bisogna tagliare il sarmento, qual è anchora ritenuto da la uecchia madre. Et il tronco de la uite doue è fatta la insitione, quanto sta sopra il foro fatto con il triuello, leualo con la sega. Et per lo auenire il sarmento insito sia la parte principale de la uite.

Del grappo de l'uua habbia diuersi granelli di diuerse uue, cio è bianchi, & negri & gialli

Del medesimo. Cap. XIII.

**P**igliarai duoi sarmenti di diuerse spetie, quelli fendendo per mezzo, hauendo cura che la fessura non uenga a toccare li occhi, & che niente de la medolla caschi. Et in tal modo bisogna l'uno a l'altro congiongere, et agglutinare, che li occhi si scontrino: & quanto sia possibile che si accostino & tocchino; & duoi occhi quasi diuenti uno. Il che fatto strengerai con il papiro strettamente

te li sarmenti, & cuoprili con scilla, ouero terra glutinosa, & tenacissima: & cosi li pianterai. Et fra tre, quatro, o cinque di adacquarai, cio è ogni tre, o quatro, ouero cinque di li adacquarai, & cosi fa fin che uenghi a produrre il germine.

De la diurnita de le uue. Del medesimo.  
mo. Cap. XIII.

**L**E uue quali se ripogano p l'iuerno, bisogna coglierle doppo la Luna piena, stádo l'aere sereno, circa la quarta hora del di, quádo la rugiada sera asciutta. Et debbi ben guardare che tutti li granelli del grasso siano integri et sani: et bisogna che'l coglitore habbi un falchino ben arotato, con il quale facilmente se spicchi, et nõ con uiolenza & forza. Bisogna anchora tagliare le uue quando sono in uigore; che non siano acerbe, ne ancho trappassato il puro uigore. Alcuni cogliano a grasso per grasso. Altri li rami con le foglie, cio è li sarmenti con li grappoli. Et di subito li granelli marcidí & putrefatti, & secchi, & acerbi lieuano uia con le forbici, se ue ne siano alcuni, accio non corrompino quelli che li sono uicini: & subito la incisura delli sarmenti & di ciascuno racemo immergano nella pece liquida. Li racemi adunque, o botri, ouero grasspi, ciascuno da per se bisogna disfiendere in terra, che l'uno non tocchi l'altro, postoli sotto de la paglia di lupini possendosi: impero che quelle sono piu dure, & piu secche, & hanno forza di discacciare li ratti, forzi, o toppi. Et se non ui è paglia de lupini, il secondo luogo è della paglia delle faue, & de li mochi, o erbioni, & de li altri legumi: ma di quelle de li frumenti le migliori sono quelle de

l'orzo. Et se non hai alcuna di queste, metterali sotto il fieno seccissimo tagliato in parte sottili. Parimente bisogna distendere sopra il pavimento li rami con le foglie, ouero appiccarli. Alcuni pongano li grappi p un poco di spatio di tempo nella sapa da li greci detta fireon, & hepsema. Altri nelle cassette impegolate le ripogano, con raschiadura di pece secca, ouero segatura di abeto, o di fioppa negra, ouero con farina di meglio. Altri ne l'acqua marina bollète. Et se questa nõ se ha, la immergano nella muria cõ il uino mescolato; & la ripogano nelle paglie de l'orzo. Alcuni la cenere delle ficulnee, o delle uiti bogliano ne l'acqua, ne la quale irrigano li grasspi, quali raffreddati ripogano nelle predette paglie. Si conseruano anchora longo tẽpo l'uue appiccate nelli granari; & spetialmẽte se il grano si riuolta & moue: pche la poluere che da quello si eleua, fermandosi su l'uue, molto gli gioua alla cõseruatione diuturna. Seruarai anchora l'uue in questo modo, cuocerai l'acqua piouana che ne resti solo la terza parte; quale lasciarai al sereno p una notte; & cosi raffreddata ponerai in un uaso impegolato: dapoi metterai dẽtro li grasspi de l'uua matura che habbino li granelli piu saldi, leuatoli uia li putridi & aridi, & immaturi se ui sono, fin che l'acqua passi sopra li grasspi; & serrarali diligẽtemẽte cõ il copchio; & illinirai cõ il gesso: et poi ponerai q̃llo uaso in un luogo freddo, che'l Sole nõ ui dia; & nõ ui si faccia fuoco. Et l'acqua anchora di questi uinosa è cõmoda p inganare limfermi: et quelli racemi integri si cõseruano. Alcuni ammoniscano che nõ da la parte di sopra, dõde sono li grasspi spiccati, ma da la parte di sotto de li grappoli debbano es

fere attaccati nella parte di sopra della casa, cio è a li lacu-  
nari tasselli, ouero solari, li alligati & congiunti botri, &  
grasspi, accio che possino respirare, et pigliar aere; essendo  
li acmi & granelli rarefatti p tal sospensione. Cōmodo  
anchora è sospenderli nelle botti del mosto, si che non toc-  
chino il mosto, ne ancho li grasspi si tocchino insieme: pche  
cosi facēdo si cōseruano, come se fosseno da la uite allhora  
colti. Anchora li cōseruarai longo tēpo, si subito fatto la  
uidemia, di subito li metterai in una botte che siano itegri,  
nō sbattuti, et nō marcidiz; et chiuderai la bocca de la bot-  
te diligētamente, & illinirai con il gesso. Similmēte se pi-  
gliarai del loto di figoli, uasari, et fornaciari, bē māegiato  
& sbattuto, & incorporato cō l'acqua che'l uenga spesso  
come il mele, et in q̄lo somergerai et tuffarai, ouero subru-  
zarai li grasspi de l'uua; et dipoi gli appiccherai, si conser-  
uaranno integri. Et al tēpo che li uuoi usare lauinsi che il  
loto si lieui uia, che li si accostaua quando cosi sono illiniti  
& tuffati. Anchora si cōseruarāno, se cō il sugo de la pro-  
chachia, ouero porzellana li bagnarai; & doppo li appic-  
carai in luogo a loro cōueniente. Alcuni le cōseruano nel  
uino diluto cō l'acqua, ouero adacquato. Ma l'uua dura  
per tutto l'anno si sia colta alquanto piu aspera & nō ne  
l'ultimo estremo della sua mezatura, ouero che nō sia uia  
piu che matura, ma tēga alquanto dello acerbo; et la tuffa-  
rai ne l'acqua calda nella quale ui sia mescolato dello alu-  
me. Se conserua anchora l'uua con il mele. Et tutto quello  
che qui è detto per la conseruatione de l'uua, il medesimo  
conuiene a le mele, ouero pomi.

Fine del Quarto libro.

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCVME  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO QVINTO.

In questo Quinto libro de li scelti documēti de la  
agricoltura, si contengano le infrastrate cose: cio è  
lo ordine del piantare, & de la coltura de le uiti, & di  
che tempo si debbano uindemiare, & in che modo  
si discacciano le bruge & altri animali da le uue, & de  
la preparatione di enanthe, & in che maniera si fac  
cia luuapassa, & del piantare de le canne.

*De la terra che si conuiene a le uiti.*

*Di Fiorentino. Cap. I.*



**L** terreno che si conuiene a le uiti  
debbe essere negro, non spesso, &  
ancho di moderata profondita, che  
contiene acqua dolce: perche questo  
terreno, non mandando molto sot  
to, l'acqua che pioue non gli nuoce,  
ne ritiene sopra di se nella superficie l'acqua piouuta. Im  
pero che l'acqua di sopra ritenuta infragida & marcisce  
le piante. Bisogna adunque ritrouare la terra dal profon  
do: perche spesse uolte la terra che di sopra è negra, di sot  
to trouaremo essere argilloso; & anchora per il contrario.  
Anchora è terra ottima quella che è irrigata, & adacqua  
ta da li fiumi: & di qui è lodato lo Egitto. Et per dire in

breuità ogni terra negra non molto densa, ne glutinosa, che è humida è molto atta a le uiti.

Quali spetie de uiti si debbino piantare in ogni terra: & quali positioni sono atte a le uiti. Del medesimo. Cap. II.

**N**ella predetta adunque terra negra, humida, & bagnata, si debba piantare la uite bianca: perche questa ha dibisogno di maggior nutrimento; per essere solida, & densa, & difficile al nutrirsi. Anchora la terra argilosa richiede le uiti bianche, pur che la non sia troppo tenue & sottile, ouero leggieri; & non sia piena di aperture, & fessure. Ma a la terra arida, & leggieri & arenosa non se gli conuiene uiti bianche; ma quelle che hanno li acini & granelli spessi, & bianca la medolla. Per la maggior parte sono uue negre, che producano buono durabile, & molto uino: di contrario modo de le bianche, cio è di natura difficili al nutrirsi. Nondimeno lo sola Pti sia, & Coricea, & quella che Clori è chiamata, anchora che le siano bianche appetiscano la terra leggieri: per essere loro molto grasse. Fa dibisogno certamente, quelle che di natura sono molto humide piantare in luoghi squalidi, freddi & secchi; & quelle di natura secche in luoghi piu humidi: & cosi quello di che manca la uite, per la natura della terra se li rende. Per tanto uniuersalmente nelle terre molto grasse, non spetie di uite grasse che pigliano molto nutrimento, ma che sono di modo contrario ui si debba piantare. Ma nella terra negra & florida quelle che possano tirare a se tutto il nutrimento: perche quelle che pigliano abondante nutrimento poste nella terra grassa, non si

## DE L'AGRICOLTURA

affrettano di fare li frutti maturi; ma abbondano in moltitudine di foglie. Et le deboli in terra molto secca posse producano anchora frutti deboli & imbecilli. Per la qual cosa bisogna conoscere & discernere le piante, & la terra, come è dimostrato di fare; & così redurla in temperamento & proportionē. Et per tal cagione alcuni trasportano le piante da li luoghi montuosi ne li piani; & anchora di nuouo da li campestri & piani in monti & colli: perche dicano la terra delectarsi nelle contrarie affectioni. Et di tutte le uiti le prestantissime sono quelle che si chiamano Mirsite. Queste sono quelle che in Bithinia producano il uino adimandato Dendrogaleno; & anchora in altre sue regioni, chiamato Tiareno. Ma in Tio di Paphlagonia Tiano, & in Heraclea di ponto eccellentissimo uino. Et uniuersalmente in qualunque luogo sera questa pianta di uino piantata, produrrà frutto molto migliore de li altri: perche ancho l'uua sua mangiata è giocondissima & nettarea, cio è come manna: di sorte che le api da quelle ancho pigliano il nutrimento. Et è anchora fertilissima, conciosia che in ogni uiticcio & saramento produca grasspi, & rotondi, & acini perspicui, così che & le uinaccie & la pelle, ouero buccia, & scorza transparisce. Et ha li suoi appendici, da li quali pendano li grappoli, per la maggior parte duri & lignosi. Si rallegrano forte ne li arbori, & in stare in alto; & di frequente & spesso disspinatione. Et il suo uino appetisce una continua defecatione, cio è leuarli da la fece. Certamente il uino ottimo è quello che si raccoglie dalle uiti che sono piatate in aridi et inclinati luoghi, che riguardaa

no a l'oriēte, et mezz'zo di. Ma le uiti de li arbori sono molto atte, anzi richiedano di esser piatate in luoghi capefiri, cōcaui et piani. Bisogna anchora raccordarsi, et particolarmente offeruare, che al piatate, q̄lla terra è piu atta alle uiti humili, ch'è posta in luoghi obliqui, et alquanto decliui, et ancho piu alti & piu secchi: pche questa nella state ha molta recreatione, & bene se rinfresca. Ma anchora la terra ch'è spianata in luoghi collicolosi, & nelle parti di sotto basse de li mōti, si cōuiene a le uiti humili & depresse. Imppo che tutto q̄llo terreno ch'è nelle pti alte di quelle regioni, è delicato, fertile & fruttuoso; & tutto a poco a poco defluisce, & è diportato dalle acque che piouano. Ma nō si cōuiene piatate le uiti nella cima & summita de li monti: pche la humidita insieme cō il terreno si diliegua et transportasi uia, & cosi abandona le radici, che restano nude & discoperte, & senza nutrimento. Ma nella capefire & piana terra che ha in se humidita è conueneuole il piantar ui le uiti de gli arbori; et massime nelli luoghi piu asciutti, doue li uenti grandemente non signoreggiano, quali spirando con piaceuolezza nutriscano le uiti che sono inalzate su li arbori. Ma nelli luoghi freddi, & doue tirano grandemente li uenti, le uiti non ui stanno bene: perche sono oltra misura offese da li uenti. Di tutte adunque le uiti, senza controuersia alcuna, la theriaca produce uino giocondissimo: il che ancho testifica Democrito, con dire che quella genera uino ottimo & saluberrimo, la quale di natura sua ha il sarmento tenue & infermo.

Del plantario & che cosa sia. Dic

Didimo. Cap. III.

DE L'AGRICOLTURA

**I**L plantario se adimanda il luogo nel quale reponia-  
mo le piante che uolemo transpiantare: & come dica-  
no li Bithini sono presaginate. Si debbano ponere le pian-  
te nel plantario sotto terra non meno di uno piede: perche  
cosi facilmente la pianta con la Zappa si puo discauare,  
& piu riscaldarsi dal Sole. Et quelle che sono chiamate  
(per il loro uigorire) preoculatione, quello che crescendo  
è di souerchio, si debba toglier uia, accio che piglino cres-  
cimento nella grossezza. Et nota che il toglierle uia, non  
si debbe fare con il ferro, ma con le mani: perche il ferro  
induce stupore a la nuoua uite. Alcuni il secondo, ouero il  
terzo anno le transpiantano; perche quelle sono piu gene-  
rose & fruttifere, & massimamente del terzo anno trans-  
piantate. Et non è necessario adacquare il plantario, eccet-  
to se non uolestemo adacquare le uiti: & tutte quelle cose  
che si fanno nel plantario, quelle medesime bisogna opera-  
re nella uigna.

De le regioni del Cielo. Di Democri-  
to. Cap. IIII.

**B**isogna sempre secondo la natura de li luoghi, sa-  
pere adattare la cosa: perche se il luogo sera caldo,  
noi piantaremo in quelle parti che risguardano al settentri-  
one; Se frigido, al mezzo di; Se mediocre & temperato,  
meglio sera uerso quelle parti che uoltano a l'oriente & oc-  
cidente; ma piu presto a l'oriente: eccetto se non fosseno molestate  
da Euro. Alcuna uolta meglio seranno le occidentali, quan-  
do sono discoste dal mare, & che gli spira Fauonio. Ma uni-  
uersalmente ne li luoghi piu tepidi li uenti settentrionali  
sono piu commodi & utili, che li freddi de lo Austro.

De le maritime &amp; fluuiali regioni.

Del medesimo .Cap.V.

**L**I luoghi maritimi sono grandemente atti a le uiti, si per il caldo, come per l'humido, che nascosamente discorrono dal mare nutrisce le piante. Anchora li uenti maritimi sono commodissimi. Ad alcuni pare che'l non si debba hauere fiume uicino, & molto piu le palude; si per la nebia come per li uenti freddi: perche de li continuamente respirano, & insieme nascano le rubigine che offendano le uiti, & li seminati, & fanno l'aere noceuale & pernicioso: per il che con ogni sforzo & diligentia, si debbe leuar uia le paludi. Si debba sapere che qualunque uiti, che sono offese da simili uenti, o da la nebia, et caligine; o da la rubigine, queste se saranno congiunte a li arbori, non saranno piu offese.

Del tēpo del piantare le uiti. Di Cassiano. Cap.VI.

**A**lcuni persuadeno che nel principio della prima uera quando Fauonio spira, si debbano pigliare li sarmenti, & di subito essere piantati. Alcuni non di subito nel principio de la primavera; ma quando le piante sono propinque al germinare, dicano douersi pigliare li sarmēti et piātare. Sono adūque diuersi li tēpi dal piātare le uiti. Alcuni le piātano doppo la uindemia, quādo le foglie cascano da le uiti: et alcuni principiādo la primavera. Ma io da la esperienza edotto & ammaestrato, cōseglio che ne li luoghi nō irrigui & abōdeuoli di acque, & ne lo autunno piu presto ogni cosa si debba piantare, & spetialmente le uiti: perche allhora fatta la uindemia li sarmenti sono liberati dal peso & grauezza de le foglie, & grasspi de l'ua;

DE L'AGRICOLTURA

Et sono fermi hauendo riscosso & recuperato la propria uertu & forza, & non molestata ancho dal ghiaccio, piu presto se unisce & conglutina alla terra, massime allhora dando piu nutrimento a le radici. Bisogna adunque come è detto ne li luoghi non adacquuoli, o irrigui piantare a l'autunno, accioche poveri di acqua receuino le pioggie che uengano in tutto il uerno. Io me ricordo, questo ha uer fatto, nella prouincia della Maratonima, donde io sono disceso, & similmente in altri campi che io possedo. Et dal principio coloro che uiddeno & udiro, questo mio procedere, lo improbauano & dannauano: ma dipoi ueduto & certificatosi de la grande utilita che ne risultaua, placati si accostorno alla dottrina mia, & quella hanno sequitato. Et questo costume & ordine dura, & si serua fina al presente giorno. Ma fa che questo te sia manifestio, che doppo lo equinottio di Settembre non si piantino le uiti.

Che'l si debba sapere auanti che le uiti pianti, che uino produrra la terra. Di Diophane. Cap. VII.

**P**enso sia di molta necessita, che'l uinitore, cio è quello che pianta la uigna, per ricogliere il uino, sappi quale sera il uino che'l raccoglierà, auanti che'l pianti la uite: il che sàpera dalla terra nella quale si debba piantare: facendone questa esperienza. Farai in quella terra una fossa sotto duoi piedi, & di quella terra cauata pigliane una zoppa, cio è uno piccolo tofo, & mettelà trita in uno uaso di acqua piauana, & maneggiala molto bene che se risolui, & l'acqua sia tutta turbata & turbida; & dipoi lasciala fermare nel fondo: il che conoscerai uedendo il uetro chiaro et l'acqua piu nõ turbida: et doppo

che la terra tutta federa nel fondo, tu piglia di quella acqua et gustala; et quale sera il suo sapore, tale sera il uino che ti produra. Se adunq̄ ritrouarai che habbia odore graue et nõ suaue, ouero il sapore amaro, o salato, o bituminoso, o al tramente non buono; fa che tu non pianti uiti in quella terra. Ma si hauera odore giocondo & suaue, & sapore dolce & diletteuole, & in ogni modo trouarai la terra essere buona, allhora confidentemente in quella piantarai.

Quali siano li sarmenti da piantare, et di che uite debbano esser, nuoua, o uecchia; et da qual parte si debbano pigliare. De li Quintilii. Cap. VIII.

**B**isogna conoscere quando le uiti sono perfette; & che rendano il frutto perfetto; & quali siano fruttifere, & di molta copia di frutto, & di molte zecche, ouero occhi, & che non sono in alcuno modo macolate, & quelle bisogna segnare, & di quelle al tempo del piantare piglia le piante: ma non siano uiti nouelle; perche sono inferme & deboli; ne molto uecchie; perche sono infruttifere; ma di quelle che sono nel suo perfetto uigore, ouero poco habbino trappassato. Ma li sarmenti non si debbano pigliare de le parti di sopra, ne de le parti di sotto, ma del mezzo de la uite. Et certamente quello sarmento ch'è aspero, & largo come ferola, & che ha le zecche, & occhi rari, & le radici retirate, si debba lasciar stare; et pigliare che siano tondi, leggieri, solidi, & cõ occhi folti & spessi, et che habbino assai gemme nuoue. Et li sarmēti colti p tale effetto habbino anchora parte del pisino, cio è del uecchio; & subito che sono pigliati, siano piantati. Impero che piu presto incallisce & se unisce il fresco tagliato alla terra

## DE L'AGRICOLTURA

come anchora transpirasse. Ma se non molto tempo debbi stare al piantarli, insieme quando sono tolti li sarmenti si debbano in terra sotterare, ouero disciolti, ouero largamente legati, accio che tutti fruischino la terra che non sia molto arida, ne molto humida: sopra ogni altra gli gioua la propria donde sono pigliati. Et se per molti giorni debbi indugiare il piantare, reponili in una botte che non habbia alcuno humore, postoli sotto de la terra, & anchora di sopra coperti, accioche da qualunque parte possino fruire la terra. Et bisogna diligentemente linire il uaso, cio è la botte di loto & terra, che non gli possi spirare il uento, ne lo aere. Et cosi facendo, restano per duoi mesi, li sarmenti senza offensione quelli sono scelti per piantare. Ma quelli che si portano di luogo longo & discosto, alcuni gli hanno conseruati, ponendoli in scilla, ouero in bulbi cibarii. Ma quelli che sono offesi, ouero fatti alquanto aridi, postoli ne l'acqua per un di & una notte, doppo li piantarai. Ma se la terra sia arida, & li sarmenti anchora uerdi & sani, molto sicuro è adacquarli, & cosi piantare. Debbi guardare che li sarmenti che douemo piantare, non habbino pullulato auanti che si piantino: perche questi si corrompano. Oltra di questo quella parte del sarmento è piu atta ad essere piantata, che ha da uno fina a sette zecche & occhi. Adunque il sarmento è buono, & idoneo alla piantatione, che ha da uno occhio il perisino, cio è del uecchio, & si destende detto sarmento fina a li sette occhi: & il resto è inutile. Per il che non fanno rettamente alcuni che diuidano il sarmento in due, o tre, o piu parti, & cosi piantano.

Come le uiti si debbano piantare, & che se li debba fare, accioche presto facciano le radici: & utrum che'l si debba il sarmento piantare dritto, o fiorto.

## Cap. IX.

**C**osa conueniente è che coloro che piantano le uiti si raccordino, che sempre bagnino con il sterco bufalino, o bouino liquido le parti ultime & estreme de li sarmenti che uanno sotto terra: perche dicano che li animali reptili & uermi non si accostano alle radici loro per quello adore. Ma fa bisogno in tutte le piante pigliare le glande de le querce, siue rouere, & romperle a la grandezza delle faue, & il frutto de lo eruo, o mocho, o erbione una uolta trito, in tal guisa che sia solo il frutto diuiso; & insieme mescolare, & doppo spargelo nel luogo doue si pianta: perche questo gioua si al fare delle radici, come a la fertilita & uetusia del uino. Alcuni insieme con le piante ui pongano de la paglia de li legumi, & spetialmente de le faue: perche queste al tempo del uerno riscaldano, & rimouano li nocimenti de le fiere & animali nociui. Alcuni ui gettano de l'urina. Bisogna ancho in ciascuna fossa gettare un pugno de uinaccia secca, in questo modo che a le uiti negre siano uinaccie secche bianche, & a le uiti bianche, uinaccie negre. Si conuiene alcuna uolta piantare il sarmento dritto: benchè sia piu utile obliquo & fiorto: perche la pianta piantata obliqua & piegata fa piu presto le radici. O sia dritto, o sia torto posio il sarmento si debba ponerli d'intorno tre, o quatro pietre com'è la mano di grossezza, & doppo coprirle con la terra de la

DE L' AGRICOLTURA

propria fossa, così che insieme con il sterco si colchi egualmente, & destendi: & guardiamo de non gli cauare alcuno occhio di quelli che sono appresso terra, & dipoi reponerli intorno altre tre, o quatro pietre pare, alle prime che l'aggrauino. Il sterco adunque insieme gettato fouisce & nutrisce, & ferma la pianta. Ma la uinaccia fa piu presto spargere le radici. Et le pietre prohibiscano che la massa de la terra non sdruscioi & trascorra; & la state tenga no fresche le radici. Anchora Sotione comada che la summa sedia & base, o fondamento de la piata ch'è qlla parte che si sottera, si debba illinire con un poco di liquor cedrimo: perche questa non permette putrefarsi: & con il suo odore non ui si accostano uermi. Alcuni sono che non trāsmutano, ne cauano la terra, ma assolutamente con un palo forata la terra ui pongano la uite: il che a me molto dispiace: perche così facendo si cauano li occhi della uite, & il sarmento si torce: ma nel fare la fossa resta il sarmento illeso & sano, & integro: per il che molto piu prestante è il piantare facendo la fossa distesa, che con il palo forando.

Come secondo la Luna si debbano piantare  
le uiti. utrum quando la sta sotto terra,  
o quando sia di sopra. Di  
Anatolio. Cap. X.

**M**olti antiqui affermano che le uiti si debbano piantare da la prima Lúa fina alla quarta. Alcui psuadeno che'l piati ogni di de la Luna crescente, come anchora si conuiene poterla a Luna discescente. Altri dicano che a Luna crescente non si debba piatate cosa alcuna. Et

questo è manifesto che l si conuiene le uiti piantare quando la Luna è sotto terra; & così anchora si debbano tagliare le legne quando sta sotto terra nascosta a noi. Sotione dice che ne li di illuni, cioè il primo et secondo di de la Luna, mai si debba piantare le uiti, anzi non si debba piantare arbore alcuno prima che la Luna si ueda: impero che ogni cosa che in q̄llo tēpo si piāta nō piglia, ne abonifica, come lui dice. Ma io spesse uolte ho' piātato descrescēdo la Luna, ne me sono doluto, o p̄tito. Ma Sotione fra li di illuni annumera il uigesimonono, & il trigesimo. Bisogna bene pigliare li sarmenti quali uolemo piantare, & che uolemo inserire quando la Luna è nel discrescere suo.

Che cosa sia lecito seminare nelle uigne.

Di Beritio. Cap. XI.

**A**lcuni seminano nelle uigne delle faue & erui, o erbioni, come quelli che possano conseruare le piante che non siano offese. Alcuni ui seminano delle cucurbite, zuche, & cocomeri. Ma la esperienza me ha insegnato, che non ui si semini cosa alcuna: perche li seminati tolgano il nutrimento a le uiti; & oltre gli nuoce l'ombra delle sue foglie. Et particolarmente bisogna ricusare la brasica, uerze, o cauolo, come di natura secco, & di natura contraria & affettione alla uite. Et chel sia uero, cō l'opa si dimostra: impo che se quādo si cuocano le uerge alcū gli buttasse dētro un poco di uino, nō si cuocerāno, & si corrōpera il suo colore. Et coloro che se inuitano a chi puo beuere piu, & non se imbricare, auanti che beuino mangiano cruda la brasica. Et se auiene che siano spiantate uicine le uiti & le brasiche, la uite che cresce, quando se gli accosta

la brascia, non procede piu drittamente, ma si uiene a ri-  
uoltare adietro, per hauere affettione contraria a la bras-  
fica. Tarentino anchora dice che fra le uiti non ui si se-  
mini cosa alcuna. Il che lui, & io persuado & consiglio  
come colui che ciò ho usato cō la esperienza maestra.

De la profondita del piantare de le uiti.

Di Fiorentino. Cap. XII.

**S**ECONDO il mio parere, dico che le fosse da piantarui  
le uiti non uogliano essere cupe, & profonde meno  
di quatro piedi: perche quelle che sono piantate nella su-  
perficie presto se inuechiano, & corrompano il frutto;  
pigliando poco nutrimento da la poca terra: & la state si  
seccano. Bisogna adunque in quanto il caldo del Sole pene-  
tra, in tanto cauare & piantare: et oltre la detta misura  
dicano il calore del Sole, non si conferire, ne penetrare: ec-  
cetto se la terra non hauesse figure per le quali potesse pe-  
netrare come fessure & uoragini. Et se piantarai in mes-  
nore profundita de la detta, tu hauerai le uiti inutili, &  
che presto se inuechiaranno. Per tanto esistimerai la ter-  
ra essere discauata sotto quatro piedi, accio sia nutrimento  
de le uiti: & se meno, seranno sterili. Et benchè così sia  
il uero & perfetto piantare; nondimeno non è mala &  
cattua la piantatione che ua sotto tre piedi.

Se'l si debba ponere di necessita nella fossa duoi  
sarmenti, ouero uno solo. Del me-  
desimo. Cap. XIII.

**A**ME pare che'l sia necessario, nelle uigne ponere  
duoi sarmenti, in luogo di uno: perche se uno man-  
ca, l'altro uiue, & diuentera fertile. Forse che nelli plans

tarii seria inetto ponere duoi sarmenti insieme: conciosia che li si ponghino li sarmenti densi; ma qui è lecito propa ginarne insieme duoi, accio dipoi lasciamo stare il piu forte, & piu robusto. Dapoi adunque che seranno piantati nelle uigne duoi sarmenti insieme, & che gia seranno fatti robusti, quello ch'è piu debole taglia uia; ma quello che resta, appoggialo & legalo al suo tronco, o ceppo proprio: ouero lascialo nel proprio luogo suo, oueramente si trasportanti. Et se duoi sarmenti si lasciasseno in una fossa, le radici si consiringeriano, & non riceuerebbono sufficiente nutrimento: cosi come duoi putti non possano essere nutriti da una sola nutrice.

Che non si debbano piantare diuerse spetie de uiti in una uigna, massime bianche con negre.

Di Fiorentino. Cap. XIII.

**T**Vtte le uiti non sono di una medesima natura, & di uno medesimo tempo: perche alcuna presto si nutrisce & matura, alcuna tardi. Sono anchora li frutti differenti: perche alcuni sono flauì, alcuni negri, alcuni bianchi, alcuni dolci, alcuni austeri, alcuni durabili, alcuni no: & alcuno uino è buono quando è uecchio; & alcuno quando è nuouo, & recentemente beuuto. Sono ancho di natura diuersa, & cura diuersa. Bisogna adunque guardarsi de non piantarle insieme in uno medesimo campo, accio che la migliore non sia offesa da la peggiore con la quale è mista. Niuna cosa è che cosi nuoca, & dannifichi il uino, quanto è cogliere le uue procaci & presto, con le serotine & tarde. Sopra ogni altra cosa questo si debba offeruare, che le uue bianche non si calchino & pestino

insieme con le negre. Ma molto meglio è se non si piantano insieme; perche le hanno una affettione & propria fra de loro contraria; & però non si comportano insieme.

De la differentia delle piante de le uiueradici, con li sarmenti. Di Didimo.

Cap. XV.

**L**E piante de le uiti, che son uiue di radice, in q̄sto anchora sono piu eccellenti che quelle delli sarmenti; perche le uiueradici hanno manifesto augumento, come quelle che hanno fatto le radici, ma li sarmenti aspettano il farle. Et ancho il transpiatarle fa miglior frutto: impero che le uiue di radici piu presto producono il frutto, cio è l'anno secōdo, ouero piu p̄sto: ma le piantate dal sarmento a pena il terzo, ouero il quarto anno. Si parteno da ogni dritta regola coloro che pigliano li sarmenti longhi & quelli diuidano in duoi, o tre parti, quali piantano: perche quella parte ueramēte è utile, ch'è da una zecha, o occhio fina a sette; & quello che di sopra auanza del tutto è inutile: come è sententia di Fiorentino & de li Quintily;

Che'l sia utile, il piantare uiti di diuerse

specie spartitamente & diuisamente. Cap. XVI.

**P**Rudētemente operano coloro che tre, o quatro specie di uite spartitamente piantano nella uigna, oueramente comprehendano tutte insieme, o non tutte insieme seranno uani di speranza. Impero che uoltare l'animo ad una sola specie non è sicuro. Et per questo non fa bisogno sparsamente, ma ciascuna specie da per se, & spartitamen

te piantare. Conciofia che grandiffima differentia fia fra le uiti, non solo nelli colori, ma nelle qualitadi & proprietadi. Et il uino fatto de diuerse fpetie di uiti ha in fe grandiffima differentia.

De la differentia de le fpetie delle uiti. Di

Fiorentino. Cap. XVII.

**N**on ogni uite in ogni luogo produce il medefimo uino: perche molto conferisce la qualita de lo aere alla bonta del uino: & cofi uiceuerfa gli nuoce. Nondimeno la uite Aminea in ogni luogo fa commodamente, anzi largamente, & fpetialmente nelli luoghi obliqui, pendici, & fqualidi; ouero ancho nelli humidis; & precipue fe fi nutriranno nelli arbori. Similmente la uite fimile alla Aminea produce uino dolce, che ha piccoli graffi, & acini, o granelli fpeffi: la quale appreffo li Bithini fi chiama Drosallo: la quale anchora alcuni cogliano & uindemianno infieme con la aminea. Et anchora la bianca ha maggiori graffi piantata in luoghi fqualidi fu li arbori, & fa molto uino & ottimo, quale in Bithinia fe adimanda Leucothracia: che ha li grappoli oblonghi, & li granelli di eguale groffezza, fimile ad uno globo, & graffi: & al tempo della maturezza fottoroffi, et li farmenti fono roffi. Anchora in Bithinia è una uite che fi chiama Boline, che molto preffo fi matura, & ha il graffo longo uno cubito, & li acini pieni, bianchi, & lucidi; & le apendici, cio è il picciocolo delli grappoli rotondi, & molto longhi. Et che gli è proprio piu che ad altri, è che da ciafcun occhio getta tre farmenti; & le altre a pena ne producono duoi per ogni occhio, facendo tutto il loro sforzo: per la qual

cosa fa bisogno quando si pota tagliarla grandemente in  
 fimo & piegatura, a modo di uno naso fimo: accio che  
 essendo molto fertile, presto non languisca. Et questa uite  
 è molto grande; ne presto se inuecchia; ne da l'aere è offe-  
 sa. Et possano sostenere ogni aere uario, & fa il uino suffi-  
 cientemente buono: & forse che faria ne li arbori, ma non  
 saria durabile, per la sua medesima natura. Ma non è me-  
 no fertile la Aminea, che queste: per il che questa eccede  
 tutte le altre. Varrone conferma che ogni iugero, o stero  
 di Aminea uua produce trecento amphore de uino. Si con-  
 uiene lasciarli piu sarmenti, & paladure nella medesima  
 uite, & cosi si raccogliera molto piu uino. Et però si dilet-  
 ta quando è potata li si lascino li sarmenti longhi, netti, et  
 puri: per il che si debba piantare la uite aminea per ogni  
 luogo. Ma se delle altre uiti occupasse la terra è lecito an-  
 chora inserire. Ne si debba stimare che lo inserirla sia  
 peggio del piantarla, & massime se la uite che se inserisce,  
 sia prostrata & recolata il secondo anno. Nondimeno  
 non affermamo, ne approbamo che sia fertile il primo &  
 il secondo anno, ma in piu & piu anni. Spesse uolte li po-  
 tatori lasciato molti sarmenti, sono autori de la abundan-  
 za del uino uno, o duoi anni. Ma la uite si debba pensare  
 fertile alla quale lasciati sarmenti moderatamente sempre  
 produce frutto simile & pari. Et uniuersalmente feconda,  
 & abundante si debba pensare, non quella che per ciascu-  
 no sarmento ha uno grappo di uua; ma quella che secondo  
 ogni occhio ha piu sarmenti; & in ciascuno sono piu grap-  
 poli di uua.

Come si debbe piantare il palmite Aporyge.

Di Anatolio. Cap. XVIII.

**L** palmite adimandato Aporyge cosi piantaremo. Faremo una fossa alta uno piede, & il sarmento piegato, non rotto, ne molto torto poneremo nella scrobe & fossa, et la terra di fuori cauata postoli sopra, lasciaremo la parte buona del sarmento eminente sopra la terra, cosi che l'altra parte di quello congiunta alla uite, come dalla poccia, o tetta pigli il nutrimento; & l'altra in terra si nutrisca, & cosi faccia le radici nutrito da duoi madre. Quelle che in questo modo seranno piantate, facilmente producono il frutto, & diuentano abundantissime: come nutrite & da le madri, & da le proprie radici: & fatte di tre anni dritamente si transpiano.

Del modo de la coltura. Di Sotione. Cap. XIX.

**L**A regione che tu hai da piantare purgarala da ogni materia, non solo facendoli fosse, ma arandola & spesso, estirpando da quella non solamente ogni radice, ma anchora leuando uia le pietre; & massime quelle che sono grosse & grandi: perche tutte le pietre che stanno di sopra al tempo della state abbrusciano li sterpi che gli sono appresso, riscaldate dal Sole. Impero che il caldo molto dura nelli corpi solidi & densi: come ancho per lo inuerno raffreddati; & spetialmente essendo accosto le tenere piante gli nuocano, et li fanno danno. Come anchora per il contrario fanno quelli che sono nel profonda, quali al tempo de la state rinfrescano le radici. Oltre di questo bisogna cauare, in tal guisa, che la terra che sia di sopra uada in fondo; & quella ch'è di sotto sia di sopra; & cosi

quella che è arida & secca fruira la humidita che gli sta sopra; & quella che è humida & densa, participara il caldo di sopra et la sua laxatione, larghezza, o rarita. Con diligentia, certamente si debba hauer cura, quanto sia possibile, che li luoghi caui, & concaui, gli appareggiamo: & non permettiamo nelle uigne ui siano concaui luoghi: però si debbano riempire, & ridurre tutto ad una pianura uguale. Ma quando tu hauerai discauato il primo anno intorno le uiti; consequentemente con uno aguzzo falchino taglierai le radici che sono nella superfittie: perche le uiti consuete di fare radici da ogni banda, se li si permettano & non si lieuino, non possano nella profondita de la terra fare radici buone, per lo impedimento de le superficiali.

Del fare de le fosse. Del medesimo. Cap. XX.

**F**aremo li passini, cio è discalcaremo le uiti di duoi anni, & li faremo intorno fosse di altezza & profondità di duoi piedi, & di larghezza di tre. Et nelle uiti delli arbori anchora taglieremo, le radici loro che entrano nelli arbori: impero che anchora essendo le uiti tenere, se le radici loro se scontrino & incorporino con le maggiori, & piu forti, sono premute & strette, & molestate da simile compressione & strettura: per la qual cosa bisogna che'l sia gran spatio & distantia fra le piante de le uiti, & li arbori sopra li quali si debbano appiccare.

De la cura de le uiti. Di Damages

ronte. Cap. XXI.

**Q**uello che nelle uiti nouamente piantate redunda, pare che'l si debba leuare & reseccare; non gia

con cesura & taglio obliquo, ne appresso l'occhio; ma in  
 distantia di piu che duoi deti: non nella parte uerso Bo-  
 rea, ma al mezzo di, tagliata dietro l'occhio, accio che la  
 lachrima scendendo, non caschi sopra l'occhio, quello of-  
 fendendo. Et se pure durasse il lachrimare illinirai & me-  
 dicarai la incisura & tagliatura con la amurca, o mor-  
 chia insulsa cotta. Et in oltra di nuouo, & di nuouo circo-  
 fossarai li occhi. Alcuni anchora ui gettano di sopra il ster-  
 co. Ma nel secondo anno per sei mesi, ogni mese si discalza-  
 no & discauino intorno. Et quando gia cominciano ad  
 essere di tre anni, quello che è nella superfite bisogna ri-  
 mouere & tagliare, & doppo lo autunno darli del sterco  
 sotto uno piede. Et anchora discalzaremo le uiti che sono  
 in luoghi humidi; Et le radici nella superficie lasceremo,  
 accio che quando le radici, non possano distendersi nella  
 profondita, per la molta humidita, almeno se distendino  
 nella larghezza, accio possano cosi irrigate procedere,  
 come quelle che non hauendo forza ne uigore nel profon-  
 do de la terra, tirandola a se da la larghezza si conser-  
 uino & fruttifichino.

Quanti sarmenti si debba lasciare nelle uiti di qua-  
 tro anni, & a quali pertiche & pali si  
 conuiene legarle. Del medesimo.

Cap. XXII.

**I**L quarto anno a le piante nouelle de le uiti, basta la-  
 sciarli duoi capi, cio è duoi sarmenti, a li quali ba-  
 stano quatro occhi per uno. Così che li duoi appres-  
 so il ceppo & troncho, con il falcino si lieuino, prohiben-  
 doli il germinare, ma li duoi supremi lasciamo in augu-

mento de la pianta. Et fatta la potatione cominciando la primauera si debba una pertica, o palo ponere & ficcare in terra appresso la uite, che sia forte & dritta di longhezza da cinque piedi fina a sette; & non sia piu sottile di una generosa canna, che non aggraua, ne che adombri la pianta; & quello palo che non ha cortecchia, o scorza è molto meglio: perche fra il legno & la scorza, ui sogliano entrare le cantarelle, & altri animaluzzi che guastano la uite, ui si nascondono: & cosi bisogna legare la pianta a quello palo. Ma a la uite gia perfetta & di anni sei, il potare su le spalle, tre, o quattro capi (secondo la facolta de la pianta) se li po lasciare: & a ciascuno sarmento appoggiare il suo humorale palo, li quali insieme possono sostentare li sarmenti & li grappi de l'uue.

Del potare. Di Pamphilo. Cap. XXIII.

**I**L potare si debba cominciare del mese di Febraro, o Marzo, cio è da di 15. di Febraro, fina a di uinticinque di Marzo. Alcuni sono che si pensano douersi potare dopo la uindemia, con dire che'l potare la primauera toglie il nutrimento a la uite per il suo lacrimare. Vero è che quelle che sono potate ne l'autunno, nella primauera piu presto germinano. Ma se nella primauera cadesse la brina, o facesse freddo grande, si seccariano: per la qual cosa è uia meglio nelli luoghi molto freddi alleggerire le uiti, & non le potare perfettamente, cio è lasciarli li sarmenti migliori con li occhi maggiori. Et di nuouo nella primauera perfettamente potarle è necessario. Et il potare si debba cominciare, non la mattina a buona hora, ma dopo che la brina dal Sole è risoluta, & il sarmento è riscaldato.

dato & fatto tepido. Bisogna anchora hauere li falcini aguzzi & penetratiui con il taglio.

Quello che sia utile alla fertilita de le uiti, & a la bonta del uino. Di Aphricano.

Cap. XXIII.

**L**A uite sera fertile, se il potator di quella hauera una ghirlanda in capo di bellera. Anchora se tu ponerai nelli luoghi de le piante la gianda de la querce pesta & rotta in pezzi de grandezza di una faua, et il mocho una uolta pcosso cò la pietra, accioche solamete si spezzi et di uida, giouera et a la diurnita del uino, et a la uberta & abondanza del frutto. Et anchora li sarmenti che hanno molte reche & occhi spessi fanno di molto frutto essere la uite & abodeuole: & gli è di molto utile, si a la bota del uino, come a la fertilita il transpiantarle. Abondante anchora fa la uite piantata la radice dolce in mezzo di quella.

Quando bisogna discazare le uiti perfette, & di che utilita sia. Di Anatolio. Cap. XXV.

**B**isogna discazare & zappare la uite auanti che germini: perche nascendo li grasspi insieme con li germi chi zappa poi che la uite ha pullulato fa cadere di molto frutto, & perde per il mouerle: per il che è da zappare uia piu presto. Et il zappare molto sotto, o uangare, con il gettare & spargere molta terra a le uiti, è causa di nutrire bene la uite & farla fertile. Et se questo non sia fatto sufficientemente, quando le uiti fanno il germe non si debba permettere il zappare, o uangare: & dopo che'l germe sera fatto forte & robusto, finalmente operare quello che si lasciò de la uigna per tale impedimento.

## DE L'AGRICOLTURA

Bisogna anchora guardare che li Zappatori non offendano con le zappe bidenti, & uanghe le uiti, pongendole, o ferendole: impero che quella ch'è ferita, è come uno amalato il quale non può operare. così la uite ferita è amalata, & non può produrre il frutto.

Come nel tempo del pastinare, si debba

stercorare. Del medesimo.

Cap. XXVI.

**N**elle parti de la libya, & de l'oriente li habitatori doppo che hanno fatto li pastini, non di subito li cuopreno, ma lasciano stare le fosse così per tutto il uerno. Ma coloro che habitano in luoghi piousi, più presto li cuopreno, serrate per la terra le radici, & chiuse le uie de la influsione. Et altri fanno fossa più cupa & profonda, altri di altezza di uno piede sopra la fossa pongano il letame bibulo, cioè bouino, o bufalino, o pecorino, o porcino, oueramente di altro bestiame. Il sterco colombino è caldissimo, sufficiente al far presto germinare la uite: ma incommodo a la bontà del uino. Bisogna ciascuna uite dare quattro libre di ogni sorte, di questi quattro sterchi, & non già si debba dare al tronco de la uite il sterco, ma alquanto discosto da quello, accio che le radici alquanto da la longa uscite partecipino de la calidità, & che il sterco gettato sopra le spogliate & nude radici gli nuoca, & abbrusci. Et se non haessi sterco, in scambio di quello darali de la paglia de le faue, & de li altri legumi: perche quelle giouano a le uiti, & le difendono dal ghiaccio: & sono contra li uermi che guastano le uiti. Anchora le uimaccie sup

pliscano in luogo del sterco. Ma cosa molto prestante è l'urina uecchia. Et le uiti di uno anno mediocrementè discalzano, & stercorano: & quelle di duoi anni similmente fina a li cinque anni proportionatamente. Non dimeno ne li luoghi tempestuosi, è molto commodo questo seruare alterni anni, cio è uno anno si, & uno anno no, a le uiti nouelle. Et se in quelli luoghi abondi il ghiaccio, bisogna anchora dare il sterco intorno il tronco. Ma il migliore stercorare sera, se alcuno nella terra arenosa possesse sterco di pecora, o di capra: perche è manifesto questi essere piu teneri de li altri. Et nella argilla è da usare il bouino, o bufalino: perche essendo quella debbole & imbecilla, il dulcore, & la grassezza de lo sterco sufficientemente la consola & recrea.

De l'uso de le pertiche, o pali, & sua ragione.

Di Didymo. Cap. XXVII.

**A**lcuni tagliano li pali del mese di Dicembre & di Genaro, altri di Luglio, & Agosto, altri piu presto, & altri piu tardo: legano le uiti a li pali & chi piu alti, & chi piu bassi, benche il legare si debba fare auanti che li germi siano molto fuori: perche molti se ne perdono. Adunque la uite Aminea richiede essere legata a pali piu alti de li altri almeno uno piede. Ma in tutto il palo non die essere piu alto di sei piedi. Ma nella terra leggieri & sottile, arenosa & secca, & che è da li uenti molefiata, bisogna fare la pianta piu humile & bassa, ma non già meno di quatro piedi. Et li pali si debbono aguzzare da tutte due le parti, & solamēte le parti di sopra si debbano illinire cò la pece bollēte, et non quelle di

sotto che si pongano & siccano in terra. Et siano li pali fitti dritti & nõ torti, accio le uiti nõ siano simili a quelli.

Del disspampinare, o disfogliare le uiti. Di  
Sotione. Cap. XXVIII.

**L**I germi souerchi quando sono teneri si debbano rimouere: perche così darai a la uite molta per spiratione. Et bisogna spampinare con le mani senza molestia. Di una medesima esperienza è il potare & spampinare: per la qual cosa anchora alcuna uolta, quelli che hanno esperienza de la cosa, hanno leuato uia il sarmento che ha il frutto, & lasciato quello che non ha frutto. Ma da le uiti nouelle molto piu germe se die rimouere, accio non siano dal peso aggrauate. Ma doppo che il caldo del Sole comincia ad abbassarse, bisogna leuare le foglie, accio che tutti li grasspi de l'uuua se riscaldino dal Sole, & siracotti si maturino. Et quando anchora la uite fiorisce, si debbe intorno scalzarla.

De la seconda disspaminatione. Di Pas  
xamo. Cap. XXIX.

**N**Elle uiti nuouamente piantate, come insieme mandano fuori il germe, poi che haueranno fiorite, bisogna rimouere quello souerchio d'intorno al germe, con defrezza & senza uiolenza. Ma le uiti che marciscono il frutto, & a pena il fanno maturo, per la humidita de la terra & spessezza de le foglie, bisogna purgarle trenta di auanti la uindemia, leuatoli le foglie da li lati, & le oblique, accio che li uenti le rinfreschino. Ma le foglie de la cima si debbano lasciare, accio che defendino l'uuue dal gran uigore del Sole che sopra gli daria, se quelle foglie non gli

faceſſero ombra. Ma ſe ne l'autunno fuſſe di molta pioggia per la quale li granelli de l'uue forte ſe ingroſſaſeno, allhora ancho ſono da eſſere leuate le foglie da la cima & ſommita dele uiti, accio che li uini non piglino de lo acetico. Alcuni ſono che nelli luoghi molto caldi & ſecchi cuoprano li frutti con li ſarmenti ſecchi, & con le ſpime di ſopra poſtoli, ſe le foglie non baſtino. Oltra di queſto il laſuoratore della uigna ſpeſſo circonda & reuedi lauigna, & adrizzi li pali caduti, & rilegali alle ſue uiti, quelle adrizzando: ſapendo che come noi inclinati ad una parte del corpo ſiamo infermi; coſi le uiti piegate, & non adrizzate ſono offeſe.

Accio che le uiti non faccino pedochi, ne ruge, ne ancho il ghiaccio gli faccia danno. Di

Aphricano. Cap. XXX.

**P**Iglia del graſſo di orſo & ongerai la ſcorza de le uiti, quali non produranno pedochi; ouero ongerai li falcini da potare con il detto graſſo (che ueruno il ſapia) & ne pidochi fara, ne il ghiaccio gli nocera. Ouero il limirai li falcini con l'oglio, nel quale ſia poſto de l'aglio piſto & trito. Ma ſi tu cocerai le ruge che ſi trouano nelli roſari, co l'oglio, & di quello ongerai li falcini da potare, le uiti non ſeranno dannificate da alcuno uerme, ne ancho da la brina. Ouero con il graſſo di becco, o con il ſangue de le rane ongerai li falcini. Oueraamente aguzzarai & arotarai li falcini con la cota pietra da raſori, & oglio con cenere. Li ſarmenti de le uiti abruſciati meſcolati con la lacrima de la uite, & con il uino poſto nel mezzò de la uigna, impediſce il naſcerui uermi.

Accio che le uiti non patiscino de la rubigine,  
& de la brina. Di Diophane.

Cap. XXXI.

**P**onerai in diuerse parti de la uigna del sterco molto arido & secco, secondo il uento de la uigna: & quando ui uederai soprafiare la brina, accenderai il sterco con il fuoco, et da quello leuato il fumo dispergera la brina. Et le uiti che facilmente si seccano per la brina bisogna potarle piu tardo, cio è quando uedi il bottone del germine uolere sborare, & quello mandar fuori, & cosi piu tardi anchora fioriscano. Come adunque si pensa che hippare uite meno curi la brina, il che come penso germina tardi il Sole gia caldo. Alcuni seminano nelle uigne de le faue, & credano che le uigne non seranno offese da la brina futura.

Altro rimedio per la brina.

**S**E aduenisse che le uiti fosseno offese da la brina, & il frutto fosse corrotto, sono da essere tagliate, & molto breue lasciate, accio resti il loro uigore & forza: perche ne l'anno sequente daranno il frutto di prima. Alcuni in Bithinia ammaestrati da la esperientia dicano, che quando si uedera la brina, si conuiene con la cenere de la mirica, cio è ginestra, possendola hauere, o con ogni altra cenere di legno nella uigna uentilare, & con il uento spargere: perche cosi fermatosi quella cenere su le zecche & occhi de le uiti discaccia la brina che giu cade.

## Contra la Rubigine. Di Beritio.

**Q**uando che uederai insieme congregarsi la rubigine, subito arderai il corno sinistro di uno boue con il sterco bouino, o bufalino, & fa di molto fumo per il circuito del campo secondo il uento, accio che il uento conduci quello fumo fina a la rubigine: quello fumo dispergera ogni uitio de l'aere. Apuleio dice che molto gioua, anzi è sufficiente il fumo di tre granchi abbrusciiati, con il sterco bouino, o bufalino, o con la paglia, o con il sterco di capre. Ma se la rubigine anticipasse, il danno si puo racquistare in questo modo. Pistarai la radice de la colocintida, ouero il cocomero saluatico, o le loro foglie, & macerarasle con l'acqua, quale aspergerai per la uigna, o campo, auanti nasca il Sole, sopra la rubigine. Il medesimo fa la cenere di ficulnea, o di rouere macerata con l'acqua & irrorata. Apuleio dice se gettarai per il campo li rami del lauro, che la rubigine non nocera. Cosa molto utile è di conoscere che ne li plenilunii, ogni cosa massimamente è occupata da la rubigine & nebia, & spetialmente il grano: perche allhora la Luna è calidissima & humida, & la notte putrefaccia li frutti. Al cuni abbrusciano Siluro peste tritato, secondo il uento spargendo l'odore per ogni parte del campo. Anchora gli resiste per natura di contraria affectione, se farai uno criuello di pelle di Phoca, quello forando di forte che'l grano seminandolo uscisca & cada in terra, & si semini. Questo medesimo non permette cadere la grandine, aiutante certa naturale contrarieta.

DE L' AGRICOLTURA  
Cura delle uiti che seccano il frutto. Di

Vindamonio. Cap. XXXII.

**Q**uando il granello del grappolo grosso come il moscho, o eruo, o erbione se comincia a seccare, allhora bisogna radere ogni parte secca del grappolo de l'uua, & distaccarla dalla sana, anzi da la piu sana uicina alla secca, & doppo illimire la tagliatura, & radica-tura con cenere incorporato con aceto fortissimo: & la piu prestante cinere è quella delli sarmenti: perche cosi quelle che si doueuanò, o erano per amalarsi & seccarsi nel grappolo, schiuaranno maggior clade & ruina: & parimente si debba illimire il tronco de la uite. Alcuni conspergano con la urina uecchia & acerrima le parti di sotto de la uite circa de le radici. Et da questa medicina non solo li frutti si saluano, ma anchora la uite dura piu longo tempo, & è piu fertile.

De le uiti sterili. Di Democrito. Cap. XXXIII.

**F**enderai il tronco con il scarpello, o con la sega, ouero ch'è molto meglio, con una zeppa & cuneo di rouere, & metterai nella fessura una pietra, che le parti del tronco si spartino da sieme, nel quale spargerai della urina de l'huomo uecchia et puzzolente, alla misura di quatro lire, cosi che sensibilmente tutto il tronco sia bagnato & bene, accio che anchora de li le radici bagnate de integro, & del tutto si restituischino nel proprio essere. Et doppo gettaui de lo sterco mislo con la terra. Nondimeno fa dibisogno che coloro che pongano la pietra nel tronco, che descalzino & reuoltino quello che è intorno a le radici. Et questa cura bisogna fare nel tempo de lo autunno.

De le

De le uiti syderate. Di Cassiano. Cap. XXXIII.

**C**onoscerai le uiti syderate, per hauere le foglie grandemente sottorosse, quale curarai, si confortarai forte il tronco con il triuello, & metterai nel foro uno bastone, o cauichia di rouere: ouero se gli romperai uno poco di radice, & similmente ferrarai dentro il palo, o Zeppa, & d'intorno ui ponerai de la terra: & cosi ueramente curarai la uite. Alcuni adacquano la uite syderata con acqua marina. Altri queste & quelle che sono percosse da qualunque instrumento illiniscano con bitume cotto in l'oglio. Altri, come in Bithinia si tiene per esperienza, come si debba souenire a le uiti syderate, penetrano il tronco con li acuti, ouero chiodi. Altri spargano al tronco & a le radici de l'urina humana.

De le uiti infirmiccie. Di Damagoronte. Cap. XXXV.

**C**urarai la uite inferma con la cenere di sarmeti, o di quercia incorporata con aceto. Molto gioua l'urina de l'huomo sparsa a le radici. Alcuni tagliano appresso terra le uiti amalaticcie, & doppo le cuopreno leggermente con la terra che gli sta d'intorno, mescolandoune un poco di sterco: & quando haueranno fatto li torriozni, lieuano li deboli, & lasciano li generosi. Et di nuouo l'anno sequente elegano il migliore de li lasciati, & li altri rimouano.

De le uiti che lachrimano. Di Sotiozo. Cap. XXXVI.

**L**e uiti che molto forte lachrimano, buttano tutto il luigore di tutto il corpo (come si debbe credere) &

## DE L'AGRICOLTURA

per tanto con il falchino tagliaremo il tronco, & la feriremo in seno & concauo; il che se non giouara, anchora rascarparemo dela grossezza de le radici, ouero in qualche modo la feriremo; & doppo cotta la morchia, & redotta quasi a la metà raffreddata illiniremo le ferite. Et l'occhio sotto la tagliatura di fuori ongeremo, il che è molto meglio secondo che la esperienza dimostra.

De le uiti defluenti, quali li Greci chiamano Rhyade. Del medesimo.

Cap. XXXVII.

**L**E uiti, Rhoade chiamate da li Greci, & da li Latini desflue, o desflusse, conoscerai da le foglie sotto bianche, sottoarefatte, o secche. Ma hanno il sarmento trattabile, come una retina, tenera, & molle: le medicarai con la cenere mista con aceto forte illiniendo il stipite, & irrorando & adacquando tutto quello che sia intorno al tronco. Anchora la cenere de la uite liquefatta aspergendo fa il medesimo effetto. Alcuni spargeno a le radici de l'acqua marina. Altri studiano con grandiligentia & cura di rimouere & impedire le summe parti de li racemi & grassfi. Et sono adimandate Rhyade dal flusso: perche non ritengano il frutto, anzi presto gli casca, & mai abonisce.

De le uite lussuriantie & abondeuoli di sarmenti & foglie, come insane. Del medesimo. Cap. XXXVIII.

**B**Isogna tagliare piu breui & scurtare le uiti molto abondante nella materia sua, cio è in molti

tudine & longhezza di sarmenti & foglie: perche disarmentate se riposano. Ma se non cessano fatta la pastinazione, fucciassi d'intorno li monticelli di arena de fiumi & di cenere. Altri pongano d'intorno le radici de le pietre, accio che uenghino a refrigerare & rinfrescare le uiti.

De le uiti che putrefanno il frutto. Di

Varrone. Cap. XXXIX.

**S**ono alcune uiti quali prodotto il frutto si putrefa & marcisce, auanti che li grasspi si nutrischino & uenghino maturi. Queste medicarai con le foglie de la porchachia, o porcellana. Altri illiniano, & onganono il tronco d'intorno con polenta mescolata con la porcellana. Altri illiniano con la porcellana, la metà del grasso & racemo. Alcuni gettano a le radici quattro libbre di cenere uecchia, o di arena.

De le uiti ferite da le zappe. Cap. XL.

**C**urarai le uiti ferite da la zappa, uanga, bidente, o altro instrumento di ferro in questa guisa. Se la percossa sera sotto terra, la coprirai con terra sottilissima mescolata con sterco di capre, o di pecore, & intorno legarai: et dipoi sarchiarai intorno al tronco, & hauerai diligente cura a la uite. Ma se la ferita & percossa sia a le radici, gli ponerai adosso uno poco di terra tenera mista con il sterco, & spesso le sarchiarai d'intorno obtorcendo il sarmento, & non lo piegando; & schifarai ogni maneggio che li sia uiolento.

Come auanti la uindemia si conosca l'abondanza del uino, & il suo essere buono, o tristo.

Di Democrito. Cap. XLI.

**P**iglia in mano uno granello de uua del grasso, & quello legiermente manegierai: se di quello saltara fuori alcuna cosa di humore significa abondanza. Alcuni dicano se il furmento sera in abondanza, che cosi ancho seranno li altri frutti. Oltra di questo conoscerai sel uino sera buono & potente, se nella primavera sono di molte pioggie. Il medesimo significa le pioggie che uengano quando l'acino de l'uua è acerbo et grande, come lo eruo, o erbione. Ma le pioggie che uengano nel tempo de la uindemia, non solo fanno il uino acquoso; ma cattiuo, & acquaticcio, & uappa.

Come si piantino le siepe. Di Diophane. Cap. XLII.

**S**E tu uoi hauere la siepe munita & sicura, farai una fossa alta uno cubito, nella quale piantarai de li pali, & distenderai per la fossa una fune, & il di auanti hauerai preparato lo erbione macinato, & il seme de spini, & di paliuro, incorporati spessi come il mele, & macerati: dipoi fregarai il fune disteso nella fossa con il seme di spini, et roui, et paliuro; & irrorarai il luogo di cremore, & cosi lascia stare uno poco; dipoi gettali sopra la terra cauata da la fossa, & fra giorni uintotto produca li germi alti uno piede, quali transpantarai in una fossa non piu cupa di uno piede, & infra duoi mesi seranno maggiori di uno cubito, & consequentemente aggranditi & in spessati faranno il luogo securo da ladri, che non ui potranno entrare. Et questo si debba fare ne lo equinotio de la primavera. Ma facilmente farai la siepe, o ceda, se tu fregarai la fune con il seme de li rubi, cio è roui, & spini che fauno le more, & la sotterarai in terra, & le canne

grosse tritate pianterai in poco fondo, cio è poco sotto terra, così che tu le ponga oblique & piegate, & non dritte, postoui suso il sterco insieme con la terra. Alcuni fanno la siepe in questo modo: pigliano li roui & li tagliano in pezzolini, & così li pongano sotto terra uno palmo, & le adacquano fin che producano il germe. Alcuni pigliano le more de li roui mature, & quelle con le mani sirecte fregano per la fune quale sotterano con sterco, & terra, & la irrigano & adacquano fin che pulluli di fuori. Ma Democrito molto bene insegna fare la siepe al principio de la primavera fina a di quindici in questa guisa. Piglia uno funichio consumato nelle nauì, & doppo putrefatto, qual confricarai con seme di roui, & altri semi spmosi con il mocho, o eruo, o erbione cōmescolati, quale doppo in una fossa sotterarai; & se possibile sia, ogni di adacquarai: perche così presto, & perfettamente nascerà la siepe securezza de la uigna.

Quando si debba uindemiare, & che segni mostrino l'uuu matura. Cap. XLIII.

**N**on è facil cosa conoscere quando l'uuu sia matura per uindemiare: per il che alcuni cogliendola auanti che se maturi, fanno uino piccolo, infermo, & non durabile. Altri per il contrario tardi uindemiando, offendano la uite, lasciandoli portare il peso oltre quello che non se gli conuiene. Ma se allhora uenisse la grandine, o il ghiaccio, ingiuria fariano al non repostu uino. Se conosce adunque il tempo de la uindemia, non solo per la esperienza del uedere, ma del gustare il frutto fatto, ma nondimeno daremo alcune note & segni detti da li piu uecchi.

Democrito & Aphricano dicono, che l'uua sia matura solo per sei giorni, & non piu. Se adunque il cuscio de l'uua, o uinacio, o scorza, non sera uerde, ma diuenti negro, significa che l'uua è matura. Altri premeno l'acmo, & se il uinacciuolo, cio è quello grano che gli sta dentro, saltara fuori che non habbia seco inuilupato cosa alcuna de l'uua, giudica che l'uua sia da uindemiare: Ma se il uinacciuolo escie fuori con polpa de l'uua, significa che l'uua non è matura. Alcuni quando uedano l'uua amusciarse & diuenire passa, dicano che è matura. Altri che l'uua sia matura cosi pronano. Quando il grasso è molto spesso, cauano de li uno granello de uua, & passato uno, o duoi giorni riuedano il detto grasso, et il luogo doue cauorno il granello de l'uua: se uedano che li granelli che stauano a quello intorno siano ingrossati, & il luogo da quello sia a stretto, dicano l'uua non essere anchora matura: ma se uedano stare nella medesima distantia, dicano douersi uindemiare: perche l'uua è matura, ne piu augumento di qlla si debbe sperare.

In qual casa debbe essere la Luna quando si uindemia.

Et come a Luna discrescente, & stando sotto terra si debba uindemiare. Di Zoroastro.

Cap. XLIIII.

**Q**uando si debba uindemiare, la Luna sia in Cancro, ouero in Leone, o in Libra, o in Scorpione, o in Capricorno, o in Acquario: & guarda bene che la sia in descrescimento & sotto terra quando cogliamo le uue.

