

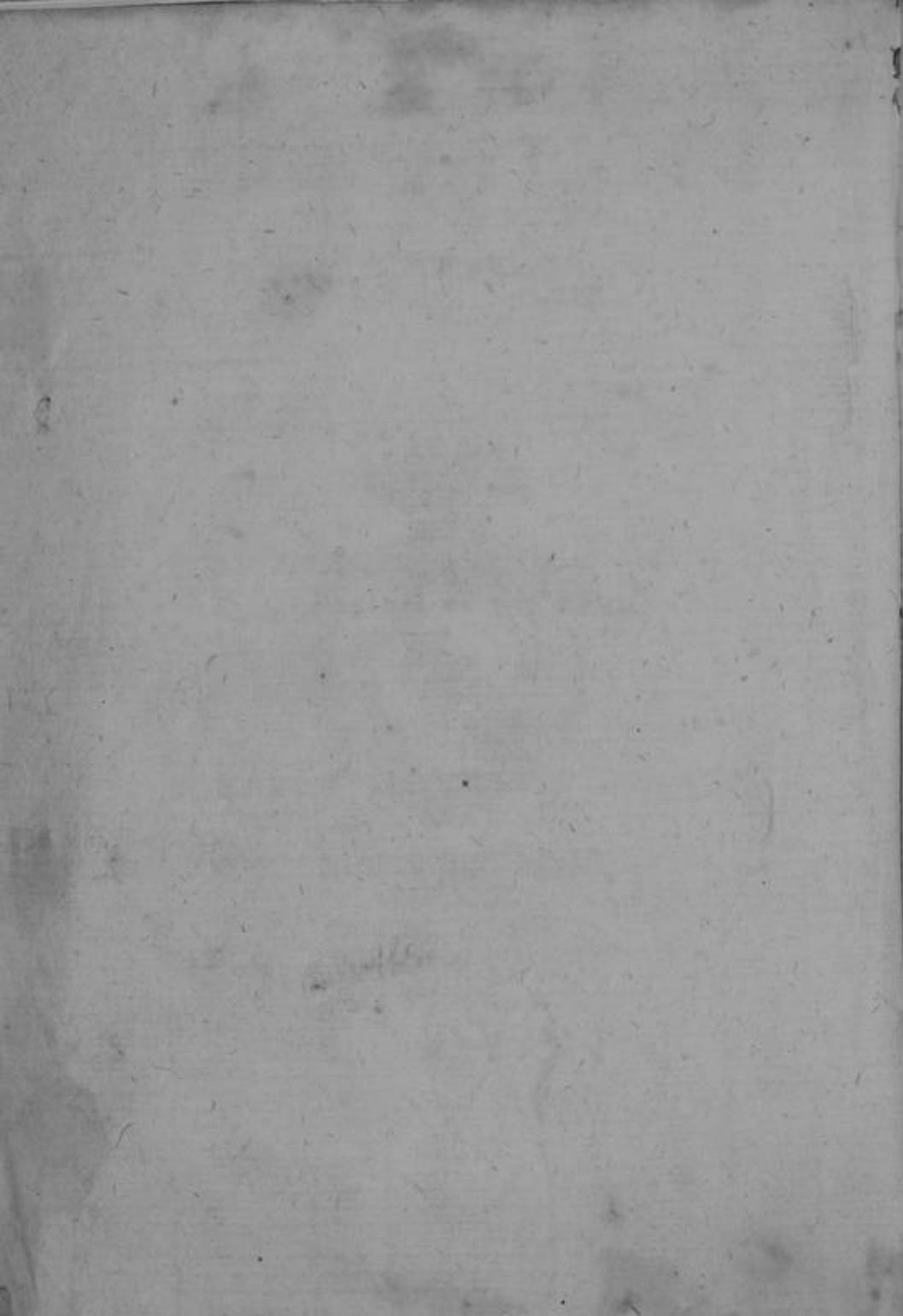
LIBRERIA
DEMETRIO-ZACCARIA

X 2 22 B



Biblioteca Bardi-Serzelli

CXVI-40 (1-2)



Trattato della
COLTIVAZIONE
DELLE VITI,

E del frutto che se ne può cauare.
DEL S. GIOANVETTORIO SODERINI
GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

E la Coltiuazione Toscana
Delle Viti, ed'Alcuni Arbori

DEL
S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI
GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

Aggiuntavi la difesa del
POPONE

DELL'ECCELLENTISS. DOTTORE
SIG. LIONARDO GIACHINI.