In che modo si possa dare aiuto a le uue acerbe, o corrotte, & come si debba curare il uino che di loro si cauara. Cap. XLV.

**B**isogna tutta l'uua acerba, ouero in altro modo corrotta separarla da le altre; & il uino di quelle curare in questa maniera. Piglia acqua piauana & falla bollire fina a mezz'ora; & di questa acqua cotta, quanto sera la decima parte del mosto spargerai in questo mosto, & di nuouo cuocerai con il mosto, fin che si consumi nel cuocere la decima parte. Alcuni non fanno così, ma a le uue aggiungano l'acqua, così che dal mosto che uerra aggiungano la terza parte, & dipoi espremute le uue cuocano il mosto fina che'l si consumi la terza parte.

Cura de li animaluzzi che guastano l'uue.

Di Africano. Cap. XLVI.

**S**iamazharanno li uermi che molestano l'uue, ouero che stanno in una parte de la uigna quella danneggiando, facendo suffumigatione con il letame bouino, o bufalino secondo il uento. Alcuni suffumigano nella uigna del galbano, o corno di ceruo, o onghie di capre, o scorza di ebore, o radice di giglio: & così discacciano de li le serpi, & altre perniciose bestiole. Cacciarai anchora simili bestiole se suffumigarai nella uigna li peli de la donna, & de li anchora aiuterai a le donne che con difficulta partoriscono, ouero abortiscono, & a quelle che hanno di sopra l'utero, & matrice: impero che tali affezioni si curano con il suffitto de li peli,

DE L'AGRICOLTURA

Altri suffumigano la peonia, Altri la personacia, così chiamata; ouero piantandole appresso le uiti discacciano quelli animaluzzi. Alcuni cuocano il succo cyrenaico con l'oglio, & oncano il tronco de le uiti, principiando poco di sopra al fondo. Ma accioche non danneggino le uiti le rughe, ongerai li arbori con l'aglio trito.

Cura de le cantaride, & animali maggiori, che guastino le uigne. Del medesimo.

Cap. XLVII.

**A**ccio le cantarelle non rouinino le uiti, macerarai le cantaride ne l'oglio, & con quella ongerai la cota con la quale aguzzarai, & arotarai il falco. Alcuni per uolere discacciare li maggiori animali, pigliano il sterco di cane, & lo macerano ne l'urina uecchia, quale dipoi spargano, & adacquano ogni cosa.

Naturale di Democrito inopinato, ma per esperienza conosciuto, che ne uiti, arbori, biade, o altra cosa saranno nociute, quale esseresi uogliaz; & specialmente da li animali maggiori.

Cap. XLVIII.

**P**iglia dieci granchi, o dieci paguri marini in uno uaso di acqua chiusi con il couerchio, & poneli sotto il cielo, che stiano al Sole dieci giorni. Dipoi tutto quello che uorrai si conserui illeso & non offeso, adacquarai con questa acqua, uno di doppo l'altro, & uederai la efficacia mirabile de la cosa.

De la enanthe. Di Fiorentino.

Cap. XLIX.

**P**iglia enanthe da la uite che produce il uino dolce, & da la saluatica, & spetialmente da la uite de lo arbore, & nel tempo del fiorire, cosi che lieui uia li racemi & grasspi, quali si secchino a l'ombra: dipoi gettato il puoro fiore nella botte, & fondisi con uino buono odorabile & sapa in mesura eguale: & diligentemente plasmarai con le mani dipoi quelle, & ne farai masse & palle come pani, & conseruale.

Da fare l'uua passa. Del medesimo. Cap. L.

**M**olte cose hano detto li antiqui de la ragione di fare l'uua passa. Ma a me piace farla in qsto modo. Leuarai da li sarmenti li grasspi de l'uua matura, quali la sciarai marcirsi in su la uite; & doppo leuatoli appiccarali a l'ombra; & cosi seccata l'uua metterai in uno uaso a sirato sopra sirato con le foglie amusciate al Sole & secche, & cosi raffreddate componerai; & pieno il uaso di nuouo cuoprilo con foglie di uite; & posoli il couerchio, mettilo in una casa fredda che non faccia fumo. Et quella uua passa che cosi è preparata durerà per molto tempo, & è suauissima.

Del piantare de le canne. Cap. LI.

**L**E canne appetiscano luoghi ameni, aprici, & delectuoli, ne li quali si ralegrano, & nutricansi da li uenti, & spetialmente si piantano per li bolbi: perche questa è prestantissima loro piantatione. Et poslo a giacere il calamo facilmente germinara. Et si debbano colcare in tal modo che l'uno non tocchi l'altro, & anchora in altezza di tre, o quatro deti, di sorte, che distese le canne uno, o duoi occhi, risguardino al disopra, cio è uerso il cielo,

Anchora quelli calami che si piantano dritti, bisogna habere bino duoi genicoli, & siano piantati sotto dodici detti. Ma il tempo del loro piantare alcuni affermano essere il principio de la primavera, conciosia che facilmente dal ghiaccio siano offesi. Et nelli luoghi molto freddi si debbano piantare circa de l'autunno. Et la canna si taglia il medesimo anno, doppo il solstitio de lo inuerno: fina a quello tempo si pensa che la canna cresca. Dicano che posto li calami sopra il fumo, & affumigati, non nutriscano piu quelli uermini & bestiole (chiamate Ipe) che grandissimamente infestano, & molestano la uite. Et dicano che questi uermini si generano de le canne putrefatte & marcite, & di li andarsene a le uiti.

Fine del Quinto libro.

DI CONSTANTINO CE

70

SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO SESTO.

In questo libro Sesto de li scelti documenti de la Agricoltura si contengano queste cose: cio è de la struttura de lo strettoio, o torcolare, & de li vinelli, lanchi, ouero uasi che si tengano sotto il strettoio, per raccogliere il uino che si sprema de le uue strette al torcolare: & de li uasi de loglio, & de la cella del uino, & de li sedimi de li uasi, & de la loro cura, & impieciamento, ouero pegolatione, & de la preparatione a la uindemia, & come le uue si debbano premere, & calcare, & come si riponga il mosto nelli uasi, & che non si sparga, & come si possa fare per hauere del mosto tutto l'anno, & conoscere se ha dentro acqua, & in che modo si debba prouedere quando il comincia a pigliare de lo acetino: & de la sua ingestatione.

*De lo strettoio, & uasi che gli uanno sotto, &  
de li uasi de loglio. Di Fiorentino. Cap. I.*



**D**O I che habbiamo trattato a sufficiencia del piantare de le uiti, adesso diremo de la cura & diligentia, che si debba hauere a li uini: per tanto ho pensato sia necessario trattare del torcolare & de li uasi che uan-

DE L'AGRICOLTURA

no sotto lo strettoio, in che modo si debbano fare. Adunque il torcolare bisogna sia di tanta grandezza & capacita, che ui possano capire li frutti che si raccolgiano, & che li operarij habbino luogo, nel quale possino conuersare commodamente, & le uue habbiano sito & spatio conueniente, accio che nel tempo congruo a stretti si possino li frutti portare con maggior compendio, & li operarii non si

ADDI-  
TIONE

suffochino dal uapore del mosto in aere leuato. (Penso che per il torcolare quale noi chiamiamo il strettoio, da spremere l'ueue, intendino una tina doue si discargano l'ueue, ouero canali di pietra cotta, come se costumano in Toscana, & nella ualle d'Vmbria.) Bisogna che tutto il torcolare sia coperto da ogni banda di leggerissimo coperto, e non meno di sopra di tauole, accio che ne terra, ne fierco de animali, ne alcuna altra cosa ui cada dentro, & macoli il uino. Et sia il torcolare molto caldo, & habbi l'ueue grande da diuerse parti. Ma il laco, ouero tinello, & uaso che ua sotto la tina, canali, o torcolare, sia grande da colarui il mosto; & doppo che l'è adoperato lauasi con l'acqua marina, o con la muria calda, & nettisi, & asciughisi con una spongia. Ma lasciassi discoperto accio non si putrefaccia. Et perche alcuna uolta, ui cascano dentro, li sorgi, o topi, & ui lasciano uno odore graue & diaspiceuole, ponghiuisi di sopra una tauola larga, per laquale il sorgo possa scampare, se alcuna fiata ui cadesse dentro. Et quando un'altra uolta se hauesse adoperare, ben lauato & posito suffumighisi. Ma il uaso da raccogliere l'oglio dal torcolare bisogna sia piu piccolo. (Et qui per il torcolare ueramente se intende lo strettoio.)

ADDI-  
TIONE

De la cella da reponere il uino, & del luogo, doue  
 si pongano li uasi del uino, & de li loro se-  
 dimi. Del medesimo. Cap. II.

**L**A cella, o caneuua doue se ripongano li uasi con il  
 uino, fara in regioni calde, & habbi la fenestra da  
 l'oriente, & dal settentrione: & se fara in regioni fredde  
 la fenestra sia dal mezzo di, & sia discosta dal torcolare,  
 & da ogni luogo di cattiuo odore. Li uasi si debbano  
 a settare di maniera che l'uno non tocchi l'altro, ma discos-  
 to uno piede l'uno da l'altro, accio che quelli che hanno  
 cura de la cantina, o caneuua, possino facilmente entrare  
 fra li uasi: & accio che se uno uase di uino se guastii, o di-  
 uenti acetoso, non corrompi l'altro propinquo a lui. Nò è  
 cosa alcuna che tãto p̃sto se guastii, et macoli come il uino,  
 et massime il mosto. Oltra di q̃sto li uasi si debbano repone-  
 re in luoghi secchi, cosi che due parti di quelle siano in ter-  
 ra, se la regione & luogo sia infermo, & tenue, & soppor-  
 ti uino piccolo, di niuno nutrimento. Ma se sia potente, la  
 metà di quelle & non piu. Et debbasi ponere sotto li uasi  
 de la arena grossa & asciutta, & sopra di quella di fiendi-  
 uisi del gionco unguentario mediocrementemente. Et il resto si  
 debba riempire di terra quale commodamente sia al Sole  
 desiccata: perche la arena & la terra asciutta tirano a se  
 ogni humore, si da la terra, si quello che è ancho nelli  
 uasi, & fanno molto dolce il uino. Ma la forza & uigor  
 suo si puo in questo modo conietturare: perche se tu empie-  
 rai una sporta nuoua di arena, & il uino acetuo ui colarai  
 dentro, quello esca fuori puro & senza odore; & se  
 non hauesse de la arena, piglia de la terra di sopra & pri-

ma asciugala al Sole. Certamente si conchiuderà che nelle celle de li uini non ui sia alcuna cosa fetida; come è acconciatura di curame pu'zolente, cascio, aglio, oglio, fichi, & uasi di futili: perche tutte queste tirano a se la humidita del uino, & si marciscano, & di nuouo mandano il loro puzore al uino. Si debba anchora discostare la cantina, o caneua del uino, da lachi, de' firi, chiaueghe, stalle di caualli, stanze de la paglia, pistrini, & bagni. Et se intorno ui fusseno nati arbori, taglinsi uia: perche le radici che s'abbracciano, quella corrompano, & apportano il suo odore; & massime le ficulnee, & pomi granati. Et se habitiamo in uilla faremo il pauimento di mattoni leuato in alto, & sopra di quello locaremo li uasi con la arena sotto.

Del fabricare de li uasi. Di Anatolio. Cap. III.

**O**gni terra non è atta a l'opera del figolo. Et alcuni dicano la miglior terra de figoli essere di colore fulua, altri bianca, altri mescolano ambe insieme. Alcuni adunque contenti di questo parangone, giudicano il uaso del uino, essere fatto bene, se percotendolo randa uno clangore & suono acuto. Ma questo non è bastante: ma il uero maestro debbe essere presente a l'opera figurare; & per uedere che'l loto, cio è terra sia molto bene acconcio; & non permettere che'l uada a la rota prima, che'l loto non si mostri, quale sia il uaso seccato per riponere il uino. Non tutti li uasi del figolo si pongano a la rota, ma solo li piccoli: perche li maggiori in terra collocati ogni di in luogo caldo edificano & gli fanno maggiori. Et non è piccola parte de l'arte figolina

li uasi asciugare, seccare, & cuocere. Ma bisogna non molto, ne poco, ma moderato fuoco darli. Per la qual cosa alcuni recusando la difficulta di tanto apparato & edificio, usano li uasi antiqui, il che grandemente nuoce a li uini. ¶ Nota che costoro non sapeuano con lez- ADDI-  
gname fare le botti per tenere il uino; & però usauano, TIONE  
li giri, & pittari di terra. ¶ Et di questi li migliori sono quelli che sono lunghi, gonfiati nel mezo, & hanno le bocche molto aperte. Et li labri de li uasi di fuori siano larghi, accio che quando se illiniscano et turòsi con la cenere, niente ui caschi dentro quando di nuouo li apriremo, ma di fuori siano riuersati. Et quando sono anchora caldi, allhora si debbano impeciare. Et non siano li uasi grandi: perche in questi non piu bolga, come non con- stretto, ma superabondante il uino contra di se medesimo insurge; & non solo l'odore, ma ancho il fiore sputa & ributta. Et li piccoli uasi molto giouano & a la custodia, & a la bonta de li uini. Et per questo li dolij, & uasi per il uino si conuiene fare piccoli. Ma se noi habbiamo de li uasi grandi uecchi, in quelli poneremo il uino imbecille & peggiore; ma il migliore nelli uasi piccoli.

Del tempo & modo de lo impeciare, cio è impe-  
golare. Del medesimo. Cap. IIII.

**L**I uasi nuoui subito che si cauano de la fornace uogliono essere impeciati: ma li uecchi quando nasce le canicola. Alcuni ogni anno gl'impeciano. Alcuni uno anno si, & l'altro no. Ma è molto meglio impegolarli quando, o il uino è fatto uappa, ouero la pece fregata è cascata.

La proua de la pece. Di Didymo. Cap. V.

**D**icano li antiqui la pece buona essere la asportata da la selua de Ida: & doppo questa la portata da Pieria. Altri dicano la migliore essere quella di Rodi. Altri la Rethica. Ma uniuersalmente la miglior è quella che è grassa: & molto meglio quella che risplende. Ma la sottile se rifiuta come peggiore di tutte. Alcuni liquefatta la spargano ne l'acqua fredda, & non solo con l'odore, ma con il gufio fanno esperimento. Ma quella che quando bolle non salta fuori, ne fa bolle, ne strepito alcuno, giudicano essere la perfettissima. Et quella piu dolce di sapore, piu pura, piu leggiara, & di buono odorato, si tiene la piu prestante. Similmente la pece cotta è meglio de la cruda; & la secca de la liquida. Ma la ottima si prepara in questo modo. La si getta in uno catino di terra, & si mette al Sole sopra uno poco di fuoco, dipoi ui si butta uno poco di acqua calda colata da la cenere di sarmenti: & cosi la pece diuenta fortissima. Quando adunque si fara fermata due hore, liquefacisi, & di nuouo buttiuisi altratanta acqua, per tre giorni questo seruarasse, cosi di soluendo tre uolte ogni giorno, & asciugando quando è congelata l'humidita con la spongia. Et la pece che dipoi resta affermano essere utilissima. Anchora la pece arida è amara, et cotta con il uino diuenta piu commoda: & massimamente si con quella si cuoce qualche cosa odorifera, diuenta piu prestante. La liquida cotta tre uolte, come utile l'usano anchora. Alcuni ui gettano de la cenere di sarmenti. Alcuni ui mescolano de la cera con la cenere. Alcuni lo lissiuo de la cenere con il uino uecchio, ui spargano. | Alcuni ui pongano

pongano solo la cera asportata da li Sardi ; affermando questa essere la migliore. Altri la quarta, altri la sesta, altri la decima parte liquefanno. Et se noi uolemo fare il uino piu auifero, ag giungiui si piu cera. Alcuni persuadeno la cera in tutto non douere essere gettata nella pece: impero che dicano per quella il uino diuentare piu acerbo ; & essere molto piu procliuo al transmutarse in uappa , cio è riuoltarsi in cerchone & corromperse.

La preparatione de la pece. Del mese  
desimo. Cap. VI.

**I**N Italia se usa questo modo de impeciare. Pigliano libbre quaranta di pece ; libra una di cera , dragme otto di sale armoniaco , dragme quatro de incenso insieme ben triti & cotti, & sopra ui gettano dragme otto di sienogreco pisto sottilmente: & tutti insieme uniti & liquefatti impeciano li uasi del uino. Altri pigliano uno talento di pece secca, & libbre quindici di cera, & libbre tre di eruo , & di frumento macinati, & altrettanto di sienogreco secco et pistato & criuellato, & pillole cinque di calamo aromatico, & di foglie di malobathro: et li liquefattibili liquefatti, & li aridi tritati, & gli buttano una mezza libra di aloe hepatico criuellato. Et questa impegolatione è ottima: impero che corroborata & fortifica il uino infermo & debbole, facile al corromperse, & fallo durabile, dandoli buono odore.

Documenti uniuersali de lo impeciare.

Del medesimo, Cap. VII.

**O**ttima cosa è in ogni impeciamento, lauare la pece con la lissia, & rasina, cio è gomma di lentisco,

o di pino: & se queste non si possono hauere, pigliare di quella che si puo trouare, con uno pocho di fienogreco, & de yrios, cio è giglio negro; perche il fienogreco fa il uino piu potente, & piu graue. Anchora, costo, & cassia, & meliloto, & fiore di gionco odorifero: che molto conferiscano al darli buono odore. Et finalmente per fare il uino perfetto, è espediente usarli uario, & diuersa sa impegolatione. Ma nelle uue, che sono uili, basta accontentarsi di una buona pece, aggiogendoli un poco di fieno greco, & de irios, & molto meno di cera. Et se piu ue ne mescolarai, il uino fara uappa, & farassi cerchone, come detto è di sopra. Et la cera debba essere bianca, o in altro modo pura, & purgata. Alcuni procedono rettamente, che pongano nelli uasi uoti, & uacui, una canna, & uno legno dritto, accio che le culice & altri animali, che ui cadano, possano di fuori uscire. Et guarda non mettere il uino buono nelli uasi, che nuouamente sono stati impeciati, ma quello che gia è fatto uapido, & quasi suanito: perche diuentara migliore: & parimente in quelli si puo mettere il uino negro. Ma il bianco in quelli che duoi, o tre anni gia passati furono impeciati, metterai.

Altro modo prouato de lo impeciare li uasi uinarij.

Cap. VIII.

**P**iglia libre due de hysopo di creta, o di campagna; & libre due di nardo indico, o gal-

lico, & di aloë una oncia e mezza, & altrettanto di Zaffrano sicolo, & libra una di irios illirica, & aspergerai nelli uasi di nuouo impeciati, & non ancho bene raffreddati, ne molto caldi, accio che la medicina non se ardesse. Et siano li uasi di capacita di dieci amphore. Et da ogni parte getta detta poluere, & ancho sotto le bocche: & doppo metteui il uino nuouo; & passati pochi di, se lo gusterai ti parera fragrante, & lo giudicarai uecchio. Et reimpegolarai li uasi ogni anno, o almeno ogni duoi anni, usando la misura, & compositione de la medicina & pharmaco, come di sopra è scritto.

De lo illinire de le botte & uasi.

Di Varrone. Cap. IX.

**A**lcuni fatta la impeciatione, poco auanti che ui ponghino il mosto, illiniano li uasi. Altri solo le bocche. Altri solo li couerchi, & il liniamiento si fa con pece, & sapa, & acqua marina. Altri pece liquida, & muria incorporano con la sapa, & cosi mescolati illiniano le bocche con la spugna. Altri con la sola morchia liniano li couerchi.

De la preparatione nella uindemia.

Di Dydimio. Cap. X.

**L**I torculari, Tine, o canali di mattoni, & pietre cotte fatti, uinti di auanti la uindemia si debbano aprire che si sciorino & respirano; & lauarli con acqua marina; & doppo suffumigarli.

Che debbano fare li soprastanti a le corbe maggiori, cio è uasi, o cesti maggiori chiamati canthely, & come si debbano pestare l'uue, & del conuersare de li pestatori. Di Apuleio. Cap. XI.

**L**I soprastanti a le corbe maggiori, ditte canthelii, siano oculati quando si cogliano le uue; & cauino fuori le foglie de le uiti & de li arbori, & lieuino anchora li grasspi acerbi & aridi, che ui trouano: & se accade che li prefetti & soprastanti siano ingannati per inaduertentia, a questo habbino cura li pestatori, & lieuino uia le foglie, racemi immaturi & secchi che uedano nel torcolare; perche le foglie insieme con il uino pestate piu constringono il uino, quale facilmente si puo corrompere. Et per li grasspi secchi & acerbi, grandemente si danneggiano li uini. Oltre di cio quando l'uue sono poste nel torcolare, subito con li piedi lauati & netti li pestatori pestino ugualmente tutti li acini de l'uua, & la stemphyla, cio è le uinaccie cauino & retirino da una parte che stia aperto il foro, del quale possa il uino uscire nelli tinelli posti sotto la tina. Et quando di nuouo haueranno ripestato, & doppo che haueranno riscaldata la uinaccia, & che non ui è molto uino, pōgila sotto il prelo de legno, cio è sotto il strettoio; perche cosi calda & tenera il uino se esprime & esca fuori: & si ancho fosse molto humida, cio è sel ui fusse copia di uino, aggrauala (da uno canto de la tina congregata) con peso che la calchi & premi, fin che'l uino escia fuori. questo si fa doue non è strettoio. Et nota che li pestatori quando entrano nel torcolare habbino li piedi ben

lauati & purgati, & alcuno de loro fin che sta nel torcular non mangi, ne beui, ne spesso esca & entri: & si pure di necessita uscisse, non uada scalzo con li piedi. Stiano anchora uestiti & cinti, per il sudore che non cada nel uino. Bisogna procurare hauere sempre buono odore nella tina, o torcolare, o con incenso, o con altro suffumigio buono & odorifero. Ma quello che è utile di sapere è che stemphyla non solamente se intende li nuclei, o nocioli de le uliue, come alcuni stimano, ma anchora la uinaccia de l'uua. Se adunque odirai la uoce di stemphyla, guarda a la cosa di che si tratta: & alcuna fiata piglia per le uinaccie de l'uua, & alcuna fiata per li nuclei de le uliue chiamati da li Greci pyrene.

Doppo che l'uue sono pestate, come il mosto si debba reponere nelli uasi. Di Diosphane. Cap. XII.

**B**isogna auanti che'l mosto si metta nelli uasi auanti, mondarli con la spongia & muria, & suffumigarli de incenso. Et non bisogna molto impirli, ne anchora che molto siano scemi, & uoti: ma conietturare quanto il mosto bollendo puo salire, accio che'l non se butti il uino, & che la schiuma uada fina a li labri de li uasi, cosi che la bruttura sputi fuori. Si debba purgare il mosto nelli uasi per di quindici, & con le mani; & con cyphy, cio è bichieri, o altri instrumenti commodi, leuare la schiuma, o altra cosa superflua che ui fusse; & tutti li purgamenti & spurcitie rimouere dal luogo doue stanno li uasi del uino, & portarle da la longa: perche se stesseno da uicino, da quelle corrotte si generano culice & moscioni, & getta tristo

odore, le quali due cose corrompano il uino: per la qual cosa sempre si debba prouedere, che nel luogo del torcolare & cantina del uino ui sia odore buono, con suffumigazioni odorifere: & sopra ogni cosa di cio fa bisogno a la cella del uino, accio bene si conseruino.

Come poi che è cauato il mosto de l' uue, di subito la uinaccia si lieni, de la quale si fa una spetie di lora chiamata Thama. Di Anatolio. Cap. XIII.

**L**A *Stemphyla*, cio è la uinaccia (doppo che l' mosto è uenuto fuori) di subito si debbe dal torcolare rimouere, & posta nelli uasi si debba calcare, & uiolentarla con il strettoio: impero che di quella si caua la feccia, chiamata in lingua uernacola Thama, che è beuere non inuocando a li cōtadini: & quale in Italia accompagnano con l'acqua che bolga nella tina per una notte, & doppo suisnata fanno uino adimandato acquarello, meschiato, o mesrello. Et le uinaccie cosi espresse asportano, che sono abondante nutrimento de li animali. Imperoche li uinaccioli che stanno dentro le scorze de l' uua si danno a li colombi; & ancho le galline mangiano si di quelli, come di quelli cusci, o scorze. Bisogna di subito leuata la uinaccia dal torcolare, detto torcolare, & li sottotorcolari uoltare sotto sopra, & lauarli con la muria, o acqua marina, & asciugarli nettando con la spongia, & suffumigarli: perche l' humore che ui resta del tutto corrotto diuenta acetoso, & per tanto corrompe il frutto chel di seguente ui si ponesse per pestare: & genera culice & moscioni, che è segno del uino riuoltato in uappa.

ADDI-  
TIONE

ADDI-  
TIONE

Che'l mosto non si sparga di sopra. Di  
Fiorentino. Cap. XIII.

**M**ettera intorno al collo de li uasi una corona, o  
cerchio di pulegio, o calaminta, o di origano. Al  
cuni liniano li labri di dentro de li uasi con cascio, o forse  
maggio di uacca, o di busala: perche raffrena di dentro il  
feruore, & boillire del mosto.

Come di subito se usi il mosto. Del me  
desimo. Cap. XV.

**B**utta in una metreta di mosto, una hemina, cio è li  
bra, di aceto dolce. Et doppo tre di il mosto fera  
puro & chiaro, & come piu presto si lieni dal uino il sa  
pore del mosto, leggerai il terzo libro di Diophane, nel qua  
le trouerai bellissime regole, uie, & modi.

Se uolemo per tutto l'anno hauere del mosto, &  
se uolemo conoscere sel mosto ha den  
tro acqua. Del medesimo.

Cap. XVI.

**L** mosto che spontaneamente uiene da l'ue che si pestino  
& calchino, il quale alcuni Greci chiamano prochy  
ma, il medesimo giorno mettilo in uno uaso di dentro, &  
di fuori impectato, o impegolato, cosi che'l uasa sia mezz  
o pieno: & postoui il suo couerchio; diligentemente il  
liniaralo con il gesso: perche conserua il uino dolce lon  
go tempo. Et molto piu si conseruarà, se il uaso con una  
pelle chiuso & serrato si mettesse in uno pazzo per tren  
ta giorni: perche cosi il mosto non boglie, o boille, anzi  
sempre resta mosto. Et se alcuno leggermente calcasse le

uue, & nō con uiolenza, anchora questo mosto sera durabi  
 le longo tempo. Altri infondeno il mosto nelli uasi uec-  
 chi, dal uino uecchio. Alcuni il uaso dentro & di fuori  
 impeciato, come è detto pongano nel pozzo solo fina a li  
 labri: & dicano con la esperienza essere ottimo. Altri sot-  
 terano il uaso nelle arene humide. Altri al uaso coperto di  
 uinaccie, gettano di sopra de la arena humida & bagna-  
 ta. Altri pongano il mosto in uaso che non è impeciato: &  
 postoui dentro del nitro Alessandrino pisto, il ripongano  
 a l'ombra. Ma sel mosto ha de l'acqua, nel seguente capi-  
 tolo trouerai.

Se uolemo sapere, sel mosto ha dentro de l'acqua.

Di Sotione. Cap. XVII.

**P**iglia de le pere saluatiche, cio è crudissime, amare  
 & non mature, & quelle getta nel mosto: & se an-  
 daranno a gallo, cio è se si aranno sopra del mosto, sappi  
 che'l mosto è puro, & sincero: ma se anderanno al fon-  
 do, giudica che nel mosto è de l'acqua.

Del modo de lo ingessare. Di Didymo, Cap. XVIII.

**L**gesso ponghisi in uno uaso largo, & dipoi buttiuisi  
 sopra tanto mosto che noti sopra del gesso: & spesso si  
 maneggi & moua, & così lasciassi fin che'l si fermi al fon-  
 do, accio che le parti piu grosse del gesso uadino al fondo,  
 et li si fermino. Et dipoi cauisi il mosto, che sta di sopra, in  
 tal guisa che'l non habbia parte alcuna del gesso, doppo  
 che è maneggiato & commosso.

Come si aiuti il mosto, quando comincia dis-  
 uentare aceto. Cap. XIX.

**P**iglia l'uueASSE (de le quali è detto di sopra) & mettile a macerare fin che le si gonfiano & ingrossano, dipoi spremile, & mettene due libre ne l'amphora, & uaso del mosto.oueramente colarai il mosto & faralo passare sopra de la arena di fiume, come è detto. oueramente buttisi nel mosto acetino dragme quatro di sandice.

*Fine del Sesto libro.*

**DI CONSTANTINO CESARE DE LI SCELTI DOCUMENTI DE L'AGRICOLTURA, LIBRO SETTIMO.**

In questo presente libro, che è il Settimo de li scelti documenti de la agricultura, si contiene ordinatamente la descriptione de le differentie de li uini, & de la loro cura, & del gustarli, & del tramutarli in altri uasi, & altre cose di molta utilidade.

*De la differentia de li frutti, de li Quintili.* Cap. I.



**L**E Regioni che sono cōcaue producano molto uino & uitioso. Ma le alte molto migliore per essere il frutto cotto da li uenti, & da altro temperamento de lo acre, & massime da la potentia del Sole. Non solamente

il Sole fa le uue piu ualide, & piu potente, ma molto piu dolci, se molto le riscalda. Anchora la Luna quando è calda & humida, da se sola, fa l'uee maturare: & la notte sola rende l'uee dolci. Adunque hanno bisogno di molto Sole, accio che'l uino sia piu durabile, & piu presto uenga al suo uigore; & si gonfi a la sua perfezione. Anchora il frutto che nasce in regioni calde produce il uino piu diuturno: ma da altre parti che tenghino crudita de la terra, si raccoglie uino dissoluto, debbole, & infermo. Se la uite produra pochi grasspi di uua, il uino sera piu potente; come, che con tutte le forze il suo nutrimento, habbia posto & consumato in quello solo frutto.

A quali uini si conuenga stare sotto il cielo, & a quali sotto il coperto. De li medesimi. Cap. II.

**L**uino piu gagliardo se debbe locare sotto il cielo: ma auertisi, da lo occidente & mezzo giorno opponendoli alcune pariete, cio è facendoli reperi di muro di uerso quelle parti. Ma li uini piccoli & debboli reponghisi al coperto: ma ui si faccino le fenestre alte uoltate a l'oriens te & al settentrione.

De la differentia del nuouo & uecchio uino, & de l'uaa bianca da la negra. Di Diophane. Cap. III.

**L**e uue negre producano uino piu possente, le bianche mediocre, le fulue un poco piu giocondo che le negre. Il uino nuouo è freddissimo, il uecchio caldissimo, potentissimo & odoratissimo: & quello che in lui è acqua so, con il tempo si consuma.

Come si debba curare, & fare durabile il uino de l'uua bagnata, quando anchora sta su la uite, & parimente de la bagnata doppo la uindemia. Di Democrito. Cap. IIII.

**S**E l'anno sia di molta pioggia; per il che l'uue su le uiti molto se bagnino: ouero doppo la uindemia per le pioggie subite et impetuose, piu che'l conueniente l'uua se bagni, di necessita bisogna pestarla. Et se'l mosto raccolto, al gusto te parera sia imbecille & debbole imbotiate lo subito che ha fatto il primo bollimento, di subito tramutalo in altri uasi: perche tutta l'acqua restara nel fondo, per la sua grauezza. Ma aggiunge al uino del sale, cio è in diece metrete, tre lire. Alcuni che fanno meglio cuociano il uino fin che'l calli de le uinti parti una: & ui aggiungano una uigesima parte di gesso. Li lacedemoni lasciano stare il uino tanto sopra il fuoco, che'l sia consumata la quinta parte: & doppo li quattro anni lo usano & beuanlo.

De lo aprire de li uasi, & ciò sia da esseruare quando se aprino. Di Zoroastro. Cap. V.

**S**I debbano aprire li uasi del uino offeruato il nascer de le stelle, & schiuato: perche allhora si commoue il uino, et non si conuiene maneggiarlo. Et se tu apri il uaso di di, bisogna oppone al Sole l'ombra, accio che'l suo splendore non si stenda al uino. Ma se sei asiretto da la necessita di aprirlo la notte, farai il medesimo ostacolo adombrando la Luna.

Del tramutare del uino, & di che tempo: & che differentia habbia il uino reposito nel medesimo uaso.

Di Zoroastro Cap. VI.

**Q** Vando li uenti di Borea spirano, allhora li uini se debbano in altri uasi tramutare: ma non mai tirando li uenti australi; & uia piu infermi nella primauera, ma piu forti nell'estate. Et quelli che sono raccolti in luoghi squalidi, doppo il solstitio de lo inuerno. Il uino che si tramuta nel plenilunio diuenta acetoso. Et bisogna conoscere, che'l uino da la fece separato, da la quale riceue nutrimento, è di parti piu sottili, & debboli.

Adunque fa bisogno prouedere che nell'inuerno se riscaldi, & nella state si raffreddi. Si debbano tramutare à Luna crescente quando sta sotto terra. Sotione dice douersi tramutare spetialmente nelli giorni prelunari, cio è auanti la Luna si dimostri a li huomini, che è il primo & secondo di da la uolta. Ma bisogna schiuare il nascere de le fielle quando mutiamo il uino in uasi piccoli: pche la fece si commoue nelli loro nascimenti: & massime quando fioriscano le rose: et molto piu quando la uite pullula. Persuadeno li saui, & spetialmente Hesiodo, che quando è aperto il uaso, quello uino che sta nel principio & quello che è appresso il fondo del uaso, si debbe cōsumare: & quello che sta nel mezzo riseruar nel uaso; come quello che è piu forte & piu durabile, & idoneo a tollerare la età. Et il uino che sta a la bocca del uaso è piu infermo, per essere come gonfiato da lo aere familiare che gli sta appresso; & cosi transpirando è piu debbole: & quello che sta al fondo presto si guasta, & fassi acetino come quello che è uicino a la faccia. Anchora Hesiodo cosi dice. Comandamo nel principio del uaso, et nel fine il uino essere satureuole; & nel mezzo parco. Fa certamente di bisogno coloro, che ripongano il uino

ne li uasi di terra, non empirli fina a la bocca, ma un poco sotto il collo, accio non se suffochi, ma habbia da respirare. Et li uasi che sono uotati dal uino, di subito siano nettati con la muria & ben mondati, ouero con la cenere di saramenti, o con cimolia, o terra argilla.

Del tempo & modo di gustare li uini.

Di Fiorentino. Cap. VII.

**A**lcuni assaggiano & gustano li uini quando spirano li uenti Boreali: perche allhora sono incommossi, & non turbati. Ma alcuni da la esperienza commossi, li gustano quando tira il uento di Austro: perche allhora massime il uino si commoue, & arguisce quale sia. Colui che è digiuno non gusti il uino: perche allhora il gusto è hebetè & stupido. Ne ancho si debba gustare quando l'huomo ha ben beuuto & mangiato, ma bisogna che lo assaggiatore, & gustatore del uino sia alieno da li cibi agri & molto salsi, & da tutti quelli che molto alterano il gusto; ma sia moderato, anzi scarso dal cibo quando gusta il uino: Et che'l sia nel digestire, & non habbia digerrito. Li comperatori quando tirano li uenti da Borea bisogna siano di buono gusto. Sono alcuni impostori che hanno li uasi nuoui quali empino di uno uino uecchio perfettissimo & odoratissimo: et perche quella qualita resta molto tempo in quello uaso, accioche de la fragrantia del odore se elimi quello uino essere stato li molto tempo, di altro uino empiti, restano li comperatori presi al laccio & ingannati. Alcuni piu malitiosi tauernari, di subito pongano auanti li comperatori del cascio, o formaggio & noci, per tirare che à loro entrano, & li alicino al mangiare, accio che'l

gusto da quelli corrotto giudica lo apparente buono. Queste cose da me sono scritte, non perche noi facciamo simili imposture; ma perche ptali noi non siamo circonuenuti et presi. Bisogna lo agricola spesso gustare il uino nuouo & uecchio, accio conosca se in quelli sia alcuno difetto.

Da conoscere sel uino ha de l'acqua. Di Democrito. Cap. VIII.

**N**ecessaria cosa è che'l padrone spesse uolte concreada a li curatori & serui il uino, o mosto. Similmente si conuiene che'l comperatore conosca se'l uino sia puro, ouero habbia in se de l'acqua. Adunque alcuni gettano nel uaso un pomo, ma molto meglio sono le pere saluatiche; Altri la locusta, altri la cicala; et se staranno di sopra, giudicano il uino essere sincero & puro; ma se uanno al fondo, ha de l'acqua. Alcuni bagnano in oglio una canna, o legno, o papiro, o fieno, o cosa sarmentosa; & deterso, & nettato lo pongano nel uino; & cauatola poi fuori la canna de li, pigliano la proua & esperientia: pche se ui sera acqua, si raccogliera insieme ne l'oglio le gocce de l'acqua. Alcuni usano uno esperimento piu semplice. pigliano una pignatta nuoua nella quale non ui sia piu stato cosa alcuna, & di uino l'empino, & p duoi giorni la tengano appiccata: & se ui sarà acqua mescolata, sia certo che stillara l'acqua fuori. Altri riscaldano il uino, & lo pongano in una olla nuoua sotto il cielo a l'aere: sel ui sera acqua, se trasmuta in aceto. Alcuni al titano, cioè fanno la proua cō la calcina uiua sopra gettandoui del uino: & sel ui sera acqua, la calcina se disfarà: ma sel uino sera puro, la calcina se conglutinerà. Alcuni spargano il uino in una sartagine,

o padella di oglio bollente: & se ui sera acqua, fara strepito & romore, & saltaranno bolle in alto. Alcuni con una spògia nuoua piena di oglio fregano la bocca del uaso intorno intorno: & sel ui è acqua, se piglia nella spògia, Il medesimo esperimento usano nel'oglio.

Come si separa il uino da l'acqua. Di Aphricano. Cap. IX.

**M**etterai nel uaso del uino, lo alume liquido, & dipoi con una spògia piena di oglio turarai la bocca del uaso: & dal pendente lascia colare: perche solamente l'acqua ne uscira.

Di che tempo li uini diuentino cerchoni, acetini, & se riuoltino. Di Paxamo. Cap. X.

**O**gni uino per la maggior parte diuenta acetoso, et se riuolta in cerchone, circa il tramòtare de le pleiade, & circa il solstizio de lo inuerno; ouero quando la uite comincia gia a fiorire, & circa il solstizio de la state, & sotto il caldo de la canicolare: & in somma, circa tutte le accessioni et del freddo, & del caldo, ouero de le diurne & abondeuole piogge. Il medesimo accade & per li uenti uiolenti, o uehemèti tuoni, ouero anchora quãdo la rosa fiorisce, ouero da la uiolentia de li folgori saette & baleni.

Accio che li uini non se guastino per folgori, o tuoni. Di Zoroastro. Cap. XI.

**I**L ferro posto sopra li couerchi de le botti & uasi uinari, rimoue il nocumento de li folgori & tuoni. Alcuni ui pongano del lauro aiutamento per naturale contrarieta.

## DE L'AGRICOLTURA

Come sia da preuenire, & non permettere che li uini si guastino, anzi che siano durabili.

Di Frontone. Cap. XII.

**I**L sale arso gettato nel uino proibisce il farsi cercone, fa anchora che'l non boglie tanto, ne produce tanta spuma. Le mandole dolci poste nel uino negro longo tempo lo conseruano. L'uuua passa cauatoli il uinacciuolo con la arena bagnata di mosto, o sapa, fa il uino grasso & durabile. Alcuni dicano l'uuua passa di sua natura fatta nella uite posta nel uino quello conseruare: & finalmente usano tutti quella. Il gesso gettato nel uino dal principio lo fa piu agro & garbo, ma in successo di tempo traspira la garbezza: & il gesso gli è di tanta utilita che lo conserua molto tempo. Il sienogreco seccato al Sole & pesto, buttato nel uino lo conserua. Il uino riuoltato sel se caua de la propria fece, & buttisi sopra la fece del uino buono, diuenta diuturno. Alcuni spegnano nel mosto le fiaccole accese; & non permettano che'l uino se tramuti. Altri parimente ammorzano nel uino il ferro arouentato, ouero infocato. Alcuni buttano nel uino il frutto del cedro arso, con la galla arosita, & cosi lo fanno durabile. Altri ui buttano lo incenso porrico (cosi chiamato) arso & abbruscato. Altri mescolano con il uino la cenere de li sarmenti de le uiti. Altri li uini riuoltati tramutano in uasi di nuouo impugolati, & li trasportano in altre case. Et se li uini siano offesi dal caldo, portinfi in luoghi freddi. Ma se da la humidita & frigidita, transferiscansi in luoghi caldi & secchi. Altri ui pongano la cenere de la quercia, o de le giande arse. Altri mescolano con il mosto il latte & mele.

Altri

Altri ui pongano la cenere de le conchilie marine, cio è di ostree, cappe, peuerace & cõsimili. Altri la cenere de li nocioli de le uliue abrusciati nel uino cotto, cio è sapa, ouero del frutto uecchio odorifero estinguano: & doppo tritati gettano nel uino. Et alcuni gettano nel uino le radici de le uiti per farlo durabile. La argilla posta nel uino poi che ha bollito, lo purga portando al fondo la fece, & molto piu se sera abrusciata, & fa il uino odorifero: perche è dolce, & fa il uino dolce & durabile. L'oglio distilato & posto nel uino lo fa durabile; & il debbole fortifica & ingagliardisce. Il ueratro, cio è lo heleboro negro & bianco, postone uno poco nel uino lo purga & fallo durabile: & gioua a chi usa quello. Il cecio, ouero cicere negro alquãto arostito et pisto, mescolato cõ il uino lo fa durabile, et pro uoca l'urina. La sapa mescolata al uino, lo fa durabile. La cera mescolata con la pece quando si impegolano li uasi fa il uino agro & garbo. Il seme del lino mescolato a la sapa, o al uino, lo fa diuturno. La farina de lo eruo bianco conserua la integrita del uino. La pece trouata nel fondo de li uasi uinari, pistata & criuellata, gittata nel uino, lo fa durabile. La rasina del pino, et massime la trementina, conserua li uini. Lo alume scisso stringe il uino & fallo durabile, & lieuali lo acore suo, cio è l'asprezza sua.

Conditura merauigliosa per conseruare li

uini. Cap. XIII.

**C**onditura, chiamata panacea. Hauerai in prompto queste spetie, cio è di aloè uno sestante, cio è oncie due, di incenso uno sestante, di amomo uno sestante, di meliloto uno triente, cio è oncie quatro, di cassia una on-

Const. Ces,

L

cia, di spico nardo uno sestante, di foglio un triente, cio è oncie quatro; di mirra uno sestante. Et tutte queste cose hauerai legate in una pezza di tela, & in ogni uaso doppo che'l uino sera fermo del bollore gettavi uno cucchiaro, & per tre di commoueralo con la radice di canna. Alcuni tengano questo al tro ordine, cio è pigliano scropoli tre di croco, cio è Zaffrano, questo certamente fa il uino colorato; & scropoli quatro de incenso maschio criuelato, che fa il uino austero; & di foglio una pillula, che gli da buono odore, tutte da per se pestate & criuelate metterai nel uino per ciascuno uaso duoi cucchiari, poi che'l uino piu non bolle. Il che si debba offeruare in tutti li uini peculiarmente, accio che quelli remossi faccino il condimento. Altri condiscano li uini in questa guisa, di cardamomo, di iride illirica, di cassia, di spico nardo, di meliloto, di xilobalsamo, di gionco odorifero alexandrino, di costo, di nardo celtica, paro & uguale peso pigliano; & tutti pestano & criuelano, ouero passano per tamiso, & pongano nel uino. Alcuni fanno boglire il mosto, & lo reducano fina che'l resti la terza parte, & quello mescolano dipoi con il uino. Altri ui gettano il gesso.

Accio che'l uino non se riuolti. Di Africano. Cap. XIII.

**I**mpossibile cosa è che'l uino si conturbi, riuolti, & diuenti cercone, se nel uaso tu scriuerai, ouero nelle botte scolpirai queste diuine parole, cio è gustate & uidete, quòd bonus est Dominus. Farai anchora regolatamente se tu scriuerai le medesime parole in uno pomo, & quello metterai dentro il uino.

Segni da conoscere quali uini se riuolteranno, & quali dureranno. Cap. XV.

**R**eposto nel uaso il uino, doppo uno certo tempo leggiermente uotesi il uaso; & lasciasi la fece nel uaso, & diligentemente il uaso coprisi; & dipoi spesse fiate auertischisi con lo odorato pigliando esperienza, sel si fa alcuna uariatione nella fece, ouero che'l si generi le culice & moscioni, o altra cosa consimile, che sono segni che'l uino si guastera. Ma se cosa tale non si uede nella fece, si debba confidare nel uino. Alcuni forano una canna per longhezza, quale mandano nel uaso al fondo fina a la fece, & il foro di sopra che sia fuori del uaso fortemente chiudano, & serano con il deto; & doppo leuano il deto, & tirano il respirare per il foro di sopra, accio l'odore gli uenga da la fece; & secondo che sentano la qualita de la fece, cosi anchora conietturano douere essere il uino. Alcuni fanno bogliere uno puoco di uino, & rafreddato il gustano, & quale trouano il sapore, tale dicano sera il uino per lo auuenire. Ma bisogna gustare il uino di mezzo il uaso. Altri pigliano le conietture de li coperti di uasi. discoperto il uaso quella humidita che resta nelli copertori gustano, & dicano tale sera il uino: perche se il sapore sia uinoso, il uino sera perfetto; se acquoso, non è sicuro affermarlo. Alcuni pigliano li segni del sapore del uino: perche sel uino dal principio sia austero, significa sicurezza; & se non, significa il contrario. Anchora si po pigliare la esperienza del fiore del uino: perche se sera di colore di porpora, lato & molle, il uino è sicuro.

ma se'l fiore fusse glutinoso, il segnale è tristo. Il fiore del uino nella superficie se sera negro, o flauo, significa debolezza: se bianco diuturnita. Ma quello che è simile a la tela de li ragni significa la acerbita sua di subito. Anchora se nel tempo de la uindemia uederai uno serpe circondare la uite, aspetta il uino acido. Et se quando l' uua si pesta troui il uino grosso & glutinoso, o quando lo imbotti, il che si conosce al toccare il uino, sera durabile; et se tenue & infermo, facilmete si uoltara. Li uini austeri quãdo sono mosto durano, & con il tempo sono molto piu giocondi; ma li dolci dal principio & teneri non seranno diuturni. Ma il uaso del uino che se riuolta si conosce cõ il toccarlo: pche è caldo: & p il contrario il uaso del uino diuturno è freddo. Il uino che nella primavera appare caldo al gusto psto si riuoltara; ma se appare freddo, sera durabile. Se il copchio del uase sera semp secco, promette il uio diuturnissimo: ma se humido sia, significa che'l si riuoltara. Sel uino ha odore di aceto mostoso, sappi, di cio essere in causa il uaso uinario: per il che tramutaralo in uno altro uaso. Alcuni prouano in qsta maniera se'l uino sia diuturno. pògano la mano nel uino, quale rafreddata giudicano per l'odore: perche l'odorato del uino che si peruerte è piu acido. Per il che perfettamente chiuso il pongano ne l'acqua per tre giorni, & dipoi cauatolo ne fanno la esperientia. Alcuni spargano il uino sopra de la arena & lo colano: & sel non si trasmuta, dicano essere perfettissimo. Si sogliano li uini riuoltare massime nelle mutationi de li solstitii, & quando la uite comincia di germinare: per il che in quelli tempi si debba fare la proua & esperientia. Altri esperis

mentano la bonta del uino in questo modo, cio è fanno lamine di piombo, o stagno, o rame, longhe & larghe detti tre: quali conglutmano con li copertoi de li uasi con la cera, coprendo li couerchi de li uasi: & passato di quaranta, apreno li uasi, & li discuopreno. Se adunque troueranno che li uini habbino fiori & odore dolce, & le lamine tutte pure, dicano il uino essere sano. Ma se debbano patire cosa alcuna, lo conoscerai per la lamina di piombo imbianchita, con squamme a somiglianza di cerusa, o biacca. Ma se la lamina sia di stagno, & il uino si peruerta, trouerai il sudore de lo stagno essere fatto negro: et detto sudore sera di sapore acido. Et se la lamina sia di rame, & il uino non patisca, trouarai la lamina pura & splendida come ue la ponesii. Ma sel uino si permutera, trouerai la lamina fetida con bolle sopra di se. Alcuni ui mescolano la polenta, & doppo che ue l'hanno lasciata fiare la gustano. Alcuni fanno boglire il uino, nel quale pōgano seme di apio, sembola, o crusca di orzo, foglie di lauro, & sarmenti de uite di uua negra, & raffreddato il gustano: & cosi fanno del uino la esperientia.

Modo di curare il uino che comincia a diuentare aceto. Di Tarentino. Cap. XVI.

**M**etterai dentro il uaso uinario una olla, o pignata nuoua piena di acqua diligentemente chiusa, & serrata: & dipoi serrato il uaso lasciandoli alquanto di respiracolo doppo tre giorni trouerai il uino sanato, et l'acqua puzzolente: per il che cosi farai fintanto che'l uino sia tornato a la sua pfectione. Altri del latte di capra aggonz

DE L' AGRICOLTURA

gano la quinquagesima parte del uino, & cuoprano il uino per di cinque, & doppo il pongano in uno altro uaso, & di nuouo il cuoprano per altri cinque di, & non si fa cecone, ne si riuolta.

Modo da conseruare il uino che si conduce per mare. Di Diophane.

Cap. XVII.

**S** Pargerai nel fondo del uaso la morchia colata per un panno de lino, cotta fina a la metà, con il meleatico, auanti che tu ui metta dentro il uino: perche in questa forma si conserua il uino longo tempo.

Modo da fare che le uiti produchino il uino dolce.

Di Dydimio. Cap. XVIII.

**I**N Bithinia alcuni fanno il uino dolce in questo modo: cio è trenta di auanti la uindemia torciano li sarmenti che hanno li grasspi de l' uua, & gli leuano tutte le foglie, accio che il Sole percotendoli li lieui tutto l'humore, & faccia il uino dolce, come noi per il cuocerlo. Et per tal caggione gli torciano li sarmenti, certamente perche li grappoli si remouino da la humidita & nutrimento de la uite, & piu di quella non riceua humore. Alcuni doppo che hanno spogliato li racemi de le foglie, & l' uue gia se cominciano di corrugare, quelle raccolte a grasso a grasso mettano al Sole, fin che siano diuentate passe, come l' uua passa; & dipoi leuatele nel medesimo caldo del Sole al mezzo di le portano al torcolare, tina, o strettoio, doue le lasciano stare il resto del di, & la notte seguente tutta; & la mattina al fare del di le pestano: & cosi fanno il uino dolce.

Modo di fare che'l mosto diuenti uino dolce.

Del medesimo. Cap. XIX.

**S**E desideri, doppo che hai pestato l'uue, & il mosto reposito nelli uasi, fare che'l diuenti dolce, lasciarai li uasi scoperti per tre di, & dipoi copriralì con coperti non molto conuenienti a le bocche de li uasi, ma un poco pendenti posli sopra di qualche bacchette, o cannuccie che possi respirare. Et doppo il quinto di cuoprili perfettamente, illiniti con cenere & acqua, lasciatoui qualche foro, liquali chiuderai doppo il settimo giorno. Et sel uino uolesti piu dolce, lascierai scoperti li uasi cinque di, & doppo cuoprili al modo che di sopra è detto.

Modo di fare il uino odorifero & dolce.

Di Pamphylo. Cap. XX.

**S**Eccarai le bacce del mirto mature, & poche in numero, & doppo tritale & mettile in un uaso, chiamato chenice, et lasciauele star dieci di serrate: et dipoi aprilo e usalo. Ogni di usarai uino odorato, se le mele asiane macerarai ne l'acqua, quali cauate adacquarai il uino con quella: saranno anchora le mele, di sapore gioconde. Anchora pigliando enanthe, spetialmente da le uiti de li arbori quando fioriscono, & gettate nel uino, il fanno odorifero. Et la cera suffumigata nel uaso fa il uino odorifero & buono: ma bisogna doppo la suffumigatione ponerui il uino. Anchora le foglie del pino, & del cipresso fregate intorno a li labri de li uasi uinarij, & commosso insieme il mosto fanno il uino molto odorifero. Ma se tu uolesti che'l uino odorasse di Thymiamate, o di pomo,

DE L'AGRICOLTURA

o di alcuna altra sorte di odore, metti auanti che ui infonda il uino una materia di quelle che a te piace, & legato ui lascia, fin che incorrotto restia & nel proprio odore; dipoi caualo, & mettiui il uino dentro, & coperto dipoi usalo. Queste sono cose che danno buono odore, abrotano, amandole amare, argilla, foglie di assaro, radice di assalato, fiori di spargi, ramicelli di cedro, & farina di fieno greco. Queste, parte in uasi di terra, & parte legate in panno de lino, bisogna alto sospendere nel uaso che contiene il uino, & che non tocchi il uino: & quando haueranno dato il loro odore, cauinsi del uaso auanti che si corrumpino & alterizino.

Modo di fare il uino bianco negro, & negro bianco. Di Varrone. Cap. XXI.

**M**escola dragme otto di sale sordido in diece libbre di uino negro. Il medesimo intrauerra se spargerai nel uino il fiero del latte. Et se alcuno ardera li sarmeti de la uite bianca, et mettera la cenere nel uaso, et maneggiato molto bene il uino, & lasciatolo ripossare per quaranta giorni, sera il uino bianco. Et per il contrario il bianco diuentera negro, gettato nel uino la cenere de li sarmenti de le uiti de l'uuua negra.

Modo da fare il uino chiaro. Di Frontone. Cap. XXII.

**P**iglia il bianco di tre oui, & buttalo nel uaso, & commonilo che'l faccia la spiuma, & aggrongerai ui del sal bianco, & pte de uino; & cosi macinarai fin che diueta bianchissimo; & dipoi empirai il uaso di uino, et cosi gettalo nella botte, & reponeralo fin che'l sia da beuere.

Modo di fare il uino polyphoron, cio è che porti di molta acqua, & che'l pocho basii a molti. Di Paxamo. Cap. XXIII.

**P**iglia la radice de la altea, & seccata raderala nel uino; & commosso & conturbato il uino useralo. Modo di fare che'l uino nuouo uenga uecchio.

Di Damageronte. Cap. XXIII.

**P**iglia uno ciatho di mandole amare, di assentio, de la coma del fruttifero pino, & del fienogreco, che siano fritti & pesti, & mescola in una amphora, & farai li uini durabili che pareranno siano uecchi. Anchora li uini pareranno uecchi se presi duoi uasi uoti dal uino uecchio, & spezate le loro orecchie & labri, & ancho le parti estreme del fondo non partecipe del uino, quali resbuttarai, il resto fracassato insieme con la fece del uino uecchia, et abbruscata & pistata & criuelata apparecchiata hauerai, et doppo in ciascuua amphora gettarai uno mezzo moggio, & agitarai il uino, & conturbato il chiuderai, & liniato lo lascerai stare per di quindici, & dipoi lo aprirai, & usarlo per certo giudicarai il uino essere di anni dieci. Ma consumato il uino reponerai la fece in una olla nuoua, & quella coperta abbrusciala, & criuellata di nuouo al medesimo modo usurai. Consimile uso è sufficiente in luogo di tutte le predette cose aromatiche. Alcuni cosi fanno apparere li uini che siano uecchi. pigliano una oncia di meliloto, uno quadrante, cio è oncie tre di glycyrrhiza, & altrettanto di nardo celtica, et uno sesiante, cio è oncie due di aloë hepatico; & contusi & triti insieme legati gli pongano nel uino: & cosi dipoi quello usano.

DE L'AGRICOLTURA

Modo che'l uino non habbia fiori. Di

Sotione. Cap. XXV.

**M**Escolarai con il uino enanthe seccata, ouero farina di eruo, ouero erbione. Et quando il fiore & la farina seranno andati sotto, transmutarai il uino in uno altro uaso.

Modo da leuare l'humidita del uino. Di

Apuleio. Cap. XXVI.

**P**iglia libre quatro di gari, & foglie di purice, quale gettate nel uino lievano l'humidita. Oltra di questo il graue odore si lieua & emenda in questo modo. Pone le fiaccole accese nelli uasi. Alcuni pongano nel uaso uinario uno uasellino pieno di acqua, & mandalo fina al fondo, & doppo il terzo giorno hanno il uino puro, & l'acqua che purizza. Altri ui gettano tessi infocasti. Altri pane di orzo in una sporta. Altri il seme de lo apio & le foglie gettano. Altri ui mescolano il seron del cascio, o formaggio fresco. Altri il legno di salce, & lievano uia ogni tristitia del uino.

Modo di curare il uino offeso da qualunque be-

stia. Di Democrito. Cap. XXVII.

**G**etta nel uino il pane caldo, ouero uno anello di ferro, che leuarai dal uino ogni ueleno.

Modo di leuare ogni feculenza & turbidita dal

uino. Di Anatolio. Cap. XXVIII.

**V**na libra di amurca cotta fina a la terza parte, alcuni pongano in ciascheduna metreta, & di subito restituiscano li uini al suo essere integro & perfetto.

Modo che'l uino se disauorifica. Di Aphris  
cano. Cap. XXIX.

**M**etti nel uino il sugo de la brasica, uerze, o cas  
uolo, il quale prima hauerai succhiato da la  
brasica.

Modo che uno non puzzi di uino. Del  
medesimo. Cap. XXX.

**M**Angiarai la radice di troglodytice; et cosi il uino  
che hauerai beuuto non eshalara.

Modo de non se imbrociare per gran beuere.  
Del medesimo. Cap. XXXI.

**M**Angia del polmone arostito di capra. Ouero  
amare. Ouero auanti che beui, mangia de la brasica  
cruda; & non te imbroicarai. Il beuitore di uino non  
se imbroicara sel fara incoronato con li rami & ci-  
me del camepityos, ouero se nel primo bicchiere dira  
questo uerso di Homero. Iuppiter his alta sonuit clemens  
ter ab Ida. cio è Gioue clemente ha intonato a costoro  
da la alta Ida.

Modo da rafrenare il desiderio del uino.

Di Democrito. Cap. XXXII.

**P**iglia quello liquore che si sparge da le uiti quando  
sono potate; & daralo a bere che'l non sappia  
colui che è auido del uino, quando mangia con altrui a  
tauola; & cessara il disio del uino in lui.

Modo di fare che li imbroichi di nuo-

uo siano sobrij. Di Beritio.

Cap. XXXIII.

**S**obrii ritornano li imbriachi beuendo lo aceto, & mangiando la brasica, & composti di mele & placente. Anchora le inquisitioni & narrationi de le historie de li antiqui. Et ancho le ghirlande composte di uarii fiori posso si nel capo.

Come non solo il uino imbriaca, ma alcune altre cose. Cap. XXXIII.

**D**E tutte le cose che fanno l'huomo imbriaco, sopra il tutto il primo luogo si attribuisce al uino: Dopo di quello, anchora che'l non para conueniente ciò udire, è l'acqua. Il terzo è il bere che si fa del frumento & orzo: liquali molto usano li barbari. Quarto è il bere de la olira, & bromo, cio è fatto de la auena. Imbriaca anchora il beuere del miglio & panico. Facilmente se imbriacano li uecchi & li frigidi. Et le donne meno se imbriacano che li huomini, per la complessione: bêche anchora loro per la moltitudine se imbriachino.

Modo di fare il uino senza uita. Di Sotio  
ne. Cap. XXXV.

**I**L frutto fresco del mirto & de le cornie, macinato & spremuto fa il uino. Il medesimo fa li granelli de le mele granate pure spremuti, leuato uia quelli acini che gli stanno in mezzo. Alcuni fanno il uino con li fichi uerdi, facendo il uaso che sia mezzo pieno di quelli: & il resto empiendo di acqua pura: & continuamente per il gusio pigliano lo esperimento: perche quando il sapore apparera uinoso, allhora colato lo usano.

Composizione certa & costante de uino, che conserua in sanita fina a la uecchiezza. Di Vindanione. Cap. XXXVI.

**P**iglia dragme quatro di ottima iride, & uno tryblio di seme de feno echio, & altrettanto di farina, & dragma una di peuere, & dragme due di mirra troglitide, & una sesquidragma, cio è dragma una e mezza di seseleo, & una sesquidragma di meo, & dragme due di apio. Queste cose poi che seranno ben pestate, incorpora con uino bianco quanto basti, & reducele in masse, lequali legate in pãno di lino mettile nel uaso, empito di uino ottimo, & chiuso: doppo quatro di aprilo, & la mattina a digiuno beuene uno bichiere. Di questo uino se alcuno lo usara sempre, uiuera senza infermita. Anchora fatta questa compositione con il mosto è piu prestante.

De li uini colati. Di Fiorentino. Cap. XXXVII.

**L**colo per se & solitario, si prepara nella muria, ouero ne l'acqua marina mescolati con acqua dolce da beuere: & lo lascierai per duoi di: & doppo perrigarai & discolarai il uino: & quando di quello fara bisogno, tu lo spremerai: & doppo liniarai li labri di quello con amandole, o noci trite. Ma a li uini da essere scolati, alcuni ui mescolano anesi, o fuligine, alcuni il gesso, ouero mele, oueramente la fece del uino buono, ouero la farina di eruo.

Fine del Settimo libro.

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO OTTAVO.

In questo Ottauo libro de li scelti documenti de la  
agricoltura si contengano diuerse confettioni & com  
positioni de uini, & di molti altri propomati, & ogni  
preparatione di aceto.

Confettione de li uini salubri. Cap. I.



**L** condimento & confettione de li  
uini salutiferi sana diuersi uitii, et in  
firmitade: & molti de li antichi  
quella lodano per la esperienza ope  
rata. La sua compositione è simpli  
cissima; & non contiene in se cosa  
medicinale: come di rose, anetho, absinthio, pulegio, & cō  
simili. Bisogna adunque ciascuna de le predette spetie pes  
tare & legarle in uno panno de lino, & metterle nel uis  
no secondo il modo & ragione qui di sotto notata.

Vino Rhodite. Cap. II.

**P**onerai nel uino una parte di rose secche montane;  
& di anisi, & di croco, & di mele, insieme colligat  
te. Questo uino è utile a li stomatici, & a li pleuris  
tici.

Vino Anethite. Cap. III.

**L**Egarai in una pezza di lino il seme de lo anetho, quale metterai nel uino. Questo uino è sonnifero, fa dormire, fa urinare, & fa digeslire, concocendo li cibi.

Vino Anisite. Cap. IIII.

**L**seme de li anisi posto nel uino, lieua uia la difficulta de l'urinare, & gioua a li interiori.

Vino Apite. Cap. V.

**L**E pere nel uino poste, che da li Greci si chiamano Lapie; beuuto il uino astringe il uentre.

Vino Asarite. Cap. VI.

**Q**uesto uino prouoca la urina, gioua a li hydrofici, a li itterici, a li hepatici; & fortifica li ischiadici, & discioglie & libera li tertianarii, & li rigori.

Vino Glechonite. Cap. VII.

**B**isogna cuocere il pulegio nel uino; quale li Greci chiamano glechona, fin tanto che resti la terza parte. Questo uino aiuta contra il ueleno di serpenti & de li reptili; & è utile a li freddi de lo inuerno.

Vino Daphnite. Cap. VIII.

**Q**uesto uino si fa di bache di aloro, & è calidissimo, prouoca la urina, aiuta la tosse, il petto, & le torsioni del corpo; gioua a li uecchi, è utile contra li morsi de serpenti & reptili, & dolori de orecchi, gioua anchora a le donne che patiscano strangulatione del uentre & matrice.

Vino Marathrite. Cap. IX.

DE L' AGRICOLTURA

**I**l uino di maratro, ouero fenocchio, eccita lo appetito, fortifica il stomaco, & prouoca la urina.

Vino Conyçite. Cap. X.

**Q**uesto uino è utile a lo stomaco, a li paralitici, stupidi, tremoli stomatici, nephritici, torminosi: & è idoneo a morbi pestiferi.

Vino Petroselinite. Cap. XI.

**Q**uesto uino fortifica lo stomaco, muoue il rutto; & eccitando lo appetito al cibo, commoue la urina, & concilia grandemente il dormire.

Vino Peganite. Cap. XII.

**Q**uesto uino si fa di ruta, detta pegano da Greci, & è calido: uale contra li ueleni & morsi de reptili.

Vino Telite. Cap. XIII.

**Q**uesto uino si fa di fieno greco, telo da li Greci chiamato: è utile al fegato, & massime se'l fieno greco sia pesto.

Vino Hissopite. Cap. XIII.

**q**uesto uino purga il petto, fa concottione, per essere calido, & mollifica il uentre.

Vino Selenite. Cap. XV.

**Q**uesto uino si fa di seme di apio, che da li Greci se adimanda seleno: pestato mettilo nel uino, conferisce al pisciare, a lo appetito, & a li dolori de li nerui, & de li precordii & interiori.

Vino di mele cotogne. Cap. XVI.

**P**iglia le mele cotogne odorifere ben fatte, & mettile nel uaso del uino, & buttai suso il uino, & chiuudilo per

dilo per tre giorni, & il quarto di usalo.

Vino preparato a la purgatione. Cap. XVII.

**Q**uando si fanno le fosse de le uiti, pestarai le radici de lo helleboro negro, & intorno a le radici de le uiti purgate ponerai il ueratro; & cosi le pianterai. Il ueratro è purgatiuo.

Vino da fare il latte a la donna, & non permette amalarsi. Cap. XVIII.

**P**iglia il Thymo quando fiorisce, & seccato tritalo, & dipoi mettilo nel uaso quatro chenice, cio è otto sestarij; & buttaui sopra una metreta di uino bianco & chiudi il uaso per quaranta di.

Vino per li disinterici, & che hanno il flusso del uentre. Cap. XIX.

**P**iglia trèta mele punice, cio è granate, & farale in pezçolini, ma siano anchora acerbe, quali getta nel uaso, & buttaui sopra tre congij di uino negro austero: & doppo trenta di usalo.

Vino absynthite. Cap. XX.

**P**iglia dragme otto di absinthio pontico, & pestale; & doppo legale in una pezça di lino rada, & mettile nella amphora. Alcuni ui pongano la metà de absynthio. Molti anchora ui mescolano de la cassia. Dapoi adunque che hauerai buttato il legaccio nel uaso, empilo di mosto; lassatali una respiratione, accio che non bolla di sopra uersando. Et nel medesimo modo tante amphore quante ne uorrai, ppararale, & cõponele. La utilita di questo uino è a li interiori, al fegato, a la crudetza de lo stomaco, & suo dolore. Butta anchora fuora li uer-

mi che si nutriscano nelli intestini.

Preparatione del uino Ammineo. Di

Didymo. Cap. XXI.

**A**lcuni pongano il uino che tiene del sapore ammineo, in uasi doue è stato il uino de Italia, et lo sotterano al scoperto. Altri ui gettano de le mandole amare, et del folio, et un poco di defrutto. Altri de lo aloepatico, et del ciperocouero di aloep dragme due, di amomo dragme tre, di folio dragme quatro, di cosio dragme quatro, di meliloto dragme noue, di nardo indico dragme due, di xilocinamomo dragme tre, in sette amphore. Alcuni anchora de la mirra, cassia, croco, aggiungano ana dragme quatro. Altri usano calamo in luogo di mirra.

Compositione del uino Thasio. Di

Fiorentino. Cap. XXII.

**Q**vando l'uue sono in uigore gli damo il Sole, composte a grasso a grasso per cinque giorni: et il sesto giorno nel mez zo di cosi calde leuate le tuffiamo nel mosto, et acqua marina mezza cotta: et de li cauate le mettemo al torcolare per la notte et il di seguente, et pestate raccogliemo il uino: alquale poi che hauera bollito et sera purgato, gli aggiungemo una uigesima quinta parte di sapa: et doppo lo equinottio de lo inuerno il trasmutamo, leuandolo da la fece, in uasi mediocri.

Compositione del uino Coi. Di Beritio. Cap. XXIII.

**A**lcuni cuocano pte tre di mosto, et una di acq mari ana che calli pterzo. Altri dragme 21. di sale, et uno cogio di defrutto, et uno congio di mosto, et dragme 16. di spigoceltico in due metrete di uino bianco mescolano.

Vino mulso, ouero enomelite. Cap. XXIII.

**P**iglia del mele attico in uno uaso di terra, & mettilo su la cenere calda, & che la schiuma uenga di sopra: & quando il mele sera caldo, ad uno sestario di mele aggiungi sestarij quatro di uino: & doppo detto uino mulso reponi in uasi bene impeciati. Et suspendeu nel uaso uno legaccio di tela con scropoli dodici di costo tritato, & coperto reponilo nel cenacolo de la seconda cōtignatione, cio è sopra al soffitado. Alcuni ui mescolano scropoli dodici di foglia di malabatro, & doppo quindeci di lo ritrouano fuora da quello che nõ pensauano: ma in uecchiato, niuna cosa se gli puo comparare, & farsi uguale. Altri fanno lo enomele in questa maniera: pigliano scropoli sei di mirra, scropoli dodici di cassia, scropoli dodici di costo, scropoli quatro di nardo, scropoli quatro di peuere, sestarii 6. di mele attico, et li mescolano sestarii 24. di uino, & lo esspōgano al Sole nel nascimēto de la canicula p giorni 40. & q̄sto chiamano nettare, beuere de li dei.

Del mosto enomele. Cap. XXV.

**C**ollocarai & reponerai il mosto per fin che'l se ripossa, & sera sedato fina a la mezza parte: & a dieci sestarii di mosto mescolarai uno sestario di mele attico, & reponeralo nel uaso chiuso con il gesso, & posto a l'ombra. Ma quello che espeditente si conosce de lo enimele del mosto, è che è molto flatuoso & uentoso, & a lo stomaco incongruo, ma al uentre è molto atto.

Compositione de lo hydromele. Cap. XXVI.

**P**iglia mele ottime numero trentadue, & tagliate in pezcoli sottili cō una cāna, & buttati uia li nuclei

Et torfi, metterali in otto sestarij di mele: & quando serano stati in quello p otto mesi, mescolarai sestarij dodici di acqua piovana: et nel caldo de la canicola mettelì al Sole: ma guardale da la pioggia & rosciada. Altri che meglio fanno, così lo pparano lo hydromele: piglião de le mele ottime quale tritano & pestano, et ne cauano sestarij quatro di succo, con otto sestarij di mele spumato ottimo, & sestarij dodici di acqua piovana mescolano, & lo cuocano mediocrementè & usano. Altri il cuocano in duoi uasi, accio che l'acqua piu si cuoca: ouero in uno uaso doppio, come è costume appresso li spagnoli.

Preparatione de lo hydromele, ouero de l'acqua  
mulsã. Cap. XXVII.

**P**iglia acqua piovana uecchia, o come sia, & la cuocerai fina al terzo, & mescolarai del mele quanto sia a sufficientia; & posto in uno uaso, lascialo a l'ombra per giorni dieci, lasciandoli il foro aperto da respirare: & così userai: uero è che meglio è lo inuecchiato. Et questo usano li emperici medici nelle infirmitadi sapendo che è sta composto di acqua sola & mele. Altri la neue per se con il mele incorporano; & trita la repongano. Et di qui se dimanda medicina a li febricitanti esluosi, & Chionomeli, cio è neue mulsã si chiama.

Compositione del Rodomelite. Cap. XXVIII.

Iglia rose buone & montagnole se si possono hãre p uere, & tritale, & esprimele; & mescola sestarij duoi de lor succo con sestario uno di mele ottimo: & oltre aggiungi del mele schiumato a la quantita

del succo de le rose: & fortemente sbattilo nel uaso: & mettilo in luogo che non sia humido.

Compositione de lo apiato. Cap. XXIX.

**P**iglia scropoli dodici di seme di apio, alcuni sedici, & scropoli sei di ruta, o de le sue foglie uera di, & uno sestario di mele schiumato, & mescola con quatro, ouero cinque sestarij di uino. Et tutte queste cose mescolate reponile per quindici giorni.

Preparatione di condito. Di Democrito. Cap. XXX.

**P**iglia scropoli otto di peuere buono, lauato, & ben pesto, & seccato, & sestario uno di mele attico, & sestarij quatro ouero cinque di uino bianco uecchio.

Compositione de la sapa ottima. Di Leontio. Cap. XXXI.

**P**iglia sestarij otto di mosto perfettissimo, & sestarij cento di uino ottimo. Sel cuocerai che'l rimanga per terzo, tu hauerai sapa egregia & perfettissima.

Preparatione uaria di fare lo aceto, & del uino aceto. Di Varrone. Cap. XXXII.

**P**iglia radici di bietola pesta & posta nel uino, & doppo tre hore sera aceto. Ma se lo uorrai reslituire a la sua integrita, mettiui dentro la radice de la brasica & uerza.

A fare lo aceto senza uino. Del medesimo. Cap. XXXIII.

**P**iglia persiche molle & tenere delicate, & mettile in uno uaso, con de l'orzo aroslito, & la scialo per

DE L'AGRICOLTURA

uno di aputrefattione; & dipoi colatoli, usalo. Similmente farai lo aceto senza uino in questo modo: piglia fichi uecchi, & orzo torefatto, & la merolla de li cedri, & mettelili in uno uaso, & commouilo spesso: & quando seranno computrefatti, colarai, & usali. Anchora senza uino si fa l'aceto. cuocerai il gesso, et acqua marina, quali mescolati con acqua piouana, & colati, usarai.

Aceto commodo a la concoctione, & a la sanita.

Di Sotione. Cap. XXXIII.

**P**iglia dragme otto di scilla, & metti in uno uaso con uno sestario, ouero duoi di aceto, aggiuntoui parte di peuere, menta, cassia & bacche di ginepro: & stato alquanto tempo, usaralo.

Preparatione de lo aceto dolce. Cap. XXXV.

**P**iglia una amphora di aceto fortissimo, & aggiungiui altrettanto mosto non pestato, ma da se de le uue colato: & mescolati insieme, chiude co la pece: & dopo di trenta usalo. Alcuni indolcendo lo aceto cosi fanno: pigliano una metreta di mosto calcato, & aggiunganoui due metrete di aceto, & insieme cuocano, fin che si cuocia la terza parte. Altri due metrete di mosto, et di aceto una metreta, & tre metrete di acqua dolce insieme fanno bollire, fin che la terza parte si consumi, et restino parti due.

Compositione de lo aceto agro. Del medesimo. Cap. XXXVI.

**P**iglia le uinaccie de l'ueue quali seccarai per duoi di, & dipoi gettate nel mosto, buttatoui poca uua acerba, & farai aceto acerbo, quale usarai doppo sette giorni.oueramente mettiui del pyrethro, & sera agro. Es

certamente se farai bollire l'aceto a la quarta, euero quinta parte, & lo aggjiongerai a l'altro, & lascieralo al Sole per otto di, hauerai aceto acerrimo & giocodo. Radice di gramigna uecchia, & uue passe, & foglie di po saluatico tritate, & radice di rubo, o spino, fiero di latte, & carboni foehenti de le giandi abbrusciate, & cicere cotto, et testli ro uetati: cia scũ di q̃ste cose buttate ne l'aceto, il fanno agro.

A far che l'aceto resti agro. Di Apuleio. Cap. XXXVII.

**P**onerai in uno uaso di aceto de le faue con cedro agro mescolate: & lo aceto restara agro.

A fare che lo aceto sappia di peuere. Cap. XXXVIII.

**I**L peuere integro legato in una pezza di lino tenuto per otto di sospeso ne lo aceto: & cosi usalo.

Proua se lo aceto ha de l'acqua. Cap. XXXIX.

**M**etti in l'aceto del niro, et si uedi gonfiarlo come che l'bollisse, giudica che l'ui sia de l'acqua.

Per raddoppiare lo aceto. Cap. XL.

**P**iglia una certa misura di aceto come uerbi gratia una metreta, & aggjiongi a quello una metreta di acqua marina, cotta per la metã, & mescolata nel uaso reponila. Alcuni macerano l'orzo & lo colano, & del cremore, exempli gratia, una metreta mescolano con una metreta di aceto, & insieme le disbattano, & ui aggjiongano una parte di sale seccato al fuoco domentre che è caldo che sia a bastanza, & chiudano la bocca del uaso, & cosi lo lasciano stare di otto. Altri de li fichi che sono ne l'arbore quando sono bagnati, buttano ne l'acqua, lascian doli putrefarsi; & ne fanno aceto.

DE L'AGRICOLTURA

Come si faccia lo aceto scillitico. Di

Democrito. Cap. XLI.

**M**etti in uno uaso sestiary trentasei di aceto fortissimo & buono, & tritata la crustula dentro la scilla bianca in parti sottilissime, & seccata al Sole per giorni trenta, macerarla in l'aceto per di dodici: & doppo cauato & reposito l'aceto, doue uorrai, usalo: perche lo aceto scillitico non dara minore commodo & utile del uino scillitico,

Fine del Ottauo libro.

DI CONSTANTINO CE

SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI

DE L'AGRICOLTURA,

LIBRO NONO.

In questo Nono libro de li scelti documenti de la agricultura, si contengano ordinatamente le descriptioni del piantare, & de la cura de li oliui, & de la preparatione de loglio omphacino, & di ogni altra diligenza & studio che si debba obseruare circa de loglio, & di uarie compositioni de li oglii.

Historia de li oliui. Cap. I.



Icaro che l'oliuo è prodotto in questa gusa. Quando dal principio tutta la terra fu coperta da le acque, & auanti di ogni altra cosa, il paese di Athene si uedesse scoperto, Minerva & Nettuno innamorati di

quello luogo, litigorno fra di loro in nome di chi la città si douesse edificare. Ma Giove uolēdo leuare la loro discordia, fece per il preconio farli uno editto, che chi di loro maggiore possessione desse a la città & beneficio, quello ottenesse il luogo, sito, & bel paese. Nettuno adunque quella ornò di parti, & di nauì: Ma Minerua produsse nella rocca l'oliuo florido & fruttuoso, & di questo incoronata, & da tutti risguardata fu uittoriosa et unse: & dal nome suo nommorno la città Athene: per il che Minerua da li Greci, si chiama Athene. Per tanto superato Nettuno fe ritorno a li suoi consueti essercity. Et però da questa uittoria, anchora li uittoriosi de le guerre, sono coronati di corona fatta de rami di oliue, da li giudici & arbitri de la guerra. Anchora alcuna fiata hanno sentito da quella aiuto; & sono liberati dal dolore del capo naturalmente, coloro che'l nome di Minerua a la foglia de l'oliuo, Athena imposedo, & con uno filo intorno al capo legorno il foglio de l'oliuo.

Del piantare & cura de li oliui, & che è buono il studio di questi. Di Fiorentino. Cap. II.

**C**onciosia che'l prouento & raccolto frutto che si caua de li oliui sia di grandissima necessita, & uerunno frutto così longo tempo si conserui come l'oglio, per tanto coloro che si delectano de la uilla & agricultura, bisogna usino molto studio & diligentia circa li oliui: perche non solo riceuano fermi & securi frutti de li oliui, ma anchora è grandissimo bene a tutta la uita, & cura, & medicina humana il frutto de li oliui. Le foglie de li oliui inuerse pronuntiano il solstitio, come ancho la tiglia,

Et l'olmo, et la fioppa bianca. Et giudica l'olivo fertile sel frutto suo non in obliquo & de li lati, ma lo produce nel sommo ramo & alto. Ma come l'olivo è puro, così anchora bisogna che li cogliori de le oliue siano puri; & giurare che non uengano da altra donna, che da la propria moglie: perche così nel tempo sequente procura di molto frutto. Dicano che in Ana Zarbo di Cilicia li putti raccolgiano le oliue, & lauorano li oliui, per essere loro casti: et per questo li oliui appresso di loro essere fertilissimi & fruttuosissimi.

De l'utile aere a li oliui, & de le figure de la terra. Del medesimo. Cap. III.

**L**O aere caldo & secco è utile & comodo a li oliui, il che si uede in Libya & Cilicia p la fruttuosita loro. Et le terre acliui et alte, riceuano aiuto da la comodita de l'aere: pche in tali, il caldo intenso del Sole essendo refrigerato da li uèti, produce ottimo oglio, quale si ppara come quello che si adimada omphacino & omotribe. Ma li oliui che sono nelle pianure, & meno còmoSSI da li uèti, et piu abbruscicati dal Sole che gli sia sopra, producano meno oglio grasso. Vniuersalmète è da sapere che li uenti uiuificano nò solamète le piâte, ma tutte le cose: così come anchora li uehemèti & impetuosi uèti sono a tutte le cose contrarij. Et bêche li tóperati uèti giouano a tutte le piante, sopra tutto giouano a li oliui. Adunque tu potissimamète ritrouarai q̄lle piâte de li oliui uerdi, a li quali si còducano li uèti, & passano fra li rami spatiosi, & fra le piante spatiose, cio è in mezzò lasciatioui accòmodato spatio et distàtia: p la q̄l il uèto liberamète puo passare et respirare. Per

tato li luochi ardui et acliui sono molti comodi a li oliui, come hauemo detto, pche semp riceuano il ueto tepido, quale ugualmente puo penetrare per ciascuno arbore & eccitare, & conutrire, dando augumento a tutte le piante con rami loro redendo abondeuole & fertili p l'uso de l'huomo.

Di che tempo, & in qual terra si piantino li oliui.

Del medesimo. Cap. III.

**L**I oliui si piantano dal tramontare de le succule fina al solstitio del uerno, cio è da quindici di de Noembre fina a di otto di Dicembre: & similmente nella primauera: perche questi duoi tempi se imitano insieme essendo humidi & caldi. Lo autunno anchora ha la terra calda dal Sole, & l'humidita da le piogge autunnali. Ma la primauera ha la humidita da le piogge passate, & il caldo piglia de le accessioni del Sole. Et certamente la terra piu humida produce oliui piu floridi & piu grassi: per la qual causa questa terra tiene il primo luogo, il secondo la argilla bianca, il terzo la argilla dura. Ma non lodiamo la terra profonda, ne ancho la rossata perche essendo calda abbruscia le piante, & molto maggiormente si debba fuggire la terra di fissa bassa & concava: perche produce frutto magro & il germe acquoso. Attissima a li oliui è la terra souile, al che rende testimonianza la terra attica.

Del plantario, cio è luogo doue se ripongano le piante. Di Dydimio. Cap. V.

**M**olto piu compendiosa de le predette piante certamente è la depositione nella loro propria terra, senza dimorameto quale auiene p la dimora de li platarij

cio è in luoghi che si conseruano fin che si transpongano. Quando adunque quelle che si trasportano da li plantarij hanno piu secura generatione & uiuificatione, anchora il modo de li plantarij dimostraremo. Fa p tanto dibisogno, come spesse uolte gia hauemo ditto, il plátario del tutto essere uguale a la terra, nella quale si hauera da transpiantare, non solo in qualita & figura, ma anchora nella constitutione de l'aere, accio che la pianta non se debiliti, per la nouita del essere posta in quello. Ma si debbano pigliare nelli plantarij rami di mediocre grossezza da nuouui & fertili oliui, non che siano nati nel tronco, ma di sopra da li branchi & nuouui rami. Et sia la misura di uno cubito, accioche la corteccia, o scorza da la tagliatura nõ si dispichi. Et questo sopra ogni cosa bisogna auertire, & la fattura sua da ogni parte sia leuigata con la falce bene aguzza, seruata la pianta integra & incolume; & del ramo le parti di sotto siano illiniare con il sterco bouino & cenere mescolati, il quale piantaremo in terra, che di sopra auanzi quatro deti; & dipoi cauaremo la fossa come di sopra è detto, da riceuere la comodita de le pioggie. Bisogna principalmente, come gia hauemo predetto, schiuare che non secondo la cima, cio è che'l ramo non se pianti inuerso, & appresso di quello ficcaremo una canna, segno per il quale li fossari sappino doue sta la pianta. Oltre di questo le piante che sono poste nelli plantarii bisogna ogni mese mouere fina al mese settimo. Per spatio adunque di tre anni le piante buone si possano connutrire, & il quarto anno poterle da li souerchi rami; & cosi le piante da essere trasportate nella terra nella quale hai ordinato

compiantarle insieme con le piante si debbe pigliare de la propria terra nella quale sono alleuate: & certamente il modo piu prestante di piantare li oliui, è piantare li loro rami. Alcuni li legni come sono tagliati da le infime radici (che appresso li syrii si chiamano gorphia) nelli plantarii depongano, & quando uederanno che sono attissimi a la translatione gli tràspiantano. Molti non gli piantano nelli plantarii, ma nella propria terra: & non hanno errato questo seruando. Ma è molto meglio deponerli nelli plantarii: perche in quelli di continuo sono adacquati: & hanno presta germinatione; & cosi ancho facile transpiantatione.

De le fosse da' piantare li oliui. Del mese desimo. Cap. VI.

**Q**uando si piantano li oliui, bisogna purgare li luoghi, nelli quali infiituiamo la loro piantatione; & leuare tutto quello che è di altro genere; & circondarli di muro, o di siepe. Alcuni nientedimeno ricercano che le fosse siano fatte auanti che si piantino, accioche la terra piu frangibile & in poluere si conuerta per il caldo del Sole, & per li uenti, & per le pioggie: & le piante possino con piu facilita produrre le radici. Ma se affrettano il piantare, duoi mesi auanti, ouero almeno uno, li saranno canne, & cio che è facile a l'abbrusciarsi, nelle fosse per molti giorni arderemo. Bisogna che l'altezza de le fosse sia di tre cubiti, ouero non meno di duoi & mezzo. Et siano discoste le fosse l'una da l'altra per spatio di cinquanta cubiti, per il quale li tronchi possino respirare & dilatarsi, & il spatio di mezzo si possi seminare. Alcuni

DE L'AGRICOLTURA

ni fanno la piantatione densa & spessa, non curandosi del seminare, pur che le piante con la loro istessa ombra non si oscurino & facciano tenebre.

Quali debbano essere le piante de li oliui che douemo piantare. Del medesimo. Cap. VII.

**B**isogna le piante de li oliui pigliare da luoghi comodi, & da arbori giouani che facciano frutto ogni anno, di grossezza di uno ramo, ouero alquanto piu grossi, che siano leggiere & dritti.

Come l'oliuo diuenti fertile. Di Aphricano. Cap. VIII.

**F**Orarai con il triuello il tronco per tutto, & pigliati duoi ramicelli da uno altro oliuo fruttuoso, li principij de li rami metti da l'una & l'altra parte & tra passa, & pigliati con le mani l'uno & l'altro ramo forte, & tirali: & quando perfettamente serano adaggiati et accoci, & quasi imbiettati, et come incalmati, taglia quello che auanza da l'una & l'altra parte de li fori del tronco, & con il loto impagliato cuopre l'un & l'altro foro: & cosi si fara l'oliuo molto fertile & fruttuoso, quale produra perfette oliue, & oglio molto eccellente.

De la cura de li perfetti oliui. Di Sotione. Cap. IX.

**D**el piantare de li oliui, & de l'arte del piantare hauemo certamente insegnato abundantemente. Adesso è conueniente che diciamo de la cura & diligentia de le piante buone & perfette. La coltura adunque, cio è la pastinatione, ouero la circonfessione farala nel medesimo tempo che io designai a le piante nouelle. Et la profondita de le fosse, & il darli il letame, o sterco, &

quanto, & l'altezza de la aggestione; bisogna fare secondo li tronchi, & la natura de la terra & de li arbori. Quelle che sono abondante nel germiare hanno bisogno di manco letame, & di luogo humido, & per spatio di piu anni: ma si debbe usare la aggestione de la terra, accio che non siano abbrusciate dal Sole: & purgarai le piante perfette de li oliui, come anchora de li altri arbori ne lo autunno, doppo il tramontare de le pleiade: perche in quel tempo li arbori sono piu solidi & piu forti. Impero che principalmente la metà de l'humore si conuerte in germi loro, & in nutrimento de li frutti. Et dipoi il resto de l'humore per il caldo de la state si sciuga & secca. Vltimo non hanno riceuuto le pioggie hibernae: & per cagione di tutto questo, il tempo de lo autunno è molto piu maturo a la purgatione de li arbori, che sono allhora robustissimi, & spetialmente li oliui. Fa ancho bisogno che colui che die purgarli in prima gli dia il sterco, accio sia utile, & sia còtrapeso dal nocumeto et offensioe p causa de la tagliatura: pche purgati li tronchi & rami al presente si dolgano p le cesure: ma stercorati presto sentano aiuto, & fanno piu germinatori. Bisogna ancho di purgare la terra, et ciò gli sta in mezzo, accio possino respirar. Anchora fa bisogno leuar uia li rami che si soprapogão, et giacieno l'un sopra l'altro; et risguardar che stiano rari. Et li rami piegati, & gobbi tagliansi uia: & spetialmente li souerchi lunghi: & quelli che uanno in troppo grande altezza, di natura sono piu sterili. Et per questo appresso tutti li agricoltori si osserua che li oliui non uadino piu alti che dieci cubiti: & che se ciò eccedano, gli è detris

mento & nocumento. Conciosia che li rami per la uehementia de li uenti si fraccassino & spezzino, & il fiore caschi, & auanti il tempo diuenti uano: per la qual cosa molti tirano a terra quelli rami, constringendo l'arbore ad essere piu depressso & humile. Et sufficientemente hauemo detto de la purgatione de li oliui perfetti, quale bisogna fare per tre, ouero quatro anni. Ma quelli rami che nascano sopra il tronco, subito che anchora sono tenerelli per ciascuno anno si debbano leuar uia, accio che'l tronco non habbi fatica in nutrire quelli.

Come si faccia l'oliuo molto fiorito, & di molto frutto, & come si souenga a li infermi & debboli.

De li Quintilii. Cap. X.

**M**olto generosi & fruttuosi tu farai li oliui se dopo la circonfessione, darai due libre a le radici de ogni tronco, di amurca de le insulse oliue, mescolata con acqua dolce, ouero uno cophino, ouero corba di paglia di faue, o duoi secondo la proportione de l'arbore; oueramente de la terra argillosa mescolata con il fierco bouino, ouero tanta alga. Ne meno gli gioua l'urina de l'huomo sparsali. Doppo di qsto subito bisogna farli la aggestione de la terra, cosi che sia circumaggerata di sopra le radici p duoi palmi: et l'aggero sia cauato intorno accio possa raccogliere le acque piauane. Et questa cura a li arbori si debba hauere nelle canicole. Anchora è cosa piu prestabile usare la irrigatione per allhora, spetialmente se siano li squalori. Ma se li arbori non producano molto frutto, li farai fertili in questa guisa. Da la infima parte del tronco piglia quasi la misura di uno cubito, & quello forarai con il triuello

il triuello uerso lo austro; & fatto il foro grande come è il  
 deto grosso de la mano, che trappassi da l'altra pte del trō  
 co; pigliato duoi rami da uno altro oliuo che sempre sia  
 fruttuoso, chiuderai li fori con quelli rami, liquali tirarai  
 fortemente che se uniscano insieme, & s'iano come zeppe,  
 et q̄llo che di fuora auanza, taglia, & coprirai li fori con  
 luto fatto di paglia. Et quale desideri sia li oliui, tale ramo  
 come è detto ui metterai; & cosi ti produra oglio molto  
 meglio di quello che prima faceua il tronco: & sera de la  
 qualita de li rami che ui hai inseriti. Anchora li rami da  
 inserire si debbano pigliare da la parte de lo austro. Et se  
 li oliui fosseno molto lussurianti, & che producesseno di  
 molte frondi, & poco frutto; curarali in questa maniera.  
 Metterai nelle radici uno poco di oliuo saluatico, ouero di  
 quercia, ouero di pino, ouero de le pietre: ma quelli che pro  
 ducano frutto molto, ma non lo maturano, & malamente  
 buttano il fiore, medicarali cosi. Fossarai il tronco d'in  
 torno, & buttaui due corbe di alga maggiore, et de la mi  
 nore manco; et dipoi ad ogni tronco gettarai duoi congij  
 di acqua dolce mescolata con la morchia: & se non si puo  
 hauere de l'alga, basta la sola morchia usare. Ma il curar  
 li da le bestie, & da lo aere tristo, insegnamo nel trattato  
 de le uiti. Se adunque trouarai le radici secche, o macolate,  
 giudicarai che habbino nel fondo alcuni uermicelli, li qua  
 li in molti modi disperderai, come di sopra dicemmo. ma  
 spetialmente piantatoui appresso de le scille.

Che li oliui si piantano in molti & diuersi mo  
 di. Di Leontio. Cap. XI.

**F**inalmente anchora bisogna sapere che quello che si pianta, alcuna uolta tutto si cuopre con la terra, al cuna uolta una parte si cuopre, & parte sta sopra terra. Quelle che tutte si cuoprino non hanno bisogno di alcune annotationi nelle electioni: Ma quelle che stanno eminente sopra la terra, bisogna piantarle in quello modo che haueuano il sito nel tronco, a l'oriente, o al mezzo di, o a l'occidente, o al settentrione, accio che per la nouita de l'aere non si alterino. Et quelle che si piantano in luoghi secchi se possibile è questo fare, due, o tre uolte irrigarsi. Et ancho sicchisi nella fossa uno, o duoi pali dritti di legno, o di canna, ouero sarmenti colligati insieme che auanzino sopra la fossa; & doppo che la pianta è concolcata, & questi cuoprinsi, & li luoghi uacui riempinsi di pietre leggieri & piccoline, ouero di pezzi di pignatte, scudelle, & consimili; & si cuoprino con una pietra maggiore, accio che l'acqua che pioe descenda fina a le radici. Et bisogna che le piante di subito che sono pigliate si piantino in giorno humido. Molti sono li modi da piantare li oliui. Alcuni da i scytali, cio è piantoni pigliano li rami piu grossi, & gli piantano, & quelli in grandezza di uno cubito tagliati cosi piantano. Alcuni da le talee gli piantano in questo modo: tagliano li rami piu grossi in quantita di duoi cubiti; & pongano nel fondo de la fossa una pietra piu larga, & puoi pongano la pianta sopra di quella dritta, & la cuoprano di terra. Altri piantano le propagine generosissime insieme con il tronco. Altri circa il nascimento de lo arturo

pongano nelle fosse quelle piante lequali uogliono pigliare stando anchora nel tronco. Altri piantano le tropee (così chiamate) in questa guisa. Con la Rubrica, cioè terra rossa notano il sito a l'oriente, & mezzo di, & del tronco le tagliano di lunghezza di quatro cubiti, ouero cinque, & mettonli nella fossa, usandoli ogni altra diligentia. Questo modo di piantare più presto uinifica, & più presto produce il frutto. Alcuni da li tronchi, così piantano. Tagliano li tronchi in pezzi alquanto grandi, & quelli gli piantano ponendo la scorza di sopra: & posionli suso de la terra mescolata con lo sterco alta una spanna gli lasciano stare. Alcuni da le parti del tronco in terra, tagliano in segmenti di quatro palmi l'uno con la scorza, & nel fondo de la fossa pongano una pietra, & intorno questa pongano tre, o quatro pezziuoli, o segmenti; & gli cuoprano di sopra uno palmo. Et il modo del piantare in qualunque modo si faccia, quello che si debbe piantare seghesi con la sega, & guardisi che non si lieui uia la scorza, & sia la falce bene aguzzata, & arotata, accio che la scorza si conserui illesa & sana; & illiniaremo la parte di sotto dal ramo di sterco di bue mescolato con la cenere. Et in prima guarda che non se pianti il ramo per il contrario, cioè con la parte più sottile di sotto: perche seria uno tormentare la pianta se si piantasse con la punta in terra: però il più grosso uia sotto. Et bisogna gettare de lo sterco nella fossa.

Che'l frutto non cada de l'oliuo. Di Democrito. Cap. XII.

**N**on cadera il frutto de l'oliuo, se pigliarai la faua quale ha il peduncolo, & la cauerna chiuderai cō la cera, dipoi pigliata la terra da la radice mettiui dentro la faua & cuoprila di terra.

Del potare de li oliui. Di Varrone. Cap. XIII.

**P**Oi che da l'oliuo seranno colte le oliue si conuiene potarle. Ma si debba potare leuandoli li manifesti rami grandi che sono di poco frutto: perche piu copioso frutto, & piu abondante reportarai da li rami giouani, & recenti.

De la oliua quale li Greci chiamano eleostaphylon. Del medesimo. Cap. XIII.

**C**osa di lode degna certamente è non lasciare il consenso de l'oliuo a la uite, del quale fauella Fiorentino nello undecimo libro de la Georgica, doue dice se alcun inserisce, o incalmi l'oliuo nella uite, che non solo produce botri, o grasspi di uua, ma anchora oliue: & narra lui haue re ueduto tale arbore appresso di Mario massimo, & haue re gustato il frutto, & hauer pensato, che lo acino de l'uua, & la bacca, o granello de l'oliuo, insieme gustasse. Testifica consimili piante trouarsi in Lybia, & essere chiamate per nome de la patria ubolima. Fa adunque bisogno sottometerli de li pali, che possino sostenere la grauezza de le oliue. Ma se in altro modo le inseriremo, non gli fa bisogno de pali: perche forata la uite appresso terra, li incalmamo il ramo de l'oliuo, accioche cōsequisca la dolcezza de la uite, et riceua da la terra la qualita naturale et il

nutrimēto. Et doppo cō minore molestia pigliaremo di q̄l  
la il frutto, quando con il suo peso non tanto aggraua la  
uite, cio è se traspiantamo il ramo da quella leuato; perche  
seruara per se la misura quando sera irradicata. Se adia  
manda il frutto suo da Greci eleostophylos, il quale in  
lingua latina puoi dire oliua.

De lo sterco commodo a li oliui. Di Dye

dimo. Cap. XV.

**O**gni specie di sterco è utile a li oliui, eccetto quello  
de l'huomo: ma non se dia gettare sopra le radici  
immediate: ma un poco discosto dal tronco, & se dia ster-  
corare il quarto, ouero quinto anno. Ne si debba piātator  
dismenticare che in qualunque modo pianti li oliui, dia a  
le fosse il sterco quale mescoli con la buona terra.

De la insitione, ouero incalmatione de li oliui.

Di Fiorentino. Cap. XVI.

**A**lcuni oliui sono adornati di scorza sottile, & al-  
cuni di grossa: quelli adunque che l'hanno grossa  
& humida inserischino appresso la scorza. Ma quelli che  
l'hanno sottile & arida inserischinsi nel legno. Et il tem-  
po de lo inserire è da le decime calende di Giugno, cio è  
da li uintidui di del mese di Maggio in fina a le calende  
di Giugno. Et li oliui che sono incalmati spesse fiate debbo  
no essere adacquati, conciosia che quelli che sono aridi des-  
siderano essere irrigati. Alcuni anchora fanno la insitione  
in quelle radici che uengano sopra de la terra, pur che sian-  
no capace di tale incalmatione.

Come et quando si debbano cogliere le oliz

ue. Di Paxamo. Cap. XVII.

**L** tempo commodo di fare l'oglio commune buono è quando la maggior parte de la metà del frutto appare negro, & bisogna sollicitare il raccogliere auanti che'l giaccio si congeli: perche piu facilmente & copioso frutto rendano: & si debbano raccogliere quando è sereno lo aere, & senza pioggia: perche il germe humido è piu debole, & con facilità si spezza: per la qual cosa non si debbe l'oliuo toccare, anchora quando cadano gocce minute di acqua; ne ancho leuargli il frutto se prima li rami non siano asciutti. Ma se la terra sia fangosa & lutosa, metti di sotto coperte, lenzuoli, o fiore, o cosa tale. Et se non hai cosa simile, raccolte le oliue infangate si conuiene lauarle con acqua calda: & cosi sopra la purificatione ritrouaremo maggiore abbondanza di frutto, & rendera piu ooglio: per laqual cosa, anchora che non siano imbrattate di loto, o fango (sel si puo fare) si debbano lauare con l'acqua tepida & calda. Alcuni procedano drittamente che scuotano li oliui con le mani; et cosi le raccogliano anchora, & non le batteno con pertiche, o bastoni: perche doppo che è battuta diuenta meno fruttuosa. Et anchora il frutto che per uiolenza cade se amaccha & guasta, percotendosi nelli sassi, ouero in zoppe di terra dure: & ritirata a se la qualita de la terra, fara l'oglio terreo. Bisogna adunque preparare li scabelli di tre angoli, & di sopra metterui una tauola larga, accio che li coglitori stando in quella possino cogliere le oliue.

Come si possa fare ooglio senza oliue. Di  
Damageronte. Cap. XVIII.

**S** El se macinasse il frutto del terebintho come la oliua, & se esprimesse, se ne cauaria oglio: ma li nuclei suoi uengano in cibo de porci, & ancho bastano per nutrimento al fuoco. Anchora il sesamo fa oglio, & la noce, leuatoli però la scorza. Et è manifestio che'l bisogna esprimerle.

De la preparatione de l'oglio omphacino.

Di Apuleio. Cap. XIX.

**C** Hi considera questo nome de li Greci detto omphacino, che uol dire acerbo, facilmente conoscerà che le oliue acerbe fanno l'oglio omphacino. Quando adunque per la maturezza uederai le oliue cominciare a diuentare negre, allhora mandarai li operarij che con mano le raccogliano, guardando che non cadino in terra. Et ogni di tante se ne debba leuare, quante nella notte & di sequente si possino maturare & annerirse. Et quelle che sono colte distendeli sopra una gradella di uimine, accioche se secchi di loro l'humidita acquosa, & non gli sia nocumento il caldo per il stare amontonate. Cauisi anchora da loro le foglie, che non gli siano mescolate: perche se queste stesseno insieme per molto spatio guastariano l'oglio: per essere le foglie contrarie a la sua diuturnita. Et dipoi la sera condirale con il sale, & porrale a la mole & macina leggiermente con mano macinando, che li nuclei & noccioli non si rompino: perche il sugo cauato da li noccioli per espressione corrompe l'oglio: per il che leggiermente bisogna uoltare la ruota, accio che solo la carne & polpa con la scorza si rompa. Et doppo, quello ch'è macinato & raccolto in piccoli bacini, uasi, o

catini portisi al torcolare, mettiui le nasse intessute di salci: perche a la chiarezza & belta de l'oglio è molto utile la salce: & dipoi esprimile con pesi non molto graui & uiolenti; perche quello che uien fuora per una leggiera espressione, è molto giocondo & sottile: quale da per se conseruarai in uno uaso puro & netto particolarmente. Et quelle oliue che sono restate di nuouo, con uno peso piu uiolente aggrauarai, & quello ooglio che ne caui anchora da per se reponilo; perche sera poco differente dal primo: & è piu prestante di quello che doppo si esprimerà. Et a l'uno & l'altro di subito mescolarai un poco di sale, & di nitro: & commouisi con uno legno di oliuo, & lasciaslo riposare: & trouarai che lo acquoso che è in quello, è susbidente in fondo, cio è la morchia, & il buono & grasso sia di sopra, il quale cauarai senza la morchia & reponilo in uno uaso di uetro. Conciosia che l'oglio perfettamente si conserui nel uetro, come quello che è di natura frigido: & l'oglio si rallegra de la frigidita. Et se non hai uasi di uetro, reponilo in uasi di terra di dentro tenti con il gesso; & deponerali uerso il settentrione in luoghi secchi: impero che il luogo freddo & secco è gratissimo a l'oglio: conciosia che il caldo, & l'humido a l'oglio siano contrarij.

Compositione de l'oglio odorato. Di

Diophane. Cap. XX.

**M**etterai nel uaso del uino per dieci giorni seſtarij otto di mosto, & seſtarij duoi di ooglio, & parte notabile de iride pestata, & colligata: & dipoi colato l'oglio, usaralo. Il uino è commodo per beuere a le donne.

Come si faccia l'oglio puro. Di Tarentino. Cap. XXI.

**S**eccarai al fuoco del sale, & domentre che è caldo gettalo in l'oglio. Il medesimo fa la noce del pino integra abbrusciata, & così ardente gettaruella. Anchora la fece de l'oglio abbrusciata, & la radice del cedro buttata.

A curare l'oglio rancido. Del medesimo. Cap. XXII.

**C**ocerai de la cera bianca insieme con l'oglio buono, & quando liquefatta serano incorporati, infonderali & metterai del sale seccato quando è ben caldo. Si debbe sapere, che ogni ooglio purifica, ouero il fuoco, o il Sole, o la bollente acqua, se uno uaso di rame in quella metterai, ouero altro che non si spezzi. Medicarai anchora l'oglio rancido gettandoui de li anisi. Et se tu anticiparai il gettarui auanti li anisi, non si fara rancido.

A leuar uia la puzza da l'oglio. Del medesimo. Cap. XXIII.

**M**etterai de le oliue uerde in uno uaso cauatolo li nuclei, o noccioli, ben pestate, quando il Sole è caldo. Ma se non hauesti de le oliue, il medesimo operarai pestando li rami teneri de li oliui. Alcuni pigliano l'uno & l'altro ligandoli in uno panno di lino, con il sale trito mescolato. Ma doppo tre di lieuisi uia lo ligaceto, & l'oglio si agiti & commouasi fortemente; & doppo che sera riposato, trasmutaralo in uno altro uaso. Altri pigliano le pietre cotte, & quelle arouentando & infocate ue le gettano. Altri pigliano del pane di orzo secco, & spezcano; & li legato in uno panno de lino molto raro ue lo pongano, & così facendo tre & quattro uolte così, a l'ultimo ui gettano alquanti grani di sale, & lo trasmutano in uno uaso pu-

ro. Altri ui pongano il meliloto bagnato con l'oglio, & ue lo lasciano stare per uno giorno & una notte.

A leuare la turbidezza da l'oglio. Del medesimo. Cap. XXIII.

**P**osto l'oglio in uno uaso alquanto di maggior capacita che l'oglio, al Sole caldo fin che'l bollira; & quando bolle buttaui del sale secco trito; & reposatosi, transmutato. Anchora l'oglio turbido si fa lucido cosi. La scorza de l'oliuo, & li rami, & sale, tutti triti, & legati in un panno de lino, suspendeli nel uaso de l'oglio.

Da purgare l'oglio nel quale un sorgo, o topo, o altro animale fusse caduto. Di

Democrito. Cap. XXV.

**S**ospenderai una manciata, cio è quanto puoi tenere in mano di coriandolo nell'oglio. Et se per allhora il fetore non si parte, rinuoua il coriandolo. Alcuni seccato a l'ombra il coriandolo tritano & ponganlo ne l'oglio. Altri seccano il fienogreco al Sole & mettinlo ne l'oglio. Ma forte gli gioua gettarui li carboni fochenti dal legno di oliui. Altri ui pongano l'uue passe trite, cauatoli li uinacchioli, & doppo dieci di cauano l'uue passe, & le spremano; & maneggiato l'oglio lo tramutano in altro uaso. Altri l'uue passe con li umacchioli tritano & pestano nel mortario, & cosi le buttano ne l'oglio.

A fare l'oglio simile al spagnolo. Di Damagronte. Cap. XXVI.

**A**l'oglio ben purificato da la morchia & molto bollente mescolarai in proportion tripla di acqua non molto bollente, & un poco di sale ben trito & pesto,

molto fortemente maneggiando, accio ogni cosa se incorpori insieme. Et doppo lascia riposare per alquanto tempo, fin che l'acqua si reduca in spessezza de la morchia al fondo. Et doppo l'oglio che sta di sopra nel uaso, similmente di nuouo con acqua tepida mouerai. Et cosi farai, & doppo cauarai l'oglio puro, & dipoi mescolarai de le foglie tenere di oliuo trite & pesle, accio che se li rimoua l'amarrezza, o acrimonia. Et quando l'oglio sera riposato, doppo tre di, ouero quello medesimo terzo di usaralo. Altri l'oglio omphacino, ouero altro ooglio buono pongano nel mortario, & tritando lo bagnano intorno: et quando se richiedera l'usano come lo spagnolo.

A fare l'oglio simile al Iirico. Di  
Sotione. Cap. XXVII.

**N**ell'oglio omphacino, o altro buono ooglio metterai la enula secca, le foglie de lo aloro, & il cipero secco tutte pesle & trite & criuellate; & ui aggiongerai del sale trito bene asciutto. Et dipoi molto bene commosso & agitato lascialo riposare per tre di, o piu; & serualo; doppo fallo bollire che'l calli per terzo. Questo è ooglio Liburnico adimandato, & questo ancho è Iiriano.

Compositione & conditura ottima de  
le oliue. Di Fiorentino.

Cap. XXVIII.

**P**iglia le oliue grandi colte con mano, & non macolate, & quelle fendi intorno con uno coltello di canna, & mettile cosi in uno uaso nuouo non impacciato, & gettavi sopra del sale tritissimo, ilquale poi che sera liquefatto, habbia in un'altro uaso (se possibile sia)

## DE L'AGRICOLTURA

del mele in prôto, ouero de la sapa, et foglio di cetro: & in questa cōditura metterai le oliue in tal modo che'l liquore sopra nuoti a le oliue. Alcuni a questa conditura mescolano del seme di fenocchi, di cornabadio, di apio, & di anetho; & fanno una mirabile compositione de le oliue, la quale certamente non si fa dal uolgo.

Compositione de le oliue per aceto mulso.

Del medesimo. Cap. XXIX.

**P**Iglia le oliue lōghe cō li suoi amati ramicelli, che siano belle & negre nō amaccate, lauate cō acqua fredda & asciugate nelle gradelle: & cosi pigliate mettile in uno baccino, & sparsoui suso de l'oglio, aspergile con il sale trito, una chenice a noue chenice de oliue, & leggiermente commouera le con le mani che non si spezino; & doppo translatate le oliue in altro uaso, gettali sopra de lo aceto mulso, cosi che'l nuoti sopra le oliue: & cosi serrato il uaso con li rami del fenocchio reponi al tuo uso.

Compositione per il mosto. Del medesimo. Cap. XXX.

**P**Iglia le oliue bianche, quali metti ne l'acqua marina a macerare per giorni sei, & doppo mettile in uno uaso, & buttaui sopra del mosto nuouo: & il uaso non si empia molto, accio che'l mosto per il bollore non si sparga: & quando hauerà bollito, le obliniano. Altri postoui auanti uno pugno di sale li gettano sopra il mosto; & doppo ui aggiungano le oliue, & doppo il bollore del mosto obliniano il uaso.

Compositione de le oliue con la uinaccia de l'ue. Di Dydimio. Cap. XXXI.

**P**Iglia la uinaccia auanti che sia espresmuta insieme con le oliue, facendo in uno uaso strato sopra strato: & dipoi lo obliniarai.

De le oliue rotte & peste. Del medesimo. Cap. XXXII.

**P**Iglia l'oliue mature auanti che diuentino negre del tutto, & siano sane, & nel legno confratte metterai de l'acqua calda, & dipoi transferirale in una sporta, & premile: & aggiungiui sale non trito, con del cumino & ramoli di fenocchio: & doppo metterale nel mosto & coperte le reponerai.

De le oliue colymbadibe. Del medesimo. Cap. XXXIII.

**P**Igliarai le oliue chiamate colymbadibe piene & perfette, quando le sono nel nigrirse & appresso il maturarse insieme con li ramicini donde pendano & nascano, & diligentemente colte le metterai in uno uaso grã de leggiermente che non si amacchino. Dipoi lauatele con l'acqua fredda, a poco a poco nelle tazze, canestri, o altri instrumenti fatti de uimine a modo di gradelle asciugarai; & accio che meglio si asciughino leggiermente le riuolterai. Dipoi poslo auanti nel fondo del uaso uno pugno di sale trito, con quatro congij di muria, & tre libre di aceto metterai uinti chenici di oliue: & quando il uaso sera pieno, commoueralo: Et il liquore nuoti di sopra, & turisi il uaso con uno fuscio, o mazzo di fenocchio. Ma hauemo insegnato esserui dibisogno la muria, per cagione che le oliue quando ui si pongano non si amacchino & rompinsi. Altri le raccolte oliue con li tenerissimi ramicelli pongano in uno uaso con l'acqua marina; & lasciateuele stare per cinque, o sei

DE L' AGRICOLTURA

giorni doppo de li le cauano, & le pongano in uno uaso con la muria, & le obliano & ripongano. Et tutte queste cose di sopra narrate & dette, bisogna operare al tempo del solstizio hybernico.

Fine del libro Nono.

DI CONSTANTINO CESARE DE LI SCELTI DOCUMENTI DE L' AGRICOLTURA, LIBRO DECIMO.

In questo Decimo libro de li scelti documenti de la agricultura, si contiene la descrizione de la struttura del horto, & del frutto, & piacere che ne risulta: & quando bisogna piantare ciascuno altro arbore particolarmente, & quali siano di maggiore utile & comodo, per il loro inserire & infogliare.

De l'Horto. Di Fiorentino. Cap. I.



Hi desidera hauere horto, debba eleggere nella habitatione domestica un luogo idoneo (si possibile sia) ouero sia d'appresso se ciò non sia cōcesso, accio che non solo dentro le case la giocōdita si caui da li occhi de li risguardanti: ma ancho l'aere circōdante infetto p la refragantia de li arbori, renda salubre la habitatione, &

tutta la possessione. Ma l'horto sia circondato da la siepe, ouero da muro, o altro munimento. Et le piante non siano piantate disordinatamente, ne mescolate, come si dice, la diuersita de le piante induce il decoro, ma separatamente secondo le spetie siano piantate. Et le minore non siano superate da le maggiori, ouero anchora siano priuate di nutrimento. Et li interualli de li arbori siano empiti di rose, gigli, o uiole, o croco, quali & con lo aspetto, & con l'odore & uso, sono giocondissimi, et accrescano l'intrate, & sono utili a le ape, o pechie. Ma le piante si pigliano da li arbori uigorosi, & asiani. Ma quello che è expediente di conoscere, è che le piante dal seme, per la maggior parte sono peggiori di tutte le piante: & le prestantissime sono de li nouelli rami: & di queste che se inseriscano; non solo a la bellezza de li frutti & bonta, ma & a la loro abbondanza, & prestezza di produrre li frutti.

Di che tempo se debbano li arbori piantare.

Del medesimo Cap. II.

**I**L tempo de lo autunno è piu commodo al piantare, & massime nelli luoghi acquosi: perche le piante si bagnano per tutto l'inuerno. Bisogna adunque insieme quando uengano le pioggie, subito doppo il tramontare de le pleiade piantare, fina al solstitio biemale, cio è fina a di diecisette di Decembre. Questo tempo de lo autunno tutti li saui che hanno scritto de la agricultura di commune consenso hanno eletto questo tempo come sufficiente & idoneo. Et finalmente li Quintilij cosi dicano. Ma quelle cose che furono disprezzate piantare ne l'autunno piantinsi nella primavera. Io

ancho perfettamente questo con la esperienza ho imparato: & molti vigneti nella regione di Maratonyma, & in altri campi propinqui pertinenti a me ho piantato nel tempo de lo autunno; & ui ho fatto grandissimo guadagno. Et anchora molti arbori in quello tempo ho piantato che producano frutti autunnali, si di dura come tenera corteccia, o scorza, come noci, & pomi: & ho confessato me hauere gratia al tempo. Tutti adunque li huomini de la regione, ueduto de ly il nostro successo, per lo auenire non piu secondo il uecchio costume solamente piantano nella primavera, ma ne l'autunno, in questa parte sequendo la mia dottrina. Et benchè in questa cosa sia basieuole lo esperimento, nondimeno penso sia necessario assignare la ragione, per laquale io lodi meglio essere il piantare lo autunno. Impara adunque che'l non è possibile la natura in sieme operare duoi contrarij; ma è necessario che quella occupata circa di uno, dispreschi l'altro: come uerbi gratia nella piantatione, doue alcuna uolta li rami & parte superiori, & alcuna uolta le radici & parti inferiori nutrisce. Adunque è assai manifesto che nella primavera le piante sono consuete di essere nutrite nelle parti piu alte: perche allhora certamente producano il fiore, & mandano fuori il germe li arbori; ma ne l'autunno ua per il contrario: perche non si nutriscano le parti piu alte de li arbori; ma gettano uia le foglie, & le radici si nutriscano da la natura. Adunque quello tempo se dia eleggere nel quale la natura è occupata circa de le radici. Tutti li arbori per fermo si debbano piantare quando la Luna sta sotto terra, come ancho la uite. Ma se crescendo la Luna sera

L'arboꝛe piantato, creſcera grandemente. Ma ſe ciò ſia a Luna deſcꝛeſcente, & mancando di lume, l'arboꝛe ſera hu-  
mili & non alto: ma molto piu robuſto, gagliardo,  
& forte.

Quali arboꝛi ſi debbano ſeminare, & dal ſeme piantare,  
& quali ſi debbano cauare, & quali da le taglie, & quali de li rami. Di Dydimò. Cap. III.

**D**uerſe ſono de li arboꝛi le piantationi. Li arboꝛi  
conſpicui utilmente ſi piantano dal ſeme. Altri  
dal cauarli, cio è adimandati ſtoloni. Alcuni da la talea.  
Alcuni dal ramo. Adunque è neceſſario dechiarare li mo-  
di ſecondo liquali li arboꝛi ſi piantano. Dal ſeme adun-  
que ſi piantano il piſtacchio, la noce auellana, la man-  
dola, la caſtagna, Rhodacenone, damaſceno, ſtrobili,  
palme, cipreſſi, lauri, aceri, abeti, & pini: & que-  
ſti tranſpiantati diuentano migliori. Et da la auulſione,  
ouero da li ſtoloni ſi piantano li meli, ouero pomi, & con  
ſimili, come il cerie gio, & Xiphone, la noce piccola, chame-  
daphne, mirto, et neſpolo. Auulſiõ, ouero ſtoloni ſe adimã  
dano quelli che ſono uniti & congiunti a li arboꝛi, & che  
ſi cauano inſieme con una parte de la radice, che uolgar-  
mente ſi chiamano piantoni. Et biſogna le auulſioni, ſtolo-  
ni, ouero piantoni tranſpiantare. Da la taglia & rami ſi  
piãtão li mãdoli, li pi, li mori, li cedri, l'oliui, li cotogni, la  
fioppa bianca & negra, la hedera, il Xiphon, il mirto, &  
la caſtagna: quali tranſpiantati uengano migliori. Et quel-  
li che da la auulſione & piantoni, & da li rami, & ta-  
glia ſi poſſano piantare, queſti ſono, cio è il fico, il moro, il  
cedro, li pomi granati, li oliui, il ſicomoro, la fioppa bianca

ca, il mirto acuto, & li cotogni. Da lirami & taglie solamente si piantano, & non mai da li piantoni et auulsioni: perche da le radici non uengano fuori stoloni, o piantoni come le uiti la falce, il bosso, & il citiſſo. Ma quelle che dal seme, & dali piantoni poſſano eſſere piantate, ſono queſti: le precocie, le damascene, le mandole, la palma, il piſtacchio, il platano, & il lauro, o aloro, o orbaco.

De la piantatione de le Palme. Di Leontio. Cap. IIII.

**F** Arai una foſſa cupa, o caua duo piedi, & altrotanto larga, ouero piu, quale empirai con terra & ſterco caprino, laſciatola profonda uno mezz' cubito: Et di poi nel mezz' de lo aggere de la terra & ſterco piatarai il nocciolo de la gianda de la palma, coſi che la punta ſia uerſo il cielo; & la coprirai di terra & ſterco con ſale meſcolate; & ogni di l' adacquarai ſin che'l germe ſera nato. Alcuni adunque tranſpiantano queſta medefima. Alcuni la laſciano in quello luogo, & alcuna fiata ſi rallegra nella terra ſalſa: ma biſogna ogni anno cauarla d'intorno, & aggongerui del ſale: perche coſi preſto diuentano grande. Ma uengano piu floride quando ſono adacquate con la fece del uino uecchio. Ma li noccioli de le palme, cio è li oſſi, non di ſubito ſi debbano ponere in terra, ma nel fondo di una tegola, & coſi debbe eſſere tranſpiantata. Et la palma ama per certo ardentemente un'altra palma, come dice Fiorentino nella Georgica ſua. Ne prima gli ceſſa il deſiderio ſin che'l diletto ſia conſolato. Impero che tu uederai quello arbore incuruato & non portante il proprio firmamento, ne producente frutto. Et queſto lo fa anchora il proprio agricoltore. Conoſce bene che

ama, ma quale ami, non sa: per il che toccando molte palme, & di nuouo ritornando a l'amante, quella come con mano attingendo, quasi appare che l'una basci l'altra. Ma quale desideri palma de le affettioni (se cosi licito è dire) il significa con il nuto de le mani per uno certo modo: perche a quella risguarda, & con le radici distese a quella si getta amantemente, et quasi quella abbraccia. Ma la medicina de lo amore è che lo agricola tocchi & maneggi spesso il maschio, & approssimi le mani sue a l'amante; et massime cogliendo li fiori del capo del maschio, & gli ponga nel capo de l'amante. Et in questo modo mitiga lo amore, & la palma renduta splendida per lo auenire procura ottimo & bellissimo frutto.

Come si faccia il frutto de le palme florido.

Di Democrito. Cap. V.

**L** frutto de le palme si fa generoso, quando le guaine uuote (quali alcuni dimandano helice) florente pigliano, & seccate da li rami, & tronchi appiccarai: come de li fichi li grossi.

De li germi & uimine da interessere de le palme. Di Dydimio. Cap. VI.

**L** i arbori de le palme si fanno floride & alte, sparsa a le radici la feccia del uino uecchio colata: & ancho se aiutano con il sale. Quanto si appartenga al connessere de le stioie, o store, & sporte, li germi bianchi & idonei si fanno, pigliadoli anchora uerdi da li rami, & gli reponemo al copto p quatro giorni, & di nuouo espoili a le roggiate per giorni quatro gli lasciamo che siano bagnati, & dal Sole asciugarli, fin che uengano bianchi.

Del tempo del piantare li cedri, &amp; cura

loro, &amp; come si facciano rossi. Di

Fiorentino. Cap. VII.

**I**L Cedro debbe essere piantato da lo autunno fina a lo equinottio uernale, cio è de la primavera. Si ralegra de l'abbondanza de l'acqua: & de tutti li arbori solo sente aiuto da l'austro, et da Borea è offeso. Et alcuna fiata il frutto è graue, & però bisogna coglierne molti, & lasciaruene pochi. Et cosi si fanno piu grassi. Ma il cedro debbe essere piantato appresso li muri, accio che habbia munimento & riparo contra le parti di settentrione. Et il uerno se circonda di fiore, & massime di sarmenti di Zucche: perche hanno una certa naturale proprietá, che'l conseruano illeso dal freddo: per il che li sarmenti de le Zucche piu lignosi & grossi arderemo, & la cenere poneremo a le radici del cedro. Et se il frutto del cedro auanti che'l sia cresciuto lo metterai in uno uaso di terra, o di uetro, crescendo pigliera la figura del uaso; & tanto grande diuentera quanto è la grandezza del uaso. Et appare questo frutto essere piu pstante & utile, quasi hauesse a la industria contratto battaglia. Ma bisogna lasciare al uaso da respirare, cio è incuterli le cauerne. Ma è expediente conoscere che sel cedro sera inoculato che'l sera sterile: per il che secondo il modo de la insitione si conuiene inserirlo per la carne, come anchora le uiti. Et se il frutto illinirai con il gesso, lo conseruarai illeso per tutto l'anno. Et la propria pianta ancho se hauera partecipato uno poco di giaccio, si seccara, come quella che di natura è piu delicata. Alcuni ricchi & abondeuoli in delitie, sotto li

portici che risguardano al Sole piantano li cedri appresso il muro, & gli adacquano largamente: & la state lasciano li portici discoperti, lasciandole riscaldare & couare dal Sole: & uenendo il uerno cuoprano le piante. Et se tu uorrai fare li cedri rossi, farai la insitione di quelli nell' mori: & per il contrario: & li cedri rossi seranno fatti: & l'uno & l'altro arbore procura il frutto. Si puo anchora inferire il cedro nel punico, cio è pomo granato.

Altro modo da piantare il cedro.

Di Anatolio. Cap. VIII.

**A**LCUNI piantano li cedri non solamente da le tagli, ma ancho da la claua, piegato, cio è il ramo. Et cosi del ramo si piantano due cime nella fessa, & si sotterano: & il germe uien suso da la fornice (se cosi è licito à dire.) Alcuni le nodose tagli da le piante del cedro, quali non si possano piegare, piantano secondo il capo, scoperto di sopra il piu grosso, et ficcato nella terra il sottile, & gettatoui insieme de la cenere de li cocomerari.

Come il cedro si possa figurare a figura di ucelli, di animali, & huomini. Di Aphricano. Cap. IX.

**I**L predetto frutto del cedro lo farai secondo quella imagine che ti piacerà, sia di huomo, o di altro animale, in questo modo: tutto quello che uoi cuopri di gesso, o di loto, cio è terra da fittili, & raffreddato segalo in due parti con uno instrumento aguzzo, in tal modo che la parte di nanzi & quella di dietro si possino insieme adattare, & congiungerfi: & cosi seccato mettilo nella fornace figurina a cuocere. Et quando il frutto sera quasi uenuto al mezz

So de la sua grandezza, circondaralo di quelle forme, & diligentemente le legarai insieme che non si separino per il crescimento del frutto, o sia pero, o pomo, o punico, o sera cedro: & del tutto riceuera le circondate forme. Et per dire in breuita, Tutti li frutti di tutti li pomi costringera figurarsi nelle figure de li animali, qualunque lasciera quelli frutti crescere nelle forme cosi ordinate.

De la diuturnita & repositione de li cedri.

Di Sotione. Cap. X.

**S**E tu illiniarai bene il frutto del cedro con il gesso, lo conseruarai illeso & integro per tutto l'anno. Et li cedri coperti ne l'orzo & occultati in quello non si guastano, marciscano, o putrefanno.

Del piantare de li pistacchi. Di

Diophane. Cap. XI.

**I**L frutto de li pistacchi, non desquamme, cio è che ha tutte le squamme illese & integre, secondo il predetto modo piantarai. Dydimio nella Georgica sua dice il pistacchio inserirse nel mandolo.

Altro modo da piantare il pistacchio. Di

Damageronte. Cap. XII.

**L**I pistacchi si seminano circa le calende di Aprile, il maschio & femina congiunti di nature: il maschio uoltato con il dorso, uerso fauonio: perche cosi producano il frutto pieno. Et nel medesimo tempo anchora se inseriscano, si nel suo genere, si ancho nel terebyntho, & ancho come io penso nel mandolo. Paxamo comanda che prima si facciano le fosse in luoghi esposii al

Sole, & bene sottopostoli; & douere pigliare li stolori, o piantoni de li arbori giouani robusti & uigoroosi; & quelli insieme colligati metterli nella fossa: & questo nella Luna seconda: & comanda che siano abbracciati da la terra fina a li rami; & la fossa stercoreare, & coprire & pasimare; & curare che ogni otto di siano adacquati, & per altritanti siano confiretti. Ma doppo che li tronchi seranno fatti di tre anni, caua appresso la radice la sua fossa, & mettiui bene de lo sterco; & pianta il tronco alquanto piegato di sotto, & cosi lo sotterra: accio che quando l'arbore è fatto grande, & il uento tira fortemente, non caschi l'arbore, & esca fuori de le radici.