IN FIRENZE
PER FILIPPO GIUNTI.
M D C.

Con Licenza de Superiori.

A L L E
I L L V S T R E
S I G. L V I G I
A L A M A N N I
S I G N O R M I O
O S S E R V A N D I S.



PER CHE è conue-
neuole, che ciascuno
meritamēte intenda
à quelle cose, alle qua-
li vede il guiderdone
secondo le affezzioni
seguire, mi son mos-
so à dedicare a V.S. questo Trattato della
Coltinaazione, e frutto delle Viti del S. Gio:
Vettorio Soderini di honoratissima me-
moria, aspettando d'esser guiderdonato da
V.S. non d'altro, che d'una lode di costante
gratitudine verso il morto Autore, e di una
grata corrispodenza d'affetto verso la diuo-
zione che tēgo à meriti e valore di V.S. Ne
mi son punto vergognato far questa conse-
quēza sull'affezione con la quale ella in-

clina al diletto della vera coltiuazione; e
bisogne della Villa, come che, e la chiarezza
del sangue, e l'amplo patrimonio, e' gra-
uissimi studij paia che la rendano incapace
di pensieri, che con la bassezza della terra,
pare che couino, e se ne stieno vili anzi che
no; conciosia che quando piu fioriu la glo-
ria de' Romani, i primi Senatori si teneua-
no a sofficienza pregiati, se loro era data
lode di buoni Agricoltori, e Tullio auuisò,
che la vita de' Coltiuatori di pari passo
quasi con la vita de' sapienti procedesse:
Vagliami oltre di questo l'esempio di quel
dotto non meno, che culto e leggiadro Poe-
ta, di cui V. S. con lo splendore del sangue,
e con la fama del nome, quasi per drit-
to redaggio serba etiamdio la dottrina e'l
valore, che per principio de' suoi elegantissi-
mi Poemi (accioche questa nostra lingua no
mancasse de' Georgici componimenti) ha-
uendo della Coltiuazione scritto in versi,
quel trattato al gran Rè Christianissimo
francesco primo dedicò; ne l'humiltà della
materia, o l'altezza de' concetti di quel
gran Rè, vietò che dal valoroso ingegno di
lui non fosse con pieno favore ammirato,

ed ottimamente gradito: Lascio da parte ancora che quando à dirittura da questo rispetto io non fossi mosso, e che questo libretto non fosse per altro degno della sua libreria, archivio fedelissimo delle Muse Greche Latine, e Toscane si doueva io indirizzargliele ancora, per essere parte dell'opera di vn suo Zio, nata e cresciuta per la maggior parte nella sua deliziosa villa di Cedri. E come questa prima parte le dedico, così tutto l'intero volume di questa ColtiuaZione dedicata le haurei, quando hauesse potuto comportare la grauezza, che si sente in portando alla luce libri tanto copiosi e grandi; tuttauia hauendo io persuaso à M. Aurclio Biondi, che si pigli briga di cauare, e mettere insieme acconciamente le principali materie di tutto il componimento senza aggiugnerui, ò leuarne cosa alcuna, e desiderando egli per l'amicitia che è fra di noi, non meno compiacere à me, che sottentrare meco à parte del procaccio che fo della grazia di V. S. lo va, come ella vede, disponendo in guisa, che hor vno, e quand' altro fascio portadone alla Stampa, piu lieue mi parrà il condurre

durre tutto il carico del opera, e (come delle *Rapsodie d'Omero auuenne*) così ben tosto auuerrà che in piu trattati hauendo cōpiuta l'opera tutta, mi trouerò hauer sodisfatto al desiderio dell' *Autore*, che delle sue fatiche percio mi fece gratioso dono, e al desiderio di chiunque ha notizia di esse, che per ogni guisa vuole che io le dia alla *Stampa*. E' conuien bene, che io faccia scusa con *V. S.* non pure de' disauueduti errori, nè quali le piu volte incorre la *Stāpa*; ma e'ziandio di molti, più apparenti; nè quali si è inciampato, per il non hauer possuto il detto *M. Aurelio* soprastare alla *Stāpa*, e per lo essermi io pur troppo fidato di quelli, che comunemente ha il carico di riuedere i libri, che si *stampano*: il che mi fa meno ardito, di mettere in considerazione a' lettori, oltre alla utilità della materia, la purità e bontà della *Fiorentina* lingua, con la quale ella è trattata: Si potrà bene essa vedere sicuramente nel libretto, essendo egli composto con la solita purità, e breuità dal *Sig. Bernardo Dauanzati*, il quale se bene, tratta della *Coltura* di diuersi *Alberi* e bisogne della *villa*,

non dimeno trattando principalmente delle
viti, mi è parso che si possa aggiugnere con
uenientemente con questo. E pregola à ri-
ceuer insieme l'affetto, col quale glie le pre-
sento. E qui facendo fine, prego Nostro Si-
gnore Dio che le doni felicità e contento,
quanto merita la sua gran bontà e valore.
Di Firenz^e li 20. di Settembre, MDC.