Del piantare de li Rhodaceni, & cura loro.  
Di Fiorentino. Cap. XIII.

**L**I Rhodaceni desiderano luoghi acquosi, ouero continuamente adacquati: perche cosi il frutto diuenta maggiore. Alcuni leuano uia molte persiche, & poche ne lasciano ne l'arbore: perche cosi seranno maggiori, andando in pochi il nutrimento. Molto piu grassa se si fanno le piante se insieme quando l'haueremo mangiate seminaremo li noccioli, lasciando però intorno a quelli alquanto di carne: conciosia che'l sia noto che'l Rhodaceno presto se inuecchi. Bisogna questo ne l'arbore del damasceno inserire, ouero nello amandolo amaro, o anchora nel Barbillo. Il Barbillo proprio si chiama lo arbore che è nato del nocciolo, o osso del persico.

## DE L' AGRICOLTURA

Accio che le persiche naschino inscrite.

Di Democrito. Cap. XIII.

**I**L persico inscrito così lo faremo. Doppo che hauerai mangiato il frutto del Rhodaceno, macerari il noccio o, o osso per duoi, o tre giorni, & leggiermente lo aprirai; & piglia il nucleo, o anima che ui sta dentro, & nella scorza sua scriuerai tutto quello che a te piacerà, non profondamente; & doppo riuoltato nel papiro col filo, piantaralo; & certo tutto quello che hauerai scritto nella mandola, nucleo, o anima, quello medesimo trouarai nel frutto. Alcuni il medesimo fanno nel uero amandolo, con il medesimo successo.

Accio che li Rhodaceni diuentino rossi.

Del medesimo. Cap. XV.

**L**I Rhodaceni farai rossi, inserite le rose sotto le sue piante. Et secondo un' altro modo tu farai il frutto rubicondo, se certo tu discoprirai l'osso dal persico doppo che l'era stato sotto terra sette di; perche in quelli di per sua natura il se apre; & butterai dentro l'ossicello del cinabaro; & doppo di nuouo lo sotterrari, hauendone cura & diligentia, de li hauerai le persiche rosse, & forse di uno altro colore se ne l'osso ui ponerai come te diletterai: del medesimo hauerai il frutto.

A fare che'l persico nasca senza osso. Di

Aphricano. Cap. XVI.

**F**Orarai il tronco de l'arboro di sotto, & cauata la merolla, ponerai un poco di salce, o di corno.

De lo inserire del Rhodaceno. Di

Dydimo. Cap. XVII.

**I**L Rhodaceno se inferisce nel Damasceno, amandolo, & platano: & di quello ancho li Rhodaceni se fanno rossi.

Del tempo del piantare de le mele, ouero pomi, & loro cura. Di Anatolio. Cap. XVIII.

**L**E mele sono da essere piantate di duoi tempi de l'anno, cio e la primavera, & lo autunno; ma molto meglio è l'autunno, nelli luoghi acquosi doppo le prime pioggie, Se dilettano le mele di luoghi freddi & humidì, & de la terra negra. Et non saranno rose da li uermi se ui sia posto d'intorno la scilla. Ma quelle che gia hanno uermi, si cureranno con il sterco di porco dissolto con l'urina de l'huomo, sparsalo a le radici. Grandemente si dilettano le mele de l'urina, & cò questa spesso si debbano adacquare. Alcui cò l'urina pigliano sterco di capre. Et spargano a le radici la fece del um uecchio, che fanno il frutto piu dolce. Et le mele inferme curarai con il sterco asinno con l'acqua dissolto & irrigato per sei giorni. Ma le adacquarai al tramontare del Sole piu frequentemente per li interualli, fin che'l germe uenga di fuori. Et se tu desideri che facciano molto frutto, & quello non gettare uia desega uno osculo, o cerchio largo del canale di piombo & quello le ga, ouero circoncinge il tronco alto da terra uno piede. Et quando le mele cominciano a fiorire lieua uia il uincolo, cerchio, o anello: & questo facciasi ogni anno, & sara fertile. Ma accio che'l frutto non marisca su l'arbore, ne sia guasto da le rughe, illiniarai il tronco con il fele de la lucerta uerde, rachano, o liguoro. Bisogna pigliare le piante de le mele uiueradici come generosissime, & metterle

nelle fosse, lasciata solamente sopra terra la cima. Et le radici de le piante auanti che si piantino debbansi illinire con il fele del toro: pche questa pianta molto presto si inuermenisce & patisce da li uermi. Ma li uermi molesti ancho bisogna cauare con uno chiodo & forare, leuando la scorza fin che si piglino le bestiole molesteuoli; & il luogo piagato, ferito, o forato se riempie con il tierco di bue, o di bufalo.

A fare le mele rosse. Di Beritio. Cap. XIX.

**L'**Arbore sia irrigato con laurina, & le mele saranno rosse. Alcuni fanno li frutti de le mele rossi in questo modo: cio è piantano li pali in terra, & li rami piegati che hanno il frutto senza consquassargli legano a li pali, & le fosse appresso loro, o altro uaso empiano di acqua, accio che il splendore del sole disteso ne l'acqua al mezzo di, remettente il uapore caldo & cadente nel frutto per refrattione, operi la bonta del colore, & la rossezza. Alcuni seminano le rose sotto le piante; & cosi fanno gli frutti rubicondi.

De lo inferire de li meli. Di Diosphane. Cap. XX.

**I**L melo se inserisce in ogni pero saluatico, & nel melo cotogno. Si fanno del melo cotogno mele che si adimandano appresso li Atheniesi melimela. Anchora li meli se inseriscano nel platano, dal quale le mele diuentano rubiconde. Ma Dydimò nella sua Georgica dice, che drittamente le mele se inseriscano nelli damasceni: & che sel melo se inserisce nel cedro qua-

se sempre procura frutto.

De la durabilita de le mele. Di Apuleio. Cap. XXI.

**L**E mele, ouero pomi durano molto tempo se sono colte nel uigore loro: il che si debbe fare con mano, & cautamente; accio che non si squassino: & ciascuna debba essere inuolta nella alga, cio è nel musco del mare, da per se, che per tutto siano coperte & siano poste in uasi crudi, & apponghiuifi anchora a l'alga insieme li legni de le mele, accio che non si tocchino insieme: & doppo cuoprinsi le olle con li suoi couerchi, & reponghinsi in luogo alto sublime refrigerato, che non ui sia fumo, ne odore catiuo. Ma sel non ui è de l'alga, serinsi in piccolissime olle crude, & cuoprinsi. Alcuni ciascheduna mela illiniano con terra figolina, & le seccano & ripongano. Si conseruano anchora integre, & sane, distese su le foglie de le noci: perche molto gli conferiscano a la loro bonta del colore, & a la giocondita de lo odore. Ma meglio farai se ogni mela da per se reuolgerai nelle foglie di noce. Anchora conseruarai le mele se le metterai in olle di dentro cerate, & con diligentia le cuoprirai. Durano imputridge le mele se le metti ne l'orzo. Ancho le conseruarai in questo modo: piglia uno uaso di terra non peciato, & nel fondo forato, quale di mele colte con mano, sane, & non inuecciate empie; & il uaso con miacantha, o altra cosa securamente chiudete, & in ogni arbore suspendile, & lasciantele per tutto il uerno: & cosi staranno come ui furono poste. Il che cō la

esperientia anchora io ho imparato. Conseruano le mele anchora cosi, inuolgi ogni mele nelle fronde, o foglie di ficho, & doppo cuoprele di argilla bianca, & refrigerate nel Sole reponeli. Si conseruano anchora nella fece del uino, & conseruaranno il uino per miracolo di ogni cosa. Ma poste in una olla nuoua, & quella immersa nel uaso del uino, cosi che in quello nuoti & il uaso sia oblitino, le mele serano fresche et il uino odorato. Et ancho in casse sinuose si compongano con tomenti puri, & si conseruano. Ma le mele de lo inuerno ottimamente nelli sementi si conseruano, nelle quali anchora dicemmo di sopra conseruarsi le uue. Cò il sugo de l'herba di satirio uerde illinia le sommitade de le mele, o pomi & non se putrefaranno.

Del piantare de li peri & loro cura. De

li Quintilij. Cap. XXII.

**F**atte le fosse, & leuata ogni pietra & sasso, piantarai la pianta del pero, & con terra criuellata postoli adosso, rigaralo & adacquaralo. Ma se la pianta sia gia piantata, quella fina a l'insime radici discoprirai; & ogni cosa che sa di natura di pietra sceglierai; & cosi cauata riempila con terra criuelata & con fierco, & coperta adacquarai. Ma il genere de li peri desidera luoghi freddi & humidi. Et non solamente si pianta da le uiueradici pigliate, ma da li stolloni, o piantoni da quelli cauati. Et se tu uolesti piantare le uiueradici, siano quelle di tre anni, ouero non siano di meno tempo che di duoi anni. Alcuni anchora fanno parti generosissime scytale del troco, & quelle piantano: come ancho li oliui da li scytali. Alcuni pigliano da la parte alta de li arbori li rami generosi, & quelli

piantano: & non sperarai il successo indarno.

Modo diuerso del piantare de li peri. Di  
Diophane. Cap. XXIII.

**I**L genere de li peri si rallegra di luoghi freddi, & ac-  
quosi, & abondeuoli. Et sono de molte spetie. Et però  
ha dibisogno di diuerso modo di piantare: perche li grana  
di generi de li longhi & rotondi che fanno il frutto matu-  
ro in esso legno, conuiene piu presto piantare. Il piantare  
de li altri principia da mezzo il uerno fina al mezzo de  
la primavera. Si piantano anchora in luoghi tepidi, & a  
l'oriente, o al settentrione inclinati; & non solo da li auul-  
si: ma da le uiueradici, almeno di duoi anni; & la terra si  
mescola con il sterco che se gli getta sopra. Alcuni fanno  
meglio, che inseriscano tali piu presto, che piantino:  
& le uiueradici, ouero altre cōsimili piante translate da  
luoghi salubri piantano nel medesimo modo: et doppo che  
quelle haueranno preso, in quelle inseriscano ogni spetie di  
pero che gli parera, ouero ancho gli sorcoli, o ramicelli, o  
niste incalmano, & inseriscano. Et se desiderari fare il frut-  
to dolce, & che ne produca molto piu abòdantemente, pfo-  
rarai il tronco appresso terra, & la zappa, o cuneo, o biet-  
ta di quercia, o di faggio, gli ponerai nel foro, & cosi lo  
cuoprirai. Ma se domentre che'l fiorisce sara infermo, lo cu-  
rarai con la fece del uino uecchio, sparsa a le radici, &  
adacquandolo per quindici giorni, & dipoi lo cuoprirai.  
Et se anchora non sia infermo, gettandoli sopra de la fece  
produra li frutti piu dolci: & il frutto non sara offeso da  
li uermi, se quando se pianta bagnarai le radici con il fele  
di bufalo, o di bue.

DE L'AGRICOLTURA

De lo inferire de li peri. Di Tarentino.

Cap. XXIII.

**I**L pero se inferisce nelli punichi, & nel melo cidonio, & nel mandolo, & nel terebintho, & nel moro. Ma li peri che sono inseriti nel moro, producano le pere rubiconde.

De la diurnita de le pere. Di Democrito.

Cap. XXV.

**I**Mpeciarai li picciuoli, o li picciocoli de le pere, quasi doppo attaccarai. Altri pongano le pere in uno uaso di terra nuouo, & di sopra ui buttano de la sapa, o mosto, o uino, fin che'l uaso sia pieno, & cosi lo ripongano. Altri fatta una fossa ui mettano le pere con li ramenti, o segatura sotterrate. Altri le ripongano inuolte nelle foglie secche di noce. Alcuni in uno uaso nuouo di terra con uno poco di sale, con sapa, uino, & mosto ripieno ui pongano le pere, chiudendo il uaso di sopra. Altri le compongano nelle uinaccie del uino dolce, cosi che l'un pero sia separato da l'altro.

Del piantare de li cidonij. Di Dydimo.

Cap. XXVI.

**L**I cidonij nel medesimo tempo & modo si piantano, come è predetto nelle pere. Et anchora nelli ceriegi.

Come il melo cidonio referisca la forma del

simulachro. Di Democrito.

Cap. XXVII.

**L**E mele cidonie, o cotogni representaranno le spetie de li animali, se le metti nelle forme de le imagie

ni, o figure: & le permetterai che creschino in quelle.

De la durabilita de li cidonij. Cap. XXVIII.

**L**I pomi cotogni possi nel mosto si mantengano conseruati da la fece; & ancho conseruano il uino, & gli danno molto piu odore con marauiglia di tutti. Anchora possie le mele cotogne in una olla nuoua, & quella posta nel uaso del uino, si che'l uino gli uada sopra, & il uaso sia ferrato: li cotogni saranno freschi, & il uino odorifero. Et anchora nelle casse uolte composte con li puri tomenti parimente si conseruano longo tempo, & cosi ancho nella scoba sotterrate: perche riceuano aiuto da la scobe riseccate. Anchora molto bene si conseruano quando sono possie nella paglia. Ma non si conseruano li cotogni in casa doue sono de li altri frutti reposti: perche con il suo odore, & agrezza li adiacenti corrompano; & specialmente le uue. Alcuni li cotogni riuolti nelle foglie con il loto argilloso & peli insieme bene ordinati, o con terra figolina cuoprono, & doppo al Sole perrefrigerati & seccati rimpingano; & quando il tempo uiene di ualersene in uso; allhora rompano il loto, & trouano li cotogni come ui furono posti. Et il medesimo potrai operare nelle mele. Anchora si conseruano ne l'orzo; & parimente gettate nel mosto.

Del piantare, et cura de le mele puniche, cio è granate. Di Fiorentino. Cap. XXIX.

**L**E mele puniche desiderano l'aere caldo: & si piantano in luoghi non acquosi. Bisogna, doue mentre che si piantano, gettarui scilla insieme con quelle.

DE L'AGRICOLTURA

Et restano ne l'arbore uerde fina a la primavera, se una, o due uolte torcerai li suoi ramoli, o picciocoli quando sono in uigore; & gli circonderai con zucche secche separate, accioche non si bagnino, ne siano rose da li ucelli. Curarai li arbori punici infermi gettateui l'alga del mare al tronco, ben circondandolo, & di continuo adacquandolo. Diophane nella Georgica sua dice, che le mele puniche si fanno rubiconde se con la lissia de li bagni si adacquino le radici de li arbori. Ma Democrito dice che le puniche & il mirto insieme si rallegrano, & piantate appresso producano molto frutto; & che con le radici insieme si congiungano, anchora che non siano molto uicine.

Accio che le puniche non si aprino. Di  
Aphricano. Cap. XXX.

**Q**Vando pianti le mele puniche metti nella fossa de le pietre, o codali. Ma se di prima siano state piantate, piantarali appresso le scille: perche quelle per una naturale contrarieta non lasciano che dette mele si aprino. Parimente anchora se saranno piantate secondo il capo non sbadacchiaranno.

Per fare le puniche senza grani. Del  
medesimo. Cap. XXXI.

**S**E cauarai come ne l'uue una conspiciua parte di merolla, & il legno fesso sotterrarai, & doppo il tempo taglierai quella parte sopraminente de la pianta, quale gia ha germinato; la punica produra il frutto senza grani.

Che'l ramo del pomo punico discaccia le  
bestie uelenose. Del medesimo.  
mo. Cap. XXXII.

**D**icano che'l ramo del punico constringe le bestie uelenose, & serpenti: & per tanto pensano per gratia di sicurezza douere essere piantati nelli stramenti & siraguli.

Per fare il pomo punico piu rosso. Di Dydimio. Cap. XXXIII.

**S**E desiderai che'l pomo punico sia piu rosso; adacquasrai la pianta con l'acqua mescolata con la lissiuia de li bagni.

Per fare il melo punico dolce, che è agro.

Di Paxamo. Cap. XXXIII.

**F**ossarai intorno a le radici de l'arbore, & darai de lo sterco del porco, & di sopra gettari de la terra, & adacquala con la urina de l'huomo. Ma di questo in un'altra nostra opera de la Georgica al libro terzo & capitolo uintisette, trouarai che piu perfettamente io ne ho fauellato.

Per fare che'l punico produca molto frutto.

Di Democrito. Cap. XXXV.

**P**estrai molto bene la porcellana, & il tithymalo, con il sugo de li quali illinirai il tronco de l'arbore punico.

Per saper dire quanti grani ha il pomo punico colto da l'arbore. Di Aphricano.

Cap. XXXVI.

**A**Prirai uno pomo punico, & anumerai quanti grani che ha; & tutti li altri hanno il medesimo numero de grani; & cosi giudica. Et benche uno melo punico sia piccolo, o grande, che habbia piu, o meno grani

non auiene da ciò, ma perche li grani sono maggiori, o minori il melo punico è maggiore, o minore.

De lo inferire il melo punico. Di Fiorentino. Cap. XXXVII.

**L**I punici se inferiscano diuersamente dal inferire de li altri arbori: pche eleggano il tróco fruttuoso il qual fina in terra si possa mettere & ficcare, & quello come li altri arbori per lo infogliare sotto la scorza inferiscano; & similmente con li legami legano; & doppo lo ficcano in terra, non toccando la parte insita, ma la di sotto, & bassa; & con la morchia la bagnano, & cosi la cuoprono di terra, & fortemente la fermano, che non transcorra fin che non ha fatto il forculo, o germe. Bisogna sapere che nelli altri arbori noi pigliamo li scorcoli, o nifle auanti che buttino fuori il germe, ouero il bottone: ma nel melo punico doppo che ha germinato, o pullulato. Ma come di sopra è detto lo melo punico si diletta grandemente del mirto: come anchora Dydimio insegna nella sua Georgica. Finalmente dice, se lo punico sia inferito nel mirto, ouero il mirto nella punico, procura il frutto molto maggiore. Con ragione adunque lo punico se inferisce nel mirto, ouero nel falce: & nello punico se inferisce il cedro, per l'auttorita de Dydimio nella Georgica sua.

De la diurnita, & conseruatione de li meli punici. Di Beritio.

Cap. XXXVIII.

**L**I meli punici che tu uoai riseruar per il uerna, conuiene che li cogli leggiermente, & che non cas

schino in terra: perche questo è principio de la putrefattione. Doppo gli hauerai colti senza lesione, le cesure & picciocoli immersi nella pece liquida cotta suspenderai. Altri immergano li meli punici & raffreddati gli appiccano. Si fa anchora il uino de li meli punici, & è ottimo a beuere. Altri inuoltano ogni melo nelli sarmenti, & li legano con legacci, & diligentemente con il gesso gli obliniano per tutto, accio che ingrossate non si fendino: & cosi le lasciano ne l'arbore: ilche si puo anchora offeruare nelli pomi. Altri compongano li meli punici nella scorbe di querce prima bagnati nello aceto. Alcuni scaldano l'acqua marina, ouero fanno boglire la muria, & in quella immergano li meli punici, & doppo al Sole perrefrigerati & seccati, gli suspendano. Ma quando gli uogliano usare, duoi giorni auanti le tengano a macerare ne l'acqua. Altri per alquanto tempo lasciano le puniche ne l'arbore, & da per se le pongano in una olla, & le chiudano di sorte che non percuotino nel tronco, ne l'una con l'altra, et sempre sono fresche. Li punici durano per molto tempo se si sommergano ne l'acqua calda, & di subito si cauino. Li punici anchora si possano componere nella arena asciutta, ouero nel monte del grano deposte a l'ombra, fin tanto che le diuentino rugose.

Del piantare de li Damasceni. Di Pampilo. Cap. XXXIX.

**L'**Arbore Damasceno gode nella terra secca, & ne l'aere caldo: & si pianta come il Barbilo, & nel medesimo tempo; & se inserisce nelli medesimi giorni, ma nelli arbori de la sua spetie, genere, & meli.

De la diuturnita de li Damasceni. Del

medesimo. Cap. XL.

**I** Damasceni si pongano nelli uasi, & da alcuni siem piano di uino nuouo, & da altri di uino dolce; & em pito & coperto il uaso cosi lo lasciano.

Del piantare de li Ceriegi. Del mes

desimo. Cap. XLI.

**N**El modo che si piantano li meli, & li peri, cosi ancho si piantano li ceriegi, & inseriscano: li quali godano in luoghi humidi & freddi: & massime si rallegrano de la insitione, et nistaturane mai il ciriegio dara buono, & dolce frutto, se non sera incalmato in altro arbore. Ma se nel ciriegio uì sera l' uua negra inserita, fara l' uua la primavera.

De la diuturnita de le ceriegie. Del

medesimo. Cap. XLII.

**L**E ceriegie colte da l' arbore auanti il leuare del Sole, & gettate in uno uaso posto de la thymbra nel fondo, & doppo de le ceriegie, & sopra de la thymbra strato sopra strato, & aceto mulso dolce sparsoli adosso, si conseruano. Et anchora si conseruano nel medesimo modo nella stipola, o paglia trita.

Del piantare de li Xi Xi phi, ouero Xi bebi. Di

Vindanionio. Cap. XLIII.

**I**L Xi Xi phi, ouero Xi bebo si pianta anchora pigliato li rami dal mezzo de l' arboro, come Dydimio dice nella Georgica.

De la durabilita de li Xi Xi phi, ouero Xi bebi.

Del medesimo. Cap. XLIII.

**I**Ziſſipi, ouero Zibebi ſi conſeruaſſero poſti nel uino mulſo, & cauati diſteſi ſu le foglie de le canne.

Del tempo da piantare li Fichi, & cura

loro. Di Dydimò. Cap. XLV.

**L**I fichi ſi piantano due uolte l'anno, cio è nella primauera, & ne l'autunno. Et di tutte le piante di fichi è molto piu preſtabile piantarli la primauera. Quando la pianta è piu delicata, tanto piu facilmente dal giaccio & uenti ſi ſpezza: per il che è piu conueniente doppo il giaccio piantarle nella primauera. Ma io ho piãtato per tutto Giugno con ſucceſſo buono: & ho tranſpian-  
tato, & irrigato, & ho hauuto di quelli arbori grandi & fruttiferi: & certo per continua eſperientia non ſolo nella primauera, ma anchora ho perſeuerato piantare del meſe di Giugno. Biſogna nondimeno li fichi in luoghi caldi & graſſi, non però ad aquati piantare: perche la moltitudine de l'acqua corrompe la bellezã naturale de li fichi; & facilmente li fa putrefare. Se piantano anchora in altro modo: perche ſe alcuno macera li fichi, & quelli con funi-  
culi circumligghi, & coſi ligati et inſieme piantati gli irri-  
ghi, naſceranno molte piante, quali ſi conuiene tranſpian-  
tare. Se alcuno pianta le ſue uiueradici, biſogna quelle piã-  
tare poſtoui de le ſcille. Alcuni gli macerano nella muria, & la pianta pongano: ma gioua molto ſe piantarai li ra-  
mi, & quelli irrigarai con il ſterco di bue, o di buſalo. Al-  
tri quando gli piantano ui gettano de la calcina uiua, &  
non reſtano ingannati, ne uindarno piantano. Debbi ſapere  
che inuecchiando la ficcaia fa piu fichi. Alcuni ui buttano  
la cenere, Altri a le radici agiongano de la rubrica cioè

terra rossa. Ma se uoi che'l fico non uada in alto, pianta-  
rai la claua secondo il capo. Anchora si pianta le ficcaie  
da li grani de li suoi fichi.

Che le piante siano liberate da li uermi. Cap. XLVI.

**L**I fichi non produranno uermi, se fissarai il ramo in  
scilla doue uorrai piantare. Ma quelli uermi che ui so-  
no presenti si discacciaranno se darai a le radici de la cal-  
cina, & a le parti caue del tronco.

Per fare li fichi inscritti. Di Democrito. Cap. XLVII.

**I**NScriuerai l'occhio del fico il qual debbi infogliare, in  
ogni mō, et guisa che ti piace et produrāno fichi scritti.

Che li fichi non cadino da la ficcaia. Del  
medesimo. Cap. XLVIII.

**L**A ficcaia nō gettara uia li fichi se illiniarai il trōco cō  
le more similmēte il frutto nō getta se tu itesserai le sue  
radici cō sale et alga marina, ouero quādo la luna e mezza  
piena se inducerai a li trōchi la rubrica, cio è terra rossa,  
ouero li grossi, o fichi mattoni di q̄lla in uece di amuleto so-  
spēderai. Per la q̄l cosa alcūi in ciascuno ramo cosi inseris-  
cano, accio che non siano occupati ogni anno circa di  
questo. La ficcaia contiene il frutto, se farai le fesse circa le  
pleiade, et adacquarai il trōco cō morchia et acqua mista.

Accio che li fichi saluatichi siano buoni. Di

Aphricano. Cap. XLIX.

**F**ARAI il fico saluatico domestico se li rami tagliati  
bagnarai di uino et oglio, et li irrigarai p̄ giorni 7.

De la ficcaia scabiosa. Di Leontio. Cap. L.

**C**VRARAI la ficcaia scabiosa se li planterai appresso la  
scilla che tocchi le radici, ouero con rubrica, cio è

terra rossa, distemperata con l'acqua liniarai intorno il tronco di quella.

Per fare li fichi presto, et producano frutti che soluiuo il uentre. Di Democrito. Cap. LI.

**Q**Vado piati le ficcaie, metterai a le radici del uera tro, o elleboro negro pesto insieme cō il tithimalo, et hauerai fichi che purgherāno il uentre. Maturerāno li fichi auanti il tēpo, se li butterai ap̄ssso il sterco di colōbo, et peuere, & oglio. Fiorētino nella Georgica sua dice che li fichi uengano presto con la tiriaca, illmito il frutto con la tiriaca antidoto. Et se uoi mangiare li fichi auanti il tempo, con il sterco colombino con peuere & oglio mescolati circumliniarai li grossi, o fichi mattoni.

Del inferire de li fichi. Di Leontio. Cap. LII.

**L**A ficcaia se inferisce nel moro, & nel platano. Et se inferisce non solo la primauera come li altri arboriz; ma anchora la state fina al solstitio hiemale, come ancho dice Fiorentino.

Che'l fico sia da una pte biāco, et da l'altra rosso. Ca. LIII.

**P**Igliarai diuersi sarmenti, & in prima hauerai legato insieme li rami del medesimo tempo & età nella fossa, & darali de lo sterco, & adacquarai: et quando ha uera germinato di nuouo l'uno & l'altro occhio raccogliarai in uno medesimo legaccio, accio che uenghino uno medesimo tronco: & doppo duoi anni sel ti parera cosi gli transpiantarai; & hauerai li fichi di duoi colori. Alcuni con maggior securta operano il medesimo in questa guisa. Piantano de duoi fichi diuersi li semi, o grani ligati in una pezza di lino, & gli transpiantano.

## DE L' AGRICOLTURA

Accio che li frutti de li fichi secchi, che da li Greci si chiamano iscade, restino imputridi.

Di Paxamo. Cap. LIIII.

**L**I fichi secchi, cio è carice restano sani & imputridi se tre di quelli immergerai nella pece liquida, & uno di quelli ponerai nel fondo del uaso, & di sopra gli componerai li fichi secchi fin che'l uaso sia amezato: & doppo sopra metti un' altro di quelli tre fichi impeciati, & sopra metti fichi secchi, fin che'l uaso sia pieno tutto; & di sopra mettiui il terzo fico impeciato. Et li buoni durano longo tempo se le siano sospesi nel forno nelle sporte, doue è stato cauato il pane, & siano posti in uno uaso nuouo non impeciato. Ma bisogna cogliere li fichi insieme con il fondo & il peduccio, o picciocolo dal quale dependeno, & la muria con l'oglio bollita nel Sole irrorare, & aspersere, & collocarle nel uaso, & quello oblinire di loto. Non dimeno per una notte auanti esponerai a la rosciada; & doppo assettarli nel uaso.

De li fichi olynthi, ouero non maturi.

Di Aphricano. Cap. LV.

**L**I fichi non maturi non caderanno, se tagliata la radice de l'arboro ui metterai una chenice, cio è duoi sestarij di sale, & di sopra ui farai un monticello di terra.

Come sia possibile conseruare li fichi freschi, come se fussino su li arbori. Del medesimo.

Cap. LVI.

**L**I fichi doppo che sono maturi non possano stare su l'arboro, come li altri frutti & pomi: ma da se medesimi cadano, anchora che nissuno gli lieui & cogli.

Nondimeno possibile è che se conseruino recenti come sono ne l'arboro, in questo modo. Quando sei per chiudere li uasi del uino, piglia una olla nuoua, o altro uaso non rotondo, & oblongo, ma secondo il collararlo, cio è da quale parte sia deposto, che habbia il fondo a modo di quadrangolo: & doppo coglie li fichi da l'arboro alquanto acerbi, & crudi con li suoi picciocoli, ouero umbilici, cio è con quella parte che pendano da li arbori, & quelli leggermente componi nella olla così che siano discosti l'uno da l'altro; & diligentemente chiude la olla, & mettila nel uaso del uino, che ui nuoti: & poi serra il uaso & cuopri lo. Questi fichi si conseruaranno come ui furon posii: eccetto sel uino non diueta acetoso, o guastisi. Si conseruano ancho freschi in questa guisa. Bisogna pigliare le zucche fresche, & cauarle, & farui le caue come teche, o guame, & in ciascuna mettere il suo fico, & serarle, & doppo appiccarle in luogo ombroso, che non gli sia fuoco, ne fumo. Bisogna coglierli con li picciuoli: perche quelli che integri sono colti durano longo tempo. Alcuni gli dispongano nel mele, che non se tocchino insieme, ne ancho tocchino il uaso, & serrato gli lasciano stare. Altri uno uaso di uetro, o altro che sia trasparente, o relucente; & li fichi leggermente nel pocolo immersi soprapongano intorno di cera illiniando; & non ui è lasciato foro da respirare: & così restano immarcescibili.

Del tempo del piantare de li Thasii, & cura, & del inserire. Di Fiorentino. Cap. LVII.

**L**emandole, quali & noce Thasie si chiamano, meglio l'autunno si piantano fina al solstitio hiemale

Et il piatarle la primauera non gli è cōmodo: pche molte presto germina. Et si rallegra nelli luoghi caldi: p ilche grã demente gli conuiene le isole. Et cosi ne l'autunno si debbe inferire, conciosia che nella primauera quasi si ueda. Ma quello sorcolo da nistare, ouero inferire non lo cogliere da la cima del mandolo, ma dal mezço. Anchora li mandoli si piantano seminando la mandola, & da le uiueras dici, & da le auulsioni, ouero stoloni & piantoni. Alcuni hanno pigliato uno ramicello florentissimo da la cima de l'arbore, & quello hanno piantato; & gli è successo in bene. Quando adunque noi piantaremo il mandolo con il seme, pigliaremo il seme in scambio de le piante, quali auanti maceraremo in sterco con acqua di soluto. Alcuni macerano il seme de la mandola per una notte nel hydromele. Ma il seme si debbe piantare dritto, siccando in terra quella parte che è sottile & aguzza, la lignosa & ampla che guardi di sopra. Alcuni dicano la pianta farse piu habile posta nella fossa auanti la ferula.

Quãdo si cogliano le mādole. Del medesimo. Cap. LVIII.

**Q**uando si rumpe la scorza loro, cogliete, & scorticate lauate con la muria: pche questa le fa bianche, & sane, & doppo seccate al Sole, & reponete: et se le reponerai nella paglia facilmente si scorticaranno lasciando la scorza.

Da fare le mandole amare dolci. Di Aphricano. Cap. LIX.

**D**olci diuenteranno le amare, si forato il tronco in quadro in altezza di uno palmo lo lasciarai ogni anno lachrimare, fin che se indolcischino. Alcuni fan-

no meglio, gli fossano intorno, & ponganui sterco di porco, & urina, & doppo di terra coperto ogni anno lo irrigano fin che uenga dolce. Ogni tronco di mandolo tagliato getta uia il frutto. Ma farai de la dura tenera, & de la amara dolce, se discalcerai il tronco fina a le radici, & discoperto di continuo lo adacquarai con acqua calda, auanti chel mandi fuora li fiori.

Per fare le mandole scritte. Cap. LX.

**R**omperai con industria la scorza de la mandola, cosi che quella anima di dentro resti integra, & aperta la scorza scriui nell'anima ciò che ti piace; & riposta di nuouo l'anima nella scorza legatala con il papiro piantala, circumlinita & coperta di loto & sotterrata con il sterco di porco.

Per fare che'l mandolo infruttifero produca frutto. Del medesimo. Cap. LXI.

**P**rodura frutto il mandolo infruttifero se nel uerno gli discoprirai le radici. Et si per seuera di fare le foglie, & non il frutto, forarai una parte del tronco appresso terra, & fagli una zeppa, o cuneo di facella grassa con il quale sera il foro, & sparsai de l'urina di huomo cosi lo copirai.

De lo inserire del mandolo. Di Paxamo. Cap. LXII.

**S**e inserisce il mandolo non appresso la sommita del tronco, ma nelli rami appresso il mezzo; in fine de l'autunno.

Del tempo del piantare le Castagne. Di Damageronte. Cap. LXIII.

**L**A Castagna, quale alcuni adimandano gianda di Giove, si rallegra di terra arenosa, & luoghi freddi, & se pianta da le uiueradici, & dal seme. Ma è piu sicuro modo da le piante: perche produra il frutto doppo duoi anni. Se pianta da lo equinottio, non solo da li polzuoli, & rami, ma anchora da le auulsioni, & uiueradici; come li oliui. Si seminano le castagne, ma non come le mandole, & le noci; ma con la punta & parte aguzza che sguardi di sopra uerso il cielo.

Del tempo del piantare le Noci, & cura loro.

Del medesimo. Cap. LXIII.

**L**Enoci si piantano nel tempo de li mandoli, & piantansi con il seme, auulsioni, & piantoni; & si rallegrano molto piu di luoghi secchi, & freddi, che di piu caldi; ma se dal seme piati, meglio è se il seme de noci macerai in uno uaso con la urina di putti per giorni cinque; & doppo le piantarai; & la noce aquisiera la scorza tenera, & il frutto facile: parimente & la mandola se continuamente a le radici, & al tronco darai de la cenere. Et molto piu presto crescerà la noce che è piu uolte traspiantata, & massimamente se alcuno trappassara l'arbore con uno chiodo di rame cipriotto, ouero con un palo, & che penetri fina a la merolla con il triuello, & con uno paletto di olmo il ferri per forza. Ma se del tutto forarai l'arbore, fara le noci che sono dure & maschi facili al romperfi. L'arbor de la noce non gettera via il frutto, se la radice del uerbascio, & lo paniculo coccineo tritato, & dal sterquilinio tolto, legarai in luogo di amuleto.

De lo inferire de la noce. Del medesimo. Cap. LXV.

**A**lcuni scrittori de l'agricoltura dicano non essere solito de inferire la noce, ne ancho li altri arbori che tengano resina, & quelle non riceuere altre piante, ne potere esse trasposte in altre. Ma che non sia cosi, la esperienza spesse uolte l'ha mostrato: perche io nel terebintho che ha di molta resina, spesso ho inferito li pislacchi, & sotto la scorza gli ho infogliati; & ho ottenuto grandissimi arbori. Et posso dire che'l terebintho molto meglio riceue la nista del pislacchio, che la propria. Ma ancho spesse uolte con successo buono ho infogliato, & inferito le noci. Benche nõ facilmete coaleschi & se conglutini l'arbore de la noce, non però è da dispreszarlo per la prima offesa. Alcuni inferiscano la noce cosi. Doppo che hanno seminato la noce, & che è cresciuta di duoi, o tre anni fatta, pigliano quella uiuaradice quale inferiscano secondo la carne, & cosi di nuouo la piantano. Altri lo anno precedente sciegliano da l'arbore de la noce uno ramo, quale uogliano inferire, & quello uolgano & torcano: perche questo quando hauera ciò parito, hauera la merolla piu piena, & piu facilmente sostiene la rasura, & inferita molto meglio piglia.

Che le noci uenghino senza scorza, ma nude.

Di Aphricano. Cap. LXVI.

**L**enoci nude farai si rotta la scorza, conseruato il nucleo illeso, circondarai di lana, o di foglie uerdi di uite, o di platano, accio che restando nudo non sia mangiato da le formiche: & cosi planterai. Il medesimo sera nella mandola dice Fiorentino, se spargerai al tronco, & a le

radici di continuo la cenere: Anzi & nelli altri frutti che di fuori hanno testa & scorza, se saranno piantate in questo modo.

Che la noce se secchi, & ogni altro arbore.

Di Democrito. Cap. LXVII.

**E**sendo digiuno mangia li granelli de la lètichia da sua posta, et doppo che l'hai masticati riteneli i bocca; & quando la noce fa li fiori, ogni ramo suo che moriderai se seccara. Ouero un chiodo fochente nella radice di ciascuno arbore siccarai. Ouero con il triuello forarai, & ui metterai una Zeppa di mirto, ouero scauala d'intorno, & metti a le radici del dittamo, ouero faue, ouero uno pezzo di pannicello mestruaio.

De la noce pontica chiamata tenue.

Di Dydimio. Cap. LXVIII.

**L**A noce pontica si pianta nel medesimo tempo che la mandola, & la noce; & desidera luoghi argillosi, & acquosi. Vna di quelle è rotonda, & l'altra oblonga; & nel medesimo tempo l'una & l'altra si piantano.

De le more & come si possano far bianche.

Di Beritio. Cap. LXIX.

**S**E la fioppa bianca se inserisce, ouero se inocchiassè nel moro, faria le more bianche. Et le more poste in uno uaso di uetro durano gran tempo. In duoi tempi si piantano, ne l'autunno, & primauera: & massimamente da li rami, come il fico. Et diuentano piu grasse, & domesticate sarchiata continuamente la terra che gli sta intorno; non gia in profondo, ma fina a le radici. Si possano anchora piantare le more con il seme, se prima di soluerai il mo-

ro, & eletti li grani spergerai in terra, & gli adacquarai. Ma è molto meglio piantarle da la claua & taglia. Et se inferisce nel castagno & nel faggio.

De la diuturnita & repositione de le more.

Del medesimo. Cap. LXX.

**L** Emore con diligentia poste nel uaso di uetro durano molto tempo, impite del proprio sugo loro & chiuse.

Del piantare del nespolo. Di Dydimio. Cap. LXXI.

**I** L Nespolo si pianta nel medesimo modo del melo costogno da le none calende del mese di Aprile, cio è a li uintiquatro di Marzo.

Del piantare de le filique. Del medesimo. Cap. LXXII.

**L** E filique si piantano come li oliui, & in luoghi humididi, da le none calende di Genaro fina a le quattro calende di Febraro, cio è da li uintiquatro di Decembre, fina a li uintinoue di Genaro.

De la interpretatione di uocaboli Greci di alcuni frutti, cio è pomi, & noci. Di Democrito. Cap. LXXIII.

**A** Lcuna uolta li sapientissimi scrittori de l'agricoltura non nominano li frutti secondo il nome a noi consueto, ma alcuna fiata de la noce basilica, cio è regia fanno mentione, alcuna uolta de la noce pontica, & alcuna uolta de la gianda di Giove. Penso sia necessario dichiarare, che cosa sia noce regia, o pontica, & altre di simili nomi. La noce regia adunque è quella che a noi si dice la noce assolutamente. Ma la noce pontica è quella che si domanda noce tenue. Gianda di Giove è la castagna.

## DE L'AGRICOLTURA

Cocimelo è quello che noi dicemmo damasceno. Armeni-  
co è lo precocio. Termintho è quello che noi chiamia-  
mo terebintho.

De la differentia de le uoci grece opora & acros  
dia. Del medesimo. Cap. LXXIII.

**O**pora da Greci si chiama il frutto che ha il colore  
herbatico, come sono le Rhodaceni, mele, pere, da-  
masceni; & quelle che di fuori non hanno cosa legnosa, che  
li latini dimandano pomi. Acrodia se adimandano quelli  
frutti che di fuori hanno scorza legnosa & putame; come  
è il melo granato, pistacchi, castagne; & tutte quelle che  
di fuori hanno il frutto legnoso. Li latini quasi che chia-  
mano questo genere noce.

Del tempo & modo de lo inserire de li arbori.

Di Fiorentino. Cap. LXXV.

**T**re sono li modi de lo inserire: & di quelli uno pro-  
priamente si chiama Insitione, & l'altro Infogliat-  
tione, & il terzo Inoculatione. Li arbori adunq; di scorza  
grossa, & pieni di humidita, come è il fico, ceriegio, & li  
oliui, secondo la scorza si conuiene incalmare. Ma bisogna  
auanti lo inserire hauere preparato uno paletto di legno  
forte per mädarlo a poco a poco fra la scorza & il legno  
in tal guisa che la scorza non si rompa, o spezzi. Et que-  
sto si debba sopra tutto offeruare, & doppo pian piano  
cauato il paletto, o zeppa, di subito metterui il sorcolo, o la  
nista: et q̄sto modo si chiama infogliatione. Ma nelli arbori  
di corteccia sottile & secchi che non hanno humidita nella  
scorza, ma nella merolla, quale è il cedro, & uiti & consi-  
mili, fendano per mezzo quella parte legnosa, & ui pon-  
gano

gan o li sorcoli. Et questo modo se domanda Insitione, et in tutti duoi li modi detti bisogna fare la Insitione compendiarìa, & breue, accio che'l sorcolo che debba essere inserto nõ se risecchi fatta la dilatione. Ma bisogna li sorcoli, o niõte tagliare con fulcini aguzzi da li arbori generosi, & uigorosi, & da la parte che risguarda Borea; et siano tene ri leggeri, & cõ occhi spessi, che habbino tre ponte, ouero due, et nel fondo unimẽbri, & siano grossi come il deto piccolo, & siano di duoi anni; perche di uno anno preso & prõto escorano, ma sono infruttuosi. Et aguzzi li sorcoli con uno falcino che sia arotato et tagli molto bene da una parte fina al fondo, come noi solemo aguzzare il calamo da scriuere, guardando pero che non si lieui uia la merolla. Et bisogna al sorcolo dare quella figura che il legnoso al legno, & il corticoso a la cortecchia sia uoltato. Et sia il sorcolo fatto secondo che la fessura si troua in grãdezza, & grossezza che'l ui possa entrare. Sia adunque derafo p duoi deti: & doppo la insitione non si lieui niente del sorcolo, ma si lascia come si troua. Et il luogo fesso coprisi con la terra argillosa: perche la terra fulua non è atta a questa opera, & abbruscia li tronchi. Et la insitione è intanto utile, che anchora che alcuno inserisca le piante in se medesimo, diuentano piu grasse, domestiche & prestante. Ma li sorcoli si debbano tagliare quando la Luna è discrefcete, dieci, o piu giorni auanti lo inserire, & debban si reponere in uno uaso molto ben chiuso che non respiri: per il che bisogna che li sorcoli anchora stiano ferrati: ma quello in che si debba inserire gia si affretta di germinare: per laqual cosa bisogna li sorcoli pigliare dieci, o piu giorni auanti.

La causa perche non subito colti se inseriscano, bisogna imparare: perche se subito che'l sorcolo si piglia, essendo tumido, & feruente se inserisce, seria necessario che auanti che si facesse l'untone qualche poco si marcisse del sorcolo; & allargarfi le fisure doue si pongano li sorcoli: & p' l'auenire l'aere che entra nelli luoghi di mezz'ora caui, non pmette sia fatta fra loro concretion, et che se unischino. Ma se li sorcoli per alquanti giorni auanti si reponimo in un uaso, sopportano nel uaso quello che debbano patire doppo la insitione; & per l'auenire quando sono insiti, non si possano piu li uincoli allargare, & no' ui entra aere, ma in breue si uniscano. Anchora li sorcoli no' si debban inserire quando Borea spira, ma quando lo austro. Et certo quello è manifesto, che la pioggia è utile a la insitione: Ma a la infogliatione è disconueniente. Anchora bisogna sapere che doppo lo equinottio autumnale fina al solstitio hiemale, rettamente si puo inserire: & doppo fauonio anchora cio è da li sette di Febraro per fina al solstitio de la primavera. Alcuni dicano che'l tempo ottimo de lo inserire è subito doppo il nascimento de la canicola. Et di nuouo nella estate doppo il caldo de la sottocanicolare. Ma se li sorcoli si portino da luoghi distanti, portino si in qualche uaso infissi nella terra fresca, & il uaso con diligentia sia obturato, & illiniato che non resfiati & transpiri, domentre che si portano di uno luogo discosto da l'altro.

De la infogliatione & insitione, & quali arbori & piante siano a ciò utili. Di

Diophane. Cap. LXXVI.

**I**L fico se inferisce nel moro, & platano. Et il moro nel castagno, faggio & melo, cio è pomo, & terebintho pirastro, cio è pero saluatico, olmo, & fioppa bianca, da laquale le more diuentano bianche. Il pero se inferisce nel punico, melo cotogno, moro, amandolo, & terebintho. Et il pero incalmato nel moro fa le pere rosse. Li meli se inferiscano in ogni pero saluatico, & cotogno; & li meli si fanno bellissimoi, li quali in Athene si chiamano melimesle: & anchora nel Damasceno; & uice uersa; & nel platano dal quale li meli uengano rossi. La noce solo si nista nello arbutto. Li meli punici nel salce. Il lauro nel melo. Il Rhodacenone nel Damasceno se infoglia, & nel mandolo. Il Damasceno in ogni pirastro, cotogno & melo. Il Castagno nella noce, querce, & faggio. Il Ciriegio se inferisce nel terebintho, persico, & uece uersa. Il Cotogno nel ossiacantha. Il Mirto nel salce. Il precocio nel Damasceno & Thasia arboro. Il cedro apena che'l si possa infogliare per essere di scorza sottile: ma se inferisce de la propria pianta, & del melo: il che spesse uolte ho fatto: & doppo che fu nato si marci. Io fauello del frutto, il quale quando l'arboro hauera preso si domanda citromelo. Et se alcuno inferisce il cedro nel moro, li cedri seranno rossi. Il cidonio & caprifico pigliano in ogni arbore. Tutto quello adunque che tu uorrai, inferisce in questi, ouero infogliarai. Il cedro raggioneuolmente se inferisce nel punico; come Dydimio dice nella sua Georgica. Ma Fiorentino dice nella Georgica sua che con ragione se inferisce la uite nel ciriegio, quale nella pri

mauera produce l'uue. Anchora l'oliuo incalmato nella uite produce frutto oleostaphylone, cio è chiamato oleu na. Ma il Mirrapio se infoglia commodamente nel mezo: ilche io con esperienza l'ho imparato.

Del tempo & modo de lo inoculare. Di

Dydimo. Cap. LXXVII.

**L**O inoculare, cio è niolare ad occhio, commodamente, & opportunamente si fa auanti il solstitio de la state. Ma io anchora circa lo equinottio uernale in di sere no, essendo li arbori nel principio del germinare ho inoculato, & fatto bene. Et l'arbore nelquale se inocula bisogna purgarlo da li rami & figli, cio è da le propagine et coma, solo lasciatoli li rami piu perfetti & giouani, nelli quali si debba infogliare: dipoi piglia de l'arbore la progenie fruttuosa, & il germe di uno anno; & di quello l'occhio debbi inserire secondo la perfetta scarpellatura del tronco. Ma fa bisogno scorticare la scorza pura & sana: & il legnoso lasciare, & seruarlo intatto, & integro: questo è di necessita. Ma è utile l'occhio che si debba mettere nel germe, tagliare ne l'occhio che sta nel tronco: & poslo in quello del tutto si unisce & piglia. Anchora si puo fare la infogliatione in una altra parte del tronco in uno luogo leggiere. Et bisogna che le scorze di ambi li tronchi siano di una uguale grossezza. Et fatta la conglutinatione & unione subito quello che è sopra la commissura taglia uia, accio che'l nutrimento non uada in quello, ma in questo che è coaptato & unito, o pigliato. Ma quando li sorcoli insiti haueranno tre foglie, desligati li uincoli lieuin si uia. Ma io spesse uolte non quello occhio del ger-

me di un'anno preso per se medesimo ho infogliato, ma lasciato l'occhio nel germe illeso, da la parte posta dietro l'occhio derasi la scorza; & con una notabile parte di legno (come si fa nel calamo da scriuere) scalpata cosi infogliai l'occhio con l'altra parte del legno; & ho conseguito arbore molto piu generoso per tale insitione. Et se le sinistre parti de li rami riccuerano la infogliatione, produuranno doppio frutto.

Quando li arbori si debbano purgare. Di

Leontio. Cap. LXXVIII.

**D**oppo che sono raccolti li frutti, & li grandi, & li piccoli arbori si debbano purgare, cosi quelli che producano pomi, come quelli che producano noci, & co li falcini arotati leuarai ogni uitioso et superfluo. Et nelle nouelle piante solo si lascia uno ramo, & ancho si lieui le propagini de li tronchi, accio sia leggiero & dritto, & che habbia in cima tre, o quatro nouelli rami illesi, & da se distanti: perche cosi si debbe formare la pianta domeno tre che è tenera.

Per li arbori syderati. Di Democrito. Cap. LXXIX.

**L**i arbori che sono syderati se con lo unguento saranno irrigati & onti, resusciteranno.

Che li ucelli non guastino li arbori. Del medesimo. Cap. LXXX.

**P**iglia il falcino da potare li arbori, quale illinia & frega co l'aglio, ouero suspēde l'aglio a l'arbore. De la cura de le piante. Cap. LXXXI.

**L**e piante che si piantano ne l'autunno si debbano lasciare stare fina a la primavera senza toccarle. Et ue

nendo la primauera, si debbe con le Zappe quatro uolte scaltarle intorno. Ma quelle che sono piantate nella prima uera, allhora bisogna scaltarle quando si uede che hanno pigliato. Et il medesimo bisogna fare nelle transpiantate, et nel primo anno si conuiene adacquare le piante nella state: & se gli debbe leuare le superfluita, non con il ferro, ma con le mani, se saranno delicate & gentili, & facili che si possano tagliare. Ma se non, meglio è lasciarle stare che adoperare il ferro a le piante che sono anchora nouelle: perché le se obtorpescano, & pdano di uigore p il forte toccarle. Bisogna anchora ficcarli appresso de li pali, nelli quali si debbano riposare le piante. Il stercoreare le piante fruttuose si debba fare del mese di Genaro, non subito a le radici: perche quello riscalda grandemente.

Che tutti li arbori producano assai piu frutto del solito. Di Aphricano. Cap. LXXXII.

**L**A porcachia, o porcellana & tithimalo ben pesti & mescolati forte gli gioua, illinendo il tronco. Et cosi ogni arbore fara molto frutto copioso se a le radici gli darai de lo sterco colombino.

Che l'arbore sterile faccia frutto. Di Zoastro. Cap. LXXXIII.

**S**Ia succinto, et riuoltati li capelli in uno nodo, o goppo, pigli il falcino, o cetta, o manara, & con disdegno uatene a l'arbore per tagliarlo. Ma sel te uiene alcuno a l'incontro, & ti priegha che non lo tagli, promettendoti chel fara de li frutti; come persuaso da quello, & p sua causa pdoni a l'arbore: uederai che p l'auenir produra de li frutti in abòdanza. Ma anchora la paglia de le faue cir

combutate al tronco, fanno che l'arbore diueta fruttuoso.

Cura che sana ogni nocumento de li arbori.

Di Paxamo. Cap. LXXXIII.

**E**L si conuiene da per se hauere cura di ciascuno arbo-  
re. Ma quella che generalmente si conuiene a li arbo-  
ri non tacero, anzi la diro manifestamente. Se adunque  
desideri che li arbori siano sani & buoni, gettarai de l'uri-  
na uecchia di huomo, o di peccora intorno a le radici occa-  
te & scalzate de l'arbore, insieme ancho con il tronco. Et  
se gli manca la pioggia, adacqualo. Il medesimo fa la mor-  
chia temperata con acqua ugualmente, & sparsala intor-  
no di ciascun' arbore. Alcuni che piantano illiniano le ra-  
dici con il fele del thoro, & quelle che cosi sono piantate  
restano illese. Alcuni hanno illinito li tronchi de li arbori  
con il sugo de l'herba chiamata polypremne: & hanno  
conseruato li arbori sani integri & non lesi, ne offesi, &  
assaiissimo frutto ne hanno leuato. Vniuersalmente tutti li  
arbori si aiutano con la paglia de le faue, o de li altri les-  
gumi, o di frumento, poste intorno a li arbori secchi: come  
dice Dydimio nella Georgica sua.

Come tu possi transpiantare li arbori grandi, &  
fruttuosi. Di Anato'io. Cap. LXXXV.

**B**isogna fare le fosse molto profonde, & riseccata la  
loro coma, li rami piu grossi non offesi & le radici  
si conseruino illese: ma li tronchi con molta terra propria  
& fierco, ponghinsi dritti nella fossa, hauendo questo ris-  
petto che doue se inclinano, stiano: & apponghinsi  
ad essi duoi uasi forati, per li quali le radici di continuo

si adacquino: & a quelli si soprapone il coperchio, accio che li fori non si ferrino. Il transpiantarli si fa auanti che le pleiade tramontino. Et nel piantare, offerua che l'arbore sia quando lo transpanti secondo la figura sua uecchia al nascere & tramontare, cio è che tu ponga quella parte che era uerso il leuante, al leuante; & quella che era uerso ponente, uoltala anchora al ponente.

Come li semi da lontani luoghi portati diuentino piante. Di Pamphylo. Cap. LXXXVI.

**L**E piante portate da la longa spesse fiata si marciscano: bisogna li semi trasportarli in questa guisa. Quando nel tronco sera il frutto maturo, pigliato lo aspergano con la cenere, & doppo lo seccano a l'ombra, & doppo fatta la fossa ui pongano il frutto, & ogni di lo adacquano, fin che'l produca il germe; & quando sara di duoi o tre anni lo trasportano insieme con le radici, & lo sotterrano, lasciando solo fuora de la terra le cime & ponte. Ma ad altri pare che'l piantare de semi sia uile. Et quello che sia conueniente di sapere è questo. Ogni seme produce il suo simile in spetie, eccetto che l'oliuo: perche il genera lo oleastro, cio è lo oliuo saluatico, & non l'oliuo uero.

Che li arbori non buttino uia il frutto.

Di Sotione. Cap. LXXXVII.

**L** Gioglio che *Xizania* si nomina, & nel frumento si troua, cauato insieme con le radici moltissimo da la terra, quando gia comincia ad ingrassare, & è formato in figura di corona; sel si circoda al tróco de l'arbore, fa che produce frutto & fallo perfetto, et quello non lo butta uia, & non gli cade. L'herba chiamata *uerbasco*, *circumligata*

a l'arbore de la noce, non permette che butti uia il frutto. Se il cancro, cio è il paguro sia circonligato al tronco. Et similmente se abbracciarai il tronco con il piombo come corona, le piante non buttaranno il frutto. Anchora se scalciarai intorno la radice, & la frarai, & gli metterai nel foro una bietta, o Zeppa di corno, & gli metterai adosso de la terra. Alcuni discoperte le radici, le grandi & grosse di quelle distendano, & nella fessura pongano uno pez Zuolo di felice pietra dura, cio è pietra focaia, & doppo la ligano, & postoui sopra la terra di nuouo la sotterrano. Dydimio nella Georgica sua dice che anchora il uerso scritto di Homero fa retener li frutti. Mensibus æream erat cupam denis tribus intra, Contiene il frutto anchora una pietra di sua natura forata, ritrouata, gettate nel ramo de l'arbore. Similmente con stringe il frutto, se tu scriuerai & ligarai al ramo queste parole. Et sera come che legno il quale è piantato appresso il decorso de le acque, quale dara il frutto suo nel tempo suo, et il foglio di quello non cadera. Anchora il polio herba a l'arbore sospesa ritiene il frutto che non casca.

Cura de li arbori che gettano uia li fiori, o le foglie. Di Quintily. Cap. LXXXVIII.

**T**Vtti li arbori che buttano li fiori, ouero gli cadeno le foglie, cosi curarai, sarchiate le radici intorno, de le paglie de le faue con l'acqua temperate, a l'arbore grande gettaragli la misura di otto congij, & al piccolo non meno di duoi congij getta intorno. Et cosi le inferme si curaranno, & per lo auenire seranno libere dal male.

Che le piante & li seminati non siano offesi da le bestie. Di Democrito. Cap. LXXXIX.

**L**I granchi, cio è paguri del fiume, o marini, non meno di dieci gettati nell'acqua, & lasciatoli stare per giorni otto, & serrati postoli al sereno, ouero per dieci giorni al Sole, & di quella acqua aspergerai sopra di quello che desideri sia illeso, per otto giorni: & ti marauigliarai de la sua efficacia. Il medesimo fa il sterco di cane mescolato con l'urina putridissima, & d'intorno conspersa. Che le uiti, o altro arbore non sia offeso da li uermi. Di Fiorentino. Cap. XC.

**T**Ritarai la Rubrica lemnia, cio è terra rossa, & origano con l'acqua, & di quella bagnarai le radici, & planterai scilla nel circuito. Ma se tu ficcarai nel circuito de li arbori passilli di pece, o impeciati, li uermi si corromperanno. Ad ogni arbore il sterco di porco diluto con uino gettatoui conserua illeso da li uermi: come Dydimmo dice nella Georgica sua. Il medesimo dice. Se le radici illinirai con il fele del thoro, l'arbore non presto se inuechiara: ne produra uermi. Li arbori non seranno molestati da uermi, se scoperte le radici le coprirai di fimo, o sterco di colombo intorno intorno spargendolo.

Fine del libro Decimo.

DE L'AGRICOLTURA

# DI CONSTANTINO CE

SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
 TI DE L'AGRICOLTURA,  
 LIBRO VNDECIMO.

In questo Vndecimo libro de li scelti documenti de la agricoltura, si contengano de li arbori coronarii, & di quelli che continuamente hanno le foglie. Et del piantare de le rose, & de li gigli, & de le uiole, & de li altri fiori odoriferi.

*Quanti & quali arbori sliano sempre uerdi, & che habbino nel uerno le foglie. Cap. I.*



I arbori sempre uerdi, & che hano nel uerno le foglie, & che non gli cadano, sono quatordecì, la palma, il cedro, il lentisco, il lauro, l'oliuo, l'accipressò, la siliqua, il pino, lo ilice, o elce, il busso, il mirto, il

narantio, la salce, & il ginepero.

*Historia de l'Oliuo. Cap. II.*

**L**A historia de l'oliuo nel libro Nono al capitolo primo assai abondeuolmente hauemo esposito.

*Historia del Lauro. Cap. III.*

**D**Aphne fu figlia bellissima del fiume di Ladone, de l'amore de la quale innamorato Apollo, quella come amata sequitaua: et essendo finalmete pigliata dal deo, se dice che supplicò a la terra madre, et da lei fu riceuita:

& di subito in scambio de lei hauendo dato uno arbore,  
 Apollo quella risguardata restò stupefatto, & quello arbo-  
 re da la uergine Daphne, cio è lauro equiuocamente de-  
 nomino: & preso uno ramo da quella pianta si fece una  
 ghirlanda: & da quello tempo quello arbore fu segno di  
 uaticinatione; & la fanciulla anchora sophrone, cio è so-  
 brietà nomino: perche la uaticinatione da la sobrietà pros-  
 uiene. Et questa li antiqui dedicorno ad Apollo, per essere  
 pianta piena di fuoco, & esso Apollo fuoco: perche lui è il  
 Sole. Onde anchora è aduersario a li demonij, & doue sa-  
 ra il lauro, de li si partano li demonij. Ma nelli uaticinij  
 quella accesa, appare hauere ritrouato la assistentia de la  
 prophetia. Dicano anchora questo del lauro, che induce la  
 sanita. Donde dal popolo a li magistrati erano appresen-  
 tate le foglie sue il primo di del mese di Genaro, cio è il di  
 de le calende; & anchora le carice. Ne morbo sacro, ouero  
 demonio molesta quello luoco doue è il lauro, come ancho  
 la saetta doue è il medesimo. Ma & il palazzo di Daph-  
 ne, cio è il lauro, è chiamato, presa la denominatione  
 da Daphne Romana: perche dicano Latino fratello  
 di Telegono, ma figlio di Circe, & socero di Enea, do-  
 mentre che edificasse la Roccha auanti lo auenimento di  
 Enea, hauere iui ritrouato uno lauro. Ma li uecchi lo adia-  
 mandorno tabernacoli de li Re & mansioni acropolei, le  
 quali da latini Rocche se dimandano: impero che per gra-  
 tia di securta si edificauano nelli piu alti luoghi de la  
 citta.

De la transitione del lauro, & satione, &  
 transpiantatione. Cap. IIII.

**Q**uintilio dice il lauro inserirse in se medesimo; & nel sorbo & frassino. Diophane dice il seme del lauro douersi ricogliere circa le calende di Decembre, & essere seminato doppo le idi di Marzo. Ma il transferire essere per li stoloni del mese di Ottobre, & essere piantati. Li Romani chiamano la pianta del lauro di buono genio; & comodo, & utile a le siepe de le uiti.

Historia de lo accipresso Cap. V.

**L**I accipressi hanno duoi nomi, & Charite, cio è gratie sono adimandate a la delectatione; Cupresso, ouero meglio come li Greci dimandano ciparissi, che quasi pari se habbino, & produchino cosi li rami come il frui. Et queste furono figliuole di Eteocle, quali saltado ad emulacione de le dee, fuori del ballo agirate, in uno pozzo caderno. Ma la terra mossa a misericordia de la loro morte, produsse piante uerdi simili a le fanciulle, che inducano giocondita a li huomini & memoria di quelle.

Del piantare de li accipressi. Di Dydimo. Cap. VI.

**I**L seme de li accipressi si raccoglie doppo le calende di Settembre. Et si semina in solchi da le none calende di Nouembre per fina a l'inuerno. Et insieme con la semente de li accipressi, seminarai uno poco di orzo: & spesse uolte nel medesimo anno l'accipresso cresce in longhezza piena: perche tanto cresce quanto esso orzo: & quello transplantarai. Et anchora li stoloni prodotti spontaneamente da li semi buttati de li accipressi, nel medesimo modo si transferiscano. Democrito dice che li accipressi debbano essere piantati dentro le siepi & muri, accio che nascann & a delectatione & al sepimento di tutto lo edificio, & come

monimento. Et molto si diletta de li luoghi humidi, & opachi, o ombrosi; & luoghi diffesi. Et il cipresso maschio è sterile.

Historia del Mirto. Cap. VII.

**M**ir sine era una fanciulla di Athene che di bellezza & auarua tutte le altre giouane; et di fortezza & tutti li giouani, quale era molto grata a la dea Minerua: & si essercitava al giuoco de le braccia, & nelli studij: & li giouani che combatteuano, & restauano uittoriosi incoronaua. Ma alcuni uinti & superati, & indignati contro la giouane, la occiseno. Ne per questo leuorano l'amore di Minerua, che a quella portaua; ma anchora resta Mir sine da lei delecta, cio è mirto: come anchora l'oliuo; & permutata la uita, in scambio de le oliue, fruttifica bacce & granelli.

Del piantare del mirto. Di Dydimio. Cap. VIII.

**I**L mirto si debbe piantare in alte parti de la regione, che gli è molto commodo, il quale induce al luogo molta giocondita di odore. Altri piantano il mirto da le propagine pigliando le piante uiueradici. Altri pigliano uno generosissimo ramo da la parte summa, & lo pongano dritto, solido, postoli sopra & intorno la terra insieme con il sterco; & gli accumulano la terra fina a li polloni, o germi nati di lui. Altri pigliano le niste lunghe uno cubito, & di grossezza de la mano, & pongano nella fossa, & gli sotterrano obliqui come l'oliuo. Altri pigliano il seme fresco, & di quello confrittata la catena complicata di buttomo, cosi lo pongano nella fossa. Altri meglio pensano produrre il frutto se

si piantino nel capo. Et forte si rallegra de la continua intorno purgatione, & si lieua dritto in alto cosi eccitato; & allhora è habile si per uasi testili, si ancho da frizze & dardi, & altri instrumenti lignei da ferire & tessere. Si debbe adacquare con la urina de l'huomo, & spetialmente di quella di peccore: perche in uero di quella forte se diletta. Et se sarà adacquata con l'acqua calda produce frutti senza nuclei. Et se inserisce nel suo genere, & il bianco nel negro; & uice uersa, & nello isochne, & nel melo, & nel nespolo, & nel punico. Et se appresso gli pianti le rose, ambi seranno fioriti, & produrranno frutto generosissimo & ottimo.

De la diurnita de le bacce del mirto.

Del medesimo. Cap. IX.

**L**E bacce, o granelli del mirto poste in uasi non impacciati, & coperti, durano longo tempo. Alcuni pensano meglio conseruarsi se si componeranno le bacce insieme con li ramicciuoli teneri.

Del Busso. Del medesimo. Cap. X.

**I**L busso si pianta da le auulsioni, & clauì, & rami, collocati nelli piantarij doppo li idi di Nouembre. Et si rallegra di luoghi humidi doue sempre stanno uerdi.

Hyfloria del Pino. Cap. XI.

**I**L pino di prima era una giouane; & prese la mutatione di una doppia natura perfetta. Et Pan amaua la fanciulla, & Borea amaua la medesima: & l'uno, & l'altro alettando la giouane, lei molto piu amore mostraua portare a Pan: per la qual cosa Borea mosso ad emulatione spinse la fanciulla nelle pietre,

et ammazçolla. Ma la terra hauendo di tal morte misericordia, produsse una pianta, et a quella diede il cognome de la fanciulla: et permutata la uita offerua li medesimi affetti uerso li medesimi: et corona Pan con il germe suo; et piange, et lamentasi quando sente il uento di Borea.

Del piantare del Pino. Cap. XII.

**L**I strobili, cio è li pignuoli, o noci di pino parimente si piatano come li mandoli del mese di Ottobre fina al Genaro: et si raccogliano di Giugno, auanti che cominci no a spirare le Etesie, et che cadino da le pigne li pignuoli, aperto et rotto il calyce, ouero di quelle il tegamento.

Del Lentisco. Cap. XIII.

**L** Lentisco gode in luoghi humidi. Et si pianta da le calende di Genaro. Dicano che tre uolte fa il frutto, et sel primo frutto sia buono, la prima seminatione significa douere produrre buon frutto. Et simile significazione è anchora de li altri.

De la salce. Cap. XIII.

**L**A salce gode nella terra paltanosa et acquosa, et de lo aere humido et freddo. Et si pianta del mese di Febraro da la claua et taglie. Et come dice Democrito: quello che frutto de la salce si dimanda, mescolato al pascolo de le peccore, le fa piu grasse: et trito et beuuto da li huomini, diue ntano sterili: per il che et Homero dice. Et populi et salices plantæ fructum perimentes. Cio è et le fioppe et le salce amazçano il frutto de la pianta.

De lo elce. Cap. XV.

**L**O elce bisogna piantare del mese di Marzo. Dicano li autori che se l'elce produce frutto assai, significa che

fica che l'anno da uenire sera abbondeuole & copioso.

Historia de lo Dendrolibano. Cap. XVI. *Rosmarino.*

**L**ibano è nome syriaco, & del monte & de la pianta: il quale prima era uno putto dedito al culto de li dei: per il che gli huomini da inuidia commossi lo ammazzorno: Ma la terra lo produsse pianta in honore de li dei: la quale riferisce il nome del morto: & mutata la natura, nondimeno non è priuato de lo amore de li dei: li quali grandemente si dilettano se alcuno gli coronì di ramo de Dendrolibano: & uia piu di ciò si rallegrano, che se gli si consacrasse oro su lo altare.

Del piantare del Dendrolibano. Cap. XVII.

**D**icano il Dendrolibano douere essere piantato dalle uiueradici, & auulsioni, deposto in terra, & translato, quale ha uno giocondo & graue odore: come Democrito testifica: & aiuta a quelli che mancano di animo: & si pianta del mese di Marzo.

Historia de la Rosa. Cap. XVIII.

**C**oloro che risguardano la beltade de la rosa, dicano essere considerata la piaga di Venere a quella: perche la dea amaua Adonide: amaua ancho Marte essa Venere. Acceso adunque di emulatione Marte leuò uia Adonide, pensando per la morte di Adonide fosse disciolto il uincolo di Amore. Et la Dea hauèdo conosciuto il fatto, delibero uindicarsi di Marte; & de industria discalciata con furia intrante p le rose pose la pianta del piede nelle spine de la rosa, & essendo di prima la rosa bianca, per il sangue che stillaua da la ferita di Venere, transmuto la in quello colore del quale hora si uede; & da quello tempo,

pìu non hebbe la giocondita & gratia de lo odore. Altri dicano che facendo li dei un conuito in Cielo, con gran copia di nettare, amore hauer guidato il ballo, & haue re tripudiatò, & con l'ala hauere percosso il fulcro de la tazza, & quello hauere sparto; & così sparso nettare in terra, il fiore de la rosa hauere ridotto a la rubicondita & rossezza.

De le rose, & come si possano fare pìu odorifere, & che non manchino. Di

Dydimo. Cap. XIX.

**S**E piantarai l'aglio appresso de le rose seranno pìu odorifere. Se desideri hauere le rose che non manchino, quelle piantarai ogni mese, & stercorearle, & sempre l'hauerai. Ma uariamente si piantano le rose. Alcuni transpiantano le uiueradici integre. Altri cauano le rose con le radici in grandezza di una spanna, cio è le tagliano longhe quatro deti, & le radici, & li germi da quelle nati, & piantano tutti li segmenti, o pezetti che siano distanti l'uno da l'altro uno cubito. Alcuni piantano le corone piegate per causa de lo odore. Et bisogna conoscere che le rose, che nascono in luoghi secchi, come ancho li gigli, sono pìu odorifere. Le rose presto sono si quelle che nelli cophini, come che nelli uasi di terra sono piantate, se la medesima cura usarai a quelle, quale si suole usare a le cucurbite, o zucche, & cocomeri. Ma se tu desideri che quelle che già sono piantate faccino presto il frutto, farai la fossa intorno la pianta discosto per spatio di duoi piccoli palmi: & duoi uolte il giorno le adacquarai con

l'acqua calda. Et quella roggia da che nelle rose se ritro-  
ua, raccolta pura con una penna, & posta nelle palpebre  
con il specillo, o paletta, è medicina a la lippitudine. Tu  
conseruarai le rose fresche, & nel uigore se le immer-  
gerai nella morchia, così che'l liquore gli uada di so-  
pra. Altri la herbida de l'orzo anchora uerde insieme  
con le radici cauata pongano in uno uaso non impedia-  
to, & ui rinchiudano le rose che ancho non sono aper-  
te, & le cuoprano, & conseruano. Altri distendano nel  
pauimento il uerde orzo, & di sopra ui gettano le rose.  
Democrito dice; se nella state due uolte il giorno adaca-  
quarai le rose, del mese di Genaro produranno il frutto:  
Ma Fiorentino dice la rosa potersi inserire nella cortice del  
pomo, & potersi inoculare, & le rose nascere al tempo de  
li pomi. Zoroastro dice che per uno integro anno non  
dolere li occhi a quello che primo hauera ueduto li calici  
nella pianta rinchiusi, & con tre di quelle fregarai li  
occhi, lasciato nella pianta le rose. Alcuni conseruano  
le rose fresche posti li calici in una uerde canna fessa  
piantata, & legata la canna con il papiro leggiermen-  
te che non possa respirare. Quando le rose comin-  
ciano aprirsi, suffumigarale con il solphore, & di subito  
seranno bianche. Se di poche piante ne uoi fare molte, di-  
uide li sarmenti di quelle, & li pezzuoli di quatro detti  
pianta: & quando serano fatte di un'anno, transpiantara-  
le, lasciato in mezz' il spatio di uno piede; & così diligen-  
temente lauorale fosseggiando, & ogni selua & materia  
cauando. Ma io ho persuaso per certo diuinatore la natura  
participare le rose: perche quelle componano ungueto nō

tristo: & sono di aiuto a chi dolgano li occhi.

Historia del Giglio. Cap. XX.

**H**Auendo Gioue generato Hercole di Alcmena, & essendo Hercole mortale, desideraua per gratia farlo partecipe de la immortalita: & per questo quando era putto il pose appresso le poccie, o tette, abondanti di Giunone che dormiua: & il putto satio del latte, leuò uia da la papilla de la tetta la bocca; & nondimeno il latte de le tette fluuiua abondeuole, anchora il putto rimosso: & tutto quello che si sparse nel cielo fece il circolo latteo, da li Greci galassia chiamato; ma quello che cade in terra ha tento le sue glebe; & quello ha prodotto il giglio, il quale esprime il colore del latte per similitudine.

De li gigli. Di Anatolio. Cap. XXI.

**S**E tu uolesti fare li gigli purpurei domentre che fioriscono, raccolti dieci, o dodici caulicoli loro insieme legarali, et appiccarali al fumo; perche da li cauli rimetta no le radici piccole, a similitudine di bulboli. Quando adunque sera il tempo del piantare, macerari li caulicoli suoi nella fece del uino negro, fin che appareranno purpurei & ben tenti a li occhi tuoi. Dipoi in questo modo gli planterai: a ciascuno sparsa de la fece a sufficientia: & cosi di questi li gigli che uerranno seranno di fiore purpureo. Ma li gigli starano recenti per tutto l'anno in questo modo. li pigliano insieme con li ramicciuoli non anchora aperti, ma rinchiusi; & gli pongano in uasi di terra nuouè non impeciati; & doppo ripongano li uasi coperti: & cosi uerdi & recenti durano tutto l'anno. Ma se nel mezzo tempo alcuno gli uolesti usare, ponghili al Sole, dal quale

riscaldati si apriranno. Ma che in altro & altro tempo li gigli produchino il fiore domentre che tu pianti li loro bulbi, altri in altezza di dodici deti, altri di otto, altri di quattro metterai, & longo tempo hauerai li gigli. Et il mesimo si puo fare nelli altri fiori. Fiorentino dice il fiore rosso uenire se alcuno mettera fra la scorza il cinabaro, guardando che non ferisca li bulbi. Et se di altro colore gli liniarai, di quello colore nasceranno li gigli.

De la Iride. Di Leontio. Cap. XXII.

**L**A iride illirica piccola, & tenerissima si pianta da le recenti piante di Genaro fina al mese di Aprile.

Historia de la Viola. Cap. XXIII.

**L**A Viola fiore è nata di quella donde ha il nome: per che appresso li Greci Ion se adimanda. Conciosia che Giove amasse Io fanciulla, & p amore si congiogesse: accio che la cosa fosse ascosa a Giunone, doue poteua essere conosciuta, fece transmutatione de la natura: per il che deprenso Giove, & desideroso ascondere il fatto, transmuto Io in una uacca. Ma la terra, produsse il fiore in honore de la diletta di Giove, il quale fuisse pabulo & nutrimento de la giouane: & certamente fatto il fiore per sua cagione, da quella prese il nome. Et la fortuna de la fanciulla esso fiore con li suoi colori ha dimostrato: perche diuenta rosso come la uergine: & fassi a modo di porpora, come la bucola & uacca: & diuenta bianca, in significatione che la putta in stella è transmutata: & ogni cosa che dimostra il germe, furono in quella donna.

Del piantare de le Viole. Di Tarentino. Cap. XXIII.

**L**E uiole purpuree & tutte le altre, si del colore de l'oro, come del colore rosso, si piantano doppo li idi di Marzo, & doppo le calende di Maggio. Et il foglio de la uiola è rinfrescatiuo, & utile a le inflammationi. Anchora l'oglio de le uiole illinito a li febricitanti rinfresca quelli. Parimente la uiola bianca si semina nelli solchi; & del mese di Genaro si transpianta fina al settimo ido di Febraro.

Historia di Narcisso. Cap. XXV.

**D**I uno affetto inopinato, & molto piu uno romore & fama inopinata. Narcisso per certo desideroso del suo proprio amore, & di se medesimo innamorato, da per se anchora de la uita si priuò. Lui era di corpo molto bello; onde anchora conseguì lo amore & desiderio di se proprio. Et alcuna uolta da la sete di se come sitibondo occupò una fonte; & risguardando la propria sua formosita & bellezza, lui nello amore di se medesimo si corrompè. Et pertanto dipoi a canto al fonte, come innamorato amaua l'ombra & imagine sua; & superato da lo amore, & tentando nelle acque apprehendere se medesimo, anchora perse la terra; & così innamorato cercando refrigerio, ritrouò la priuatione de la uita; & tanto di guadagno acquisì con la morte, quanto che'l si mutò in fiore, il quale cò il nome suo riferisce & conserua la memoria sua.

Del Piantare del Narcisso. Di Dydimio. Cap. XXVI.

**I**L Narcisso quando comincia fare il germe, da le uiue radici si pianta, del mese di Marzo, & si transpianta. Il suo fiore è frigidissimo.

Del piantare del croco. Di Fiorotino. Cap. XXVII.

**I**L Croco da le uiueradici si pianta quando ha gettato il fiore: & prima rimette il fiore che le foglie. Il fiore si coglie quando hauera il colore buono cauato dal mezzo del fiore le cuspide, & ponte, & per tre, ouero quattro giorni raffreddate & seccate: dipoi la somma parte sua si purga, & lieua si il bianco. Et si compone nelli uasi quanto si puo ben serrati & chiusi. Diophane dice il croco douersi refrigerare & seccare a l'ombra.

Del Sanfucco, Costo, & Balsamo. Cap. XXVIII.

**I**L sanfucco cò il seme si semina, et cresciuto si transpianta del mese di Aprile, & di Maggio, quale ha uno odore giocòdo, & è calidissimo. Similmente anchora il costo, & il balsamo da le uiueradici si piantano del mese di Nouembre, & ambi duoi hanno una fragrantia grande di odore.

Del Misodulo, ouero ocymo. Cap. XXIX.

**L**O ocymo, cio è Misodulo adimandato ho conosciuto essere di nissuna utilitate: perche chi di quello si pasce & nutrisce fa infano, letargico, & hepatico. Segno è de la sua malignita che tutte le capre a la pastura di ogni herba si pasce, & solo si astiene da l'ocymo: il quale masticato, & al Sole esposto genera & produce li scorpioni. Et è molto infesto & molesto a le donne, che ha tanta naturale contrarieta uerso di quelle, che se alcuno, (non lo sapendo la donna,) sottoponga l'ocymo integro con la radice sotto la patina de lo obsonio, cio è companadigo, la donna non prima di toccare lo obsonio ardira, che lo ocymo sia leuato uia.

**L** fiore de la Hedera, cio è il Cisso di prima fu uno fanciullo & saltatore di Bacco; il quale tripudiando & saltando nel conspetto de lo Dio, cascando in terra si ammazzo. Ma la terra in honore del Dio Bacco produsse un fiore quale conseruò il cognome a lo adolescente, & li germi del giouane nelli germi de la pianta; il quale quando è uscito fuori de la terra, sole abbracciare la nite, in quella maniera che'l fanciullo solea nelli tripudy abbracciare Bacco, et a quello era consueto auilupparsi intorno.

Del piantare de l'Hedera. Cap. XXXI.

**L**A Hedera gode & si rallegra de l'acqua; & si pianta auanti le calende di Nouëbre, & da le calende di Marzo. Hauerai il corymbo, cio è l'uua de l'hedera decoro, se alcuno di tre conchilie arse, & tritate, la cenere asperga, oueramète adacqui li corymbi cò lo alume, cio è quello li irrorando. Et la bianca si fa de la negra macerata la terra bianca, & infusa a le radici de l'hedera per giorni otto. Damageronte dice, che se alcuno mettera tre corymbi di hedera negra in una pezza pura & bianca, & li leghi con uno reso, o filo, & legasi adosso uno splenetico, da la passione colui sera liberato a chi sono stati adosso legati.

Fine del libro Vndecimo.

DE MACRICOLTURA 133  
DI CONSTANTINO CE

SARE DE LI SCLTI DOCVMEN  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO DVODECIMO.

In questo Duodecimo libro de li scelti documen  
ti de la agricultura si contengano le infrastrate cose:  
cio è il seminare diuerso de le herbette, & quali bi  
sogna ogni mese piantare & seminare: & la merau  
gliosa struttura de li horti: & le utili attioni, & affet  
ti de le olere, o herbette.

*Notitia di quello che ogni mese si debbe semina  
re, & piantare nel Clima di Constanz  
tinopoli. Cap. I.*



El mese di Genaro si semina la bras  
fica marina, con atriplice & fieno  
greco.

Di Febraro il codimenton con  
il porro, & cepule, & bieta, & dau  
co, & bieta radicata, Thymbra, ma  
rulij diuersi, cio è dicardion phri  
giatico, Rhigitano, &  
brassica bianca, & crambasparagos, coriandro, anetho,  
& ruta. Si transpianta fra queste il marulio, la picri, la  
latuca, il phrigiatico & il policlono & romodiano.

Di Marzo si semina la beta, l'enthadion & atriplice,  
dicardion, maruliò, & rhigitano. Et si transpianta il ma  
rulion, il picridio, il phrigiatico, & policlono.

DE L'AGRICOLTURA

Di Aprile si semina in uimine il seutlomoloco & atriplice, & dicardion con rhigitano. Et si transpianta di Marzo & Aprile la brassica bianca; similmente il crambassparago, & la brassica marina, & il marulion con rhigitano.

Di Maggio il seutlomoloco con atriplice insieme, & separato, & il rhigitano, Si transpianta il seutlomoloco & marulio.

Di Giugno si semina il seutlomoloco, & il dicardio, & il tenue porro. Si tràspiata circa il ceno et fango in luogo humido. Parimente la bieta, & il molochio, et il marulio.

Di Luglio lo intybo, o radichio, & il seutlomoloco. Si pianta il porro in terra secca, & subito si adacqua, accio che la radice non faccia il stimolo. Si transpianta il marulio necessario, si transpianta l'intybo & seutlomoloco; ma la bieta da per se, & cosi si debba da per se transpiantare il molochio.

Di Agosto si semina l'intybo & seutlomoloco, & l'intybo serotino, & il rapo capitato, & il rapo precoce, et il gongilassparago, & la brassica bianca. Si tràspiata il porro, l'intybo, il seutlomoloco, & si semina il raphano in larghezça, & si semina la eruca, o rucola, & il nasturtio.

Di Settēbre il seutlomoloco, & l'intybo serotino & rapo saluatico, & si transpianta il rapo capitato, & il rapo che passa in gongilassparago, & l'intybo brumalatico, et il seutlomoloco, insieme il raphano & coriandolo.

Del mese di Ottobre al nuouo anno si semina il marulio, il picridio, il comodiano, il policlone, la latuca. Et si transpianta il rapo, la bieta, lo intybo, il nasturtio, la

ruccola, & la brassica, & la brassica bianca.

Di Nouembre si semina il sienogreco, & si transpiana ta la rapa saluatica, & l'intybo serotino, & la bieta da per se, & il molochio da per se; & si semina il coriandolo.

Del mese di Decembre si semina il marulio, il picridio, il policloneno, la latuca, & il comodiano.

De la constructione de l'Horto. Cap. II.

**L**A constructione de l'horto è una cosa grandemente necessaria nella uita. Per tanto bisogna conseruare l'horto per la sanita, & per restaurare le forze debilitate da le infirmitadi, non molto discosto da le case; ma in luoghi uicini, accio che pigliamo dilettaçione in risguardarlo: & siamo partecipi de la fragrantia de li odori. Ma il suo sito non sia secondo il uento de le aree doue si uentilla il grano, accio che le piante non si perdino per le tenuissime paglie iui da li uenti portate. Et fa bisogno che quello, che è ambizioso del piantare de l'herbe, guardi che li semi siano buoni, & la terra atta, & cosi l'acqua, & che habbia in prompto il letame & sterco: impero che li semi buoni producano sempre frutto simile a loro, & la terra atta & feconda seruara il suo concredito. Et l'acqua è per suo nutrimento, & fara l'herbe maggiori. Ma il sterco fa che la terra sia piu ferace & fertile, & piu larga al riceuere l'acqua, & partecipandola a le radici, a ciò mandà fuora la pianta.

De la terra atta a l'herbe. Cap. III.

**L**A terra ottima a la coltura de l'horto è quella che nella state ne molto si secca, ne è argillosa, ne ancho è molto aspera; ne per la state molto si apre

per il caldo:perche quella che forte la state si secca , perde ciò che in quella è piantato , ouero le produce debbole & imbecille . Et a pena che la terra argillosa si faccia idonea se a quella se commescoli de lo sterco di cauallo conuenientemente . Ma la terra che nella state fa di molte aperture & hyati, del tutto è inutile. Et l'aspera non puo nutrire, ne riceuere acqua. Sono puochi luoghi asperi che siano idonei a l'herbette, quelli, cio è che hanno molto limo dal quale si nutriscono le radici. Per il che è facile conoscere la terra atta a l'herbe, la quale certamēte se la risoluerai cō l'acqua & lauerai, et ritrouerai che habbia molto fango, quella giudicarai feconda, utile, & commoda a l'herbe. Ma se hauera piu di acquosita che di fango , o limo , è inepta a l'herbe . Et quella medesima si come cera maneggiandola con mano , & forte glutinosa la ritrouarai , il medesimo giudicarai, che sia cio è inutile & discōueniente a l'herbe.

Quale sterco sia idoneo a l'herbe. Cap. IIII.

**I**L sterco ottimo a tutte l'herbe è la cenere sottilissima, & di natura calda:perche ammazza le pulci, & uermi, & simili bestiole . Nel secondo luogo è il colombino, quale anchora puo ammazzare le medesime bestiole: & si anchora poco ui se ne getti il medesimo effetto fa , che se maggior copia di un' altro ui buttasse. Alcuni nondimeno prepogano lo asinino al colobino, come quel che produce l'herbe piu dolci. Ottimo sterco è il caprino, quale il medesimo puo fare che li altri . Ma per la inopia anchora li altri sterchi possano uenire in uso : ma non quando sono freschi & recenti:perche questi generano uermi, & bestie. Et siano li sterchi almeno di uno anno; & siano spess

so riuoltati & transmutati con le Zappe & pale.

Come si possino hauere l'herbe d'ogni sorte di luoghi senza acqua, cio è che non hanno de le acque. Di Vindanionio. Cap. V.

**E** Leggerai il spatio de la terra secondo quella quantita che tu desideri, & quella paletterai, o uangarai in profondita di uno cubito; & discauata la terra disiederai nel fondo de le tegole, sopra le quali getta la terra pura & criuellata con il sterco aridissimo; & cosi fatto piantarai, ouero seminarai l'herbe. Alcuni in scambio de le tegole spianano il luogo discauato, inducendoli il cosperchio di calcina, come è consueto fare nelli strettoi, & torcolari; & allhora ui gettano la terra & il sterco, & piantano. Ma sia come si uoglia, cio è che alcuno il tectorio, & altri le tegole usi, bisogna anchora hauer cura de li muri che circondino il luogo effosso, li quali similmente di tectorio, o di tegole siano muniti, accio che mai non possi l'acqua sparsa padacquare uersare, & spargersi indarno. Et cosi osseruato piantano ogni cosa similmente in luoghi che non hanno acqua, contenti il uerno de le acque pluuiali, & la state de le acque irrigate. Et non è bisogno di molta acqua, quando l'humidita del uerno si conserua nel luogo, per la industria del conseruarla in munitione; & che non si distribuisca in luoghi uicini. Et altri che non hanno abbondanza di acque, fanno duoi horti, uno per lo inuerno il quale si aiuta con le pioggie, l'altro per la state posto in luogo ombroso al settentrione.

Accioche l'Horto sia uerde & fiorido. Cap. VI.

**L'** Horto diuentara florido si tu spargerai in quello il loto tonfo & in acqua di soluto. Oueraamente se adacquarai l'horto & solchi suoi con il fienogreco trito nell'acqua. Ouero metterai in mezz'o l'horto il capo di uno asino.

Accio che l'herbe da le pulici, o pidocchi, o ucelli non siano guaste, & offese. Di Anastolio. Cap. VII.

**L**E herbe non seranno guaste ne anchora offese, se quelle seminando ui mescolarai de lo eruo: & questo grandemente couiene al raphano, & al rapo. Altri usano uno piu naturale auxilio, cio è che insieme con il seme de l'herbe seminano la eruca, ouero piatano, & spetialmente con le brassiche: perche queste molto piu da le pulici sono perturbate & infestate. Ma se desideri non siano offese da alcuno altro seme, auanti che tu semini metti a macerare il seme nel sugo del sempreuiuo. Et tutti li semi si de li horti come de li campi conseruarai illesi, se auanti che semi ni macerarai li semi nel succo del cocomero saluatico. Et li semi restaranno incorrosi, & cosi l'herbe, se le conseminarai in una testa, o cocchia di testagine, tartaruga, galerana, o bissa scudelara.

Accio che le bruge non siano nell'herbe, o arbori. Cap. VIII.

**P**Iglia la cenere de le uite & mettila per tre giorni in acqua, & con quella adacqua l'herbe. Ouero con bitumine, & solpho uiuo l'herbe, ouero li arbori suffumigarai. Parimente non seranno bruge si macerarai il seme nel ramo, o lissuia di cenere di ficulnea,

Et così seminarai. Anchora le bruge si ammazzarano et sperderanno se con la urina et amorchia mescolate di cauallo, et bollite al fuoco, et doppo raffreddate, et così adasperse sopra l'herbe. Et se tu pigliarai le bruge di uno altro horto, et le cuocerai con lo anetho nell'acqua, et raffreddata conspergerai l'herbe, dissiparai le presenti bruge. Alcuni doue sono molte bruge, conducano una donna messtruata discalza con li capelli sparsi, con una sola uestita uestita, cio è in camiscia, et non habbia altra cosa, ne anchora le brache, ne di altro sia coperta: la quale tre uolte con questa figura et habito uada intorno l'horto, et uscita per il mezzo, di subito le bruge si partano, et si dispergano. Et anchora se alcuno suffumigara li arbori, et herbe, con il fongo che nasce sotto la noce, dispergera le bruge. Anchora il fierco del uestertilione opera il medesimo, et ancho fatto il fumigio con li legni de l'aglio, leuatoli li capi, così che'l uapore si sparga per tutto l'horto, le bruge si partiranno, et moriranno.

Come si occideno le blatte. Di Dios  
phane. Cap. IX.

**I** Luentricolo di peccora fresco pieno di sterco, et non lauato sotterrarlo, non in profondo, ma nella superfite, ritrouarai quello ripieno di blatte chiamate prafocuride. Et se di nuouo il medesimo farai, ritrouarai tutte congregate, et così presele le ammazzarai, o arderai: perche quello animaluccio molto ama il sterco, et sempre uiue in quello; quale scarabone si domanda: et in questo modo facilmente et presto si piglia.

DE L'AGRICOLTURA

Che cosa utile si semini appresso l'herbette.

Di Frontone. Cap. X.

**T**Vtte l'herbe che si mangiano uniuersalmente si aiutano, se si semina appresso di quelle de la eruca. Come a l'herbolaro si puo fare in giuria. Cap. XI.

**S**Et tu pigliarai de lo sterco de le oche, quale di soluto nella muria spargerai sopra l'herbe, gli farai danno. De la malua, & come sia utile a diuersi uitiij da guarire & curare. Di Damageronte. Cap. XII.

**L**A malua bollita & per se mangiata lieua la raucea dine: ma presa in cibo con oglio & garo puo di soluer il uentre. Le foglie di quella trite cò le foglie de la salce sono comode a tutti li impiastri: conciosia che non lascino infiammare, & fermano il sangue, & la piaga recente ferrano con la cicatrice. Ma anchora è medicina a li lussati, cio è di chi ha mosso li ossi, & a li contusi, cio è che hanno ammaccato la carne. Et le foglie di essa curano li morsi de li phalangi & reptili, se a quello mescolarai il porro & cipolle trite, & di sopra il morso metterai. Se alcuno se illiniara con il sugo de la malua saluatica con l'oglio, non sera ponto da le ueste, & chi è stato ponto guarira; il medesimo fanno le foglie de la malua peste & messe sopra la percossa. Similmēte la malua fregata & onta cura li licheni & occulti uitiij de le donne. Et il sugo suo infillato nelle orecchie lieua il dolore, & beuuto con il mele sana li hepatici, & fa resipiscere il morbo comitale & caduco. Et parimente aiuta a li nephritici & ischiatici. Se anchora si beuera la sua cuocitura emenda la difficulta de l'urinare.

Et anchora

Et anchora è molto utile a le donne che con difficulta partoriscono.

De la Lattuca, & sua medicina. Di  
Fiorentino. Cap. XIII.

**L**A Lattuca è herba humida & frigida: & però è conueniente a le ardenti inflammationi. Et molto lieua la sete, & è sonnifera, & eccita il latte. Ma cotta molto nutrisce, & raffrena il coito: onde li pittagorici la chiamano eunucho: ma le donne assilida. Et se tu uoi hauere la buona specie di lattuca, per duoi giorni auanti che la caui, legali le cime di sopra, & così lasciandole uengano bianche & belle, & la arena di sopra postoli la fa bianca. La lattuca siluestre induce appetito, & solue la pituita & flegma, restringe il uentre con il uino dolce, o con lo aceto temperato & fallo accettabile: & con lo hisopo & aceto gioua a li interiori: cotta nel rosato & data guarisce chi di sopra & di sotto manda la colera. Et il suo sugo comprime li interiori gonfiati: & liniato con il latte di donna sana l'herisipelate. Et il seme trito & beuuto sana il morso del scorpione. Gioua al petto afflitto: & induce sonno a li sani che la pigliano in cibo, & sottoposta a l'infermi che non lo sapiano: & spetialmente se alcuno la uiuaradice de la lattuca cauata de la terra auanti il leuare del Sole di nascosto poga sotto il letto de l'infermo. Anchora il sugo suo illinito a la fronte del amalato induce sonno. Ma se uoi fare le lattughe concaue & fogliose, & non crescere nel tronco et cesto alto, ma humile & basse, adacquarale transpiantate, & quando seranno alte quasi una spanna, scauale d'intorno che si uedano le radici, & liniate con il sterco bouino

fresco recuoprile, & subito adacquale; & quando seranno cresciute, fendi il germe con il coltello, & mettile in uno uaso non impediato, nel quale creschino in larghezza, & non in longhezza. Anchora la latuca di continuo mangiata il uedere grosso lieua, & induce la chiarezza: & assottiglialo, spetialmente se sia dolce. Et assai mangiatane solue il uentre, ma poche lo stringano, & mitigano la grauezza. Quelli che pigliano a digiuno la latuca andando in uiaggio, non si straccaranno per la uarieta de le acque, ne serano offesi, ne si imbracara qualūque cosi la usara. La latuca sera odorifera se col suo seme mescoli il seme del cedro, & cosi si semini. Il seme beuuto restringe il flusso del seme: per la qual cosa a quelli che in sonno si corrompeno, questo se gli da. Anchora cinque foglie, o tre de la latuca, ouero una, indura il sonno a lo amalato. se di nascosio la metti sotto il capezzale, cosi che le parti leuate dal fusto de la latuca resguardino uerso li piedi de l' infermo, et alle di sopra risguardino uoltate uerso il capo de l' amalato.

Che la Latuca habbia in se lo apio, eruca,  
& ocymo, da la medesima radice.

Di Dydimio. Cap. XIII.

**P**igliarai fierco di capra, ouero di peccora, & ben che'l sia piccolo foralo, & con industria uotalo, & in quella uacuita metterai quelli semi detti, o quali te diletta, che s'iano densi; & mettil sotto terra non meno di due spanne, substrato da lo fierco tenero & raro, & di sopra de la terra sottile, & a poco a poco adacquaralo: & il medesimo farai anchora che'l sia nato, cio è adacquandolo, & di continuo spargendo

ui del sterco. Et dipoi che'l sera cresciuto in fuslo, ui ha-  
uerai maggior diligentia: perche nascerà la latuca in-  
sieme con li altri posii semi. Altri spezano due, o tre  
pillole di sterco di capra, o di peccora, a le quali mescola-  
no li semi, quali insieme pongano in una pezza; & bagna  
ta la sotterranno: & hauutoli cura buona & diligente  
hanno la latuca multiplice & di uarie spetie.

De le bietole, & come si faccino grandi.

Di Sotione. Cap. XV.

**S**E desiderari fare le bietole maggiori & piu bianche,  
cuopre le sue radici di sterco bouino fresco; & come  
nel porro fende il germe, & mettiui una coecia, o una  
pietra alquanto larga. Le biete sono di uirtu absterfua,  
& bollite mollificano il uentre, mangiate con oglio & ga-  
ro, & uno poco di nitro. Il sugo de le bietole crude puo  
curare la forfore del capo, & li pedocchi di subito  
fatti. Il medesimo fa mescolato con cera, & liquefatto,  
& preso in uno poco di panno; et cura ogni tumefattione  
postoui suso, & anchora la spetie de le impetigine alphas  
da li Greci chiamata: & anchora sana nel medesimo  
modo la alopetia.

De diuersi oleri, cio è herbe, & de la loro medis-  
cina. Di Varrone. Cap. XVI.

**D**E li Remedij le spetie poco auanti quando diedi  
fauore al horto di Nestorre chiamato da lui alex-  
xicepon, scrissi in uersi elegij copiosamente, & abso-  
luto: & nientedimanco anchora qui faccendo men-  
tione de diuersi oleri & herbe, pensai essere necessario  
massimamente in uso de li agricoltori & utile il medesimo

mo da quelli scriuere li remedij cura & medicina.

De la Brassica, & sua medicina. Cap. XVII.

**F**A bisogno conoscere che la brassica conueniente-  
mente si conuiene seminare in luogo salso: per la  
qual cosa quando sera di tre foglie, bisogna il nitro pesto,  
o terra salsuginosa criuellata gettarli al piede, & sopra, co-  
me fusse pruine: perche in questo modo si fa piu facile al  
cuocerli. Alcuni in scambio del nitro usano la cenere: pche  
ancho lei amazzza le rughe. La brassica mal cotta stringe il  
uentre. Et impara da la brassica la medicina. la brassica a  
le donne fa uenire la sua purgatione, & massime se la  
sua cuocitura si beua con il uino dolce: & cotta piglia-  
ta cura li ptifici. Se alcuno la brassica cotta & trita, &  
con l'acqua nella quale è stata cotta sera mescolata, &  
rafreddata, a le piaghe cosi nuoue come uecchie gioua, &  
mitiga li tumori. Et il fomento de la sua cuocitura sana la  
podagra, & il male articolare, cio è de le giunture: &  
quella mista con la farina d'orzo, & coriandolo, & ruta,  
aggiointoui uno poco di sale, è medicinale in empiastro po-  
stoui. Il sugo suo mescolato con il mele attico gioua a li  
occhi, postolo nelli anguli. Et anchora da molto nutri-  
mento al corpo, intanto che li putti nutriti di brassica piu  
presto crescano. Et chi hauera mangiato de li boleti uele-  
nosi, se beuera del suo sugo sera sanato. Anchora il sugo  
beuuto con uino bianco per quaranta giorni sana li itterici  
& splenetici. Et beuuto con il uino negro lieua la tosse. Et  
cò le foglie fregate lieuano le impetigine, & di subito pos-  
te su li morsi di reptili sanano. Ancho la brassica mista cò

lo alume tondo macerato ne l'aceto sana la lepra. Et la cenere de le sue radici molto gioua. Et il sugo preso con l'ozoglio & longamente ritenuto guarisce la ulceratione de la bocca, & le tonsille. Et il fomento del sugo con il uino aiuta a l'orecchie: & a l'infirmi esluosi trita nel mele & imposta induce grãdissima lenita. Anchora da p se costa uale a la uoce & a le passioni arteriace. Onde li studiosi de la uoce, cio è cantori usano questo. Et le foglie trite sanano li morsi di ragni, sorxi, & di cani si arabiati come nõ arabiati, il medesimo fa il seme suo, ouero le foglie si con il silphio, & aceto trite ui si pongano di sopra. Anchora se gli da a bere la decottione de le foglie seccate & purgate. Et imponendo dette foglie trite sopra la milza, la liquefa, & intenerisce. Et mãgiata cruda fa dormire, & nõ lascia fantasticare. *Nestore* nel suo alexicepo dice la brassica essere lachrima di Lygurgo: perche hauendõ Bacco quello reuerito (dice) hauerse tuffato in mare: Ma Ligurgo da la uite uento lachrimo; & de la lachrima dice essere nata la brassica: & per questo la uite, & la brassica essere fra di se cõtrarie. Cõciosia che se la brassica alcuna uolta se appropinqua a la uite, ouero di subito la fa languire, & guasta, oueramente marcisse il sarmento de la uite. Et p questa fra di loro discordia si aduiene da la distillatione & catarro del capo la uula, o columella nella gola allargarsi, il sugo crudo de la brassica posto sul capo retira l'uula da la parte di sopra de la bocca. Et se accade il piantare appresso la uite & la brassica, il sarmento de la uite che cresce, come sera appropinquata gia a la brassica, non ua piu dritta, ma si torce, come se raccordarse de la loro contrarieta.

## DE L'AGRICOLTURA

Similmente se alcuno quando la brassica, o cauolo, o uerze, si cuocano, ui gettasse un poco di uino, nõ si cuocerano piu, & il color suo si corrompera. Et coloro che uogliano beuere di molto uino, & non imbricarsi, mangino auanti la brassica cruda. Ma bisogna sapere che'l seme uecchio de la brassica produce il raphano.

De lo Asparago. Di Dydimò. Cap. XVIII.

**L** sparago gode nella terra spianata, & seminasi la primauera. Farai le fosse sotto tre diti, & in ciascuna metterai duoi, o tre granelli di seme. Siano discoste le fosse l'una da l'altra uno dodrantale. Ma quelli che sono seminati, p' il primo anno non siano molestati, ma solo siano rócati. Et se uuoi hauer di molti sparagi, piglia le corni de li arieti saluatici, quali trita sottilissimamente, & metti nell'i solchi, & adacquali. Alcuni dicano senza alcuna ragione che pigliando detti corni integri & perforati & in terra ficcati, producano il sparago in abbondanza. Se desiderì hauer il sparago per tutto l'anno, quando tu caui il frutto subito sarchiarai le radici nella superficie, cio è leggiermente zapparai: perche così trattata la pianta di nuouo rimette il sparago. Questa herba non si diletta di acqua: ma di sicca. Ma se alcuno circa l'autunno l'adacquara sera molto piu tenero & uia piu florido.

De la cucurbita, & cocomeri, et sua medicina, et come l'un & l'altro possano uenire senza seme dentro, & auanti il tempo. De li Quintili. Cap. XIX.

**N**on haueranno il seme dentro in questo modo. Di subito che'l primo sarmeto, o uirgulto sera cresciuto de la zucca, o del cocomero, ficcando in terra, come si

suole li sarmenti de le uiti, che la cima solo del uirgulto si  
 ueda, & doppo che l' sera cresciuto di nuouo ficcalo in ter  
 ra; et cosi ancho fa la terza uolta, et nato appresso il mezzo,  
 & sopra la terra stãte taglierai, lasciando solamẽte l'ulti  
 mo terzo; & cosi hauerai li cocomeri et le zucche senza se  
 me. Parimẽte le farai senza seme, se tre di auãti che le semi  
 ni, macerari il loro seme ne l'oglio sesamino. Tu farai li  
 cocomeri & zucche precoci, & che presto nasceranno in  
 questo modo. Se metterai in cophani, & uasi di terra inuti  
 li la terra criuellata, mista con il sterco fatta piu liquida, an  
 ticipato il consueto tempo, cio è inclinante la primavera,  
 planterai il seme; & quando sera il Sole, & il caldo, & la  
 pioggia temperata, esponerai li cophani sotto il cielo, & al  
 tramontare del Sole le reponerai in casa al coperto; et cosi fa  
 rai di continuo adacquandoli quando fa bisogno. Ma quan  
 do seranno del tutto cessati li freddi, et il giaccio, li cophani,  
 o uasi portarai nel luogo coltiuato, sotterarali fina a le  
 labra, & orelli de li uasi che siano al pari de la terra lauor  
 rata, & doppo hauerli cura. Et se leuarai li suoi uirgulti,  
 piu presto produrãno il frutto. Loghi li farai in questa guisa,  
 se nel mortario, o in altro uaso metterai de l'acqua ap  
 presso p sei diti che a goccia a goccia se adacquino, & nel  
 giorno sequente seranno molto distesi li cocomeri, & se  
 nel uaso non sera acqua, li cocomeri ritorneranno adietro,  
 & mancaranno; pche godano de l'humido, & se contristano  
 del secco. Se transfiguraranno in qualunque figura che  
 tu uoi, se farai le forme di terra, et in quelle le metterai, quã  
 do sono piccoli, legãdole, et crescedo si empira, et fara qlla  
 figura; p il che se fori la canna longa diuisa in due parti, et

ui metti la zucca, o il cocomero piccolino, & legarai le  
 parti insieme, crescerà tanto in longhezza che empirà tut-  
 ta la canna. Anchora le zucche fanno il uentre tenero, cua-  
 rano il dolore de le orecchie, il sugo loro posio nelle orec-  
 chie. Ma il seme de li cocomeri contempera le urine acri,  
 & fa urinare. Et non seranno molestate da le pulici, &  
 piccoli uermi negri, se appresso gli ponerai de lo origano,  
 quando loro sono piccoli: imperu che le presenti pulici am-  
 mazza, & non lascia che de li altri naschino. Et se ad uno  
 fanciullo quando dorme che anchora pigli la poccia &  
 latti, gli ponerai appresso di cocomeri di eguale longhez-  
 za, & quasi lo farai insieme dormire, se ha la febre di subi-  
 to guarisce: perche ogni caldo si transferira nel cocomero.  
 Ma la radice del cocomero saluatico seccata & trita, &  
 beuuta con il uino dolce, ouero cō l'acqua mulsu, prouoca  
 mirabilmente il uomito. Et se desiderai hauere li cocomeri  
 inacquosi, quando hauerai fatto la fissa doue uoi piantare  
 li cocomeri, empila fina al mezzō di paglia, o di sarmenti  
 & sopra posiuoi la terra, piantali & non gli adacqua.  
 Alcuni gli fanno utili al uentre cosi. le radici de li cocomeri  
 saluatichi pestate macerano per duoi, o tre giorni nel-  
 l'acqua da bere, & con questo cremore adacquano quelli  
 per cinque giorni: & cosi fanno per cinque uolte. Ancho  
 gli fanno commodi al uentre se doppo che hanno germina-  
 to, circonfoderanno le radici, & ui gettano un poco di ues-  
 ratro, cio è helleboro, & gettataui sopra la terra si lascie-  
 ranno stare. Li cocomeri se gli ponerai nella fece del uino  
 bianco dolce che non sia corrotta, & pieno il uaso lo obli-  
 niarai staranno recenti & freschi. Similmente composti

nella muria dureranno. Conseruarai li cocomeri in uigore se in uno uaso uno poco di aceto ui sarà, & sospenderai in quello il cocomero che non tocchi l'aceto, & chiuderai il uaso che non trassiri: & così gli hauerai freschi anchora lo inuerno. Le zucche così conseruarai, quando sono tenere pigliale & tagliale, & sopra gettati l'acqua bollente, & lasciale a lo aere raffreddare per tutta la notte, & dopo componile nella muria, & si conseruaranno longo tempo. Farai le zucche purgatorie, se macerai il seme con la scamonia per uno giorno & una notte. Farai grandi li cocomeri, & ancho le zucche, piantato il seme loro nel capo.

De li Melopoponi. Di Fiorentino. Cap. XX.

*De li meloni*

**S**ono molti rinfrescatiui, ma sono utilissimi a chi uolesse incitar si al uomito. Et mangiatoli doppo il cibo moueno la pituita & flegma mandandola fuori, & purgano il capo. Anchora li melopoponi farai spirare l'odore de le rose si metterai il loro seme con le rose secche, & insieme lo piantarai. Possano anchora esinguer la sete al febricitante. Et farai dolci tutti li frutti di cocomeri se macerai il seme loro nel latte & mele, & refrigerato seminarai. Ma se tu adacquarai il seme di cocomeri con il sugo del sempreuiu gli conseruarai illesi. La donna quando ha il suo menstruo non uada doue sono le piante de li cocomeri: perche il frutto si marciisse, & quello che nascerà uiene amaro.

Del Rappo & seme suo. Del medesimo. Cap. XXI.

**I**L Rappo non è utile al curare alcuno humano uitio. Ma puo curare de li animali le rotture & amaccature, sotto posto, & reuinto a le onghie. Ma il seme del Rappo

doppo tre anni produce la brassica: & così p il contrario.

Del Raphano, & sua uirtute. Del medesimo. Cap. XXII.

**I**L Raphão sera dolce, del q̄le il seme sera macerato nel uino mulso, o nel sugo de le uue passè: & è utile a li p̄tuoosi, nephritidi; & sp̄tialmente se alcun digiuno a l'alba pigliera la decoctione de le sue parti eslerne. Ma se con il mele si mangia sana la tosse: & similmente fa il seme suo abbruscato preso con il mele, liena la tosse, & la difficulta de lo spirare. Dato a la nutrice, ouero bailla induce copia di latte, incita l'andar à Venere, & offende la uoce. Et se alcuno il mangia a digiuno sera sicuro che non sera offeso da medicamēti. Il sugo suo beuuto con l'acqua resiste al ueleno de li boleti, o fonghi. Et se alcuno si bagnara le mani del sugo del Raphano, senza pericolo pigliera ogni reptile & serpi senza lesione: & il raphano posto sopra il scorpione subito l'ammazza. Il raphano preso con l'acqua sana la hidropisia, & assottiglia la milza. Et il sugo beuuto auanti che entri nel bagno sana il morbo regio, o iterico, cō il uin dolce sia beuuto. Il raphano purga il stomaco p̄so con il mele, & un poco ritenuto rigetta: perche il raphano, è molto accomodato al uomito. Incita l'appetito a chi non l'ha. Libera de la quartana se spesso lo pigli & uomiti. Et se acqua trista sia in alcuno luogo, si rēde buona cōcendoui il raphano dentro. Ma corrompe li denti. Et cotto è cibo utile a chi sputa il sangue. Ma se alcuno m̄giato auanti il raphano sia ponto dal scorpione, non solo non morira: ma bauera prestissima sanita. Trito & imposto a quelli che hanno riceuuto piaghe di tormenti di subito gl̄i

sana. Anchora deterge le lentigine & rende le alopetie de se. Et pigliato da altro cibo fa ripurgatione del sſirto.

De lo Apio. Del medesimo. Cap. XXIII.

**D**iuentera grande lo apio se il seme suo quanto si puo pigliare con tre diti legarali in una pezza uecchia, & doppo coperta di fierco subito adacquarai. Similmente diuentera grande se circonſſe le radici gli gettarai de la paglia, & adacquarai. Sara cresspo & riccio lo apio, sel seme suo auanti che'l semini, sia leggiermente pelato, & ui se induce il cilindro. Lo apio mangiato in cibo le proprie fluxioni de le ferite fa siano diportate piu prone: per il che non si debba permettere che chi latta mangi lo apio; & spetialmente perche lo stringe il latte. Ma da giocondita di odore a la bocca: per il che coloro a chi puzza il fiato l'usarlo gli è utile. Dicano anchora che coloro che praticano nelle scene di questo mangiano, a ciò il fiato gli sappia piu odorifero. Anchora lo apio insieme con il pane posio in guisa di empiaſtro sana l'herisipelati: & la sua decottione diſcaccia li calculi & pietra, et lieua la difficulta de lo urinare, & sana li orgnoni.

De la Menta. Cap. XXIIII.

**L**A Menta si existima sia inutile: perche a chi nelle ferite sera data, nõ facilmente quello si sanera. Ma se si butta nel latte, et doppo ui si poga il coagolo, il latte nõ si cõstringera. Anchora è inutile a li atti & usi di Venere.

De la Ruta hortale, cio è domestica, & saluatica.

Del medesimo. Cap. XXV.

**L**A Ruta non desidera fierco, ma li luoghi apri ci & calidi: per il che il uerno bisogna cuoprirla

DE L'AGRICOLTURA

con la cenere: perche fa resistentia al freddo per il calore naturale de la cenere. Fa bisogno che la ruta si pianti in uasi di terra, & guardarsi che la donna inquinata non uada a quella, ouero che la tocchi: pche di subito si pde. Anchora se alcuno si turi & chiuda le orecchie con la merolla tenera de la ruta, guarira del dolore del capo. Ma il sugo de la ruta saluatica con il latte mescolato, et leggiermente bagnato acuisce il uedere; le caligine de li occhi, & le suffusioni che cominciano si da li huomini come da li animali sana, pigliando parti due di mele attico, & una di sugo di ruta miste & illimate. Anchora la ruta saluatica presa in cibo, o in bere fa il medesimo. Il seme de la ruta saluatica beuuto per giorni quindici corrompe il feto nel corpo: perche è contrario a le donne grauide. Et lieua li dolori, & offensionì indotte da le bestie, beuuto con il uino: & gioua al morbo comitiale beuuto, & discioglie il dolore del petto. Anchora purga le orecchie con il uino, ouero oglio rosato.

De la Eruca.

Cap. XXVI.

**I**L seme de la Eruca, o rucola, beuuto con il uino uale a li morfi de li topi, o ratti, & de li ragni, caua fuora li uermi, o lombrici, affottiglia la milza, purga le cicatrici negre mescolato con il fele di bue, & con aceto. Sana anchoro le lentigini. Et misto con il mele lieua le macchie de la faccia. Et auanti con il uino beuuto fa manco dolersi quelli che sono battuti & scopati con le sferze. Anchora tre foglie di rucola saluatica colte con la mano sinistra sanano il morbo arquato. Et la rucola rafrena l'odore tristo di sotto li telli, o asselle.

Del Nasurtio. Del medesimo. Cap. XXVII.

**L** seme del Nasurtio mislo con la farina di faue, ag-  
giontoui una parte di calcina, sana le firume, & li car-  
boncelli. Ma si debbe usare le foglie de la brassica in luogo  
del linteolo. Et beuuto con la metà & uino li lumbrici &  
uermi lati, chiamati insiti & teny, caua fuori. Et cotto  
nel latte di capra gioua al petto. Fattore suffitto discaccia  
li serpenti. Dicano che quelli che si nutriscano di Nasurtio  
diuentano de la mente piu acuti & sottili. Et rafrena Ve-  
nere. Cò il mele uale a la tosse. Anchora se impone a le pia-  
ghe & ulcerationi che serpano & mangiano come cani.  
Et il sugo suo fa che li peli non cadano. Con il grasso di  
oche aggiunto, le piaghe nel capo, & la fursura, & il pru-  
rito guarisce: & incorporato con il frumento matura li fo-  
roncoli. Dicano anchora che'l sugo del nasurtio instillato  
nelle orecchie sana il dolore de li denti.

De lo Intubo, o seride, o troximo. Di

Dydimo. Cap. XXVIII.

**L**o Intubo, troximo da li Greci chiamato, tinto ne lo  
aceto, & mangiato còuiene al stomaco: & il sugo è  
utilissimo a chi sputa il sangue, se'l si beue, un giorno si, &  
un giorno no. Et l'herba è medicina de li cardiaci, trita et  
tenuta sotto la mano sinistra. Conuiene ancho a chi duole  
il fegato, il sugo suo auanti nel Sole un poco raffreddato,  
et seccato, & doppo trito. Ma se alcun doppo la Luna nuo-  
ua risguardata quella giurera sopra di lei, che non sia per  
mangiare intubo, ne ancho carne di cauallo, quello in tren-  
ta giorni non gli dolera denti.

**S**otione insegna che doppo il seminare di porri di subito siano concolcati nelli solchi, & non adacquati, ma dispregiati per tre giorni: ma il quarto siano irrigati: perche cosi uerranno molto belli. Il porro sera pieno se nel piantarlo mescolarai la arena con la terra. Similmente li porri uerranno grandi, se quando gli transpianti gli metterai una tegola, ouero pietra larga di sotto, & non gli adacquarai. Anchora seranno grandi se domentre che si transpiantano, tu pongerai il capo del porro senza ferro, ma con uno pezzo di canna acuta, & nel mezzo loro metterai del seme di cocomeri: perche quello seme cosi posto se unisce & fa gonfiare & ingrossare il porro. Alcuni ui pongano il seme non di cocomeri, ma de li rapi, il quale si unisce, & è causa de la grandezza. Ma molto maggiori si fanno li porri, se in uno panno de lino protrito & uecchio tanto seme quanto con tre deti si puo pigliare legarai, & doppo con il sterco lo infiercorarai, & coperto di subito adacquarai: perche tutto il cumolo de li semi unito fanno uno porro grande. Il medesimo aduiene nello apio. Et se alcuno pigliara del comino auanti li porri non puzzerà. Anchora se li porri triti metterai sopra gli morsi de li reptili & phalangi guarirai piu presto che con altro phar-maco & medicina. Il porro cotto dato con il mele cura tutte le passioni circa l'arteria uocale. Et il seme suo beuuto con il passo gioua a la difficulta de l'urina. Il porro mangiato di continuo offusca il uedere, & è iniquo a lo stomaco. Et il sugo beuuto con l'acqua mulsu uale a li

morfi de le bestie. Anchora il porro pesto, & fatto  
 impiastro & sopraposto fa il medesimo. Et gioua al dolore  
 de li orecchi, & al firepito & suono che ui si sente, cō l'ace  
 to & incenso, ouero con latte et rosato distillatoui dentro.  
 Sana anchora le pustule notturne. Si debba usare li porri  
 grandemente stacchi & molli: perche non manco nutrisca  
 no che la carne. Et questa herba è molto utile a chi duole  
 il lato, o patisce morbo laterale.

De li Aglij. Cap. XXX.

**L**I Aglij fanno molto bene nella terra bianca. Questi  
 mangiati discacciano li uermi & mouano la urina.  
 Et fauoriscono mangiati, o in impiastro posti a li morfi de  
 la uipera, & del cane arabiato. Abbrusciati & con il mele  
 unti sanano la alopetia; & li sugillati, cio è quelli che per  
 alcuna percussione patiscono alcuno tumore. Et ritenuti  
 in bocca lieuano il dolore de li denti. Ma con l'oglio  
 & sale curano le eruptioni de le papule, & gioua a li hie  
 dropici. Anchora rimouano le lentigine, & impetigie  
 ne. Et cotto, & crudo gioua a la tosse uecchia se'l  
 mangi. Se alcuno mangia auanti lo aglio, si conserua  
 illeso dal ueleno de serpenti, reptili, & altri.  
 Anchora quelli che sono percossi da li animali uelenosi  
 tritino, & pestino l'aglio, & mettilo di sopra,  
 & si sanano. Molto forte giouano beuuti con il uino.  
 Et mangiati molto giouano a quelli che non ponno dige  
 stire il cibo. Fanno urinare, & sanano il morbo nephritis,  
 ouero il male de le reni, & lieuano il nocumento de le  
 acque uitiose. Ma se desidero li agli siano dolci, piatali che

siano alquanto contusi. et ammaccati. Oltra di questo de li agli alcuni sono seminatiui & hortensi, altri saluatici, che anchora si chiamano, ophioscorodon, cio è serpentario. Et il saluatico è molto piu efficace a le predette medicine. Anchora farai li agli dolci, se piantandoli metterai insieme li nuclei & ossi de le oliue. Et mancaranno del fetore, se si semmano & cauanfi quando la Luna è sotto terra. Alcuni dicano che li agli non faranno l'alito & fiato graue, si alcuno doppo che ha mangiato, mangiara de la faua cruda.

De le Cipolle. Cap. XXXI.

**I**L piantare de le Cipolle quãdo le piãtato, se uouole che uengano grandi, lieuili la coda & le estremitadi. Vinti giorni auanti il transpiantarle farai la fossa, & asciugarala si che sia priuata di ogni humidita, & cosi le piantarai, & seranno molto maggiori. Et se tu gli lieuerai la prima scorza, diuentarãno molto piu maggiori. Ma serãno ottime nella terra rossa, come li agli nella biãca. Et se uoi che non si mariscano, mettile nell'acqua calda, & seccale al Sole; & asciutte che sono reponile nella paglia di orzo che non si tocchino insieme. Le cipolle trite con il mele imposte ad ogni ferita giouano. Ciascuno che ogni giorno le scelte cipolle & piu tenere a digiuno mangiera, uiuera sano. La cipolla adunque fa sana la ferita. Ma l'aglio se tu lo imponerai anchora ad uno corpo sano quello ulcerara. Anchora le cipolle bagnate con l'aceto nel Sole, la uitiligine bianca, detta da li Greci alphon, ripurgano, & fregate molto presto sanano la alopetia, cio è tigna. Et il sugo di quelle posto nelle orecchie che buttano marcia è  
commodo

commodo & utile: & gioua a li anginosi, & che patiscono la squinantia. Et gioua al uedere obtuso. La cio polla anchora arroslita puo curare la tosse.

De le caucalide. Di Paxamo. Cap. XXXII.

**L**E caucalide prese in cibo sanano li nephritidi per la urina. Et l'acqua di quelle per una hora auanti del bagno beuuta con il passo cura il morbo regio per il sudore. Anchora mangiate con lo aceto mulso, & ributtate per il uomito purgano il uentre di sopra, cio è il stomaco. Anchora curano la colera negra, o malenconia, & generano appetito del cibo, & sanano la febre quartana.

Del Pulegio. Di Leontio. Cap. XXXIII.

**L** Pulegio secco trito, & preso doppo mangiare fa la concottione & digestione; ma arido masticato cura la aglutinatione de le palpebre, & la lippitudine quando è in uigore. Et impero che di ciò ha fatto esperientia piu desidera usare quello nelle lippitudine, che alcuno altro colirio probatissimo.

De lo Anetho. Cap. XXXIII.

**L**O Anetho mangiato fa il uedere obtuso & grosso; & grandemente lo offusca.

De lo Scimbro. Di Damageronte. Cap. XXXV.

**L** Scimbro, chiamato sisymbrio eccita lo appetito del cibo, & moue la urina. Si diletta de lo aere temperato, & secco, & di luogo aprico, non infesto a li arbori. Se nutrisce sotto terra & cresce. Si semina & pianta. Et dal seme da il frutto il terzo anno. Ma se alcuno da la cima de la radice de donde ha il germe, ilche

alcuni lo dimandano occhio, il piantara, il medesimo anno procura il frutto.

De li Bulbi. Di Anatolio. Cap. XXXVI.

**L**I bulbi seranno grandi, si come a li porri si soppono. **L**gano li testli futili circa le radici de le piante. Si piantano li bulbi da le calende di Nouembre fina a le calende, ouero al nouilunio di Febraro.

De la scilla. Di Beritio. Cap. XXXVII.

**L**fiore di scilla nasce in forma & spetie di una uersa; & non piu presto marcisce che l portende l'abondantia di quello anno.

Del Lapatho. Di Aphricano. Cap. XXXVIII.

**L** seme del Lapathio saluatico, ouero rumice sana li celiaci, & la disinteria, beuuto con uino. Et alligato al sinistro braccio sana la sterilita de la donna. La radice del saluatico lapathio cura il morbo arquato, & la hidropisia. Et cotta con lo aceto & imposta sana la lepra, & l'impetigine, & uutiligine, alphas detta da li Greci.

De le Cinare. Di Varrone. Cap. XXXIX.

**P**iantarai le cinare del mese di Nouembre: perche alhora piantate da la primauera danno il frutto. Ma piantate nella primauera appena che danno il frutto l'anno sequente, & loro saranno gracili: ma il frutto breue. De le cinare piglinsi le piante quelle che sono nate nelli maggiori sterpi, & si togliano con il falcino bene arotato; & di prima la terra cauata & circosita, & anchora insieme leuata qualche parte de la radice. Et si piantano in terra summoissa stercozzata di sterco uecchio, nella state

Spesso a darquarale; perche cosi l'hauerai tenero & piu pieno. Farai le cinare odorifere se le macerari p tre giorni nel sugo de le rose, o gigli, o di lauro, o di altro sugo odorifero. Et cosi lo darai a la terra. Ma se produca senza spine, se tu fregarai in una pietra, & ammaccarai le ponte del seme. Dicano alcuni che di qualunque tempo si piantino le cinare, nel medesimo daranno il frutto; & per questo le cinare si possano haueere per tutto l'anno. Anchora farai le cinare laurate, se pigliato il seme del lauro, & perforato, metterai il seme de la cinare in quella concauita. Et parimente nasceranno senza spine, se nasconderai il seme de la cinara nella radice scorticata de la latura tagliata in pezzi zolini, & a ciascuno postoui il seme piantarai. Li sorzigi, o topi molto uolontieri se nutriscano de le radici de le cinare, & a quelle corrano da la longa. Ma quelli discacciaremo inuolte le radici nella lana, o nel sterco di porco, ouero, exposto a le radici la cenere de le ficulnee. Et questo, ouero aduiene per una naturale contrarieta, ouero perche l'odore di quelle cose gli è contrario, & gli discaccia. Le cinare si fanno dolci, se macerari il seme loro nel latte, o mele; & refrigerato, & seccato lo seminarai.

De la Porcelana. Cap. XL.

**L**A Porcelana fatta per modo di empiastro discaccia le herisipelate. Et la foglia sua posta sotto la lingua discaccia la sete.

Come si facciano li fonghi. Di Tarantino. Cap. XLI.

**S**egarai la fioppa negra, & in quella segatura del trō  
 co che sta in terra spargerai il fermento, o lieua-  
 do disoluto nell'acqua, & subito nasceranno fonghi po-  
 pulnei, adimandati Egirite. Ma se desideri hauer fonghi  
 da la terra, eleggerai la terra montana, rara, con-  
 sueta produrre canne & fermenti, & ogni cosa che fa-  
 cilmente si abbruscia, congregato insieme arderai quan-  
 do uederai che l'aere è nubiloso, cio è che'l stia per pio-  
 uere: perche così spontaneamente nasceranno li fonghi.  
 Ma se già così fatta la pira, & congregato quelle cose fa-  
 cile al abbruscicare, non piouera, tu adacquarai quelli luo-  
 ghi doue hauerai appiccato il fuoco molto raramente,  
 quasi imitando il modo de la pioggia, & nasceranno li  
 fonghi, benchè piu tristi & cattiuu. Li migliori sono che  
 nascano da le piogge.

*Fine del libro Duodecimo.*

DEI LIBRI  
147  
DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA, LI  
BRO DECIMOTERZO.

In questo Decimo terzo libro de li scelti documenti de la agricultura si contengano le descrittioni de le locuste, & bruchi, & de li scorpioni, & serpenti, & di consimile bestie uelenose. Anchora contra le pulci, cimici, culici, & altri animali di consimile genere la notitia, & medicina.

De le Locuste. Di Democrito.

Cap. I.



A li antiqui sono state dette molte cose p discacciare le locuste. Ma io scriuero li piu espediti & scelti detti. Sel si uede una nuuola di locuste, tutti fliano dentro non ueduti, & nascosti, & passeranno la regione. Ma se auanti che questo sia offeruato di subito si fermeranno, niente toccheranno, se con li lupini amari, ouero cocomeri saluatici bolliti nella muria seranno conspersi: perche di subito moriranno. Parimente passaranno la regione se presi li uestertiloni li legarai su li alti arbori di quella patria. Ma se pigliate de le locuste abbruscirai, da lo odore sono offese in uertigine; & parte ne morranno, parte deposte le ale aspettano il uenatore; & dal Sole sono corrotte. Questo è naturale: perche se anchora arderai il scorpione, li altri ouera

mente prenderai, ouero discacciarai. Il medesimo intrasuiene de le formiche, come ha insegnato lo esperimento. Et forse che'l medesimo effetto aduiene nelli altri animali. Discacciarai le locuste si fatto di quelle uno garo nelle fosse sotterrari, & quelle nel garo ressegerai & bagnarai. Et auanti che passino li giorni se ui andarai le trouarai nelle fosse adormente: ma in che modo tu le debbi ammazzare, pensalo date. La locustia non toccherà cosa alcuna che sia adacquata con l'acqua de lo absintbio, o porro, o di centaurea tritate nell'acqua.

Del Brucho. Di Dydimio. Cap. II.

**S**otterrari intorno al tronco de la uite tre grani di senape appresso la radice: perche questa nasciuta con l'odore suo ammazza il brucho.

De le Muscelle. Di Aphricano. Cap. III.

**M**acerarai il formento insieme con il sale armoniacco, & questo seminarai doue frequentemente le discorrono: perche mangiato questo, ouero moriranno, ouero si partiranno. Dicano alcuni che se una di quelle sera presa, & gli tagli la coda, o caui li testicoli, & uiua la lasci andar uia; che piu non praticaranno in quella regione.

De li muri, o sorgi domestici. Di Paxamo. Cap. III.

**L**i sorgi si ammazzano con il ueratro, o helleboro con la polenta datoli; ouero con il seme del cocomero saluatico, & ueratro negro, & coloquintida, & polëta. Ma se con il calacato, & origano, & seme di apio, & nigella saranno suffumigati, se discacciaranno. Et se a la cauerna apponerai la cenere de la quercia, incinerati gli uerra la

scabia, et morirãno. Se la limatura del ferro mescolari cõ il formento, quello gustato moriranno. Et sel ti piace accescare li sorgi, trita il titimallo, & mescola con polenta & uino mulso, quanti ne mangiaranno, tanti se acciecarãno. Anatolio, & Tarentino nel libro de Fiorreo, a la ruina de li topi domestici li medesimi medicamenti hanno usati. Et se ne piglierai uno, & gli scorticarai il capo, & lasciaralo, li altri si partiranno. Anchora moriranno se mangiano la radice del spino con il, butiro, pane & cascio mescolati. Alcuni il ueratro bianco & la scorça del cinocramba trita & pestata, & criuellata, con polenta, oue, & latte cõposte in masse, & posie a le loro cauerne si fuggano. La pietra hematite discaccia li sorgi suffumigata, et la mirica, o ginestrauerde suffumigata. Anatolio comãda che'l si poga de la morchia in un bacino di rame, & che'l si metta la notte in mezzo de la casa, il che fatto, dice tutti li topi di quella casa, & de le uicine, radunarsi & congregarsi. Alquale ancho è consentiente Dydimio.

De li Topi & sorgi de li campi. Di Apuleio. Cap. V.

**A** Puleio uouole che li semi siano illiniti con il fele di bue, accio che li sorgi non li mangino. Ma è molto meglio nelli giorni canicolari il seme de la cicuta con il ueratro et polcta, ouero del cocomero saluatico, o iusquiamo, cioè snua porcina, ouero amãdole amare, et ueratro negro, parti equali mescolare cõ la polcta pistata et trita, et ipastare cõ oglio, et metterle a le cauerne de li topi cãpestri; pche quelle gustate morrãno. Ma qlli che hãno fatto in Bithynia espietia poganò nelli loro buchi et cauerne le foglie del rododaphne, il qle da loro toccato morrãno. Anchora pigli la

carta & scriui in quella queste parole. Adiuo omnes mu-  
res hic comprehensos ne me iniuria afficiatis ipsi, neque  
alium si natis. Do uobis agrum hunc & nomina quale. ¶  
Si uero amplius hic existentes dephēdero assumpta deorū  
matre distraham uos in septem partes. Et quando hauera  
questo scritto, la carta, nel luogo doue sono li sorgi auanti  
il nascere del Sole aglutinarala in modo che le littere ris-  
sguardino di fuora alcuna pietra per natura prodotta; &  
cosi attaccata lasciarai. Questo pertanto da me è stato  
scritto, a ciò che'l para che non lasci cosa alcuna. Ma io  
non affermo però tutto questo anzi consiglio, & persuas-  
do a ciascaduno che non diano fede ad alcuna cosa tale  
degnà di riso.

De le fele, cio è foine. Di Sotione. Cap. VI.

**N**on toccara le fele alcuno ucello, si sotto l'ala di  
quella suspenderai la ruta saluatica.

De le Talpe. Cap. VII.

**S**E dissipare uolesse le Talpe, piglia ueratro bianco et  
scorza de cinocrambe pestà & tamisata, con polens-  
ta, & oua impastata con uino & latte, & posta a la loro  
cauerna. Ouero piglia uno caryne, o altro uaso angu-  
sto & mette in quello paglia & solpho, & mettilo doue la  
talpa sia, & chiude le piccole cauerne che'l fumo non pe-  
netri p quelle: ma nella maggiore per laquale uada il spiri-  
to, metterai la parte di sotto de lo caryne, et adattaralo in  
qualche modo a la cauerna: ilche fatto soffiarai, accio che  
per il fumo de la cedria, & del solpho l'odore trapassi &  
suffochi la talpa. Et in questo modo farai a tutte le late-  
bre de le talpi, & tutte le dispergerai & discacciarai.

**N**on saranno serpenti nella regione se lo absinthio, o artemisia, o abrotano piantarai intorno il campo, o uilla. Ma quelli che già ui sono stati, si scacciaranno con la radice del giglio, o con il corno di ceruo, ouero con la suffumigatione de le onghie de le capre. Et discacciarai ogni serpente, se il sugo del lasaro & nigella, & galbano, & corno di ceruo, & hisopo, & solpho, & piretro, & peucedano, & onghie di capre mescolarai, & doppo le tritarai, & incorporarai con aceto forte; de la qual massa farai in piccole pillole, & farai fumo & uapore. Ma ciascuna da per se suffumigata estermiarà li reptili. Alcuni dicano che'l ramo de la punica discaccia le bestie, & serpenti uelenosi, & per questo si degnano metterlo nelli straguli, per gratia di securta. Li serpi non molestaranno li colombari, se hauerai scritto nelli quattro angoli, ADAM, Et se ui sono fenestre anchora in quelle scriuerai. Democrito dice che li serpi non si mouano buttatoli adosso una penna de Ibide, cio è cicogna; & quelli morire se con le foglie de la quercia il medesimo offerui. Et se alcuno a digiuno gli sputa in bocca. Apuleio dice che'l serpe percosso una uolta con la canna obtorpesce, ma piu uolte se fortifica. Il medesimo dice che lo serpe che entra nella cauerna se alcuno con la mano sinistra per la coda lo pigliera, che facilmente il cauara fuora, ma con la destra quello non si puo fare; perche non rimette il tratto; ma o fugira, ouero si romperà. Tarentino dice che'l serpente non camina quando è bagnato, & asperso cò il sugo de la dragòtea; ne quelli che sono bagnati

con il sugo, o con il seme del raphano: & se haueranno gustato solamente, non seranno offesi. Et quelli che sono da serpi morsi, legatali la radice de la rosa li conserua. Fiorentino dice che'l serpe non ua doue giace il grasso del ceruo, o la radice de la centaurea, o la pietra gagate, o il ditamano herba, ouero il sterco de l'aquila & nibio. Quelli medesimi misli con il syraxe, & fatto suffitto discacciano li reptili. A li morsi de la uipera darai il sugo de le foglie del frassino, cò il uino a chi nõ ha febre: ma a chi ha febre cò il uino adacquato, ma con le foglie espresse cuoprirai il morso. A l'aspido approssimali la radice del halicacabo, & si adormentera. Attritarai il tribolo herba, & metteralo a la cauerna & fugiransi le serpi. Se li nasi inuechiati da li salsamenti siano defossi intorno il podere, tutti li reptili caderanno in quelli. Ma tu quelli ben serrati fuori de li confini, abbrusciali.

De li scorpioni. Di Diophane. Cap. IX.

**S**E preso uno scorpione quello abbruscirai, tutti li altri scacciarai. Et se alcuno cò il sugo del raphano diligentemente bagnara le sue mani, intrepido, & senza alcuno pericolo li scorpioni, & li altri reptili potra pigliare. Et il raphano posto sopra il scorpione di subito l'ammazza. La pontura del scorpione si sanara toccato il luogo per cossò cò un'anello di argento insculato de la figura del scorpione. Il sandaraca con galbano, & butiro, ouero grasso caprino suffumigato, scaccia li scorpioni, & tutti li reptili. Se alcuno ponga nell'oglio caldo il scorpione, et cò quello onga la percossa, cessa il dolore, et sana la pontura. Apuleio comanda che'l percossò dal scorpione seda su l'asis

no uoltata la faccia a la coda, & dice che l'asino si dolera & tormentara in suo scambio. Democrito dice che'l pōto dal scorpione di subito fauelli a l'asino dicendo, il scorpione me ha ponto, & non si dolera, ma il dolore passera nell'asino. Il Stellio ha una contrarieta naturale al scorpione. Se adunque alcuno pigliera il stellione liquefatto ne l'oglio, & con quello oglio ongera la peossa, sera liberato dal dolore. Il medesimo dice fare la radice de le rose legata al percosso. Plutarco dice lega la noce auellana a li piedi de li letti, & li scorpioni non ui andaranno; perche l'auellana impedisce l'andare del scorpione. Zoroastro dice che'l seme de la latuca beuuto con il uino sana li ponti da scorpioni. Fiorentino dice che se alcuno nella piaga del scorpione instilla il sugo del fico, che'l ueleno non andara piu auanti. Et sel percosso mangiara de la scilla, restara illeso; & anchora confessara scilla essere di sapore dolce. Tarentino dice, che chi tenera l'herba siderite, puo tenere li scorpioni uiui, in tal modo che non sara da quelli offeso.

De le formiche.

Cap. X,

**S**E le formiche pigliarai & arderai, le altre formiche si fugiranno: la qual cosa con lo esperimento si uerifica. Se intorno la cauerna de le formiche ongerai con la cedria, non entreranno le formiche su l'aia, o ara. Le formiche non toccheranno il monte del grano, se circondarai quello con la terra bianca, ouero ui metterai intorno l'origano saluatico. Discacciarai le formiche da le sue cauerne, se con la scorza de le cochlee, o lumache, lo siurice arderai; & pesto gettarai sopra le squadre, &

esserciti de le formiche. Similmente discacciarai le formiche  
 con l'origano & solpbo triti aspersi circa li loro monti.  
 Del tutto le formiche moriranno se le adacquarai con il  
 sugo cirenaico disciolto nell'oglio. Le formiche non toc-  
 caranno le piante, se tu bagnarai il tronco con li lupini  
 amari triti, & bogliti nella morchia. Non toccaranno  
 le formiche il uaso del mele anchora che'l sia scoperto, sel  
 circondarai con lana bianca, o terra bianca, ouero con ru-  
 brica. Alcuni bagnano di sugo di lasero adacquato con  
 aceto il tronco, & di quello spargano nelli loro fora-  
 mi. Se li tronchi de le uiti legarai con la hedera spessa, de  
 li a poco ui si ritrouaranno le formiche, & anchora li  
 scarafugi, o scarabei sotto l'ombra de l'hedera, in modo  
 che facilmente si potranno pigliare. Muorano le formiche  
 che suffumigate con la radice del cocomero saluatico, o cō  
 il siluro Alessandrino al suo co lento. Lieuata una formi-  
 ca, l'altre spontaneamente lasciaranno la cauerna. Se alcū  
 il granello del formento portato da una formica preso con  
 il deto grosso de la mano sinistra mettera nella pelle pu-  
 nicea, & leghilo al capo di una donna, quella che'l porta  
 sera sterile. Et se le formiche se abbrusciaranno, l'altre per  
 l'odore di quello fugiranno. Io mi ricordo aldire, & è co-  
 sa di marauiglia, che una formica morta un'altra uiua  
 porti uia. Discacciarai le formiche con il fele del toro,  
 & pece mista con morchia, & con quella illinito & ba-  
 gnato il tronco. Il medesimo fa la rubrica & pece mis-  
 ta & illinita. Alcuni il pesce chiamato Coracino suspen-  
 dano da l'arborio: & cosi disperdano le formiche.

**L**E culice le ammazza il pelo del cauallo disleso appresso la porta, & per il mezzo de la casa. Et non permette che entrino in casa. Il medesimo fa la Calacantha, & nigella suffumigate. Se suspenderai una spongia piena di aceto forte dal' capo, et sotto li piedi, le culice non ti toccheranno. Le discacciarai se bagnarai la ruta, & aspergerai la casa. Anchora la conizza cotta, & con la decottione aspergendo la casa si disperdano; ouero la suffumigatione del galbano, o del solpho, o del cymino. Se andando tu a dormire metterai appresso di te uno ramo di canape fiorita, le culice non ti toccheranno. Ne anchora uerranno a te se illinierai la manna, ouero le fregole de l'incenso cō oglio et aceto. Anchora si discacciano cō l'odore del uapore de l'aceto semplice, & origano. Il fierco del bue suffumigato, & di questo li muri alquato tinti, dissipano le culice. Se dal colmo de la casa suspenderai una spongia piena d'aceto, tutte le culice gli cōgregarai. Nō sera molestato da le culice colui c'hauerà nel letto de la canape. Macerari la ruta nell'acqua, ouero cuocerai la conizza, & cō quella aspergerai la casa, & estermingarai le culici. Si discacciano anchora con il suffumigio del bdellio.

## De le Mosche. Di Beritio. Cap. XII.

**L**ueratro negro pesto cō il lauro, & macerato nel latte, ouero passo, o acqua mulsa, o acqua temperata ammazza le mosche. Et se tritarai la cassia cō l'oglio, et il linierai, nō ti toccheranno. Et se desidero discacciarle suffumiga cō il calacantho. Parimete aspergendo la decottione del sábuco. Anatolio dice che se tu se uuoì congregare tutte le mosche insieme, farai una fossa doue metterai ll rododao.

phane pesto, et li si cōgregarāno tutte. Le mosche nō molestarāno li buoi sel frunto del lauro cotto cō l'oglio q̄lli illiniarai et ongerai. Et del tutto nō si fermarāno nelle bestie, se q̄lle ongerai cō grasso di leōe. Il ueratro macerato cō latte, o sapa, aggiōtoui del orpimēto et resperso ammazza le mosche. Il medesimo fu l'alume & origano triti & illimiti.

De li Vespertilioni. Di Aphricano. Cap. XIII.

**S**uspenderai nelle uie publiche le foglie del platano, & li uespertilioni non intraranno. Et l'herba hedera suffumigata ammazza li uespertilioni.

De li Cimici. Di Dydimio. Cap. XIII.

**L**A pece liquida, & il sugo del cocomero saluatico positi nel letto, ammazza le cimici. Parimente la scilla tutta tagliata & trita con l'aceto, con quali il letto con spongia sia illiniato. Similmente cuocerai le foglie de li cedri cō l'oglio, & irrigarai le fessure de li letti. Ouero laua il fele di toro, o di becco con aceto forte, con ilquale, & le pariete, et li letti ongerai. Il medesimo aduiene se con l'oglio antiquo, il solphore uiuo tritarai, & illiniarai il letto. Non seranno cimici se con la colla de pesci cotta fregarai li letti. Et quelli che sono nati ammazzarai, se la morchia cotta con il fele di bufalo mescolato con oglio a li letti conspergerai: ouero le foglie de la hedera, o di capari di solute con l'oglio, & illiniati. Et con q̄sto rimedio anchora li cimici che sono nelle pariete si lieuano. Lo efficace phar maco si prepara in questo modo. Piglia uno acetabolo de staside saluatica, & di scilla tagliata in pezzi piccoli & trita, parte equali, & uno cucchiaro di aceto forte, insieme peste dipoi scaldate, il luogo sia illiniato. Et di cedria una

pte mescolarai a quatro pte di passo & illiniarai. Il medesimo fa il fele di capra, o di uitello, con aceto, o passo illiniate. Fiorentino dice che con la suffumigatione de le sanguisuge li cimici si ammazzano, se il letto sia con panni ben copto accio che il uapore non possa transpirare: & per il contrario le sanguisuge si ammazzano co la suffumigatione di cimici. La Scolopēdria secca & suffumigata fa il medesimo. Et le foglie d'hedera miste co dieci sanguisuge. Democrito dice che li piedi di un lepore, o ceruo legati intorno le folere del letto, appresso il dorso doue dormi, non permette che li cimici naschino. Et se sotto il letto metterai uno uaso pieno di acqua fredda, li cimici non ti toccherano quando dormi. Cōciosia che'l spargere de l'acqua calda, quale tutti usano, ammazzi tutti quelli cimici che gli occurrano: *Le pulice* ma non gli è impedimento che non si generino molto piu presto.

De le Pulici in casa. Di Pamphylo. Cap. XV.

**F** Arai una fossa doue metterai le rododaphne peste, & a quelle tutte si congregaranno. Lo asenzo, ouero la radice del cocomero saluatico rigata & bagnata co l'acqua marina ammazza le pulici. Tutte le disperde il melanthio macerato co l'acqua, et aspro, ouero la cuocitura de la conizza co spersa. Il seme de la sinape fa il medesimo, et il rododaphne insieme bolliti et gettato p la casa. Criuelarai la calcina uiua, et be spazzato il luogo, spargerela, che tutti moriranno. Il medesimo fara la morchia spesso sparsa sul pauimento. Anchora il cimino saluatico trito & misto con acqua, & dragme dieci di seme di cocomero saluatico, posto nell'acqua, et co spersa la casa fa crepare le pulici. Anchora la radice de la camelea, et le foglie de la fioppa negra peste & macerate nell'acqua, & il tribolo cotto nell'acqua.

Le pulici anchora amazzà la muria acre aspersa, et acqua marina. Et se alcun mette in mezzo de la casa un bacino et circoscriua il circolo con una machera, cio è coltello tutto di ferro: (Et a questa cosa è molto utile la machera con la qual è stato morto un'huomo:) et il resto de la casa eccetto che'l circoscritto luogo, asperga cò il cremore de la staphide, o di foglie di lauro peste, o con muria, o acqua marina cotta, tutte le pulici cògregarai nel bacino. Anchora un uaso di terra posto sotto terra, si che li labri siano uguali al paumeto, liniato cò grasso di toro, adunara in se tutte le pulici, et ancho quelle che stiano nascoste nelli panni. Et se alcuna uolta tu entrarai in un luogo doue sono le pulici, crida, och, och, et non ti toccheràno. Sotto il letto farai una fossettina, et mettiui sangue di capra, et ui si raduneranno tutte le pulici, et quelle che sono nelle ueste et panni, et li moriranno. Anchora da li amphimalli, et densissimi tapeti nelliquali moltissime pulici stiano ascosti, si possano cauare, et ammazzare, se così in uno uaso sangue di capra dentro sera riposo.

## De le Cantharide. Cap. XVI.

**L**E Cātharide non nocerāno a le uiti, se quelle cantaride macerari ne l'oglio, et cò quello bagnarai la cote et pietra da rotare li falcini da potare le uiti: et se arderai il galbano cò il fierco di bufalo uecchio, se fugirāno. Et se quelle suffumigarai cò la radice del cocomero saluatico, le esterminarai. Dice Aristotele che li scarabei si ammazzano cò l'odore de le rose; et li auoltori cò l'odore de l'ungueto: perche queste cose di graue odore l'essere a quelle conferma. Molti sono che circondano li tronchi de le uiti appresso terra, con l'hedera, et ritrouano quelle sotto l'ombra de

l'hedera

*P'hera; & così le ammazzano.*

*De le Sanguisuge. Di Anatolio. Cap. XVII.*

**S**E il boue, o altro animale quadrupede ingiotta la sanguisuga quando beue, pesta li cimici, & fale odorare a l'animale, & di subito caderanno le sanguisuge.

*De le Rane. Di Aphricano. Cap. XVIII.*

**L**ERanocchi taceranno & non grideranno, se tu accenderai una lucerna, & quella metterai a la ripa.

*Fine del Decimoterzo libro.*

## DI CONSTANTINO CESARE DE LI SCELTI DOCUMENTI DE L'AGRICOLTURA, LIBRO DECIMOQUARTO.

In questo Decimoquarto libro de li scelti documenti de la agricultura si cõtègano le descrittioni de li colombari, & de li ucelli che se nutriscano si in aere come in terra, & loro cura, secondo la narratione de li infra scritti capitoli.

*De li Colombi. Di Fiorentino. Cap. I.*



Velli che sono studiosi de l'agricoltura, a loro gli è grandissima utilità il possedere de li colombi; massimamente per la commodità del sterco di quelli, & dipoi per li aleuimi, et figli loro, l'uso de quali è necessa-

rio a coloro che raccolgiano le forze da la infermita. Et non è di poca entrata l'hauere li colombi: conciosia che solo duoi mesi siano nutriti da li suoi padroni nello inuerno, & il resto de l'anno si cercano il cibo di fuori. Et in oltra è animale di natura secondo, & di molta prole; perche in ogni quaranta giorni è pregno & parturisce, & coua & nutrisce, ha le oua & li piccioni: & questo fa quasi tutto l'anno: cessa solamente dal solstitio de lo inuerno fina a lo equinottio de la primavera: il resto de l'anno parturisce. Et si uede quelle medesime colombe, che non hauendo anco perfettamente nutriti li primi figliuoli, parturiscano l'oua, & le oua couare. Et li figli fatti perfetti con le madre cominciano a parturire. Si diletta qsto animale de la cicercchia, del eruo, del fienogreco, del pisello, de la lente, del formento, & del gioglio che in quello nasce. Si debbano prohibire le colombe che non uolino, accio che non facciano nido in altro luogo, ne si distrahino per il uolare fuora, ma essercitinsi circa il luogo del colombaro. Ma se alcuna uolta hanno bisogno di nutrimento, solamente lascinsi andar fuora quelle che hanno figliuoli: perche quelle per li figli ritornano.

Che le Colombe non fuggino, ma amino la so-  
bole. Di Dydimo. Cap. II.

**I**lliniarai le porte, & finestre, & angoli del colombaro con oglio di gessomino, & staranno. Ne si partiranno se la lète, & comino macerari ne l'acqua mulsà, & gli darai auanti. Et se in beuere gli darai l'acqua mulsà, & la lentichia cotta nel passo in cibo, eccitarai in quelle l' amore de la prole. Anchora accio che le colòbe non si partino,

si prepara un phyltro di tal sorte. li tessi pesti, & criuelati, & il coslo, & uino uecchio odorifero insieme misli, si da a quelli che sono per andare a la pastura. Alcuni la farina d'orzo cotta mescolano con li fichi secchi con un poco di mele, & la dāno a mangiare. Altri danno il comino a le colombe che uanno a la pastura. Le colombe non si partano se metterai il capo del uestertione sopra la torre; ouero quando il tempo concede mettere nel colombaro li rami de la uite saluatica insieme con li fiori.

Che le Colombe si fermino, & menino seco de le forastieri. Cap. III.

**S**E tu ongerai con unguento le colōbe, ne conduranno de le altri di fuora: & se gittarai il comino a quelle che andarono a la pastura, ne guidaranno seco molte altre per l'odore de l'unguento. Et se pigliarai il seme de la uitice quale per tre giorni macerarai nel uino uecchio, nel quale bagnarai lo eruo, & lo darai a le colombe, quali subito lasciarai uolare di fuora; le colombe esterne prese da la fragrantia de l'odore tutte ueniranno nel colombaro. Ma piu presto intraranno se suffumigarai nel colombaro la saluia insieme con lo incenso.

Che le fele, o foine non molestino le colombe. Cap. IIII.

**N**ELLE fenestre, & nelli usci, & altri luoghi del colombaro metterai li rami de la ruta, & appiccarali: perche la ruta ha una naturale qualita contraria a molte bestie, per la quale non entrano doue ella sia.

Che li Serpi non ammazzino le colombe.

Di Democrito. Cap. V.

**L**I serpenti non molestaranno li colombari, se scriuerai nelli quatro angoli del colombaro, ADAM, & se hauera fenestre scriuilo ancho nelle fenestre. Et li serpenti si dilacqueranno per la suffumigatione del peucedano.

Del Colombaro. De li Quintilij. Cap. VI.

**L**A casa si debba edificare al tempo sereno, munita cōtra l'accedere de le bestie, & diligentemente sia liniata. Et li nidi si debbano fare spessi nelle pariete dal pavimento fina al solaro, liquali alcuni chiamano, sideruse, ma noi dicemmo tritrimus, nelliquali le colombe maritate debbano habitare & partorire: & apponghisi ad ogni nido li asseri, per li quali caminino, & habbiano il transito. Et facciasì nella casa uno lauacro amplo doue possino beuere & lauarsi, accio che per occasione del dare l'acqua di continuo nō si pturbi le colombe, che gli è di gran danno. Non però totalmente si nega a l'huomo l'andarui: per che è necessario alcuna uolta a settare la casa, & leuare il sterco; & se alcuna cosa si guastasse, resarcirla, & chiudere bene, accioche li serpi, o altri reptili non possino darli danno. Anchora io uolendo prohibire l'accesso a li reptili, eleggo il proprio luogo quale nō habbia case appresso, ma discosto, et transferisco le colonne secondo la grandezza de la fabrica, & quelle statuisco; non per il dritto, ma circolarmente; & doppo sopra le colonne ui pongo li capi, sopra liquali pongo altre colonne di legno molto prestanti, sopra de le quali in circuito io dispoigo due piccole caselle alte cubiti sette; & nelle parieti da l'occidēte fo una finestra p la luce; & da l'oriente un'altra, nellaquale io colloco il cohibitore, ouero custode chiamato, il qual cohibisce

le colòbe, & donde bisogna le colòbe uscire a la pasura le insegna: ma dal mezzo giorno faccio la porta, p' laqua' e entri colui che ha cura de li ucelli: et cosi conseruo le colòbe illese. Et non è possibile che li reptili montino su per le colonne, essendo diligentemente liniate, et spianate, indot-  
toui il couerchio. Ne ancho le fele, o foine, o altro animale le puo aguaitare, o assaltare, conciosia che non ui siano case appresso doue possino stare ad insidiarle. Ea bisogno che colui che uole instituire il colombaro, non pigliare augurio da le giouane colombe, ma da la matrice. Dieci para bastano a la constitutione: pche presto multiplicano.

De le Galline. Di Fiorentino. Cap. VII.

**L**E galline domestiche si debbano nutrire in case piu calde, & piu anguste, nelle quali nasca il fumo. Ma li nidi facciano nelle pariete doue parturischino & fedino, composte di tauole, & postoui sotto de la paglia, accio che l'ouo che fanno non resti al secco, & rompisi. Bisogna anchora appoggiare a le pariete le stanghe & ptiche doue stiano le galline la notte. Et in cibo se gli dia la ptisana cotta, meglio, fursure di formento, gioglio che si domanda *Xixania*, ch'è alimento ottimo; & le foglie humide del citisso; pche queste le fanno molto durabili. Ma quando fanno l'oua, bisogna grandemente offeruare, che non mangino la uinaccia: pche restringe la loro fecondita. Et quelle che sogliano mangiare l'oua, cosi lasciarano di mangiare. uotisi la chiara et albume de l'ouo, & al torlo de l'ouo infondisi del gesso liquido, che'l se indurisca come una cosa testacea; pche quando saranno stimolate da la gulosita, & non piu ui trouarano, presto si astenirano dal guastare de li oui.

## DE L'AGRICOLTURA

Grãdemēte se ingrassano in case tenebrose, oscure, et calde nutrite, et cauatoli le pēne ueloci, et datoli i cibo farina di orzo con l'acqua impastata. Altri usano la farina d'orzo, et di gioglio, ouero farina d'orzo cruda, et del seme del lino, cio è linosa. Alcuni altri ui mescolano la polcta. Et alcuni cō il uino le incorporano. Alcuni gli danno il pane di formento bagnato. Et la maggior parte le nutriscano con il meglio. Oltre di questo chi uole nutrire galline, debba eleggere quelle che sono fecōdissime, ilche si p la esperienza come p l'uso si conosce. anzi per alcuni altri segni. Et uniuersalmēte diuētādo flauescēti, et hauendo li deti dispari, et occhi grãdi, et la cresta dritta, et le pēne negre, et che sono grãde di corpo, et facilmēte portano li maschi, et sono p le oua piu pstante, et fanno oua grandi, da liquali nascano generosi figli, cio è pulli. Ma nō si dieno i casa piu che cinquanta galline nutrire: pche si corrōpano p l'angustia de li luoghi. Ma a la moltitudine de le galline la sesta parte siano galli: et l'oua che fanno cōponele in un uasocō la sembola et fuffure. Ma quãdo uouli che la gallina coui le oue, mettelì sotto la pura paglia, nellaquale metterai uno chiodo di ferro: pche questo è un' aiuto cōtra ogni malitia. Et a ogni gallina ottima solo se li pōga sotto oua uintitre, et nō piu. Ma a gille che nō sono di tãta bōta mettiuisi mãco oua, secōdo la natura di ciascūa. Ma semp̄ bisogna che'l numero sia disparo, et ineguale; et quãdo cresce la Luna, cio è da la uolta fina a li giorni 14. pche quelli che si metzano sotto auāti il nouilunio si corrompano. Et si debbano sottomettere le oua, che sono nate dal uēto di Fauonio p fina al equinottio autumnale, cio è da sette di Febraro fina a

li 22. di Settēbre: p laqual cosa quando nascano si debbano separatamēte reponerli, accio che da quelli si cauino li pulcini. Ma quelle che auāti questo tēpo, ouero doppo sono nate, et tutti li primigeniti nō si sottomettino: pche sono sterili et impfetti. Il tēpo di metter sotto le galline l'oua è ottimo da lo equinotio de la primavera, cio è da li giorni 24. di Março. Ma sottomettisi a le piu prouette di età, nō uigoro se et potente di ptorire: pche uigorosissime sono al ptorire l'oua le galline di un' anno, ouero di duoi anni: et meno sono ualide q̄lle piu antiche. Et q̄lle galline che hanno lo aculeo, & sperone cōe il gallo, nō si debbano mettere a couare l'oua; pche q̄lle cō l'aculeo forano l'oue. Et dipoi che l'oua sono composti si debbano chiuderui le galline, accio che uisiano sopra tutto il giorno, et la notte couādole. Ma la matina & la sera cauisi fuora, & se li dia da māgiare. Et q̄lle che p sua spōtanea natura nō couano, facinsi p forza couare. Et il curatore de le galline intraposti alquāti giorni riuolti l'oua, accio che da ogni pte siano couati. Et si conoscano se sono fecōde, cio è da far frutto, se doppo 4. giorni che sono couate, le guardarai a la spa del Sole: pche se apparera cosa fibrosa dētro, & cōe sangue, q̄llo è fecōdo. Ma se sara lucido et chiaro, lieuisi uia, che sara sterile, & de li altri si mettino a couare. Et non è da temere che l'oua si corrompino, se spesso leggiermente se riuolgino: perche de li non si offendano. Et certamente non si debba mettere una sola gallina a couare, ma nel medesimo giorno tre, o quattro. Et di subito che li pulcini sono nati lieuin si di sotto la gallina, & mettisi di sotto quella che ne ha pochi. Et le oua che anchora non sono per partorire diuidinsi in quelle che

anchora couano, accio che couate cō li altri si uiuifichino, & nondimeno a quella che ha pochi figli, o pulcini non si gli diano piu di trenta. A li pulcini infestissima cosa è il freddo. Ma le oua inutile esperimentarai così. Metterale nell'acqua: perche il defettoso ua a gallo, & di sopra nuota, come inutile; ma il pieno ua al fondo. Et facendo questo esperimento guarda di non percuotere l'oua, accio che nō si corrompa quello che è uitale in loro. Alcuna fiata de le oua d'altre spetie si sottopōgano a le galline che le couino. Si debbe sapere che la gallina coua le oua di fasciani come le proprie giorni uintiuino. Ma de li pauoni, & de le oche giorni uintinoue. La coniettura adunque fanno quelli che queste hanno a le galline sottoposte, accio che sette ouero otto di prima le sottoponghino, & così insieme naschino. Ma sono in Alexādria di Egitto galline monofiri, de le quali galli combattitori si generano, quale tre uolte, o quattro l'oua couano consequentemente, così che fatti perfetti li pulcini ad uno ad uno li lieuano uia, che da per se siano nutriti, & la gallina coua giorni quaranta, ouero anchora sessantatre giorni.

Come sia possibile che senza gallina naschino li

Pulcini. Di Democrito. Cap. VIII.

**H**Auerai de li pulcini assai senza che la gallina coui l'oua in questa maniera. Quando si pongano sotto la gallina le oua, il medesimo giorno il sterco gallinaceo pesto sottilmente, & criuellato mettilo nelli uentricoli, & mettiui intorno le penne de le galline, & sopra di quelle metti l'oua dritte che la pōta sia di sopra, & doppo sopra di quelle gettavi di nuouo il sterco medesimo, fin che tutte siano

copte, ilche fatto lasciale star p duoi, o tre giorni. Et dipoi ogni giorno riuoltale, guardando che non si pcutino insieme, ma ugualmēte siano couate: ma doppo li uinti giorni, quando le oua che non sono de la gallina sottoposte cominciano a dar segno di pulcini, ritrouarai ancho le oua nelli uētricoli intorno rotti: p laqual cosa scriuano il giorno che le sottopongano, accio non fallino nel numero. Per tanto il uigesimo giorno tirarai uia il testo, & cauarai li pulcini, & reposii in uno cophino inducerai la gallina quale gouernara ogni cosa drittamente. Ma accio che habbino il nutrimento impastali cō acqua il fermēto d'orzo, et la sembola, o fursure: et metti il sterco di asino, o di cauallo nelli uentricoli: & doppo tre giorni si generarāno uermi, quali possano essere nutrimento abondante de li pulcini.

Del nutrire de li pulcini. Di Dydimio. Cap. IX.

**L**I pulcini nati che sono ponghinsi in una cesta, o cophino al luogo caldo, & alquanto fumicoso. Et per duoi giorni non mangino, & il uaso doue si propone il cibo ferrisi con il sterco di Bufalo. Pigliano il cibo per giorni quindici la polenta cō il seme di nasturtio macerato in uino, & acqua, ouero anchora cotto: et anchora gli diamo le foglie tenere di porri con cascio fresco trito & pesto. Ma l'orzo se gli dia doppo il sesto giorno.

De li Fasiani, & Numidici, & Perdici, & Attagoni. Di Varrone. Cap. X.

**S**I conuiene nutrire questi ucelli similmente, come de li spauoni hauemo insegnato. Se ingrassano quando sono chiusi, cosi che'l primo giorno mangino. Ma il giorno seguente auanti ponghinsi de l'acqua malsa, ouero uino

possente. Il cibo sia farina di orzo cruda cō l'acqua impastata, a poco a poco datoli; dipoi faua fresca tritata & la ptisana. Et il meglio integro, & il seme del lino cotto, & così con la farina cruda di orzo misto, & a questi tu puoi aggiungere de l'oglio, & di quello farne masse, & in luogo di cibo appresentarli, accio che si satiino & empino. Alcuni per cinque giorni gli danno il sienogreco, ouero per giorni sei, desiderosi purgare la colera di quelli ucelli. Et per la maggior parte si ingrassano in giorni sessanta. Si curano anchora queste spetie di galline con le medicine et remedy riferiti de le galline domestiche.

## De le Perdici. Di Beritio. Cap. XI.

**L**E Perdici di natura sono calidissime, & al coito feruentissime: per il che li maschi da gelosia commossi combattino fra di loro. Ciascuna uolta adunque che duoi maschi si ritrouano presente le femine di subito uengano al combattere, ne prima restano che uno di loro separato da l'altro si parta. Quello adunque che è restato superiore, tutte le femine seguitano: & lui eleuato in superbia saglisse il uinto come femina, & per lo auenire redotto ne l'ordine con le femine seguita il uittorioso.

Del pigliare le Perdici, & altri ucelli.  
li. Cap. XII.

**L**E Perdici facilmente pigliarai se gli darai in cibo la farina incorporata con il uino. Ogni ucello si piglierà con facilità sel uino adacquato, nondimeno uinoso, gli metterai nelli uasi da beuere: perche quando uno po-

eo ne haueranno beuuto, si adormentano, & restano stupidi, & come smariti fuora del senso.

De le Oche, De li Quintilij, Cap. XIII.

**L**I anseri & oche si debbano eleggere grande & bia chissime. La stanza de le oche, chiamata cheno- bosceo da li Greci, sia ordinata in luogo palustre, & acquoso. Il cibo siano legumi, eccetto lo eruo: diasili anchora le fronde de la latuca: & non si lascino che mangino la gramigna: perche è causa di crudetza. Parturiscano le oua tre uolte l'anno fina a dodici, & alcuna uolta piu, & di quelli alcuni sono da essere posti sotto a le galline, & li figliuoli di quelle per li primi dieci giorni si debbano tenere dentro. Ma quando sera la serenita li conducemmo a la pastura: & quando serano pasciuti, meninsi a l'acqua. Et bisogna guardare che non siano ponti da l'urtica, o da altra spina. Parimente si debba offeruare che non mangino peli de porci, o di capretti: perche morano mangiato quelli. Et subito che sono nati li anatrini, diasili in cibo fermento & polenta bagnata, & il nasturtio uerde. Se ingrassano l'ochi nelle case calde, dandoli parte due di polenta, & parte quatro di sembola con acqua calda mescolate, che possino mangiare quanto uogliono. Tre uolte il giorno mangiano, & ancho circa la mezza notte. Beuano abundantemente. Ma doppo che sono fatti grandi, daragli per uinti giorni in beuere fichi secchi tritati, & minuati con l'acqua misli. Et bisogna le oua de ciascheduna ocha per charateri segnare, & quelli sottometerli a la propria madre: perche questa genera

tione, cioè de oche, non suole couare le altrui oua: et quelle che  
 si soppongano siano fina al numero di noue. Et per la mag  
 gior parte couano l'oua giorni uintinoue; et quando è fred  
 do, giorni trenta; nelli quali giorni daragli in cibo de l'or  
 zo macerato in acqua. Et doppo trêta giorni se alcun uoles  
 se fare li fegati di quelli grandi, taglino li fichi secchi minuti  
 ne l'acqua, et per giorni uinti, o almeno 17. li ficchino nel  
 la gola. Alcuni per fare grande il fegato, et che l'ocha sia  
 grassa la nutriscano cosi, riserrata l'ocha gli danno il for  
 mento macerato, ouero l'orzo. Ma l'orzo fa la carne bian  
 ca. Et si pascino di queste predette spetie, separate, ouero in  
 sieme per fina a giorni uinticinque due uolte il giorno of  
 fertoli li colirij fatti di quelle, in tal modo che sette colirij  
 se li offeriscano nelli primi cinque giorni a ciascuna. Et a  
 poco a poco consequentemente si accresca il numero fina a  
 giorni uinticinque, et siano in tutto giorni 30. li quali forniti  
 fa cuocere la malua, et nella decottione anchora calda  
 bagnato il fermento, o leuaduro, daglielo, et ciò farai per  
 quattro uolte il giorno. Et in quelli giorni, daragli l'acqua  
 malsa, per ogni giorno tre uolte, quella mutando: et cosi  
 nelli giorni sequenti fina a giorni sessanta usarai darli fi  
 chi secchi tritati et pesti al modo detto in loro nutrimen  
 to. Et doppo li giorni sessanta hauerai le oche grassissime,  
 et li fegati grandissimi bianchi et teneri liquali cauati  
 metti in uasi grandi con l'acqua calda, quale piu uolte mu  
 tarai. Sono eccellenti quelli de le femine si li corpi come li  
 fegati. Ma le oche siano non di uno anno, ma di duoi an  
 ni fina ad anni quatro.

**L**E Anatre si debbano nutrire intra le siepi bene munite, che non ui sia occasione di uolare: & preparate si la piscina a quelle, nella quale se gli dia la gramegna. Il cibo se gli da in uno canale di acqua formento, o meglio, o orzo, o uinaccia mescolata a quelli: & p certo tēpo le locuste, & squille, & ogni cosa palustre, o fluuiale simile a quelle, che in cibo sogliano pigliare. Ma alcuni che uogliano piu presto hauere le anatre mansuete, cercano le oua loro intorno li stagni d'acqua, & le pōgano sotto le galline, & nate le nutriscano, & sono domestiche. Ma se ingrassano con molto piu nutrimento, come molte generationi di ucelli. Ma se alcuno offerui il luogo dalquale pigliano il beuere, & gettata uia l'acqua ui mettino il uino negro, come l'haueranno beuuto, caderanno, & con facilità si possono pigliare. Il medesimo effetto fa la fece del uino.

De le Tortore, & Coturnici, & Tordi, & altri ucelli piccoli. Del medesimo. Cap. XV.

**L**E Tortore se ingrassano con il meglio & panico, & cō abōdante beuere: & si diletmano del grano & acqua pura. Ma le coturnici di grano, meglio, gioglio, et acqua pura ingrassano. Ma alcuna uolta le coturnici nutrite di ueratro, non sono molto sane mangiarle: pche il cibarse di quelle cosi nutrite, induce & distentione & uertigine; et pertanto si conuiene cuocere con quelle il meglio. Ma se alcuno sia apprehēso dal māgiarle, & oppresso da queste affettioni, ouero pturbationi, beua la decottiōe del meglio. Et il medesimo opera le bacche del mirto, lequali anchora mangiate doppo li mortali fonghi magnificamente giouano. Ma il meglio ha anchora una naturale proprietat:

ilche se al uno mangiara il pane di meglio, non li nocera mai il ueleno. Li Tordi si nutriscano in luoghi & case calde, ficcate le pertiche nelle pariete & faccie de li muri, & posti li rami del lauro, o d'altri, nelli cantoni de la casa. Ma il cibo pongasi nel puro pauimento, cio è fichi secchi macerati in acqua & premuti, & tritati, mescolati con farina di grano, o di orzo: Anchora le bache del lentisco & mirto, & il frutto de l'hedera, & del lauro, & de l'oliuo, & ogni cosa consimile. Et quello che li fa grassi è il meglio, panico cò acqua purissima. Anzi che li piccoli ucelli si di'ettano del meglio, & panico. Et la casa sia suffumigata de qualche cosa che discacci li reptili. Et siano sotto couerchio per giorni quaranta, & siano nutriti in una cassetta molto calda: perche il freddo è molto infestissimo a li ucelli.

Da fare l'oua inscritti. Di Aphricano. Cap. XVI.

**T**ritarai la galla et lo alume insieme con l'aceto fin che'l uenga spesso come ingiosiro: & con questo scriuerai tutto quello che ti piacerà: & doppo che al Sole sarà seccato, metterai l'ouo nella muria forte, & risecato cuocelo, & discorticatolo ui trouarai la inscriptione. Ma se con la cera intesserai l'ouo, & cuoprirai, & ui scriuerai fin che apparera la scorza scriuendoui littere, & doppo lo lasciarai per una notte macerare nello aceto, & il giorno sequente lieuarai la cera, ritrouarai la figura de le littere de lo aceto renduta chiara & trasparente.

Che la gallina faccia oua grandi; & de la cura de li oui. Di Leontio. Cap. XVII.

**L** Egalline faranno oua grandi se tu tritarai un pezo di terra laconica, & la mescolarai con il uino, et fursure, & la darai a le galline, ouero pigliarai uno acetabulo di testa, o cocchio pisto, con duoi chenici di sembola mista, et la darai i cibo. Alcuni che desiderano hauere l'oua grandi, mescolano cō il cibo de le galline la rubrica, cioè terra rossa dissoluta. Et non disperdano, sel bianco de l'ouo aroslito tritarai con altratanta uua passa secca, & metterai auanti l'altro cibo. Altri purgano le case & nidi, & anchora le galline cō solpho, bitume, et fiaccole. Et pōgano nelli nidi una lamina di ferro, o capi di chiodi, ouero rami di lauro: perche si crede che queste siano medicine contrarie a li mostruosi & prodigiosi parti. Conseruarai le oua lo inuerno nella paglia, & la state nella fursure & sembola. Altri lauate l'oua cō l'acqua le cuoprano di sale pisto, et cosi le conseruano. Alcuni le immergano nella muria tepida per tre, o quatro hore; dipoi cauatele le pongano nella paglia, o nella sembola. Nondimeno parte cadera di quelle, che con il sale, o nella muria sono state. Anchora l'ouo pieno, o non pieno conoscerai postolo nell'acqua: perche il defettuoso stara sopra l'acqua, & il pieno andara al fondo.

Che la Gallina non sia grauedinosā. Del medesimo. Cap. XVIII.

**B** Agnarai l'origano, & il cremore darai a beuere, ouero lauarai cō urina, o illiniarai il naso cō aglio, ouero pesto l'aglio nell'acqua quella gli darai a beuere.

Che le Galline non diuentino uertiginose per le tenebre. Di Beritio. Cap. XIX.

**M** Escolarai il lasero con il mele, & in quelli macerai  
rai il formeto, & quello darai in cibo a le galline.  
Che le galline non disperdano, & aborti.

schino. Di Pamphylo. Cap. XX.

**L** Egalline nõ disperderãno sel bianco de l'ouo arosfi  
to con altrettanto de uua passa secca pestarai insie-  
me, & darai auanti altro cibo.

Che le Galline non siano offese da la foina.

Di Aphricano. Cap. XXI.

**L** E fele non guastaranno le galline se suspender ai sot-  
to l'ala sua la ruta saluatica. Similmente ne le uolpe,  
ne alcun' altro animale le toccherà: & molto piu se gli da-  
rai col cibo misio il fele de le uolpe, o de la foina, come De  
mocrito ancho dice.

De li Galli. Di Fiorentino. Cap. XXII

**B** Isogna eleggere li galli pugnacissimi, ilche si cono-  
sce p' l'uso, et esperiẽtia piu che p' altri segni. Quelli  
galli che hãno la quãtita del corpo cõtratta, et la cresta pu-  
nicea, et breue rostro, et di aspetto bello, et li occhi negri, et  
la barba di colore di rosa, et la ceruice bẽ cõposta, et di ua-  
rij colori, et le coscie squamose piu grosse che löghe, cõ li sti-  
moli duri, et solidi, cõ li artigli molto aguzi, et le code grã-  
di et spesse; cõ tutte queste cõditioni sono ottimi et pfettissi-  
mi. Anchora che siano iracõdi et molto clamitosi, et a li q̃li  
nel cõbattere cõ difficulta li altri gli resistano, cosi che ne  
ancho loro la pugna rifiutino, ma fortemẽte repugnino, et  
de li altri si uẽdichino. Et che nõ fugano li animali nociui  
et malefici, ma che da quelli le femine defendino, et discaco-  
cino. Ma il seme del citisso a li galli, & le foglie humide

macerate

macerate in l'acqua gli si conuengono in cibo, perche nõ meno che le verdi quelli nutriscono.

Diuerse medicine delle galline. Di Pas-  
xamo. Cap. XXIII.

**L**Ochio de la gallina curarai con il latte de la donna  
dò con il sugo de la porcellana, bagnatoli gliocchi di  
fuora, ouero illinearali similmente con il sale armoniaco,  
comino, & mele parti equali; & quelle condurai sotto  
l'ombra. Al profluuio del ventre socorrerai con vna mã  
ciata di polenta & cera equal copia, mista con lo vino fat-  
ta in massa, & datali auanti li altri cibi, ouero de le mele  
cotogne, o sua decoctione gli darai à beuere: & anchora  
quelle arostite gli giouano. Dal male de li pidochi polli-  
ni le liberarai pigliãdo comino & stassagria pesi pari pe-  
sti & con il vino illineandole. Il medesimo operara la de-  
coctione de li lupini saluatici lauãdo la gallina. Grauezza  
Pinduce il beuere brutto, per ilche diaseli laqua chiara.  
Guarirai la grauedine & pituita, tagliato in pezzi l'aglio  
& buttato in l'oglio bollente, & rafredato l'oglio lauati  
la bocca. Et se mangiara l'aglio molto meglio si sanara.  
Anchora la salla purgata et macerata in l'acqua et data  
li con la polenta fa il medesimo effetto. Et se piu graue-  
mente li molesti la grauedine, le parti di sotto li ginocchi  
siano lancinate con il ferro, & preminsi le parti intorno  
li occhi, et con il sale sotile li sifreghini le piaghe. Alcuni  
le suffumigano con origano, hyssopo & thymo, tenendo il  
capo de la gallina sopra il vapore & fumo, & li fregas-  
no il becco et rostro con l'aglio. Altri cuoceno li agli in la-  
vrina de l'huomo, & molto cautamente gli fregano il ro-  
stro, che non gli tocchi li occhi.

## DE L'AGRICOLTURA

De li Pauoni. Di Didymo. Cap. XXIIII.

**L**I pauoni precipuamente se nutriscano nelle isole fratte amano. Et quello luogo habia horto & molta herba. Si debano elegereli generosi & bellicosi da li deboli, perche li piu forti grandemente opprimano li piu deboli. Le femine il terzo anno impregnate partoriscono, ma non le piu giouane, ouero non nutriscano li figliuoli. Il cibo à li pauoni se li dia il verno fua arostita su la cenere calda con carboni, & auanti ad altro cibo: per ciascaduno gli bastano sei ciathi, & aqua pura, perche cosi serano piu fecondi. Et à quelli che partoriscono bisogna per tutta la casa spargere del fieno, o paglia, accioche le oua parturiendole non si rompino: perche stando in piede partoriscono. Et due volte l'anno generano le oua, & in tutto nõ piu che dodici. Et le oua se li sottopoghino, quando la luna è nuoua, & di noue di: cinque a la pauonessa et quatro sono proprij a la gallina domestica. Ma il di decimo leuinsi le oua gallinacee, & altre gallinacee se li sottoponga, accioche il trigesimo giorno insieme con le oua de pauoni anchora le oua gallinacee concorrino & naschiano fuori li pulani. Nati li pauoni per doi di non se li dia cibo. Ma il terzo di la farina de orzo bagnata con il uino: & grano pesto, & zea cioe spelta pesta macerata i lacqua, sia loro cibo & nutrimento.

De li Gracoli. Di Leontio. Cap. XXV.

**L**I gracoli disacciarai se vno preso lo suspenderai, perche li altri quello veduto fugirano, pensando che li lacci siano in quella possessione. Li gracoli & ogni altro ucello farai che non vi andera, se li buttarai auanti il uetro negro bagnato insieme con l'orzo. Et farai con ragio

ne se prima che li gracoli se affermino nel campo, gli dia scacciarai facendoli romore & strepito. Et li basta de le cose che crepitano la pelle de vno toro che fa strepito, per spauentare quelli ucelli & discacciarli.

De li Auoltori. Di Aristotele. Cap. XXVI.

**A**Ristotele dice che li auoltori morano per l'odore de lo vnguento. Et li scarabei per lodore de le rose: perche queste a quelli sono odori grani. Anchora dice che li auoltori non si congiungano al coito insieme, ma con la faccia reuoltata, & verso lo austro volando, cosi se impregnano, & per anni tre partorire.

Fine del Decimoquarto libro.

## DI CONSTANTINO CESARE DE LI SCELTI DOCUMENTI DE L'AGRICOLTURA, LIBRO DECIMOQVINTO.

In q̄sto Decimoquinto libro deli scelti docum̄ti de l'agricoltura si p̄tegnano li naturali ofensi, & amicitie, & contrarieta, & odii de le cose: & de la cura de le pechie o ape, & struttura del mele, & che alcuno nō sia pōto da le ape, o da le vespe, & del remouere li fuci & scabroni.

De le naturali amicitie, & odij de le cose.

Di Zoroastro. Cap. I.



**L**A natura ha trouata molte cose che conuengano & disconuengano fra di loro, come dice Plutarco nel duo decimo de le questioni conuiuall. Per ilche mi è parso necessario, anchora nel presente libro scriuerne

## DE L'AGRICOLTURA

alcune, & spetialmente quelle che via piu superano ogni  
 openione: Conciofia che io non solo sia dato a questo stus  
 dio, perche de l' Agricultura solamente da me si pigli vti  
 lita, ma anchora desidero che li phylologi si ralegrino  
 de la cognitione di molte cose, presa da questa opera mia.  
 Impara adunque, che'l furioso elephante diuenta mans  
 sueto risguardando l'ariete, ò montone; et che'l si spauen  
 ta à la voce de vno porcellino nuouamente nato. Et il to  
 ro saluatico si fa domestico, legatolo al fico. Et il cauallo  
 morso dal lupo diuenta buono & veloce. Et la pecora  
 dal lupo mangiata hano carne migliore, ma la lana gene  
 ra pidocchi. queste cose sono da Plutarcho state recitate.  
 Ma Pamphylo nel libro de le cose naturali, dice, che li ca  
 ualli che hanno calpestatato li vestigi de li lupi, diuentano  
 adormentati de le gambe. Et il lupo si sbigotisce per il so  
 lo toccare de la salla, donde anchora le volpi per li lupi  
 pongano in la loro cauerna & tana de la salla. Et sel lupo  
 vede prima l'huomo il fu piu debole, & priualo de la  
 voce, come dice Platone in le sue politicie: Ma sel lupo sia  
 prima da l'huomo veduto, quello diuenta piu debole. Il  
 leone diuenta stupido conculcate le foglie del elice: teme  
 anchora el gallo, & il suo canto; & sel vede, si fuge. La  
 hyena per vna certa naturale ragione se di notte à la lu  
 na calcara lombra del cane se medesima come per vno funi  
 obio de alto se precipitara. Et Nestore dice in la sua pas  
 nacea, che la hyena quando vederà l'huomo, ò il cane che  
 dorme, distende il corpo suo appresso il corpo del dormen  
 tato; & se vederà se medesima maggiore del dormiente, per  
 la sua longezza naturalmente fa vsare fuori di se il dormiè  
 te, et mangia le mani sua senza repugnantia: ma se pareo

ra che sia piu piccola, prestamente se fugira. Et se la hyena  
 viene verso di te, sia cauto de non la asaltare da la parte  
 destra: perche di uentrai come adormetato & stupido, che  
 non te potrai aiutare: Ma s'ella te asalta da la sinistra, sia  
 di animo confidente in asaltarla, perche del tutto l'amaza  
 rai. Se alcuno tenira la lingua de la hyena in mano, non  
 dubita da lo incorso asalto de cani, che sera libero. Il can  
 cro se seli appropinqua il polipodio herba butta le brans  
 che, ò li piedi. Li vespilioni con il suffumigare de l'hede  
 ra morano. Li auoltori per l'odore de l'ungueto perisca  
 no. Il serpente more buttatoli le foglie de la querza adof  
 so. Non se mouera il serpe gittatoli vna penna de ibide ò  
 cicogna. La vipera vna volta sola per cossa da la canna  
 non si puo mouere: ma se piu volte la percotti diuenta piu  
 gagliarda. Le vipere femine volarano se li approssima  
 rai vno ramo di fagio. La testugine dal morso del serpe se  
 amala, ma si sanara si piglia de l'origano. A li nidi de li  
 pelargi, ouero cicognie vi si mette le foglie del platano  
 per rispetto de li vespertilioni. Le rondine per rispetto de  
 le blatte cioè vermi noai à le api, vi pongano de lo apio.  
 Le palombe il lauro, li Circa (è vna specie di sparauie  
 re) la latuca saluatica, l'herpe l'hedera, li Corui la uitice,  
 la vpupa lo amantone, le Cornice la berbena, le galerite  
 la gramegna. Vnde è anchora in prouerbio. In Corydi ni  
 do nodosi graminis vis est. Cioè nel nido del Corydo gliè  
 la forza & virtude de la nodosa gramegna: il Tordo el mir  
 to, la Pernice il bulbo de la canna, l'ardeola il gábaro,  
 L'aquila il calitrichon. Theophrasto & Aristotele dicono  
 che de li animali non solamente alcuni si generano p pro  
 pagatione, ma alcuni da vn spontaneo effetto de la nana

## DE L'AGRICOLTURA

ra, & p putrefattione de la terra, & de li animali & de  
 le piante alcuni transmurtarse de vna specie in vn' altra im  
 pero che dicano la Eruca trãsmurtarse in vno altro anima  
 le alato, chiamato mosca, & le Eruce del fico diuentare cã  
 sharide, & l'hydra in vipera quãdo li stagni de aqua son  
 no effeccati: & altri transformarse in alcuni tempi come lo  
 acapitro, coe sparauiero & vpupa, quali insieme si trãsm  
 formano: & lo erithaco & altri adimãdati phenicuri estã  
 ui. Così anchora la ficedola & melancorypho, che insieme  
 si transmurtano: la ficedola si fa circa l'autumno, & il me  
 lancorypho subito doppo le vendemie. Et li vcelli marini  
 sanano il rostro exulcerato con l'origano. Et il raphano  
 sopraposto al scorpione l'ammaza. Se alcuno per cosso dal  
 scorpione stia dritto sopra l'asino, & risguardi con la fac  
 cia la coda, l'asino si dolera in scambio suo: ilche con segno  
 appare, impero che l'asino pedendo, ò petegiãdo more. Se  
 vn ponto dal scorpione dica in l'orecchia à l'asino, il scor  
 pione me ha ponto, non si dolera, ma il dolore si trãsferrira  
 in l'asino. Le formiche accio che'l grano che repongano  
 per loro cibo non renasca, gli mangiano di prima la me  
 dola, & quella rodano. Et il seme che tocca le corna de li  
 buoi quando il seminatore semina, nõ si possano con il suo  
 co consumare. Et questi tali grani si adimandano cerasbo  
 la. La Magnete pietra, ouero siderite, calamita volgarmẽ  
 te detta, tira il ferro: ma fregata dal'aglio perde tal forza,  
 & ritorna al proprio suo effetto bagnato del sangue de  
 Becco. Lo elettro pietra, ò succano ambra tutte le cose les  
 gieri & paglie tira à se, eccetto che l'ozimo. La pietra  
 Etite ha due nature. pche vna è densa & solida, & l'altra  
 rara & inane: ma la solida legata à le donne fa perfetta

il parto che contiene fina al proprio tempo. Il corallo pietra tenuto i casa discaccia ogni occisione, & tutte le infidie discuopre. Il medesimo fanno le festuge & perolini del ebanò, & le radici de lo assalto & anagallo herba odorifera, & salla herba seccata & posta nel vestibolo & intrata de la casa. Gagate pietra suffumigata discaccia li reptili. Et la medesima pietra con aqua fredda bagnata, & al fuoco appropinquata, se infuoca & arde de vno grande splendore: come anchora dice Nestore in la sua panacea: & se disopra vi si gitta l'oglio, se amorza & spegne. Lo amianto supera la forza del fuoco, & non arde, anchora che' stia nel fuoco molto tempo. Similmente la Salamandra minimo animaluzo si genera nel fuoco, & viue nel fuoco, ne pero si abruscia & arde da le fiamme circondata. Li Tori se'cò l'oglio rosato le nari del naso li saranno bagnate, diuentano come ciechi, & saranno aggrauati da la vertigine. Lo hyrcò non fugge, se auanti li tagliarai la barba.

De le Api, & come si generano del boue, laqual cosa da li greci se domanda bugone.

Di Fiorentino. Cap. 11.

**E**L luogo doue debano stare le api per il verno, & la primavera, debbe essere voltato verso l'oriente, per ilquale il verno & la state se riscaldino, & le aure & veti sottili spiranti le recreino. L'acqua ottima per li sciami de le api, è quella che corre p luogi asperi & sassosi, che è incorrotta & nõ torbida: perche quella è sana, & fa buo no el mele. Ma bisogna mettere in lacqua legni & sassi che alquanto siano piu eminenti & eleuati de laqua, in li quali le ape si possono posare senza fatica al beuere. Ma

se l'acqua non corre, cauisi del pozzo, ò fonte & conduxifi  
 per canali, quali siano appresso le api, accioche per il por-  
 tare de lacqua non se amalino. Si delectano grandemente  
 nutrirsi di thymo, & di quello abundantemente pasante;  
 fano di molto mele, & partoriscono la sobole. Anchora la  
 salvia & thymbra & atisso sono à le api abi iocondissimi,  
 & li sciamì recenti molto se accostano al atisso, & di quel-  
 lo con meno fatica si pascano. Ma li vasi in liquali se res-  
 ceuano siano ottimi di tauole oxeine, ò di ficulnea; simila-  
 mente di pino, ò di fagio; & siano di larghezza vno cubito,  
 & di lögezza duoi: Et di fuora di calana & di sterco di  
 bufalo il coperto sia lineato, perche meno se putrefano.  
 Et bisogna forarli in torto, accioche li venti tirando & le  
 tele de ragni, & le altre cose che marisceno, refecchino et  
 refrigeriscano. Et questo animale forte si ralegra del repo-  
 so, & li dispiace l'andarui de li huomini. Per ilche biso-  
 gna al guardiano de le api fare il muro intorno di pietre  
 rare, accioche volando si possino per li fori & cauerne na-  
 scondere, et fugire le insidie de li vcelli, et la guazza & ro-  
 sciada. Amano molto le pasture consuete; et se mutano ha-  
 bitatione, nõ vedendole escano à la pastura, et pero biso-  
 gna conseruarle in la regione. Ma se bisogna trãsserirle,  
 ò per il comperatore, ò per altra cagione, di notte et piana-  
 mente circondati li vasi con pelli auãti il di si portino, per-  
 che in questa maniera non perturbarai li faui del mele, ne  
 molestarai quelle. Ma guarda che nõ si abino di tintimal-  
 lo, perche quello sugo gustato gli fa venire flusso del vè-  
 tre: per ilche sel nascesse in luogo à quelle vicino estirpisi et  
 cauisi: et loro si debbano purgare con la scorza del melo  
 punico, trita et criuellata, mescolata con el mele et vino au-

fero. Li pidocchi di quelle curarai con gli rami del melo  
 et del caprifico acesi, et suffumigati. Et la grossezza del ve  
 dere sanarai con il suffumigar de le foglie de l'origano.  
 Ma così come li bugoni de li buoi nati si viuificano in gior  
 ni. xxi. così anchora de le api li sciami crescono in tanti gior  
 ni. Ma li loro Re se ritrouano in li supremi fauiet biso  
 gna per ciascheduno alueare et vaso lassare vno Re solo, et  
 li altri amazzare: per il che le ape si cōgregano intorno di  
 quelli & cessano da le opere. Li Re de le api ottimi sono  
 di colore flauo, et di grandezza sono di proportione sex  
 quialtera à le api, cioè vna volta & meza maggiori. Nel  
 luogo secondo sono quelli che sono vary & vn poco co  
 me negri, & di grandezza in proportione dupla. Ma de  
 la regione il titimale & veratro, & thapsia, et absinthio,  
 & il comero saluatico bisogna remouere & estirpar  
 re, et tutto quello che amaza le api: perche et di qlli fanno  
 il mele vitioso et tristo et se trasumano. Et parimente disper  
 derai li aiali che le insidiano; come sono li furi, caprimul  
 gi, lacerte, et tutti qlli aiali che à le api sono molesti di scac  
 ciarai et amazzarai: et beche tutti gli huomini che vāno do  
 ue sono le api li siano molesti et li assaltino, nōdimeno mol  
 to piu sono crudele à coloro che sentano hauere odore di  
 vino, e de vngueti: et massime assaltano le donne, et sopra  
 tutto qlle che hāno vsato Venere, et con huomo hauto coi  
 to. Et gli aluei et vasi doue sono le api linearai di fiore di  
 thymo, o di fioppe biache, accioche amino le loro case, et in  
 qlle stiano. Et anchora p qsta ragione pistarai de l'herba  
 nardo et mirrha parti equali mescolato al mele in propor  
 tione quadrupla, col quale ongerai le loro case et aluei. In  
 ba Re de Lybia comāda che le api stiano i arche di legno.

Democrito & Varrone in romana lingua, dicono in le case douersi fare, ilche, è molto meglio. il modo è questo. Fabrica vna casa alta dieci cubiti, & larga diea cubiti, & così le altri parimente, con vna sola porta & quatro fenestre, cioè in ogni parete vna, & in questa conduce vno boue di mesi. xxx. carnosso & molto grasso, & fu che con bastoni sia fortemēte bastonato da giouani, & finalmente lo ammazino, & insieme con la carne li rōpino tutte le ossa: & aduertiscano che non facciano sangue, perche le ape nō si generano del sangue: & circa le prime piage non vi vadino con violenza, & di subito se li obturi tutti li meati con panni de lino puri & sottili tenti in la pece, com'è la bocca, il naso, li occhi, le orecchie, & quelle parti che sono da la natura per euacuatione necessaria. Dipoi se li distēde sotto molto thymo, sopra del quale si accona il boue supino, ilche fatto tutti vsano de la casa, serato luscio & le fenestre, & forte lutate di loto & malta' spessa & densa, che ne aere, ne vento vi possa entrare, & così si lassì stare p̄ tre settimane; & la terza settimana bisogna aprire da ogni parte la casa, che vi entri l'aere puro & il lume, eccetto che da quella parte' donde venisse vento grande. Et dopo che si vederanno le materie raffreddate, & hauere tirato vento sufficiente, di nuouo bisogna serarla come che prima & lutarla. Et passato vndici giorni, quando la aprirai la trouarai piena di api, radunate infra di loro à squadre à squadre: & del boue le ossa & le corna solo & nō altro trouarai. Dicano che del ceruello si generano li re, & de le altre carne le api. Ma de la medolla spinale nasce il re. Nondimeno se dice essere piu prestanti li nati del ceruello, per la grādezza, bellezza, & fortezza loro. Certamen

se la prima mutatione & trāsformatione de le carni in li animali, & come vno certo concetto & generatione de li cognoscerai: perche aperta la casa, picoli & in specie bianchi, & fra di se simili & non perfetti, ne anchora animali del tutto vederai intorno al vitello moltiplicati, & tutti immobili, ma apoco apoco crescenti. Et gia vederai l'usare de le ali, & che receuano gia il proprio colore le api vederai, & che stano intorno al loro re & che volano, ma breue, & con l'ali tremanti per la inconsuetudine del volare, & debilita de li membri. Ma assisteno à le finestre, discacciandosi insieme impetuosamente & con violentia per desiderio di vedere la luce. Nientedimeno utile è aprirli le finestre vno di si & l'altro non, & cosi successiuamente: perche è da temere che non trāsmutino la natura de le api, ouero che priuate de l'aere per il troppo stare chiuse in la stalla come se soffocasseno, morisseno. Anchora appresso la casa sia lo apiario, & quando volarano aperte le fenestre con il thymo le suffumigarai: perche con l'odore le tirarai à lo apiario curato con odori di fiori & suffumigationi. Ma non le mandare per forza, perche si ralegrano & diletmano le api nella fragrantia de lo odore & de li fiori, accioche siano meritamente opifici & fattori de la cera & del mele.

De le Api. Di Didymo. Cap. III.

**L**E Api sono di tutti li altri animali sapientissimi & artificiofissimi, & de intelligenzia si accostano à l'huomo, & l'opera sua veramente è diuina, & à li huomini utilissima. Anchora la politia di questo animale, è simile à la republica de le attadi ottimamente instituite: perche à loro vsare sta in l'arbitrio del suo duca, & fano secho

il precetto. Et de li fiori & arbori portano lagrime glutinosissime, & di quelle come vno certo vnguento illiniano el pauimento, & anchora la entrata. Altre preparano el mele, & altre ad altra cosa attendano. Questo animale eccellentemente è puro, & non si ferma in alcuna cosa immonda & di tristo odore; non à la lucerna, non à la carne, non al sangue, ne ad alcuna grassezza vola, ma solo à quelle cose che hanno il sugo dolce. Et non guasta la fatica altrui, ma fa grandissima resistenza, à chi vuole destruere le fatiche loro. Et perche cognosce la sua imbecillità & debolezza, fa in le sue case le intrate anguste, oblique, & non disposte per il dritto. Se adonque alcuno animale entrara per quelle à loro per farli danno, molte di quelle lo assaltano, & stannoli intorno, & facilmente l'amarano. Questo animale anchora canta, & ha vno ottimo & suauissimo canto: per ilche gli pastori di quelle quando vanno disperse, con gli tambali & baccini, ò altri instrumenti di suono suauie le radunano, & congregano insieme, reuocandole al luogo proprio. Solo questo animale cerca il suo duca, elqual prenda la cura de tutte. Per laqual cosa sempre honora il suo Re, & lo compagna gagliardamente in ogni ordine che'l sia locato: & essendo infermo lo sostenta, & non possendo volare, lo porta & conserua. Et ha in odio grandemente le pigre; per ilche, le dedite à l'otio & pigrizia, consumatrici de le altrui fatiche, di comune consenso le insurgano contra & amarano. Oltre di questo il suo artificio pare che'l se approssimi à la intelligentia de l'huomo: conuolsia cosa che'l faccia le sue celle sexangulare, cioè di sei cantoni.

Che le Api non si fugino. Del medesimo.  
Cap. III.

**N**on fugiranno le api se linearai le bocche de gli vasi loro con il sterco fresco del vitello nouamente nato. Ma fissò & inhabitante il sciamo, pigliarai il Re legiermente per le ali, & leuarali le parti estreme: perche domentre che lui sta dentro, loro non se partiranno. Non fugiranno le api se con le foglie de l'oliuo saluatico & domestico la sera inspergerai li aluari, ouero con l'acqua mulsà le pariete & aluari impiastrarai. A quelle che di nuouo sono nate bisogna in gli baccini darli il abo, vino mulsò, nel quale sia thymo & thymbre molto fresche & floride che non si soffochino. Altri con le vue passe pistate & vn poco de thymbra mescolata fanno masse, & di quelle ottimamente nutriscano gli sciami, quando per lo inuerno, ò per il caldo grande stando in casa sono affamate. Ma passati dieci di de la primauera, con il fumo de lo sterco de bufalo secco descacciale à la pastura, & purgaurale con gli loro vasi: perche l'odore de lo sterco le fa piagre, & gli dà impedimèto le tele de li ragni. Ma se in li aluari vi sia di molto fauo, bisogna leuare quello che è mal construtto, accioche per la angustia del luoco non se infermino. Et non bisogna gli faui de vno vaso leuare in piu che doi: perche seranno ma ilenti & deboli.

Quando le Api si debbano vendemiare.

Del medesimo. Cap. V.

**E**L tempo perfetto da cauare il mele & gli faui è nel nascere de le pletade. Ma secondo gli Romani il prinapio del mese di maggio. La seconda vendemia è quando comincia l'autumno. La Terza si è

DE L'AGRICOLTURA

al tramontare de le pleiade circa il mese de ottobre. Non  
 gia in alcuni di determinati, ma secondo la perfettione de  
 li faui, perche se auanti che li faui siano perfettamente con  
 strutti si cauino li meli, l'hano per male, & se ne attrista  
 no, & cessano per la sete. Il medesimo fanno se per auaritia  
 gli togliesse tutto el frutto, & votassi li alueari. Ma biso  
 gna lassarli la de ama parte, la primavera & la state; ma  
 ne l'inuerno lassarne doi terzi, & vno leuare via. Et cosi  
 non resterano con l'animo in molestia, & abundantemen  
 te hauerano il nutrimento. Anchora bisogna discacciarle  
 co il fumo de lo sterco de li bufali, ouero co il suffito de la  
 malua saluatica, laquale chiamano li greci deudromelas  
 chen. Et di quello sugo il vendemiatore si debba vngere  
 per li loro morsi. Gioua anchora bagnarse col sugo del me  
 litteon, quale & melittena, & mellisophylon si chiama,  
 & del fiore del lentisco.

Che'l vendemiatore del mele non sia pon  
 to. Di Paxamo. Cap. VI.

**P**iglia farina di fenogreco, & incorpora con sugo di  
 malua saluatica & oglio, che sia spesso come mele,  
 col quale largamente bagna la faccia, & le parte nude del  
 corpo; & anchora piglialo in bocca, & sborfa tre o qua  
 tro volte in lo alueare, & accenderai in vna olla piccos  
 la il sterco di bufalo quale approssimarai à la bocca de  
 lo alueare per meza hora, & doppo leuata l'olla tienla di  
 fuori, accio che'l fumo si sparga fuori, & cosi farai perfets  
 ta la vendemia. Et similmente estirparai li nidi & celle  
 deli fua, se à lo sterco del bufalo aggiongerai farina di fa  
 ua mescolandole insieme.

Del Mele & sua cura. Di Diophane. Cap. VII.

**E**L mele ottimo è l'attico, & de l'attico lo hymetion. Buono è anchora quello de le isole. Et di quello di Sialia l'ottimo, è l'hybleo, Del Cretico l'acramanmorion, Del Cyprioto el chytrio, Di coi, el calymnio. Ma in specie sia luado & subflauo, & al tatto leue, & se alcuno il tira che'l stia in se, & le parti se acostino, & sia continuo, & eleuato che à poco à poco descenda, & non sottile, ma tenace & agglutinoso, & in odore perseuerante. Ma còciosia cosa che ogni mele in longo tempo si resecchi l'attico resta liquido, ma in colore si fa negro. Quello mele adonque che è di peggiore conditione, tuocalo, perche si fa migliore: & il perfettissimo mangialo crudo, perche non solo è deletteuole in abo, ma ancho fa viuere longo tēpo. Coloro adōque che in la uechiezza se nutriscano de mele con el pane, viuano longissimo tempo: còciosia che'l custodisca & conserui tutti li sensi sani. *Democrito* adomandato in che modo li huomini possino conseruarse in sanita, & viuere assai, respose. Se le parti del corpo di fuori vngerai d'oglio, & l'interiori di mele. Ma che'l mele sia adulterato, ò non, il cognoscerai quello acceso, perche il non adulterato puramente ardera.

Come ne li alueari, ne li campi, ne li domicilij, ne le stalle de le pecore, ne le officine con alcuno medicamento, ò incantamento saranno mai infettati. Cap. VIII.

**P**Iglia l'ongia de la spalla destra de vno asino negro, & sotterala sotto il liminare del vscio, & sopra vi spargerai de la rassa di pino liquida. (Ma questa si fa in Zacyntho cioè nel Zantho leuandosi de lo stagno de acqua, & me il bitume di Apollonia circa Dirrachio se buta

DE L'AGRICOLTURA  
ta del lago d'acqua morta. Et il sale, & l'origano heras  
cleotico, & cardamomo, & cumino, & brodi de pane, le  
salle, & la corona de lana bianca, ouero punicea, la vitis  
ca, la verbenaca, il solpho, le fiacole di pece, & lo ama  
rantho subrotilio, de ogni mese deponerai, & adunata la  
terra soterraralo, & gittati ogni sorte di semi lassarali.

Da distacciare li fuci. Di Democrito. Cap. IX.

**S**El te piace leuare li fuci, venendo la sera bagnarai  
li coperchi de gli vasi dal canto di dentro con l'ac  
qua, & in sul fare del giorno aprirai li vasi, che trouarai  
gli fuci stare à le gocciolè de li coperchi attaccati: perche  
sempre riempiti di mele hanno sete, & dal desiderio insa  
tiabile de l'acqua appicati à l'humore de li coperchi,  
non se ne partano per ilche, è possibile tutti disperderli, in  
tal guisa che vno solo non fugira. Loro sono grandi sen  
za aculeo, & ignaui. Aristotele dice che dal bosso il mele  
si fa di graue odore, del quale se gli sani ne mangiano se  
conturbano de la mente. Ma se quelli che patiscono lo  
morbo comitialè di quello se nutriscono, subito dal male  
sono liberati.

Che da le vespe non sia ponto, ne turbato.

Di Paxamo. Cap. X.

**B**Agnarali col sugo de la malua saluatica, quale è  
valido contra l'impeto de le vespe.

Fine del libro Decimoquinto.

DI CON

# DI CONSTANTINO CE SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI DE L'AGRICOLTURA, LIBRO DECIMOSESTO.

In questo Decimosesto libro de li scelti documenti de la agricultura si contiene la descrizione de la diligentia se ha d'hauere circa la cura de li caualli, & loro nutrimento. Et anchora si tratta de li Asini, & de li Camelli.

De li Caualli. Di Absyrto. Cap. I.



Le caualle femine de le quali noi desideramo leuare li poledri debbano essere ben formate, & hauere una grandezza iusta & proportionata, belle ne l'aspetto, ample & larghe nelli lati del uentre appresso li fianchi & lombi di eta non siano minor tempo, che de anni tre, ne di piu tempo, che de anni dieci. Ma il cauallo admissario, o stallone bisogna sia di corpo grande & proportionato in tutte le parti. Il tempo del montare le caualle è nello equinottio de la primavera, cio è da li uintidui di Marzo fina a li uintidui di Giugno, accioche il parto sia fatto circa il tempo temperatissimo de l'anno, nelquale l'herbe, & gramigna sono uerdi. La caualla porta nel uentre mesi undici, & giorni dieci. Ma il concetto doppo il solstizio de la state è degenerare & inutile. Et nel tempo de la admissione quando il cauallo, o stallone attualmente mōta

le caualle sia senza fatica. Et non debbe saglire spesso il giorno, ma solo due uolte; una la mattina et l'altra la sera. Se la caualla una uolta montata non aspetta il cauallo, tu doppo dieci giorni di nuouo conducila. Ma se allhora non lo aspetta, separala, come quella che gia è pregna. Et quando l'ha concepta, se debba aduertire de non gli dare molto molestia. Et che non stia in luoghi freddi, per essergli il freddo contrario a le pregne. Ma li maschi faremo desti a Venere, & al coito se nettata la natura de la caualla, con quella gli fregaremo le fregie, & nare del naso. Conosceremo il poledro quale debba uenire, si per li animali, si ancho per la uertu del corpo. Verbi gratia, per le uirtu del corpo bisogna che habbia il capo piccolo, li occhi negri, le nare non collapse & trascorse, le orecchi piccole & curte, il collo tenero, la iuba & crini profondi, & alquanto crespi, & ricci, che pendino da la parte destra de la ceruice, il petto largo & pieno, le spalle grandi, li bracci dritti, il uentre di giusta mole & grandezza, li testicolli lunghi, la spina massimamente doppia, & almeno non gibbosa, la coda grande spessa di peli & crespi, o ricci, le gambe dritte, & le coscie piene di moscoli, l'onghia ben formata, & integra, & circonscritta, & per tutto equalmente formata, il ranunculo piccolo, l'onghia solida. Et di tutte queste conditioni si fa manifesto quale debba essere il poledro in bonta & in grandezza. Da le uirtude de li animali cosi bisogna fare la esperientia. Sel non sara pauido, & timoroso, che de ogni cosa che di subito uede non si smarisca, & che

nella mandria de li poledri sempre appara il primo, che non dia luogo ad altri, ma il prossimo discacci, che nel passare de fiumi, o laghi, non aspetti che un'altro gli uadi auanti, ma lui sia il primo che senza paura entri per passare. Ma li poledri si possano domesticare & farli mansueti quando hanno fornito mesi deciocto. Et allhora si puo mettergli la cauezza, il freno, & a la mangiatora legarlo, accio che per il toccarlo si assicuri, & non dubiti, ne temi quando sente strepito, o romore. Ma quando hara fornito anni tre, si debba domare auanti che'l faccia il uentre grosso. Et se tu desiderì conoscere il tempo & l'eta de li caualli, & di tutti li animali che hanno li solidi piedi, & che hanno le onghie integre, & quasi di tutti li animali cornuti. Conosceremo dal gietto & fermare de li denti: & quando il poledro sera di mesi trenta getta uia li denti primi, ouero li anteriori; quali li Greci chiamano tomei dal segare, & duoi di quelli di mezzo, si da la parte di sopra, come di sotto gettano uia. Et nel principio del quarto anno di nuouo getta uia de li altri, si di sopra come di sotto, duoi da l'una & l'altra parte. Et allhora comincia a produrre quelli che si chiama no canini. Ma forniti gia li quatro anni, et intrato nel quinto, getta li altri si di sopra come di sotto da l'una & l'altra parte uno. Ma quelli che rinascano sono caui. Et intrato nel sesto anno se riempeno le cauita de li primi. Et quando sera nel settimo, tutti li denti hauera appareggiati, & tutti sarano riempiti, ne si uedera in loro alcuna cauita, ma tutti uguali. Et quando cosi sera auenuto non sara piu facil cosa di conoscere li anni che'l cauallo ha. Et uniuera

salmente il cauallo non si amalara, se li legarai in luogo d' amuleto del corno del ceruo.

Li segni & note del cauallo. Di Pelagonio. Cap. II.

**A**lcuni anchora li caualli heterophthalmi da li Greci adimandati, da la uarieta de l' altro occhio estimano infra li bellissimi, quale dicano essere stato il cauallo di Alessandro Macedone, Bucefalo. Ma laudano nel cauallo la lingua sottile et longa, & la faccia sima, & adunca, la ceruice alta, & laudano il colore glauco, et non tintilloso, la statura, dritta, il collo pieno & grosso, non breue, il uentre compresso, contratto a li fianchi, di grandezza iusta, le uene per tutto il corpo notabili & eleuate, con il colore abundantemente che tenga del negro. Platone loda li bianchi, come la somma bonta consista nel bianco & negro. Anchora fra li caualli buoni connumerano il colorato di colore puniceo. Et spesse uolte anchora accade che buoni caualli si trouano d' altri colori. Oltra di questo li buoni caualli si conoscano a questo segno, che quando stano sono impatienti al tollerare il riposo, ma con le zampe sbattono la terra, attendendo al correre.

De la medicina de diuerse infirmita di caualli. Di Absyrto. Cap. III.

**S**el cauallo diuenta gracile, daragli la misura doppia di formento abruſtito, o di orzo pisto. Et tre uolte il giorno da beuere. Et se nella magrezza perseveri, mescola la sembola con il formento: & si esserciti leggiermente. Ma sel non hauesse buona bocca, infondili nelle nari del naso l' acqua nellaquale il solano, o salatro, & polio sia stato trito & lauato. Et diaſeli in cibo de l' orzo, & eruo maces

rati. Ouero tritisi duoi ciathi di melanthio, mescolatoui tre ciathi di oglio, con una emina, cio è libra di uino, & infondilo nelle sguancie. Et il cauallo che habbia nausea si cura con l'aglio trito & una libra di uino datali. Sel non potesse urinare buttali nella gola l'albumo & chiara de dieci oua sbattuti, & mescolati con le sopradette cose. Ne li buoi, ne li caualli se amalaranno, se a quelli alligarai del corno del ceruo in scambio di amuleto.

Del Cauallo che ha febre. Del medesimo. Cap. III.

**I**L cauallo che ha febre si cura con lauanda calda: & il uerno attendisi che'l non si rinfreddi. Il potissimo nutrimento che se gli dia è del oruo, o de la farina di grano. Et in beuere l'acqua tepida. Et se gli onge tutto il corpo di uino con oglio tepido. Et purghisili il uentre, & cauisi li sangue dal collo, o da le uene circa la gola, o dal petto, o dal piede. Et con l'aceto caldo se gli fregghi li ginocchi. Ma quando si uedera che'l si sia rihauuto, lauisi con l'acqua calda. Ma se ha febre per stracchezza, & diuenti macilento; piglia una libra di latte di capra, una misura di amylo, mezza libra di oglio, & quattro oua mescolate cõ il sugo de la porcelana, & diaseli per tre giorni, o piu fin che'l sia sanato. Ma se hauesse la febre per impressione de humori fatta nelle tonsille, o parte fatta circa il capo, bisogna fouerlo, & fregarli il palato con sale, & origano pesto escolato per l'oglio. Li piedi & ginocchi se li riscaldi con l'acqua calda: & le parti circa la bocca fregghisili con il solano & fece di uino trita. Et nutrichisi di alga, o graminia, o di fieno senza orzo. Et se da le nare del naso gli uscisse sangue, infondili per le nare del naso il sugo del

roriandro, o il sugo del lasero mislo.

Del cauallo lippiente, cio è a chi lachrima li oca

chi. Del medesimo. Cap. V.

**S**E l'occhio del cauallo sia infiammato, piglia de lo incenso maschio, ouero secondo che altri dicano de la merolla di agnello, ana dragme una, di croco, & osso di sepia ana dragme una, di oglio rosato dragme dieci, albus me di dieci oua; & mescola insieme, & liniati l'occhio. Vn'altro medicamento a l'occhio infiammato che consiste de incenso, amylo & mele attico.

De l'albugine, cio è macula ne l'occhio.

Del medesimo. Cap. VI.

**L**iniato di sale armoniaco sottilmente trito & mislo con mele, o con altra cosa buona, ouero con altrotanto butiro, ouero osso di sepia trito, & soffiato con una canna. Ouero radice di sylphio pestata con oglio due volte il giorno sia liniato, oueramente il seme de la ruccola integro come è sta soffiato in l'occhio. Et se gli lascino fin che li semi attenuatorij per la sua acritudine attenuino & abstergino, & nettino le albugine.

De li Nerui. Del medesimo. Cap. VII.

**S**El cauallo sia molestato da li nerui, siano bagnate quelle parti, & anchora il capo di acqua calda. Dipoi piglia in uno uaso grasso di uitello, mirra, & solpho parti equali, & sia suffumigato il capo del cauallo uelato & coperto, & seriscaldi. Anchora bisogna euacuarli il uentre, & cauarli sangue da la coda.

Del proflusio del uentre. Del medesimo. Cap. VIII.

**S** El cavallo ha il flusso del uentre, cauali sangue da le uene del capo, & beua acqua tepida con farina di orzo: & sel male cosi non se mitiga, infendegli l'oglio per le nare del naso. Prohibiscano anchora il flusso del uentre li putami del melo punico insieme con Rhoë siriaco triti & dategli per la bocca.

Del Tormine & dolori. Di Hierocle. Cap. IX.

**L** cavallo che patisce Tormine lauasi con acqua calda, & cuoprifi. Dipoi piglia di mirra dragme cinque di uino uecchio libre sei, di oglio tre libre insieme mescolate, & diuidele in tre parti, & infondele. Anchora il uentre riscaldalo con acqua calda marina, ouero con acqua nellaquale siano state cotte le bache del mirto. Anchora le foglie del polio, ouero abrotano, o amandole amare miste con uino negro austero, se gli infondino, ouero li putami del melo punico con acqua. Gli gions anchora il seme de lo apio, & del cocomero parti equali, dategli a beuere con mele, & uino parti equali. Ouero il seme del cardamomo trito con acqua. Anchora se gli dia l'herba medica bagnata, & anchora l'orzo. Et del uoluuloso cavallo immesoli per la sedia, & fattogli cristiero, con la decottione de la bieta, & dragme quaranta di nitro, aggiuntoui di oglio dragme trenta. Nel mesesimo modo gli puoi fare cristiero di nitro trito con uino. Similmente anchora se tu pisciarai in terra, & dopo pigliato quello fango & liniato il uentre, li Tormini, & dolori cessaranno.

De li uitij del polmone. Del mes

esimo. Cap. X.

**L** iuitij che nel polmone consisteno, lo aceto forte tepido & infuso sana. Ouero l'urina de l'huomo con il grasso di porco liquefatto dragme uinti. Ma bisogna guardare che non sia urina di donna che ha il mēstruo naturale.

De la tosse. Del medesimo. Cap. XI.

**Q** uando comincia la tosse bisogna dargli farina di orzo mista con faue, o eruo a beuere. Et crescendo la tosse darali di mele duoi ciathi, & di pece liquida duoi, & d'oglio duoi, & di butiro dragme uiti quattro, & le scalderei; giontoui un poco di grasso uecchio di porco. Et se cosi non sana, tritarai il marubio con l'oglio & sale, & uino adacquati, infondendoli. Altri usano il sugo del marubio, & ooglio, & radice di ruta saluatica: alcuni ui mescolano anchora de lo incenso, oueramente usano quello con ooglio.

De la infirmita incognita. Di Theōnesto. Cap. XII.

**C** auisi sangue da l'una & l'altra spalla, & la medicina si prepari in questo modo. Pestisi un poco di ruta con la radice del lapatio, con tre libre di acqua, & mescoliuisi dragme due di oppopanace. Et la notte & giorno cibisi di farina di formento lauata in acqua & mista da beuere. Ma se la infirmita apprendesse li caualli gregarij, a li minori infondisi tre ciathi di garo, & di ooglio, & a li maggiori il doppio, cio è sei.

De la difficulta de l'urinare. Di Absyrto. Cap. XIII.

**A** lcuni pigliano la cipolla, & leuatali la scorza la pongano intorno la uesica. Altri il seme de lo apio trito con due libre di uino, ouero il seme de la cipolla con simil modo con il uino, ouero sterco colombino,

o foglie di polio, o scorza secca di smyrnio, o una dragma di nitro con uno capo di aglio pesto infondano con il uino. Altri usano solamente il uino negro.

Del pisciare sangue. Del medesimo. Cap. XIII.

**M**escola il grasso di ceruo à l'ometo de la faua pur gato cotto, & con uno poco di uino infondilo in bocca per tre giorni, ouero una libra di latte di capra. Et di amylo libra mezza, oua dieci, & tre ciathi di oglio: tutte insieme mescolate con uno corno infondile.

De la ulceratione. Del medesimo. Cap. XV.

**S**e la spina del cauallo si ulcera, abbruscia la radice de iride, et pestata aspergila. Ouero con la cenere di canape abbrusciata, & con il mele mista illiniata: ma prima laua & purifica la piaga di urina uecchia.

De la inflammatione. Del medesimo. Cap. XVI.

**O**gni inflammatione si cura con lo empiastro fatto di sale, oglio, foglia di polio abbrusciato, & uino misto. Ouero con il uerbascio cotto in uino, & pesto sopra la inflammatione in modo di empiastro.

Malagma, ouero empiastro a li articoli & giunture. Di Pelagonio. Cap. XVII.

**P**iglia dragme otto de incenso, & dragme otto di galbano, & dodici di fecia di uino, et di resina fritta, & di nitro, & di solphore ana dragme quatro. Et uno ciatho di sinape di Egitto, & altrettanto di nasturtio, & ceto bacche di lauro, & una libra di fichi secchi, & poche foglie di rododaphne, & di calcina uiua quanto basta: & le cose secche pestasi, & mescolasi con le liquide, & poste in una pezza se li pongano di sopra.

De la scabia. Del medesimo. Cap. XVIII.

**P**iglia de la pece liquida del cedro, & de la rasina, & alume parti equali con aceto & ongilo nel sole. Ouero fregati li luoghi rognosi con la cenere calda, & lauati fin che'l sangue appara: dipoi ongilo con spiuma di argento, & alume ben pesto con oglio di lentisco. Oueraamente con empiastro & onione di spiuma di nitro, & spiuma di sale, & farina di grano parti equali, miste con aceto & sopraongile. Ouero cenere di radice di cappari quanto basta, mista con grasso di porco, prima lauata con lissuia, & ongisi.

De la Hirudine, cio è sanguisuga. Di Absyrto. Cap. XIX.

**S**El cauallo ingiottisse la sanguisuga, fallo rouersare supino, & gettali in bocca con il corno oglio caldo con uino: ouero abbruscia li cimici nel suo conspetto, ouero ammazali nelle nari del naso del cauallo: perche cosi il sanarai. Ouero di subito cascano, & morano. Et il medesimo remedio usa a li buoi, & altri animali che beuessero la sanguisuga.

Remedio al morso di scorpione &amp; reptili.

De Hippocrate. Cap. XX.

**L**A parte percossa dal scorpione cuoprifi di sterco di bue, o di solano pesto, o di titimalo, o di seme di iosquiamo, cio è fua porcina, o di sugo di seme di lino, o di alume, o di spiuma di nitro, o di sale frito. Vno di q̄sti giouara. Ma anchora l'acqua passata p una pezza di lino, & infusa nelle nari giouara. Et uniuersalmente a tutte le puncture de li reptili per la maggior parte quelli medesimi remedij che sanano li huomini, sono ancho salutiferi a le pec

rore. Et a li caualli, asini, & muli nelle loro infirmitati particolari utile è il cauarli sangue.

De li asini atti al coito. Di Absyrto. Cap. XXI.

**L**I asini admissary, & atti al coito gli eleggiamo come li caualli, & nel medesimo modo gli nutrimo. Alcuni raggioncuolmente fanno che fanno mansueti li saluatici: perche la loro prolificatione è ottima, come quelli che non sono tenuti chiusi, ma liberi uadano uagando. Et questo animale diuenta molto mansueto, & serue a tutto quello che li domestici seruino: & non serua il costume de li altri animali, che se una uolta sia fatto mansueto, di nuouo diuenti saluatico. Et ancho il parto loro è simile a li domestici. Ma consimili animali fa bisogno che montino pochi giorni auanti il solstio de la state. L'asina porta il concetto mesi dodici. Molto piu utile è che le caualle siano montate da li asini, che le asine da li caualli. Alcuni che circa di questo usano maggior diligentia, sottopongano li poledri de li asini a le caualle: perche sono nutriti di latte migliore, & insieme nutriti amano molto piu le caualle per la loro commune educatione: per ilche quelli con maggior prestezza quelle desiderano di saglire. Il tempo del lattare sia anni duoi, come nelli caualli. Li asini sono commodi al coito da li anni tre fina a li dieci. Et bisogna procurare che li asini admissary siano prediti di buona forma: perche simili saranno quelli che da loro saranno generati. Alcuni che hanno maggior studio circa la prolificatione loro, l'asino admissario, o cauallo, ouero altro animale di quello colore che uogliono la generatione, di tal mantello

cuoprano, & dicano che di tal colore sera il generato di quale era coperto lo admissario. Et li asini Zoppi si curano se con l'acqua calda tutto il piede atorno lauarai, & con il scupello lo purgarai: il che poi che hauerai fatto, piglia l'urina uecchia, nellaquale il grasso di capra sia liquefatto, ouero quello non possendo hauere, piglia quello del bufalo, & spargerla intorno: & cosi farai fin tanto che'l sera sanato.

De li Camelli. Di Dydimò. Cap. XXII.

**D**YDIMO nella sua Georgica dice che'l camello tolesera la sete fina a giorni tre. Ma la scabie sua con la cedria si guarisce. Il camello non coisce con la madre, ne con la sorella. Dice Dydimò che'l camello baettriano nelli monti indici da li porci saluatici, che hanno ly commune nutrimento cò loro, esser generato còcipiscano. Ma del porco saluatico et de la camella femina si genera il camello che ha geminato tuberculo: come del cauallo & asino il mulo. Et il camello cosi propagato ha molti segni, per li quali riferisce il padre: pche il spesso pelo, & robusta forza possiede; & nò facilmente nel fango si sliciga: ma da le forze sue si rizza: & porta doppio peso, in comparatione de li altri camelli. Et li camelli baettriani chiamano forse perche di prima nacqueno in Baetri. Et io ho ueduto camelli nel corriere simili a li caualli corsori, & che hanno nel corso superato li caualli. Fiorentino nella sua Georgica dice hauer ueduto uno camello pardalino. Ma io ho ueduto uno camello pardalo condotto de India in Antiochia.

Fine del libro Decimo sesto.

DE L'AGRICOLTURA 175

**DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCVMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA, LI  
BRO DECIMOSETTIMO.**

In questo Decimosettimo libro de li scelti documenti de la agricultura, si contiene la descrizione de la admissione de li buoi, & loro generatione: & anchora del loro modo de nutrire, & di ogni loro medicina & curatione.

*De li Buoi. Di Fiorentino. Cap. I.*



Er trenta giorni auanti che si montino le uacche debbano stare dal cibo abstimente: perche meglio riceuano il seme quando sono gracili, che quando di cibo sono ripiene.

*De li buoi femine, ouero uacche. Del medesimo. Cap. II.*

**L**E uacche si debbano eleggere ben formate & lunghe di corpo, di grandezza iuste, ben cornute, di larga fronte, con occhi negri, de le masselle contratte, che siano sime, & non gibbose, di ample nari, di longa ceruice & grossa, di largo petto, & di labri negri, di profondi lati, et ben costati, di larghe spalle, & umbilico grande, di coda longa fina a li calcagni distesa con molto pelo, di braccia grossi, di gambe dritte, & solide, piu presto grosse che lunghe, lequali non si percuotino insieme, di piedi che camminando non molto si distendino & alarghino, di onghie non

molto disparate, ma perfette, & equali, di pelle lene al tatto, & non indurata come legno. Laudano anchora le ottime dal colore: quelle che sono flauae, & ancho quelle che hanno le gambe negre, lodano come generose. Buono è adunque che le uacche siano di tutte queste conditioni de la natura ornate, o almeno de la maggior parte. Li buoi anchora conoscano la uoce del bisulco, & intendano chiamati de li nomi impostoli, & uoltano doue se gli comanda, & fanno secondo il comandamento del suo prefetto.

De li Tori. Di Dydimio. Cap. III.

**L**I Tori admissarii per duoi mesi auanti che saglino non debbano andare a la pastura con le uacche, ma si debbano empire di herba & fieno: & se questo nutrimento non gli basta, di cicere, eruo, ouero orzo bagnato. Li minori di anni duoi non sono sufficienti al montare, ne anchora quelli che passano anni dodici. Il medesimo intendi de le uacche. Si debbano separare da le uacche almeno per duoi mesi, & condurli nel grege de li armenti, accioche non impediamo la loro alacrita.

Che li buoi non diuentino debboli. Di

Demorito. Cap. IIII.

**D**Arai ogni mese a li buoi in beuanda lo eruo trito macerato. Et la piaga loro curarai con malua saluatica trita & illinita.

De la admissura. De li Quintilij. Cap. V.

**I**L tempo de la admissura idoneo è nel mezzo de la primavera. Et se le uacche non aspettano li Tori, bisogna ongerli la natura con la merolla di scilla, ouero con il corcolo, cio è con quelle parti tenerissime. Et si è licito dire,

grasso trito & impastato con acqua. Ma se li Tori siano tardi & pigri al coito, abbruscia la coda del ceruo & tritala, & incorporala con uino, & illinia il membro & li testicoli del toro, & di subito sarà stimolato. Et questo non solo nelli Tori, ma anchora nelli altri animali, & nelli huomini accaderà. Ma con l'oglio illinito, ouero onto discioglie la libidine. L'herba anchora chiamata polisspermos, & poligonos farà li animali piu fecondi.

De la cognitione del parto de li buoi che nasceranno. Di Aphricano. Cap. VI.

**C**oloro che uogliono sapere se la uacca grauida parturirà maschio, o femina, questo offeruano. Sel toro descende da la parte destra è maschio, se da la sinistra il parto è femina. Et se desideri il parto maschio, nel tempo del montare legarali il testicolo sinistro. Et se femina, il testicolo destro. Alcuni danno aiuto naturale a queste cose. Et sel uogliono maschio, lo incitano al montare quando spira il uento Boreale: & se femina, quando tira il uento de austro.

Di Estro, che Myopa li Greci, & li Latini Tabano chiamano. Di Sotione. Cap. VII.

**C**he li Taffani, o myopi, o argilli che pōgano li buoi gli cōducino a pazia è manifesto. Ma nō se gli approssimaranno se cuocerai in acqua le bacche del lauro peste, & cō quella aspergi il luogo doue pascano: perche fugiranno li taffani & myopi per una naturale contrarietà. Ma se gia fussino li buoi percossi da Estri & taffani, ongerali con cerusa, cio è biacca & acqua.

Del nutrire de li uitelli. Di Dydimio. Cap. VIII.

**L**euacche che lattano gli nutriremo, & daremo in cābo il cithisso, o la medica: perche cosi nutrite fanno molto piu latte. Et li uitelli quando sono di anni duoi se castrino: perche star piu tardi non è commodo. Et le piaghe loro asperginsi con cenere & spiuma di argento: Ma dopo tre giorni di pece liquida & cenere con uno poco di oglio se onginno.

Che li buoi che lauorano non si stracchino. Di Democrito. Cap. IX.

**P**iglia oglio & trementina & cuocili insieme, & con queste cose cosi cotte bagnarali li corni.

In che età li buoi si debbano mettere a la admissura. Di Varrone. Cap. X.

**B**isogna che'l non sia di meno di duoi anni, accio che di tre anni parturischino. Et meglio essendo di anni quatro parturischino. Et la uacca per la maggior parte parturisce fina a li dieci anni. Ma il toro è uigorofo al salire di tre anni. Et il tempo de la admissura è al nascere del delphino, cio è circa il principio di Giugno per fina a giorni quaranta. La uacca porta mesi dieci. Anchora le sterili & imbecille, & di età piu prouette si debbano rimouere dal grege da li armenti: perche la diligenza che se ha circa le cose che sono inutili, bisogna che sia anchora inutile.

Che li buoi non siano da le mosche molestati.

Di Aphricano. Cap. XI.

**L** frutto del lauro sottilmente trito & cotto cō oglio a li buoi illiniato, ouero ongere li buoi de la loro propria salina, non lascia le mosche attaccarseli. A li Tori ongerai

ongerai le nari di oglio rosato, & posii nelle tenebre oscure diuentano uertiginosi.

A fare li buoi grassi. Di Sotione. Cap. XII.

**L**I buoi farai grassi se ritornati da la pastura il primo giorno gli farai la brassica minutata & macerata con aceto forte, & dipoi la paglia minutata mista cō la sembola di grano per giorni cinque. Ma il sesto giorno hemine quatro di orzo macinato, & per altri sei giorni gli crescerai il cibo a poco a poco di questa maniera. Et nel uerno gli nutrirai circa il cantare del gallo, dipoi circa il giorno lucido, cio è nel far del giorno quādo gli darai da beuere. Et il resto del nutrimento gli darai la sera. Ma nella state il primo nutrire sarà sul fare del giorno, il secondo al mezzo giorno, & doppo li darai beuere: et così il terzo nutrimento gli darai circa l' hora nona, et di nuouo il beuere. Ma nel uerno l'acqua piu calda, & la state tepida. Ma con l'urina gli lauano la bocca extrahendo la flegma, & purgando la lingua da uermi con la uolsella: pche nelle lingue loro nascano uermi liquali se fregano doppo con il sale. Ma bisogna anchora hauer cura del stramento loro.

De la medela de li buoi, & che non ingiottino

ossa. Di Paxamo. Cap. XIII.

**F**A che a la loro mangiatura non uadino galline, ne porci: perche se de l'uno & l'altro mangiano il sterco, li offende. Non diuorara officello il bue, se appiccarai a la mangiatura la coda del lupo.

Del morbo incognito. Di Democrito. Cap. XIII.

**L**E passioni, & quasi tutte le infirmitadi de li animas li sono obscure, conciosia che non si possa imparare.

ne ricercare da alcuno il male che è dentro l'animale. Se adunque il sylphio pesto con uino negro puro gli sborfarai le nare del naso, ogni infirmita occulta guarirai. Democrito consiglia che cominciando la primavera per 14. giorni nel beuere de li buoi ui ponga de le radici di scilla, & del rhamno. Ma sel bue sia amalato d'una malatia manifesta, medicaralo così. Piglia saluia montana, & marisbio, & macerarali in acqua che hanno da beuere, che ui stia giorni pari in numero, ilquale doppo datoli si sanarano. Et q̄sto nō solo è utile a li buoi, ma a tutte le peccore. Et molto gli gioua mescolarui il sale nel cibo loro. Ma la ottima & saluberrima medela è la morchia datali con acqua a poco a poco. Gli gioua anchora l'herba medica.

Del dolore de la testa & capo. Cap. XV.

**B**isogna in prima conoscere il dolore del capo del bue. Quando adunque il tiene l'orecchie basse & nō mangia, allhora ha il dolore di capo. Et allhora fregali la lingua con thymo trito & sale trito, & aglio con uino. Gli gioua anchora la ptisana cruda mista con il uino. Et anchora una mano piena di foglie di lauro posolli in bocca, o putame di meli punici. Et anchora mirrha quanto è una faua mista in due hemine di uino, & infusa per le nari del naso; si curera & sanarasse.

Del Profluuiò, cio è flusso del uentre. Cap. XVI.

**L**e foglie del Rhamno peste & coperte di bitumine daragli a mangiare. Altri le foglie del melo punico trite & peste coperte di polenta gli danno in cibo. Altri gli danno due hemine di farina di formento torrefatto cō mezza misura di acqua impastata; & fermasi il flusso.

De la cura de la crudita. Cap. XVII.

**L**A crudita del bue si conosce perche'l non mangia, & spesso rotteggia, & moue li membri con certa estorsione, & impressione di spirito. Se cura adunque con il dargli beuere l'acqua calda, & dargli in cibo un fasciculo de brassica macerata in aceto. Altri pestano la brassica, & la cuocano con oglio, & con il corno la gettano in bocca, & coperto lo fanno caminare per riscaldarlo. Ilche non solo a li buoi, ma a molti altri animali è utile. Altri le foglie de l'oliuo saluatico, o di altro arbore li rami teneri pestano, & con l'acqua incorporate quella colano, & cosi di quella sei hemine per duoi giorni gli infondano.

Del Bupreste, cio è animale simile al scarabeo, & uenenoso. Cap. XVIII.

**A**lcuni infondano nelle nare di buoi l'oglio. Altri macerano in acqua li capresfichi grossi, & risoluano nelle nare infondendo.

Del Tormine. Cap. XIX.

**I**L bue uexato da li tormini non puo fermarsi in luogo, ne mangia, ma suspira & geme. Et allhora bisogna dargli poco cibo, & la carne intorno le onghie ponere che'l ne esca sangue. Alcuni circa la coda aprino che'l sanguini, & con una pezza legano. Altri uniscano sale & cipolle, & cotte le cacciano nel uentre per di drieto, & lo sforzano al corso. Altri il nitro pesto gli buttano nella gola.

Del Bue che ha la febre. Di Dydimos. Cap. XX.

**L** bue che ha febre non mangia, sta al di sotto, & lacrima, & ha nelli occhi brutezza & caulta: quale si cura cosi. Piglia la gramigna di luoghi ombrosi, & lauata darala in cibo, ouero foglie de uiti. Et il beuere sia acqua frigidissima: ma non sotto il cielo, ma in luogo ombroso: & le orecchie, & le nari con una spongia piena di acqua netturali. Alcuni con il cauterio gli segnano la faccia, & le parti sotto li occhi; & quelle con una spongia piena di urina uecchia calda il di gli fregano, fin che le croste cadano, & le piaghe riceuino la cicatrice. Le orecchie anchora gli pongano accio che sanguinino. Alcuni la polenta impastano con uino & la danno in cibo. Altri con la muria disoluanò, & con li amiculi riscaldano. Altri gli danno il cithisso con uino, & questi rimedij & a li buoi, & a li altri animali giouano.

De la tosse di Buoi. Cap. XXI.

**O** Rzo macinato & macerato, & paglia tenera purgata trita, et di eruo macinato hemine tre, diuisi in parti tre, darale spartitaméte a mágiare. Alcuni l'arthemisia trita, & mista con acqua esprimano, quale gli danno auanti il cibo per giorni sette.

De li suppurati. Cap. XXII.

**S** El bue hauera raccolto la apostema suppurata, con la urina uecchia del bue calda quello purgara, & la uara, & con lana nettare bisogna: & doppo metterui sopra empiastro di sale trito & pece liquida.

De la claudicatione di buoi. Di Fio-

rentino. Cap. XXIII.

**S** E raffreddata la parte offesa il bue zoppica, bisogna

lauargli il piede, & con il scarpello aprire la parte dolorosa, & tenerlo caldo con la urina uecchia, & dipoi aspergerai sale, et nettalo con una spungia o pãno: & dipoi del grasso di capra, o di bufalo bollente con il ferro rouente distillare a la parte dolente. Et se zoppicara per essergli spina, o altracosa, similmente bisogna farli altre cose. Ma la cera con oglio uecchio, & mele, & farina di eruo liquefatta & raffreddata metterai a la ferita, o piaga. Dipoi una testia, o coccia sottile criuellata, mista con fichi, o meli punici pesti, imponderai, cuoprendo con un panno, & con diligentia sia legato, che non ui possa cosa alcuna cattiuu intrare, fin che'l potra stare: & cosi si sanara. Ma il terzo giorno discioglie, & di nuouo il medesimo aggiungiui. Ma sel zoppica per humore che gli discenda, riscaldisi quella parte con oglio & passo cotto, & dipoi metteui suso farina di orzo cruda & calda. Et quando sera maturato & fatto tenero, diuidisi, & lauisi, et a la pte lauata mettiui suso foglie di giglio, o di scilla cõ sale, o di poligonio, o di marubio pesto et trito.

De la Scabia delli buoi. Cap. XXIII.

**L**A scabia bagnala con urina uecchia, & butiro liquido, & cosile altre rouure. Altri rasina, o pesce liquida con uino per modo di empiastro ui pongano: & cosi sanano quelli.

De la Bile. Cap. XXV.

**B**Vona cosa è affocarli da li ginocchi fina a le onghie, & continuamente riscaldarli con acqua calda, & cuoprirli con amicoli: cio è uestimenti da cuoprire buoi e caualli.

**I** De la perfrigeratione. Cap. XXVI.  
 Infondisi in quelli del uino negro escolato.

De li Vermi. Cap. XXVII.

**A** Lcuni gli bagnano le aposteme con acqua fredda,  
 & cosi se ammazzano li uermi.

Del bue desiderante il tritio nutrimento.  
 Cap. XXVIII.

**B** Agnisi il pabulo con sufficiete morchia, et oglio,  
 & rasina, ouero trementina, misle insieme cō equa  
 le portione; & ongerali le corna fina a le radici di galle.

Del bue pedocchioso. Cap. XXIX.

**B** Isogna distendere il bue supino, & tenergli il ca-  
 po che risguardi in suso, & uedere se ha nella lin-  
 gua de le bolle: lequali con ferri aguzzi, & fochenti ardes-  
 rai, & doppo illimirle con sugo de le foglie de l'oliuo salua-  
 tico peste, & sale, ouero con sale trito, & oglio, o con bus-  
 tiro & sale. Oueraamente pestare la radice del cocomero  
 saluatico secca insieme con fichi, & dargli a mangiare.  
 Ouero due henine di polenta, cō altratanta farina di gra-  
 no torrefatto bagnata con uino, & darglielo in cibo.

Fine del libro Decimo settimo.

DE L'AGRICOLTURA 180

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCVME  
TI DE L'AGRICOLTURA, LI  
BRO DECIMO OTTAVO.

In questo Decimoottauo libro de li scelti docu  
menti de la agricultura, si contiene la descrizione de  
la electione de le pecore, & loro bonta, & coniu  
ntione in Venere, & parto, & anchora ogni cura, & dili  
gentia che si debbe usare circa di quelle.

*De la electione de le Pecore, & probatio  
ne, si de maschi come de femine. Di  
Fiorentino. Cap. I.*



Ono ottime matrici quelle che hãno  
lana molta, & tenera, & profonda  
& de sa p tutto il corpo; et massime  
intorno la ceruice, & al collo, & il  
uentre spesso di lana, & di uno me  
desimo colore. Et bisogna che le sia  
no di occhi grandi, di gãbe löghe, & coda longa: pche ta  
li sono perfette al nutrire de li agnelli. Ma bisogna che  
li arieti, o montoni siano ben composii, di bello aspetto,  
di occhi caui & gratiosi, di fronte con spessa lana, ben  
cornuti, di corni piccoli, di orecchie coperte, di lana  
densa, di spalle larghe, di testicoli grandi, & tutti di uno  
colore. La età si lauda si nelli arieti, come nelle matrici  
di anni tre: & a cinquanta matrici basta uno ariete. Et  
assai è uno maschio huomo a curare vinti pecore, se ha

uno patto che lo aiuti. La peccora è pregnante per cinque mesi. Et perfettissime sono quelle che hanno le lane disiese piane, & quelle che hanno lane cresse sono debboli di natura.

De la cura, & stantie de le peccore. Del

medesimo. Cap. II.

**B**isogna siano piu mandrie, & piu capaci & ample, & ordinansi calde & secche, & li loro pavimenti siano procliuui, & se ugualschino con pietre mattonate. Le mangiatori siano secondo l'altezza del pavimento, & sopra di quelle si sicchino pertiche eminenti, accio che le peccore mangiando non possino passare oltre. Ma la state nutrischinsi sotto il cielo, & siano di fuori anchora al dormire. Ma quando il Sole è calidissimo, si mandino a l'ombra: & non gia per il contrario: perche molto sono offese dal freddo. Et accio che le bestie che le sogliano guastare, nõ le piglino; si ffumighi le mãdrie di peli di done, o di galbano, o di corno di ceruo, o di onghie, o peli di capre, o di bitume, o di cassia, o di conizza, o di altro che sia di graue odore, ognuna da p se, ouero la maggior parte, o tutte insieme. Al strato de le peccore usisi calamintha, o asphodillo, o pulegio, o polio, o conizza, o abrotano: perche queste discacciano li reptili. Il nutrimento sia citbisso, medica, fienogreco, auena, di legumi & d'orzo le paglie: le quali sono piu prestante se si bagnino con la muria in su l'ara. Anchora li olynii immaturi cascati de li fichi, & le foglie seccate, sono comodo cibo de le peccore. Anchora la state se menino a la pastura auanti il nascere del Sole; che sia ancho la roggiada. Sempre guarda che habbino il

Sole. Et il numero del grege sia disparo, come quello che ha una forza naturale a la salute & conseruatione, & durabilita del grege.

De la admissura, & parto de le peccore.

Di Dymio. Cap. III.

**L**I Arieti auati la admissura duoi mesi si debbano separare, & darli piu nutrimento. Et quando haucran no raccolte le forze sufficienti, si lascino a le femine. L'ariete è buono al saglire de li duoi anni fina a li otto: similmente è nelle femine. Va bisogno conoscere che li arieti sequitano piu le peccore uecchie: pche piu presio & piu facilmete si mótano, & dipoi anchora le giouane. Ma non bisogna piu tardi mótarle: pche gli è nociuo. Alcuni accioche quasi p tutto l'anno habbino agnelli, & latte ordmano il tēpo de la admissura in ogni tēpo de l'anno. Li arieti diuertano gagliardi al mótare, se nel nutrimento gli mescoli le cipolle, & l'herba poligonia; onde anchora li altri si destano al coito. Et debbasi usare q̄lle medesime acque, & nō le pegrine. Et se alcuno uoglia che faccino de li maschi, pascendo il grege cōtra li uēti settentrionali, il giorno sereno, faccia li arieti saglire: & se femine, spiri l'auairo da le spalle: cōcio sia che q̄slo si cōuega, & a le peccore, & a ogni altro animale. Et sel desiro testicolo se gli legghi, come è detto de li buoi, si generarāno femine: & il contrario, sel finiro. Le peccorelle di nuouo nate quādo sono impite di latte, si debbano tenere da p se: pche se cō le madrici stessino nella stalla, seriano cōculcate. Il latte nō si debba mōgere p duoi mesi, bēche meglio sia nō mōgerle mai: pche li agnelli diuertano piu grassetti: & le peccore nate da li primi parti bia

sogna alienare, come inepte a la diuturnita.

**S** Accio che le pecore seguitino. Cap. III.

Eraragli le orecchie con la lana.

Accio che l'ariete non incorra, ne faccia impeto. Cap. V.

**F** Orarai le corne sue appresso le orecchie.

A conoscere di che colore sara la pecora che nascera. Cap. VI.

**A** Prirai la bocca de la pecora, & se la lingua sua quando è pregna sera negra, cosi sera l'agnello; si bianca, bianco; & si uaria, cosi anchora il parto sara di uarij colori. Si che quelli dal colore de la lingua giudicarai.

Che li agnelli non se infermino. Cap. VII.

**D** Aragli a mangiare l'hedera per giorni sette & staranno sani; & non se infermaranno.

Quàdo, et come si debbano tosciare le pecore. Cap. VIII.

**L** E pecore si debbano tosciare, quando anchora nõ è freddo, & quàdo ancho nõ è la state; ma nel mezo de la primavera. Et le piaghe che se gli fa con le forbici tosciàdole, illiniãsi cõ pece liquida; & il resto del corpo con cuocitura di acq̃ di lupini amari, ouero cõ uino, & oglio. Nõdimeno gli è utile il uino misto cõ morchia, o uino biãco, & oglio, & cera, & grasso misti; pche questo nõ fa dãno a la lana, ne lascia uenir rognã, & prohibisce l'ulceratione. Ma bisogna offeruare che ben nettate & forbite doppo la prima hora del giorno, risecata la roggiada caduta la notte nella lana si tofino, & uia piu nel Sole; perche sudante la pecorella quando si toscia, il sudore si riceue nella lana, & la lana diuenta piu colorata, & piu tenera.

De le Capre, & hirci. Di Fiorentino. Cap. IX.

**L**E capre desiderano luoghi mōtuosi, Et questo anima le in molte cose è simile a la pecora. Si mōta nel medesimo tēpo, porta cinq' mesi, et pturisce quasi sempre duoi capretti; & li nutrisce; & è non di poco frutto, di latte, ca scio, & carne; & anchora del pelo, del quale & le funi, et sacchi si fanno, & cōsimili ministerij utili a l'arte del nauigare: peche q̄lcosa che si fanno del loro pelo, nō facilmente si rōpeno, ne si marciscano naturalmente; eccetto che non siano del tutto dispreggiate. De le nutrici bisogna eleggere le ben composte, grandi & piene, & quelle che hanno il corpo leggiere, & peli spessi, & le tette grandi, & gonfie: perche queste sono piu durabili & migliori. Di natura questo animale è timoroso del freddo, & naturalmente sempre febricita. Et se alcuna fiata la febre le lascia, muoia no. De li hirci, o becchi prepongano li grandi, & ornati di buoni fianchi, di coscie grandi, di spesso, longo, & bianco pelo, & che hanno breue, & curta ceruice, & collo breue, & grosso, ma la gola piu longa. Il tempo ottimo de la admissura è auanti il solstitio de lo inuerno. Et il becco non fuggira se gli taglierai la barba.

Che le Capre faccino latte assai. Del medesimo. Cap. X.

**D**Aragli a mangiare del cinquefoglio, da li Greci pentaphylon chiamato, auanti che beuano, per giorni cinque. Le capre fanno di molto latte se gli legarai lo dittamo intorno al uentre loro.

Che le pecore, & capre siano libere da pestile. De li Quintilij. Cap. XI

**P**iglia un uentricolo de ciconia, & minutamente tritalo con l'acqua, & di quello ne darai un cucchiaro a ciascuna: & non patiranno pestilentia.

Del latte, & che le peccore facciano molto latte.

Di Aphricano. Cap. XII.

**T**utte le peccore daranno molto latte, & insieme nutriranno il parto, se mangiaranno il cithisso; ouero legarai il dittamo al uentre loro. Il latte sel fai al fuoco tepido, & lo maneggi cō un bastō cello di fico, se cōgela ra. Ma il latte acetoso detto da li Greci oxigala, posto ne l'oglio, ouero cōposto cō foglie di terebitō, restara tenero.

De la medicina de le pecore. Di Leontio. Cap. XIII.

**B**isogna prouedere che le peccore non si apesino. Pertanto nella primavera al principio per giorni quattordici diaseli nel beuere saluia montana & marubio pestē. Et il medesimo si offerui ne l'autunno pur quattordici giorni. Et sel morbo u'intrasse fra loro, usa li medesimi rimedij. Et ancho il cithisso & fieno a māgiare è salubre, et cosi le radici teneri de la canna dura macerate nel beuere. Anchora quando sono inferme trasferischi in altro luogo quelle che sono amalate, o le sane, che nō si mescolino insieme. Et loro che partecipano nuouo aere, & acqua, se risanino, & fortifichino.

De la captura de li lupi. Di Diophane. Cap. XIII.

**P**igliarai in questa guisa li lupi. Li blemi sono pesci piccoli marini, quali alcuni chiamano lupi: q̄sti fanno p̄ttamente la caccia de li lupi terrestri in q̄sto modo. Piglia di quelli assai uiui, & pestali nel mortaro, & farai molte bragie nel mōte doue sono li lupi, quādo il uento spira

Et metterai di q̄lli pesci su le bragie del fuoco. Et dipoi il sangue, & carne di agnello in pezcolini tagliate mescolerai, aggiogendo tutto a li pestati pesci, & ti ptirai di quelli luoghi: p̄che doppo che quello odore graue si spargerà, tutti li lupi di quella regione si congregaràno ly. Et quādo ha ueranno gustato le carni, o l'odore, offuscati da le tenebre diuentaranno uertiginosi, & dormiranno. Per tanto così adormentati trouandoli facilmente gli ammazzarai.

De la Scabia delle peccore. Di Dydimio. Cap. XV.

**N**on uerra a le peccore la scabia, se quando sono tosciate saranno onte di q̄llo che hauemo detto. Ma se p̄ tua negligētia se inrognisseno, curale in q̄sto modo. di scolarla la insulsa morchia, & cuocitura di lupini amari, & fece di uno biāco di ciascuna di loro parte eguale, & insieme miste in uno uaso si riscaldino: & di quella onta la peccora stia p̄ duoi giorni. Et il terzo giorno lauasi di muria calida, o di acqua marina, & oltra dipoi di acqua da beuere. Altri li bagnano cō acqua doue sono macerate le pillole del accipisso. Altri le oncano cō solphore, cypro, biacca, & butiro pesti. Alcuni pisciādo l'asino puia, pigliano quello lutofo che si ferma, & illiniano. Altri piu diligenti opano meglio, et nō prima fanno alcuna de le p̄dette cose, che nō sia tosciata la pte scabiosa, & cōfricata cō l'urina uecchia. Nōdimeno in Arabia sono contenti de l'ontione cedria, come ancho ne li camelli & elephanti. Curarai anchora la scabia de le peccore lauandole con la urina, & ongendole di solphore con oglio.

Del morbo pedicolare. Del medesimo.  
Cap. XVI.

**S**E le pecore hanno pedicoli, o ricini, pestinsi le radici de l'acere, & cuocansi con acqua. Et doppo che ha uerai leuata la lana del capo fina a la spina, questa bagna si con l'acqua tepida, fin che uada per tutto il corpo. Alcuni, & qui sola la cedria usano. Altri consimilmente usano la radice de la mandragora. Ma guarda che non la mangino: perche induce pericolo. Altri cuocano la radice del cypero, & con la decottione lauano la pecora.

De diuersi mali. Di Anatolio. Cap. XVII.

**S**E il gran caldo del Sole offende le peccore, le cascino continuamente & non mangino. Il sugo de la bieta saluatica infuso è sua medicina. Et faceseli per forza mangiare la bieta. Se respirano con difficulta, se gli taglino le orecchie, & se transportino in altro luogo. Se hanno tosse, infondesegli per le nari del naso tre ciathi di uino cò mandole purgate, peste & misie. Sel uentre sia grosso per il tristo cibo, cauagli sangue per le uene sopra le labra, & quelle che sono sotto la coda appresso la sedia. Et anchora bisogna infonderli una sexqui hemina, cio è libra una e mezza d'urina di huomo. Et se hauera mangiato uermi con l'herba, il medesimo se gli infonda. Et se hauera ingiottito la sanguisuga, gli infonderai aceto agro, & oglio. Ma se nella superficie habbia abscesso, o bugno, aprisegli, & nella piaga poghisi sal trito torrefatto cò pece liquida. Se fusse percossa da reptili, diasegli il melanthio con uino: & siano fatte, & date quelle cose che dicemmo ne li buoi, & ne li altri. Li lupi non faranno incorso nelli animali, se tu legarai la scilla a quello che è capo, duce, & guida de li altri.

De li gregi de le Capre. Di Beritio. Cap. XVIII.

**L**A cura de le capre fara quella medesima de le peccore, cosi nel nutrire, come nel medicare. Ma quello che a loro è proprio, non si debbe pretermettere: perche si come le peccore si pascano insieme, cosi anchora le capre si pascano a mandria: ma se dispartano l'una da l'altra; & saltando, & lasciuiendo, largamente si distendano per la paslura: & si diletano di luoghi prerupti, & ruinosi. Et che le capre siano piu partecipi di senso, & d'intelletto che li altri animali irrationali, si puo persuadere: impero che quando hanno li occhi hebeti, & obtusi che ueadano male, entrano fra li acuti gionchi, da li Greci chiamati, oxischeni, & pongano se medesimi con le ponte & stinoli loro.

Del fare del cascio. Del medesimo. Cap. XIX.

**M**olti conglutinano il cascio con uno sugo che li chiamano opon. Ma la maggior parte de li agricoltori lo stringono, & congelano con il coagulo, che nominano pytian. Et questo è prestante che'l caglio è de li capretti: benche'l sale torrefatto congeli il latte, & il sugo del fico, & li rami suoi teneri, & le foglie. Et li peli che nascono nelli uerticoli de l'herba cinara, quali sono al cibo inepti: & il peuere, & la pellicola de la gallina domestica, laquale è destinata al fierco che sta dentro il uentricchio: & echino, cio è erinaceo è chiamato da li Greci, per la sua asprezza. Et le pecore pasciute de la scorza de la salce danno & rendano il latte piu pstante, et molto piu se sono pasciute del pabolo del cithisso. Dura il latte tre di, se prima che'l ripoga posto in un uaso, et bollito

di nuouo lo transmutarai in uno altro, & con la bacchetta, o canna il mouerai, fin che'l se raffreddi; & gli gettarai uno poco di sale. Tenero & molle piu tempo sta il cascio, cauato il seme enico de l'acqua tepida, ouero quello aggiunto con il mele. Dura integro lauato con acqua dolce, & seccato al Sole, sel si componesse in uasi di terra con thymbra, o thymo, separati li cascii quanto sia possibile l'uno da l'altro, & doppo sparsoui aceto dolce, o aceto mulso, fin tanto che'l liquore uada sopra tutti. Alcuni conseruano il cascio postoli nell'acqua marina. Il cascio resta bianco posto nella muria. Ma piu solido, & piu acro posto sopra il fumo. Et pare che ogni cascio posto nelli legumi, & massime nelle cicerchie, duri molto piu. Ma se per la antiquita diuenti duro, o amaro, bagnisi in omelysi. Omelysi è farina fatta di orzo non torrefatto: & doppo mettesi il cascio in acqua, & dipoi lieuisi uia quello che sta nella superficie del cascio.

De la probatione del latte. Del medesimo. Cap. XX.

**F** Arai esperienza sel latte ha de l'acqua, postoui dentro il gionco aguzzo & cauatolo, & insillato il latte su l'onghia: perche se presto ua uia, ui è mescolato de l'acqua; ma sel si ferma ne l'onghia, è puro, & non adulterato.

Preparatione compendiaria de la melca.

Di Paxamo. Cap. XXI.

**L** A preparatione de la meica molto eccellente, & a l'improuiso si fa cosi. Se metterai in uasi di terra nuoui aceto forte, quali metterai sopra la cenere calda, ouero al fuoco lento su li carboni; & quando un poco bollira

bollira l'aceto, tãto che'l sia beuuto da li uasi, leuarai li uasi dal fuoco, & metterai il latte in quelli uasi, & reponera li nell'archa, o cesti, pur che stiano che non si muouino. Il giorno sequente tu hauerai le melce molto piu eccellenti, & migliori di quelle che si fanno con tanta arte. Nondimeno li uasi poi che li hauerai adoperati una, o due uolte, mutaragli.

DI CONSTANTINO CESARE DE LI SCELTI DOCUMENTI DE L'AGRICOLTURA, LIBRO DECIMONONO.

In questo libro Decimonono de li scelti documẽti de la agricultura, si contiene la descrizione de la cura, & studio de li cani atti al custodire, & de li lepori, & cerui, & de li porci, & del falare de le carni.

Deli Cani. Di Varrone. Cap. I.



L bestiame fa bisogno di custodi, come sono cani generosi. Ma non sono quelli cosi ignobili, che sopra li altri non si possono conoscere: perche hanno li corpi grandi, & di forza ualorosi, & non spirano humile, di latragto graue da far paura, et se alcuno se accostii se disdegnano, et uanno a la uolta loro con impeto. Questi sono li piu forti, & con difficulta si possono ritenere. Si debbano custodire li cani di pastori, con il corame al collo che li circodi la gola, & le fauci con ponte di ferro fisse nelli colari: pero

che se da alcuna di quelle parti il cane fosse da le bestie tocato, morirebbe. Ma se altra pte del corpo sia morsa, solo restara la ferita. Ma bisogna uguagliare la natura, et la età del maschio, & de la femina; & guardare che li cani nati d'una madre nõ usino coito insieme cõ quella. Et le p̃gne si nutriscano nõ di pane di formeto, ma di orzo: pche sono di grãde nutrimeto: & diagli l'ossa senza carne. Ma quando hauerãno partorito li darai in cibo farina d'orzo cõ latte di bufalo, o di capra misio. Et l'ossa cotte p̃dette: & da beuere, acqua. Et a li cagnolini aiutisi: pche nõ gli basta la tetta de la madre, ma diasegli pane con latte di uacca, & ancho bagnati nel brodo de la carne; & anchora l'ossa, accio che li denti si acuischino, & diuentino piu solidi.

De li Cani. Di Frontone. Cap. II.

**D**E li cani quelli approbano, & lodano che sono magnanimi & conspicui d'orecchie, & di quãtita di corpo, & hãno li occhi negri, et il naso cõcolorato, li labri negri, o rossi, li denti acuti, il capo longo, largo petto li mēbri lōghi, le braccia solide et grosse, le gãbe et stinchi dritti, o piu p̃fio piccoli che risolute, li piedi grãdi, i q̃li nel caminare stiano larghi, li deti nelli articoli ben disposti, & Ponghie curue, et la spina dritta fina a la coda. Ma la coda grossa, et dal principio tutta cõtratta; et che habbino il latrato grauissimo, di color biãco, massimamēte q̃lli che se quitão le pecore; di occhi rauì, et aspetto leonino, o siano di peli hirsuti, o nudi di pelo. Si lodano anchora q̃lli che hãno grãde ap̃ura di bocca: & similmēe la ceruice ampia, et il collo largo. Ma impara una uolta qui, che p̃ il nome del collo se intende tutto quello circoito intorno. Ma la ceru

uice nell'huomo è la pte posteriore del collo, cio è la copar-  
 pche l'huomo sta dritto: ma nelli animali è la pte superiore:  
 pche li animali caminano proni, cio è chinati. Et q̄sta, af-  
 chin, & q̄lla Trachilos, da li Greci è adimandata. Quàdo  
 adūque q̄sta uoce, dirim, odirai, itēde nelli homini la parte  
 dauāti del collo; ma nelli animali la inferiore. Ma le femi-  
 ne cagne che hanno quelle cōditioni, le prepōgano a li ma-  
 schi cani. Et oltra di questo hāno le tette, & māme grandi,  
 & li capitelli, o papille di pare grādez̄ca. Sono alcune ca-  
 gne che l'hanno marcide, & dure come legno, o sia il cor-  
 po peloso, o sia nudo. Ma l'essere peloso dà molto terrore.  
 La admissura di cani si fa nel principio de la primaue-  
 re, accio che'l parto uenga nel solstitio de la state: per-  
 che porta il parto tre mesi. Subito che sono nati li ca-  
 gnoli, q̄lli che paiono uili, et c'hāno qualche difetto, gettin-  
 si uia. Et di sette tenē done tre, o quattro, & di tre duoi. Se li  
 metti sotto de la paglia, accio giacino bene, & se riscala-  
 dino: perche questo animale non tolera il freddo. Et apra-  
 no li occhi, & uedano li cani l'ottauo giorno. Ma bisogna  
 lasciarli con le madri per duoi mesi, & doppo a poco a  
 poco di sueccandoli. Sogliono ongere li cagnoli di mando-  
 le amare con acqua trite intorno le orecchie, & infra li  
 deti, accio che le mosche non ui si fermino, & non si im-  
 piaghino, & habbino ricini, o pedicoli. Et ancho li pro-  
 uocano al combattere l'uno con l'altro, & non li lasciano  
 opprimere l'un da l'altro, accio che nō si inuilschimo; ma  
 diuentino arditi nelle fatighe; & in ueruna cosa non ceda-  
 no ad alcuna occasione. Et oltra di questo nel principio  
 gli assuefanno a li legacci di souatto, & dipoi a la cate-

na di ferro. Anchora il bestiamе morto non lo lasciano da cani toccare, accio che non piglino ardire di assaltare le uiue bestie, & le ammazzano: perche con difficulta si possa no mutare da questo costume, quando una uolta haueranno mangiata carne cruda. Si debbano nutrire li cani secondo la loro cognatione & affinita: conciosia che naturalmente si porgino aiuto l'uno a l'altro. Et fa bisogno, accio che possano sicuramente fare resistentia, & uincere li impeti de le bestie, cōe sono hiene, lupi, & altri simili, cuo priargli la gola, & il collo con scuatto, con aguti di ferro con le ponte eminente duoi diti, & discosio l'uno chiodo da l'altro duoi deti, accio da li loro inimici con la bocca & artigli non siano oppressi, & offesi. Et se uuoi che'l cane non fugga, ongeralo con il butiro da capo fina a la coda. Et il cane te sequitera se tu li farai odorare la seconda di una altra cagna legata in uno panno de lino.

De la cura de li cani. Di Theomneslo. Cap. III.

**L**I cani rabbiosi si debbano ferrare, & nō gli dare da mangiare per un giorno, dipoi nel beuere mescolarli un poco di ueratro, o helleboro negro. Et quando seranno purgati, nutrirli con il pane di orzo. Et per il medesimo modo curarai quelli che dal cane rabbioso sono stati morsi. Le pulici de li cani ammazzarai con l'acqua marina & muria, & doppo illinirli con ciprino, & ueratro, & acqua, & comino, & uua acerba. Ouero con radice di comero saluatico, & acqua. Ma è utile ongere il corpo con la morchia: perche medicarai a li scabiosi. Li ricini eioè uermi, & altri morbi de cani che hanno il corpo peggio di sposto curaranno quelle cose dette de le pecore.

De li Lepori. Di Democrito. Cap. IIII.

**C**He'l medesimo lepore alcuna uolta maschio, & alcuna uolta femina sia, & transmuti le nature; & alcuna fiata generi come maschio, & alcuna fiata paratorisca come femina; essere cosa manifesta Democrito dice.

De li Cerui. Cap. V.

**L**I Cerui temano il funichio, & laccio, che ha appiccato intorno alcune penne, forte imaginandosi de le penne il moto. Ma quando uedeno li huomini che sono presenti, non temano quelli spauenti. Et non fuggano quando sentano la dolcezza de la sampogna, & altri instrumenti sonare; anzi presi da la scauita di quelli si fermano, et cosi restano prigioni. Il ceruo respirando, & espirando con il fiato, & spirito suo fa il serpente uertiginoso, & tiralo a se. Se alcuno baguara li testicoli & il pudendo con la coda del ceruo abbrusciata, pesta con del uino, lo eccitara gagliardamente a Venere. Et si disciogliera questo impetungendo con oglio. Il medesimo anchora fare a l'huomo non fara importuno.

De li Porci. Di Fiorentino. Cap. VI.

**L**E troie & porche femine sono lodate quelle che sono longhe, & che hanno il circoito del corpo grande, eccetto il capo, & piedi: perche quelle che hanno il capo piccolo, & li sinchi curti, sono piu eccellenti. Et per il medesimo modo lodano li uerri. Et se oltre le conditioni predette hanno appresso la ceruice il pelo, & il negro de le scapole grande, & la iuba, & crini densi: ma noi adimadiamo iuba, li peli dritti appresso la ceruice, & habbiano il seno del uentre promisso. Desidera questo animale essere

menato a beuere, & massime la state: il freddo non lo patisce, anzi gli fa male: per il che gli fanno li porcili, da li quali il uerno non li mouano prima che'l giaccio non sia disciolto. Coloro che gli uogliono comparare pigliano segno de la loro sanita da li peli cauatoli de la iuba: perche se quelli siano sanguinolenti, diranno sono infermi; & se sono puri, sono li porci giudicati sani. Il tempo de la admissura ottimo è dal spirare di zefiro, o stuonio fina a lo equinotio de la primavera, accio che'l parto nasca la state. Porta nel uentre mesi quatro. Et doppo che sono pregne separano da loro li uerri: perche facendo impeto in quelle, & sagliendole, le fanno disperdere. Et uno uerro basta per dieci troie. Partorite il uerno le succule si abbandonano di animo, per la dissiemperantia de l'aere, & perche non hanno latte a sufficientia, discacciate da le madri per il succhiarli le papille pouere di latte, & premendole con li denti le feriscono. Et doppo che hanno partorite lasciano li porcellini, & succole con le madri per duoi mesi, & poi li separano. Ma sottopongano le madri a la admissura, accio che di tutto l'anno, otto mesi gli siano concessi in portare il parto, & mesi quatro al nutrire li partoriti figli. Et ciascuna scrofa nel proprio porcile sia serrata, che non si mescoli quelli nati de diuerse, accio che la sobole si assuesca a le matrici, & che li porcelli da le madri siano conosciuti: perche se fra di loro insieme siano mescolati, è impossibile a la madre conoscere li suoi: & anchora meglio ciascuna madre nutrisce li suoi. Et questo animale si nutrisce massimamente di giande. Se ingrassa anchora dà simbola di grano, & de le auanture de le are & del for.

mento. Ma l'orzo oltra che ingrassi, fa ancho lo animas le indifferente a la generatione. Li porci non si apesiaranno, ouero li apesiati si sanaranno, se tu gettarai le radici de li asphodelli ne l'acqua che beuano, o doue che frequentemente si lauano.

De la medicina de li porci. Di Dydimò, Cap. VII.

**S**E darai a mangiare a li porci noue granchi di fiume non si amalaranno. Si conoscano li porci infermi cauatoli li peli di crini: perche se saranno puri, sono sani: Ma se sono insanguinati, ouero copti di marza grossa, sono amalati. Democrito adunque phisico, uouole che al cibo de cadaun porco si mescoli tre mine di radice di asphod. l lo; & sanarasse in sette giorni. Se hãno febre, cauagli sangue per la coda: se hãno le tonsile, cauisi sangue p le scapole, cioè dalle spalle. Ma se si infermino di male non conosciuto, chiudinsi per uno giorno & una notte, ne mangino, ne beuino. Ma pongasi la radice pestata del cocomaro saluatico in acqua per un giorno & una notte, & il dì seguente diafeli a bere: et poi che abundantemente haueranno beuuto, gettarãno fuori insieme la causa del morbo. Ma p essere l'animale nel mangiare ingordo, & spetialmete la milza sia inferma, daragli beuere l'acqua nellaquale le bragie & carboni del tamarigio siano estinte. Et anchora li huomini beuino il uino doue sono spente le bragie de la mirica: del che Democrito rende uera testimonianza. Et il medesimo Democrito promette sanita a l'huomo che ha il male de la milza, se rouentato il ferro lo estingua ne l'acqua, & doppo mescoli l'acqua con l'aceto, & dialo a bere a chi ha il male de la milza. Ma quando li porci sono morsi

da serpenti, usarai quelli proprij rimedij & aiuti che haues  
mo predetto conuenirsi a le pecore, & altri animali.

De li Porci saluatici. Di Democrito. Cap. VIII.

**S**E desideri essere sicuro da lo incorso de li porci sala  
uatici, hauerai legato in luogo di amuleto li piedi  
& onghie del granchio.

Del salare di tutte le carni. Di Dydimio. Cap. IX.

**L**E carni restiano per molto tempo recente, purgate,  
raffreddate, & riseccate, poste in luoghi humidi, &  
ombrosi piu boreali che australi. Et sono piu soaua postoli  
la neue intorno, & di sopra le paglie. Quando noi uoles  
mo salare le carni, non si debbe dare da beuere di prima a  
quelli animali. Et quelli che uogliono salare la carne, biso  
gna che cauino li ossi da la carne. Et il sale frito & secco,  
& caldo è utilissimo al salare de la carne. Oltre di que  
sto li uasi nelliquali le carni si debbano insalare, & inuec  
chiarfi nel sale, sono migliori quelli nelliquali è stato l'os  
glio, che l'aceto. Le carni de le capre, de le pecore, & de  
li cerui pigliano molto bene il sale: se doppo che la pris  
ma uolta sono salate, si lieui l'humidita, & putrefattione,  
& si nettino bene, & asciugansi; & di nuouo se gli get  
ti del sale sopra. Et dipoi nella uinaccia, non separata da  
li uinacciuoli, & acini si compongano cosi, che non si  
tocchino li pezzi de la carne insieme l'uno con l'altro,  
ma facendo strato sopra strato, ponendo la uinaccia, &  
poi la carne, & poi la uinaccia, & poi la carne, fin che'l  
uaso sia pieno. Et se gli spargerai di sopra il mosto dolce,  
molto migliore le farai & piu suaua.

Fine del libro Decimo nono.

189

DI CONSTANTINO CE  
SARE DE LI SCELTI DOCUMENTI  
TI DE L'AGRICOLTURA,  
LIBRO VIGESIMO.

In questo Vigesimo libro de li scelti documenti de la agricultura, si contiene la nutritione de li pesci, & del congregarli de diuersi luoghi in uno, & de la loro uenatione, & de la compositione di ogni sorte di esca per pigliare si li pesci de li fiumi, come quelli che stanno nel mare.

De la piscina, & nutrimento de li pesci,  
Di Fiorentino. Cap. I.



**L**E piscine si debbano fare in luogo mediterraneo, secondo che alcuno vuole & puo. Ma li pesci da ponerui siano d'acqua dolce, ouero del mare in acqua dolce possi. Ma quelli che stanno appresso il mare, ouero lago, qualunque specie di pesci, che'l mare nutrisce, quelli medesimi pono mettere nella piscina manualmete fabricata. Vero è che'l si debbe risguardare a la natura de li luoghi: pche se li luoghi seranno paludi, & li pesci di palude; & se aspero, o saxoso li petrosi chiamati ui si ponghino. Il pabulo suo sia ponerui herba tenerissima, & minutissimi pesci & pinne, & intestini d'alcuni, & ancho li fichi teneri in pezzi tagliati, & cascio tenero & fresco, spetialmente a li marini & petrosi, & li squilli, et goby, oueramente qualunque cosa fara in pronto di consimil natura, il pane

anchora di fursure, & fichi sechi tritati. Li pesci palustri in ogni luogo saranno, se l'herba polissorono, quale è simile a la polygonio, trita gettarai nelle acque che nutriscano li pesci.

Da congregare li pesci in un luogo. Cap. II.

**P**iglia di pulegio, thymbra, origano, sansugo, ana dragme tre, scorza de incenso, mirra, synopia, ana dragme otto, polenta in uino odorato di soluta mina mezza, fegato di porco arrostito dragme 24. grasso di capra, & aglio ana dragme 24. et se triti ogniuno da p se, et dopo mescolinsi con arena sottile, & p un' hora, o due auanti mettile nel luogo, & circodarale con le reti. Altri ui poggano l'herba delphinia mascula pestata, & sedaz zata, & pro uocano li pesci che li pigliano con mano. Altri una mezza mina de aglio, & altrettanto di sesamo arrostito, di pulegio, origano, thimo, sansugo, thymbra, flaphide saluatica ana dragme trentadua, di polenta, & alica mina una, di scorza d'incenso dragme sedici, mescolano con terra, & con sembola, o forfore, & la gettano in quello luogo.

Da pigliare li pesci de li fiumi. Di Dydimio. Cap. III.

**P**iglia grasso di pecora, sesamo torrefatto, aglio, uino buono, origano, thimo, sansugo secco, di ciascuna pte moderata, et pestale, et incorporate cō pae daragliela.

Da congregare ogni generatione di pesci in un luogo. Di Democrito. Cap. IIII.

**P**iglia sangue di buoi, capre, pecore, porci, & sterco de li intestini sottili, thimo, origano, pulegio, thymbra, sansugo, aglio, feccia di uino odorato, ana parte eguale, grasso, ouero merolla de li medesimi animali quanto

pare che sia sufficiēte: et tutti da p se, et insieme pesta, & rī  
duce in massi, quali un' hora auanti gettale nelli luoghi do  
ue uoi pescare, & quelli circondarai con le reti.

A pigliare ogni sorte di pesce. Cap. V.

**M** Escolarai insieme sangue di capra negra, fece di  
muno buono, & massa di polenta, & polmone di  
capra tagliato minutissimamente, & insieme congiunti  
usarai. Et se tu spargerai il sale intorno al funichio piscato  
rio, niessuno pescara, o pigliera pesce.

Del pigliare li pesci. Di Tarentino. Cap. VI.

**I** O uoleua, o huomo colendissimo, esslicare a te con  
maggiore certezza, la natura, & uita, & principio, &  
la nutritione, & la longhezza di tutta la uita loro, &  
quali specie marine di quelli, & quali fluuiali, & quali  
siano le palustre. Doppo di questo di ciascuna specie qua  
li siano squamose, & quali spinose, & quali leggiere,  
& quali di testa, o crosta tenera & molle, & quali par  
turischino animale, & quali le oua, & quali siano  
separate & solitarie, & quali accompagnate, & fra  
di se amice, & quali mangi l'uno l'altro, & quali del tutto  
non si tocchino. Et intanto cosi portando il uento uoles  
ua procedere, accio che niente di quello che sta nel mare,  
& uiue, mi fusse nascosto. Ma di questo referuo dirne più  
amplamente in altro tempo. Ma adesso uedendo molti siti  
bondi al uolere pigliare di ciascuno di quelli, pertanto ma  
gnanamente qui trasportati, si le comuni, come le pro  
prie uenationi di tutti dimostrate, satiaro liberalmente  
ogni aspettatione, la cosa cosi richiedendo: & ancho dirò  
di tutto quello che si debba conoscere, & massimamente di

ogni cosa che Esculapio, & Menetho, & Paxamo, & Democrito hanno apertamente detto.

Inescatione de li pesci. Cap. VII.

**I**Nescatione de li mugili, pastinace, scorpui, acipenser, pagri, chalceori, muli, scari, glauci, hamiari, raphydi, pulebri, thynni, trachui, sacutori, melanuri, cerrori, captoni, polipodi, uolpecule, uocari, muri, mormirori, smilori, sepie, pholidi, locuste, torpedini, iulidi, alabetori, sargy, squilli, cariaciori, solee, auratie, aleantride, alosari, illori, sacri pesci, cordylari, gobij, ad aepten, ad gryten marina, genaride, daci, de li porci, musielle, lepidori, orphi, leucopidi, murene, coracini, anguille, buciori, lamie, porpore, lupi, et a tutti, et in ogni tempo, et a grãte tenue. Ma la prima cosa di tutte aletta li grãdi et piccoli pesci, come illi, laci, pagri; et similmẽte tutti li pesci grãdi. Et q̃sta esca ueramẽte insieme come al lamo uiene da ogni banda, li pesci piccoli schifando lo incorsò de li pesci grãdi si partano. Ma p la naturale delectatione de le inescationi, li pesci piccoli escano fuora de le proprie latebre & cauerne, ben che siano duoi stadij discosto: giuocano, & fra di se combattano, & naturalmente sono condotti, & con uolupta, & piacere sonno tirati, in tal guisa che non fanno resistentia, ne anchora fuggano il laccio piscatorio, & rompeno.

Compositione de l'esca. Cap. VIII.

**P**Iglia de siluro uirioso dragme otto, paphori fului de li uolatili, aniso, cascio di capra, ana dragme quattro, opoponace dragme due, sangue di porco dragme quattro, galbano dragme quattro. Et ogni cosa diligentemente trida, & incorpora ogni cosa cõ uino puro austero, et for

ma collirij, a simiglianza de perfumi, & seccarali a l'obra.  
 Vn'altra cōpositione per li soli coracini grandi per  
 l'eccellentia de la blanditia. Cap. IX.

**P**Iglia scropoli otto di lente abrufiita, & di comino  
 abrulito dragma una, & dragme quatro di umbilic  
 ci di mugili crudi, & dragme quatro di herba coronopo  
 dio, & dragma una di anthyaliori amari, cio è crudi, &  
 dragme quatro di palma passa, & dragma una di casto  
 rio: & ogni cosa pistata mescolarai con sugo di aneto, &  
 farai collyrij, & usarali.

Esca per li pesci de li fiumi, che Ano usaua. Cap. X.

**P**Iglia sangue de uitello, & carne uitellina ben tri  
 ta, & mettila in uno uaso, & lasciala stare  
 per giorni dieci, dipoi usala per esca.

Esca per la quale li pesci se hanno in pronto. Cap. XI.

**P**Iglia la polenta, & falla in masse, o a guisa di pillo  
 le; & cosi ordinate gettale in esca a li pesci.

Per li griti, pesci di fiume. Cap. XII.

**P**Iglia mine due di sembola di orzo, & chenice uno  
 di lētichie integre, & mescola, et macera con il gas  
 ro puro a sufficiētia, & aggiōgi un chenice di sesamo, qua  
 le spargine un poco, et intorno intorno getta: pche cosi in  
 sieme hauendolo sparso ogni tenue gryte uenira; anchora  
 che siano discosio cinque stadij, tutti si congregaranno in  
 uno luogo, ma li pesci grandi si fugiranno da l'odore. Così  
 adunque usarai, & succedera bene.

Per li Porci. Cap. XIII.

**P**Iglia dragme quatro di sesamo, & dragme due di  
 capi di aglio, & dragme due di carne salata di co

turnice, & dragme una di opoponace: & formati li collyrij di quelli usaragli.

Per le anguille. Cap. XIII.

**P**iglia dragme otto di scolopendria marina, & dragme otto di squilli de fiumi, & dragme una di sesamo; & usarai.

Esca per li mugili marini. Cap. XV.

**P**iglia una pillola di foglio di malabathro, & grani dieci di peuere, & grani tre di melanthio, & fiore di gionco odorato, & un poco di aglio; & tutte trite mescolarai: dipoi la merolla del pane puro macerarai in una hemina de uino buono mareotico, et seccato usalo p l'esca.

Vn'altra esca per li mugili marini. Cap. XVI.

**P**oni il membro de lo ariete in una olla cruda, & con un'altra olla chiude che non transpiri, & metti nella fornace de uetri da la mattina fina a la sera, & trouarai quello molle come cascio: & con quello inescarai.

Vn'altro modo perfetto de inescatione per li mugili. Cap. XVII.

**P**iglia dragme quatro di fegato di thynno, & dragme otto di squilli marini, & dragme quatro di sesamo, & dragme otto di faua fresca, & dragme due di hamiare crude: quali tritate incorpora con sapa, & formati li collyrij usa in luogo de inescatione.

Cibo per il quale si congregano insieme li pesci nel mare. Cap. XVIII.

**P**iglia tre teste, ouero patelle marine, che nascano intorno li sassi, & espressa la loro carne nella testa di

quelli scriue questi nomi sottoscritti, & di subito uederai che li pesci si congregaranno insieme, che te marauigliarai. Li nomi sono questi, Iao, Sabaoth: questo nome usano li Ithyophagi.

Che li muli, & scari grandi uadino a l'acqua, & non alcuno piccolo. Cap. XIX.

**P**iglia dragme otto di carne di phleno di fiume, & dragme otto di lentichia integra arrostita, & dragme quattro di squilli di fiume, & dragma una di malabathro: tritate queste incorpora con albume di ouo gallinaceo; & fatti collyrij usarai.

Per li pesci grandi marini, come sono li glauci, & orphy, & consimili. Cap. XX.

**P**iglia testicoli di gallo con noci de pini torrefatti et triti, cio è dragme otto di testicoli, & dragme sedici di noci di pini: & tritisi come farina, & faccisenne collyrij, de liquali li pesci si alettino.

Per le Murene. Cap. XXI.

**P**iglia dragme sedici di siluro di fiume, & dragme otto di ruta saluatica, & dragme otto di grasso di uitello, & dragme sedici di sesamo, tritate; & fatto collyrij, usarale.

Per li Polipi & sepie. Cap. XXII.

**P**iglia dragme sedici di sale armoniaco, dragme otto di butiro di capra; tritalo et fa collyrij liquidi, i quali bagnarai con semi, o cō panno de lino nō fimbriato, cio è senza orlo, & cosi intorno se pasceranno, et nō si partiranno. Ma tu presto tira, & le locuste, & le murice, & cio che hauerai metterai nella scapha, cio è nel burchiello.

DE L'AGRICOLTURA

Esca per le testugine, & testacei. Cap. XXIII.

**P**iglia dragme otto di sale armoniaco, & dragme una di cipolla, & dragme sei di grasso di uitello, & li formarai come faue, et quelle con il pharmaco bẽ onte metterai appresso, & spontaneamente uerranno a l'odore, dando se medesime.

Inescatione a ogni pesce, & in ogni tẽpo. Cap. XXIII.

**P**iglia di nardo celtica foglie quatro, di cypero uno, di smyrnio quanto è una faua, di comino quanto si puo con tre deti pigliare, un pugno di seme di aneto, peste, & criuellate reponile in una canna. Et quãdo sarà il tempo da usarle, laua il lombrico, o intestini de la terra, & poni in un uaso, & esprime cõ mano una suola humida del luogo; & del pharmaco quanto basta mescola, & aggiunti li lombrici trita, & fanne massa, & cosi inescarai.

Al gryte tenue quale con le canne si piglia. Cap. XXV.

**P**iglia chenice uno de squilli di fiumi, & si maceri nel garo puro de li coracini salati, & cosi condito stia duoi giorni. et il terzo giorno inescarai. Et operarai cõ doi calami, & ciascun de loro habbia quatro hami, & habbi teco uno in tuo aiuto, & piglierai tanto pesce, che ueruno altro operante nõ te auãzara, cõ qualũque sorte di rete.

**V** Inescatione uniuersale. Cap. XXVI.

Sarai la lõtichia cõ amylo secco trita et mescolata.

Esca ad ogni pesce. Cap. XXVII.

**P**iglia la carne di lumache senza coda, & con quella inescarai: & usa la lumaca quanto è grande.

**P** De le Nasse. Cap. XXVIII.

**P**iglia la espressiõe del mirabolano, sterco humano,

pane

pane puro, & ciascuno da per se trito, & doppo tutti tre mescola insieme, & metterai nella nassa, cio uaso piscatorio, usaralo, & ti succederà bene.

Altro modo da mescolare ne le Nasse. Cap. XXIX.

**L**A mescolatione come ho trouato scritto de li ichthyophagi, popoli che uiuono di pesce, con laquale pescano. Piglia li couerchi, o testii, & caròcole che nascono nelle pietre, & con quelle farai la tua pescatione.

Esca di mugili marini, scari, & muli. Cap. XXX.

**P**iglia la testa de le sepie, cio è l'osso, con sisimbrouerde, cio è musco, & acqua, & pollme, cio è fior di formèto, et cascio di bue mescolati insieme, & così le usarai.

De li soli scorpioni. Cap. XXXI.

**P**iglia dragme otto di sandaracha con cinque uermi de la brassica, & formento, et mescola insieme così che'l frumento sia trito sotilmente con rassatura di legno moro, & caunocinara, & incorporati con acqua mescola, & fanne masse con le quali mescarai.

De li pagri marini. Cap. XXXII.

**P**iglia la decoctione del melanthio con locuste & lóbrici de la terra, aggiótoui fiore di farina di formèto, & ipastata cò acqua a la spessitudine del mele, usarai.

De li Raphydi solo. Cap. XXXIII.

**P**iglia il fele d'un uitellino cò polenta & oglio, & acqua, & incorporati farai in masse, & mesca. Il medesimo anchora maslicato, & sputato nell'acqua, tira il pesce al uenire a te.

De li Thynni solamente. Cap. XXXIII.

**A**rostisce su la cenere le noci, & tritale con il sano

sugo, & con il pane puro ne l'acqua bagnato, & cascio di capra incorpora, & riducela in masse, & usale.

De li Cerri. Cap. XXXV.

**P**ista l'aglio insieme con pane, & cascio di uacca, & di capra, & fior di formento: & mista insieme, farai masse, & usa per esca.

De le pastinache marine. Cap. XXXVI.

**M**escolarai il sterco della rondine con la similagine bagnata.oueramente cuocerai il seme de la lattuga, & con il butiro & similagine insieme pesta, & incorporati, usali.

De le Salpe. Cap. XXXVII.

**C**uocerai il musco uerde in l'oglio di pietra, & con quello inescarai.

De li Glauci. Cap. XXXVIII.

**A**rosirai amie & pulchri, & alofi, cauandoli le ossa, & aggioutoui il musco & farina piu grossa de orzo componerala in masse, & con quella inescarai.

De li Thracuri & Melanuri. Cap. XXXIX.

**B**agnarai il sterco asinino nel sugo del coriandro, & con la similagine ne farai masse da inescare.

De li Mugili & Capitoni. Cap. XL.

**P**ane di fiore di farina, & cascio caprino & calcina uiua: mescola tutte insieme, & pesta, & bagna con acqua marina, con liquali formarai collyrij, & inescarai.

De li Polypodi. Cap. XLI.

**L**egarai insieme li uocari, mormyri, & arade, & inescarai.

De le Sepie solamente. Cap. XLII.

**T**ritarai la fece del uino senza acqua, con l'oglio, & al luogo doue si uedera la sepia hauer lassato lo atramento, la metterai, & andaranno al luogo doue è apparsa l'oglio, & cosi le pigliarai.

De le Locuste. Cap. XLIII.

**L**egarai il mormyro a qualche cosa forte, & tritarai diece purpure, & ui mescolarai un poco di musco, & esponerai in su la pietra, & cosi le piglierai.

De li Melanuri. Cap. XLIII.

**P**iglia fegato di capra, con ilquale inescarai li hami tuoi. Et se nel mare ritrouiamo alcuna altra preda. Et anchora a molti altri pesci, in scambio di esca, usa l'oncia di asino o di capra.

Confettione del garo, clo è salamuria. Cap. XLV.

**E**l garo, che liculme, ouero salamuria è adimadato, si compone in questo modo. Se insalano in un uaso li intestini de li pesci, & anchora li piccoli pesci, massimamente le atherine, o li piccoli muli, o le menole, o lycostomi, ouero finalmente tutti quelli che ti pareranno piccoli, tutti similmente se insalano, & al Sole se asciugano, spesse uolte uoltandoli; Et doppo che, per il caldo seranno bene asciutti secchi, & inuecchiati, di questo si piglia el garo in questa maniera. Se pone un cophino longo nel uaso pieno de li predetti pesci, & giu nel cophino si sparge el garo, & cosi colato nel cophino, recogliono el garo, chiamato liculme. Ma il residuo del retrimento diuenta alece. Li Bizthini cosi certamente il preparano. Piglia menole de le migliori che se possano hauere, piccole o grande. Et se non ne hanno, lycostomi, o lacerte, o scombri, o anchora

alece, & di tutti la misura; & metti q̄ste in uno alueolo, o  
 ua so da pane, nelquale soglia stare la farina, & aggiunti  
 ad ogni moggio de pesci duoi sestary di sale a la misura  
 Italiana, mescolarai, che cō il sale si uniscāo, & lasciali sta  
 re p̄ una notte, & doppo mutali in un uaso di terra, il qua  
 le discoperto espōilo al Sole p̄ mesi duoi, o tre, et alle fiate con  
 le bacheette agitalo, & cōmouelo, dipoi leuato dal Sole, &  
 coperto reponilo. Alcuni ui aggiōgano ad uno moggio de  
 pesci duoi sestary di uino uecchio. Dipoi se di subito uolesti  
 usare il garo, cio è nō seccarlo al Sole, mo cuocerlo, farai co  
 si. Piglia la muria stillata, et colata, et cosi approbata, che  
 gettato in quella un' ouo se nota, & uada a gallo, cio è stia  
 sopra de l'acqua: ma se andasse al fondo, nō saria anchora  
 ben salata. Doppo nella muria mette il pesce in una olla  
 nuoua, & aggioutoui l'origano mettila al fuoco fin che si  
 cuoca, cio è fin che a poco a poco cominci di esser assorbita  
 Alcuni u'aggiōgano la sapa, cio è uin cotto: et doppo ch'è  
 rafredata di nuouo, & di nuouo si coli fin che uēga puro,  
 & chiaro, ilquale reponerai coperto il uaso. Ma il piu pre  
 stante garo Hemation chiamato, si fa cosi. Li intestini del  
 thynno con le branche, il cuore, & il sangue se pigliano, et  
 se li getta sopra quanto sale basta, & si ripongano in uno  
 uaso. Et quasi doppo duoi mesi, forarai il detto uaso, & co  
 lara, o stillara il garo hemation adimandato.

Fine del uigesimo & ultimo libro di Cons  
 stantino Cesare de li scelti docu  
 menti de la agricultura.

**TAVOLA DE TUTTO CIO' SI CONTIENE**  
 a libro per libro, nella presente opera di Cōstantino cesare  
 de la agricultura col numero di suoi Capitoli.

<b>DEL LIBRO PRIMO.</b>		de la terra	9
De la diuisione, de li solstitii de l'anno	Cap. 1	Quali semi nella profonda terra si debba seminare	10
Segni de la serenita	cap. 2	Quali semi si debba seminare ne la terra humida.	11
Segni de l'aere tempestuoso	3	Del tempo di seminare il formēto, & l'orzo	12
Segni de la tēpestuosa longhezza del innerno	4	Da conoscere quali semi, uerdi & fertili seranno	13
Del raccolto, & p̄sto & tardo	5	De la electione del seme	14
Del mese secondo la Luna	6	Che molto cōferisca a la fertilita ne luoghi contrarii seminare le sementi	15
Che l' sia necessario sapes qñ la luna è sopra terra, & qñ sotto	7	Che li semi seminati, non patiscino alcuna offensione	16
Del nascimento de la canicula, & gli effetti di quella	8	A fare li semi fertili	17
Del nascimento, & tramontar de le apparenti stelle	9	A conoscere se li seminati habbino una competente, & debita proportione	18
Significatiōe de li effetti del primo tuono	10	De lo sterco, che si debbe dare a li campi	19
Del nome de uenti, & quanti sono, & donde uengano	11	Preparatione de lo sterco	20
Del duodecimo, cio è de li dodici anni di Giove	12	In qual tempo si debba fare man sueta ciascuna terra	21
Del Sole, & de la Luna	13	Del roncāre de l'herbe che nascano nella terra seminata.	22
Mō da discacciare la grādine. de la faetta, o fulmine.	14 15	Quando si debba metere	23
<b>DEL LIBRO SECONDO.</b>		De la preparatione de l'aia	24
La presentia del padrone esser molto utile al campo	Cap. 1	De li granari de li formenti, & durabilita loro	25
Li putri esser grandemente atti a la agricultura	2	Modo da fare, che li semi riposti per seminare, creschino	26
In q̄li luoghi, & parti del mōdo si debbano edificare le case	3	Modo che le formiche non dannifichino li grani	27
Modo da ritrouar l'acqua.	4 & 5	Modo da mantenere sano longo tēpo nel granaro l'orzo	28
De l'acque, & cōe si debba raccogliere l'acqua piouana	6	Modo di cōseruare la farina	29
Che bisogna nelle possessiōi grādi esserui mōti folti di arbori.	7	De la proua del formento, &	
Qual terra sia migliore	8		
Modi da sperimentare la bonta			

peso del pane.	30	Del mese di Nouembre.	14
Come si possa fare il pane diletteuole, & bono.	31	Del mese di Decembre.	15
de la pitifana, ouero Orzata.	32	DEL LIBRO QVARTO.	
de le faue.	33	De le uiti de li arbori.	Cap. 1
del cicere.	34	Come facilmente, & presto si possa fino le uiti traspiantare.	2
de le lentichie.	35	Del' uua del mirto.	3
del meglio.	36	Del' uua p̄coce che p̄sto uiene.	4
del lupino.	37	De l' uua tardia.	5
de ogni sorte di legumi.	38	De l' uua senza uinaccioli.	6
Accio facilmente si cuocino li legumi, c' hauemo da seminar.	39	De la uite teriaca, & purgatiua.	7
de l' herba leone, quale chiamiamo orobanchen.	40	De la uite unguentaria.	8
Che semi, & da che herba sono offesi, & dannificati.	41	A fare che le uespe non tocchino l' uua, ne altri frutti.	9
del uilico, cio è lauoratore.	42	A fare che l' uua stia su la uite in uigore fina a la primavera.	10
Esser necessario che l' uilico sia diario & ephemeride.	43	Del modo da inserire le uiti.	11
de la misura de le opere.	44	Del modo da inserire con il trionello.	12
de la sanita de li agricoli, o lauoratori.	45	Che l' grappo de l' uua habbia di uersi granelli di diuerse uue.	13
Che li agricoli, & le piante non si debbano d' un luogo buono ad un peggiore trāsferire.	46	De la diuturnita de le uue.	14
Che l' sia cōueniēte hauer nelli campi, fabri dal ferro, et legname.	47	DEL LIBRO QVINTO.	
DEL LIBRO TERZO.		De la terra conueniente alle uiti.	Cap. 1
Giornale di cio che bisogni operare in ogni mese.	Cap. 1	Quali sorti de uiti si debbano piantare in ogni terra.	2
del mese di Febraro.	2	Del plantario, & che cosa sia.	3
del mese di Marzo.	3	De le regioni del Cielo.	4
del mese di Aprile.	4	De le marittime, & fluuiali regioni.	5
del mese di Maggio.	5	Del tempo del piantare le uiti.	6
del mese di Giugno.	6	Che l' si debba sapere auanti che le uiti si piantino, che uino produca la terra.	7
de la preparatione de l' alfica.	7	Quali siano li sarmenti da piantare.	8
de la preparatione del traco.	8	Come le uiti si debbano piantare.	9
de la preparatione de la pitifana.	9	Come secondo la Luna si debba no piantare le uiti.	10
del mese di Luglio.	10	Che cosa sia lecito seminare nela	
del mese di Agosto.	11		
del mese di Settembre.	12		
del mese di Ottobre.	13		

## TAVOLA

De le uigne.	11	De le uiti lussurianti.	38
De la profondita del piantare de le uiti.	12	De le uiti che putrefanno il frutto.	39
Se'l si debbe ponere nella fossa duoi sarmenti, ouero un solo.	13	De le uiti ferite da le zappe.	40
Che non si debbano piantare di uerse sp̄e de uiti l'una uigna.	14	Che auāri la uindemia si conosca l'abōdāza del uin, et sua bōta.	41
De la differentia de le piante de le uiueradici con li sarmenti.	15	Come si piantino le siepe.	42
Che'l sia utile il piantare uiti di diuerse specie separatamēte.	16	Quando si debba uindemiare, & di segni de l'uaa matura.	43
De la differentia de le uiti.	17	In qual casa debbe esser la Luna quando si uindemia.	44
Come si debbe piantare il palmito Aporyge.	18	Modo di dar aiuto a le uue acerbe, o corrotte.	45
Del modo de la coltura.	19	Cura de li animaluzzi che guasta no l'uee.	46
Del fare de le fosse.	20	Cura de li cantaridi, & aiali maggiori che guastino le uigne.	47
De la cura de le uiti.	21	Naturale di Democrito, che ne uiti, ne arbori saranno nociuti.	48
Quanti sarmenti si debba lasciare nelle uiti di quattro anni.	22	De la Enanthe.	49
Del potare.	23	Da fare l'uaa passa.	50
Che sia utile a la fertilita de le uiti, & a la bonta del uino.	24	del piantare de le canne.	51
Quando bisogna discalzare le uiti perfette, & di che utilita sia.	25	DEL LIBRO SESTO.	
Come nel tempo del pastinare, si debba stercoreare.	26	del torchio, & uasi suoi, & dal uoglio.	Cap. 1
Del uso de le pertiche, o pali.	27	de la canetta, & luogo de li uasi del uino.	2
Del dispampinare le uiti.	28	del fabricare de li uasi.	3
De la seconda dispāpinatione.	29	del tpo, & modo del impeciare.	4
Accio che le uiti non faccino pedocchi.	30	La proua de la pece.	5
Accio che le uiti non patiscino rubigine, & brina.	31	La preparatione de la pece.	6
Altro rimedio per la brina & rubigine.	32	documenti uniuersali de lo impeciare.	7
Cura de le uiti, che seccano il frutto.	33	Altro modo prouato de lo impeciare li uasi uinarij.	8
De le uiti sterili.	34	de lo illinire de le botte, & uasi.	9
De le uiti syderate.	35	de la preparatione nella uindemia.	10
De le uiti infirmiccie.	36	Che debbano fare li soprastanti a le corbe maggiori, cioe uasi, o cesti maggiori, & come si debbano pestare l'uee.	11
De le uiti defluenti.	37		

- Doppo l'uuue peste, cōe il mosto si debba reponere nelli uali 12
- Come, poi ch'è cauato il mosto de l'uuue, di subito la uinaccia si lieui. 13
- Che'l mosto non si sparga di sopra. 14
- Come di subito se usi il mosto. 15
- Se uolemo per tutto l'anno haue re mosto, & sapere se gli è dentro acqua. 17
- Del modo de lo ingessare. 18
- Come si aiuti il mosto, quando comincia diuentar aceto. 19
- DEL LIBRO VII.
- De la differētia de li frutti. cap. 1
- A quali uini si conuenga stare al ditcopto, & quali al coperto. 2
- De la differētia del nuouo, & uecchio uino, & de la uua bianca, & negra. 3
- Come si debba curare, & far durable il uino de l'uuua bagnata, & su la uiet & dopo la uindemia. 4
- De lo aprire de li uasi, & ciò sia da offeruare quādo s'apriuo. 5
- Del tramutare del uino, & che differentia habbia il uino reposito nel medesimo uaso. 6
- Del tpo & mō di gustar li uini. 7
- Da conoscer sel uin ha del'acq̃. 8
- Cōe si separa il uin da l'acqua. 9
- Di che tpo li uini si riuoltino. 10
- Accio che li uini non si guastino per folgori, o tuoni. 11
- Come li uini non si guastino. 12
- Cōditura p̃ conseruare li uini. 13
- Accio che'l uino nō se riuolti. 14
- Segnī da conoscere, quali uini se uolterāno, & quali durerāno. 15
- Modo da curare il uino che comincia a diuentare aceto. 16
- Modo da conseruare il uino con doito per mare. 17
- Modo da fare che le uifi produchino il uino dolce. 18
- Modo da fare, che'l mosto diuen ti uino dolce. 19
- Modo di fare il uino odorifero, & dolce. 20
- Modo di fare il uino bianco negro, & negro bianco. 21
- Modo da fare il uino chiaro. 22
- Modo di fare uino, che porti di molta acqua. 23
- Modo di fare che'l uino nuouo uenga uecchio. 24
- Mō che'l uino nō habbia fiori. 25
- Modo da leuare l'humidita del uino. 26
- Modo di curare il uino offeso da qualunque bestia. 27
- Modo di leuare ogni feculenza, & turbidita dal uino. 28
- Modo che'l uin se disauorisca. 29
- Mō che un nō puzzi di uino. 30
- Modo de non se imbriacare per gran beuere. 31
- Modo da rafrenare il desiderio del uino. 32
- Modo di faee che li imbriachi di nuouo siano sobrii. 33
- Come non solo il uino imbriaca, ma alcune altri cose. 34
- Modo di far il uino senza uua. 35
- Compositiōne certa de uino, che conserua in sanita fina alla uechiezza. 36
- De li uini colati. 37
- DEL LIBRO VIII.
- Cōfettiōne de uini salubri. cap. 1
- Vino Rhodite. 2
- Vino Anethite. 3
- Vino Anesite. 4

## T A V O L A

Vino Apite.	5	Del plantario.	5
Vino Alarite.	6	De le fosse da piantare li oliui.	6
Vino Glechonite.	7	Quali debbano essere le piante	
Vino Daphnite.	8	de li oliui da piantare.	7
Vino Marathrite.	9	Come l'oliuo diuenti fertile.	8
Vino Conyzite.	10	De la cura de li perfetti oliui.	9
Vino Petroselinite.	11	Come si faccia l'oliuo molto fio	
Vino Peganyte.	12	rito, & di molto frutto, & siso-	
Vino Telite.	13	uega a li inferni & debboli.	10
Vino Hissopire.	14	Che li oliui si piantino in molti	
Vino Selenite.	15	& diuersi modi.	11
Vino de pomi cotogni.	16	Che'l frutto non cada de l'o-	
Vino pparato à la purgatione.	17	liuo.	12
Vino da fare il latte a la dōna.	18	Del potare de li oliui.	13
Vino per li disinterici.	19	De la oliua, chiamata eleostaphy	
Vino Absynthite.	20	Ion.	14
Preparatiōe del uino amineo.	21	Del sterco comodo a li oliui.	15
Cōpositiōe del uino Thasio.	22	De la insitione de li oliui.	16
Compositiōe del uino Coo.	23	Come & quando si debbano co-	
Vino mulso, ouero enomelite.	24	glhere li oliui.	17
del mosto enomele.	25	Come si possa fare oglio senza	
Cōpositiōe del hydromele.	26	oliue.	18
Preparatiōe del hydromele.	27	Preparatione de l'oglio ompha	
Cōpositiōe del Rhodomelite.	28	cino.	19
Compositiōe de le apiato.	29	Cōpōne de l'oglio odorato.	20
Preparatione di condito.	30	Come si faccia l'oglio puro.	21
Cōpositiōe de la sapa ottima.	31	A curare l'oglio rancido.	22
Preparatiōe uaria di fare l'aceto.	32	A leuare la puzza de l'oglio.	23
A far aceto senza uino.	33	A leuar la turbideza de l'olio.	24
Aceto comodo a la cōcottiōe.	34	Da purgare l'oglio nelquale fors	
Preparatione de l'aceto dolce.	35	zo, ò altro aiiale fusse caduto.	25
Preparatione de l'aceto agro.	36	A far l'olio simile al spagnolo.	26
A far che l'aceto resti agro.	37	A fare l'oglio simile al Istrico.	27
Che l'aceto sappia di peuere.	38	Compositiōe & conditura otti	
Proua se l'aceto ha de l'acqua.	39	ma de le oliue.	28
Per raddoppiare lo aceto.	40	Compositiōe de l'oliue per ace	
Cōe si faccia l'aceto scillitico.	41	to mulso.	29
DEL LIBRO IX.		Compositiōe per il mosto.	30
Historia de li oliui.	cap. 1.	Compositiōe de le oliue con la	
Del piantare de li oliui.	2	uinaccia de l'uue.	31
del utile aere a li oliui.	3	De le oliue rotte & peste.	32
di che tēpo si piantino li oliui.	4	De le oliue colymbadibe.	33

Del Horto.	Cap. 1	Che'l ramo del pomo punico di scaccia le bestie uelenose.	32
di che tempo si debbano li arbori piantare.	2	Per fare il pomo punico piu roso.	33
Quali arbori si debbano seminare, & dal seme piantare.	3	Per fare il melo punico agro, dolce punico.	34
del piantare de le palme.	4	Che'l produca molto frutto.	35
Come si faccia il loro frutto fiorido.	5	Per saper dire quanti grani ha il pomo punico colto da l'arbor.	36
de li germi, & uimini da inferire de le palme.	6	del inserire il melo punico de la diurnita, & conseruatione de li meli punici.	37
del tpo da piantare li cedri, & cura loro, & cõe si faccino rossi.	7	del piantare li damasceni.	38
Altro modo da piatere il cedro.	8	de la diurnita de li damasceni.	39
Come il cedro si possa figurare a uarie forme.	9	del piantare de li ceriegi.	40
de la diurnita, et repositione de li cedri.	10	de la diurnita de le ceriegie.	41
Mõi di piatere li pestacchi.	11	del piantare de li ziziphi.	42
del piantare de li Rhodaceni.	12	del tempo da piantare li fichi.	43
Accio che le psichi naschino inscritti.	13	Che le piante siano liberate da li uermi.	44
Che li Rhodaceni diuentino rossi.	14	Pe fare li fichi inscritti.	45
A far chel psico nasca senza offa del inserire del Rhodaceno.	15	Che li fichi non cadano.	46
del tpo del piantare le mele.	16	Accio li fichi saluatici siano buoni.	47
A fare le mele rosse.	17	de la ficcaia scabiosa.	48
de lo inferire de li meli.	18	Per fare li fichi psto, & prodotti no frutti che soluino il uentre.	49
de la durabilita de le mele.	19	del inserire de li fichi.	50
del piantare de li peri.	20	Che'l fico sia da una parte bianco, & da l'altra rosso.	51
Altro modo diuerso del piantare li peri.	21	Accio che li frutti de li fichi sechi restino imputridi.	52
de lo inferire de li peri.	22	de li fichi olyuthi.	53
de la diurnita de le pere.	23	Cõe si cõseruino li fichi freschi, come se fusino su li arbori.	54
del piantare de li cidonii.	24	del tpo del piantar li thassi, cioe mandole, & cura, et del inserir.	55
Come il melo cidonio riferisca diuersiforme.	25	Quãdo si cogliano le mandole.	56
de la durabilita de li cidonii.	26	da far le mandole amare, dolci.	57
del piantar li meli punici.	27	Per fare le mandole scritte.	58
Accio che li punici nõ s'apriõ.	28	Per fare che'l mandolo infrutti.	59
Per far li punici senza grani.	29		60

## TAVOLA

fero produca frutto.	61	li fiori, o foglie.	88
de lo inferire del mandolo.	62	Che le piante, & li seminati non siano offesi da le bestie.	89
del tempo del piantare le casta- gne.	63	Che le uiti, o altro arbore non sia no offesi da li uermi.	90
del tempo del piantar le noci.	64		
de lo inferire de la noce.	65	DEL LIBRO XI.	
Che le noci uenghino senza scor- za, ma nude.	66	Quali arbori stiano semp uerdi, et habbino nel uerno le foglie. c.	1
Che la noce si secchi, & ogni al- tro arbore.	67	Historia de l'oliuo.	2
de la noce pontica.	68	Historia del lauro.	3
de le more, & come si possano fa- re bianche.	69	de la transitione del lauro, & fa- tione, & transpiantatione.	4
de la diuturnita, & repositione de le more.	70	Historia del cipresso.	5
del piantare del nespolo.	71	del piantar de li cipressi.	6
del piantare de le silique.	72	Historia del mirto.	7
de la interpretatione di uocaboli greci di alcuni frutti.	73	del piantare del mirto.	8
de la differentia de le uoci grece oporo, & acrodia.	74	de la diuturnita de le bacce del mirto.	9
del tempo & modo de lo inferi- re de li arbori.	75	del busto.	10
de la infogliatione & infitione.	76	Historia del pino.	11
del tpo & modo del inocular.	77	del piantare del pino.	12
Quando li arbori si debbano pur- gare.	78	del lentisco.	13
Per li arbori syderati.	79	de la salce.	14
Che li uceli n' guastio li arbori.	80	de lo elce.	15
de la cura de le piante.	81	Historia del dendrolibano.	16
Che tutti li arbori producano al- fai piu frutto del solito.	82	del piatar del dendrolibano.	17
Che l'arbor sterile faccia frutto.	83	Historia de la rosa, & cõe si possi- no fare piu odorifere.	18, 19
Cura, che sana ogni nocumento de li arbori.	84	Historia del giglio.	20
Come tu possi transpiantare li ar- bori grandi, & fruttuosi.	85	de li gigli.	21
Come li semi da lontani luoghi portati diuentino piante.	86	de la iride.	22
Che li arbori non gettino uia il frutto.	87	Historia de la uiola.	23
Cura de li arbori, che gettatio uia		del piantare de le uiole.	24
		Historia di narcisso.	25
		del piantare del narcisso.	26
		del piantare del croco.	27
		del sanfugò, costo & balsamio.	28
		de misodulo, ouero ocymo.	29
		Historia de la hedera.	30
		del piantare de l'hedera.	31
		DEL LIBRO XII.	
		Notitia di quel che ogni mese si	

debbe seminare, & piattare nel clima di Costantinopoli. cap	1	De lo Intubo, o seride.	28
De la cōstruttione del horto.	2	Del Porro.	29
De la terra atta à l'herbe.	3	De li Aglii.	30
Qual sterco sia idōeo a l'herbe.	4	De le Cipolle.	31
Come si possino hauere l'herbe d'ogni sorte di luoghi senza ac qua.	5	De le Caucalide.	32
Accio chē l'horto sia uerde & florido.	6	Del Pulegio.	33
Accio che l'herbe da le pulci, ucelli non siano guaste.	7	De lo Anetho.	34
Accio che le bruge non siano ne l'herbe, o arbori.	8	De lo Scimbrot.	35
Come si occideno le blatte.	9	De li Bulbi.	36
Che cosa utile si femini appressō l'herbette.	10	De la Scilla.	37
Come à l'herbolcario si puo fare ingiuria	11	Del Lapathio.	38
De la malua, & sua medicina.	12	De le Cinare.	39
De la lattuca, & sua medicina.	13	De la porcelana.	40
Chc la lattuca habbia, in se l'a, pio, eruca, & ocymo, dala mede sima radice.	14	Come si facciano li fonghi.	41
De le bietole, & loro cura.	15	DEL LIBRO XIII.	
De diuerse herbe, & loro medici na.	16	De le Locuste.	Cap. 1
De la brasica, & sua medicina	17	Del Brucho.	2
De lo asparago.	18	De le Mustelle.	3
De la cucurbita, & cocomeri, & sua medicina, & come l'uno & l'altro possano uenire senza se me dentro, & auanti il tēpo.	19	De li muri, o forgi domestici.	4
De li Melopoponi.	20	De li topi, & forgi de li campi,	5
Del Rapo, & seme suo.	21	de le fel, cio è foine.	6
del Raphano, & sua uirtute.	22	de le Talpe.	7
De lo Apio.	23	de li Serpenti.	8
De la Menta.	24	de li Scorpioni.	9
De la Ruta domestica, & saluati ca.	25	de le formiche.	10
De la Eruca.	26	de le Culice.	11
Del Nasturtio.	27	de le Mosche.	12
		de li Vespertilionī.	13
		de li Cimici.	14
		de li pulci in casa.	15
		de le Cantharide.	16
		de le Sanguiluge.	17
		de le Rane.	18
		DEL LIBRO XIII.	
		de li Colombi.	Cap. 1
		Che li Colombi non fuggino, ma amino la sobole.	2
		Che le Colombe si fermino, & menino seco de le forastieri.	3
		Che le fete, o foine non molesti no le Colombe.	4
		Che li Serpi non ammazzino le	5

## TAVOLA

colombe.	5	Modo da discacciare li fuci.	9
del colombaro.	6	Che da le uespe non sia poto.	10
de le galline.	7	DEL LIBRO XVI.	
Come senza gallina nascano li pulicini.	8	de li caualli.	Cap. 1
del nutrire de li pulicini.	9	Segni del cauallo.	2
de li fasiani, & numidici, & perdici.	10. & 11	de la medicina de diuerse infirmita de caualli.	3
del pigliare le Perdici.	12	del cauallo che ha febre.	4
de le oche.	13	del cauallo lippiente.	5
de le anatre.	14	de l'abugine ne l'occhio.	6
de le tortore, coturnici, & toridi.	15	de li nerui	7
da fare l'oua inscritti.	16	del flusso del uentre.	8
Che la gallina faccia oua gradi, & de la cura de le oua.	17	del tormine & dolori.	9
Che la gallina non sia grauidino fa.	18	de li uitii del polmone.	10
Che le galline non diuertino ueriginose per le tenebre.	19	de la tosse.	11
Che le galline non abortiscano.	20	de la infirmita incognita.	12
Che le galline non siano offese da le foine.	21	de la difficulta de l'urinare.	13
de li galli.	22	del pisciare sangue.	14
diuerse medicine de le galline.	23	de la ulceratione.	15
de li pauoni.	24	de la infiammatione.	16
de li graccoli.	25	Empiastro a le gionture.	17
de li auoltori.	26	de la scabia.	18
DEL LIBRO XV.		de la sanfuga.	19
de le naturale amicitie, & od'i de le cose.	Cap. 1	Rimedio al morso de scorpioni.	20
de le api, & come si generano dal bue.	2. & 3	de li asini atti al coito.	21
Che le api non si fuggino.	4	de li Camelli.	22
Quando le api si debbano uindemiare.	5	DEL LIBRO XVII.	
Che l'uindemiatore del mele non sia ponto.	6	de li buoi,	Cap. 1
del mele, & sua cura.	7	de le uacche.	2
Come ne li aluerei, ne le stalle de pecore con alcuno incantamento saranno mai infettati.	8	de li tori.	3
		Che li buoi non diuertino deboli.	4
		de la admissura loro.	5
		de la cognitione del parto de li buoi, che nasceranno.	6
		di taffani, ouero tauani.	7
		del nutrire i uitelli.	8
		Che li buoi non si stracchino.	9
		di qua' eta si mettinno i tori a la admissura.	10
		Che li buoi non siano da le mosche molestati.	11

## TAVOLA

A fare li buoi grassi.	12	de diuersi mali.	17
de la medicina de li buoi.	13	de li gregi de le capre.	18
del morbo incognito.	14	del fare del cascio.	19
del dolore del capo.	15	de la proua del latte.	20
del flusso del uentre.	16	Preparatione de la melca.	21
Cura de la crudita	17	DEL LIBRO XIX.	
del bupreste aiale uenenoso.	18	de li cani.	Cap. 1. & 2
del tormine.	19	de la cura di cani.	3
del bue che ha la febre.	20	de li lepori.	4
de la tosse di buoi.	21	de li cerui.	5
de l'apostema suppurata.	22	de li porci.	6
de la claudicatione di buoi.	23	de la medicina de li porci.	7
de la scabia de li buoi.	24	de li porci saluatici.	8
de la bile, o colera.	25	del salare di tutte le carni.	9
de la perfrigeratione.	26	DEL LIBRO XX.	
de li uerni.	27	de la piscina, & nutrimento di pe	
del bue desiderante il tristo nutri		sci.	Cap. 1
mento.	28	da congregare tutti li pesci in un	
del bue pedocchioso.	29	luogo, & qlli pigliar	2.3.4.5.6
DEL LIBRO XVIII.		Inescatione de li pesci.	7
de la elezione de le pecore. cap.	1	compositione de l'esca.	8
de la cura, & stadia de le pecore.	2	Vn'altra esca per li coracini.	9
de la admissura & parto de le pe		esca per i pesci di fiumi.	10
core.	3	esca p hauer li pesci in proto.	11
Accio che le pecore seguitino.	4	per li griti. pesci di fiume.	12
Accio che lo ariete non incor		per li porci.	13
ra impetuosamente.	5	Per le anguille.	14
A conoscere di che colore fara la		Esca per li mugili marini.	15. 16.
pecora, che nascera.	6	17. & 30	
Che li agnelli non se infermino.	7	Cibo per congregare insieme li	
Quando si debbe tosciare le pe		pesci del mare.	18
core.	8	Che li muli, & scari uadino a	
de le capre, & becchi	9	l'acqua.	19
che le capre faccino latte assai.	10	Per li pesci grandi marini.	20
Che le pecore, & capre siano libe		Per le murene.	21
re da peste.	11	Per li polipi, & sepie.	22
del latte, & che le pecore faccino		Per le testugine.	23
molto latte.	12	Esca a ogni pesce, & in ogni tem	
del medicare de le pecore,	13	po.	24
de la captura de li lupi.	14	Al gryte tenue.	25
de la scabia de le pecore.	15	Inescatione uniuersale.	26
del morbo pedicolare.	16	Esca ad ogni pesce.	27

## TAVOLA

De le nasse.	28. & 29	de li mugili, & capitoni.	40
de li scorpj.	31	de li polypodi.	41
de li paguri marini.	32	de le sepie, solamente.	42
de li raphidi solamente.	33	de le locuste.	43
de li thynni solamente.	34	de li melanuri.	44
de li cerri.	35	Confettione del garo, cio' è sala-	45
de le pastinache marine.	36	muria.	
de le salpare.	37		
de li glauci.	38		
de li trachuri.	39	Fine de la Tauola di Con-	
		stantino cesare.	

DICHIARATIONE D'ALCVNI NOMI  
antichi di pesci, tradotti dal greco in latino, co-  
me uolgarmente si adimandino.

Amia,	Befuga si dice in Spagna.	Porcus,	Sturione grande.
Aurata,	Orada.	Polypus,	Folro simile alla sepe
Alofa,	Chieppe.	Pagri, aliter paguri, aliter phagori	Dē
Atherina, siue Acus,	Anguella	tali piccoli, ouero Albori grandi.	
Bocca,	Boba	Pastinaca,	la Raza.
Coracinus,	Corbetto	Purpura,	Caragolo che butta
Cerrus,	Zirolo		la purpura.
Chalceorus,	sorte di sardelle	Raphidi,	Angusigole.
Cordyli	Toni piccoli.	Septa,	Sepe.
Glaucus,	è luço de lire 200.	Scorpius,	Scarpene.
Gobius,	Go.	Squilli,	Squille
Iulides,	pescce sasseo.	Smylorus,	Corbo.
Locusta,	Astesi senza granchie.	Solea,	Sfoia.
Lamia,	pescce can marino.	Sacri pisces,	Dentali da la corona.
Lupus,	Varolo.	Testudo,	Caiandra, ouero Bissa
Mugili,	Ceuali.		scodellera.
Mulli,	Barboni.	Testacea,	Ostrea, ouero altro
Murena,	Lampreda.		conchilo.
Melanurus,	pescce ochiale.	Thynnus,	Tono.
Mus marinus,	Capa negra.	Trachuri,	Sauri.
Mormyri,	Mormira.	Torpedo,	Tremolo.
Mustella,	è pescce che si scortega.	Vulpecula,	Catta marina.
Orphus,	Tenca marina.		

SVSTINE ET ABSTINE



ANEXOY. KAI AFEXOY



204  
[unclear]  
[unclear]  
[unclear]

[CONSTANTINUS]

16