D.V.S. Ill.^{mo}

Ser. Aff.

Filippo Giusti.

TRATTATO
DELLA
Coltiuazione delle Viti,
E DEL FRUTTO, CHE
SE NE PVO CAVARE.

DEL SIG. GIOVANVETTORIO

S O D E R I N I,

Gentil'huomo Fiorentino.



LA VITE, che Vite per la vita che ella ha, & dà alla nostra humana vita è stata addomādata; & che tanto volētieri inuita ogn'vno alla sua coltiuazione per lo giocondo, grato, foauo, e diletteuole & amato frutto, che ella produce; & per lo pregiatissimo liquore, che se ne trae; & per lo guadagno, d'ogn'altro, che dalla Madre Terra si caui maggiore, se non si opponga, & lo contrasti; ma la secondi & fauoreggi il benigno Cielo; perciochè questa nobilissima eifecondissima pianta, è sottoposta alle ingiuriē de' tempi, restand'o offesa da i geli aggiacciati, da i Soli bollēti, da i seccoristrordinarij, dalle tempeste di grandine, & altri accidenti, che tuttauia le possono soprauenire. Risponde con gioueuolissimo profitto, e con notabilissimo esempio di gratitudine alle fatiche che ricerca il buon gouerno di lei, non se rendendo mai la Vite al tutto vana; ò vana se non altro, an-

A cora.

Trattato della

2
Cenere di fermenti fa bonissimo ranno per pulire i capelli. Noè inuè tore della Vite.

cora secca con i suoi Sermenti & gambali, guiderdonando con vn gèrilissimo fuoco, & per vltimo dando, e retribuendo di se delicatissima cenere, che fa morbidosimo ranno à pulire, lustrare, e lauare gl'humani capelli. Fu dal gran Patriarca Noè dopo'l grandissimo diluuio messa in pregio fra' mortali, & accarezzata da lui. A tal che fauoleggiano gl'antichi, come in molte altre cose

In quale opinione si debbano hauere i fatti antichi de' Romani, de' Greci, e de' Paladini.

Bacco fu dopo molti secoli a Noè.

Vini celebrati in Italia.

Vini celebrati fuor d'Italia.

Turchi piantano le Viti solo per cibarsi dell'Vue.

(onde è pur con tutto ciò, che de' Romani si ha credere più assai di quello, che scritto se ne ritroua; De' Greci qualche cosa; e de' Paladini niuna) à dire, che Libero Padre, detto Bacco, ritrouasse la Vite, che fu dopo molti secoli à Noè; al quale innanzi si dee stimare che ella fosse, se non così vsufruttuata, almeno cognosciuta, & in qualche parte vsata, come l'altre frutte.

Questa pregiatissima pianta più d'ogn'altra seconda e fruttifera dal suo scapezzato, e reciso tronco, & mozzi rami, di quello che non appare pullula, e manda fuori l'abbondante ricolta sua; & si gode, vien bene e si bonifica ne' lati de' paesi, che se le affanno, onde è che sieno tanto differenziate nella loro maggiore, e minore, e mezzana perfezione & così diuersi di loro i sapori e nature.

Celebrò il Vino Maroneo Homero e'l Pramio. Vergilio i Retici. Altri agl' Amenesi, a' Nomentani, a' Candiotti & a' Corsi han data lode; & in Roma à quella' Romani istessi a' Mamertini, e Laurentini intorno à Messina, e a' Siracusani, & à Greci di Napoli, Centole, Chiarelli, Paula, Ciccelli, Lacrima & Afrini; & fuor d'Italia In Germania, doue à tempo de' Romani non erano ne Viti ne Vliui, hoggigiorno fan preziosi vini intorno al Reno, al Nècaro, al Meno, alla Mosella; & vicino al Danubio, & in Vngheria, massimamente alla sua vista, fanno, & in quantità, delicatissimi vini; & soprattutto il Viltopcre, & molti altri che odorati sono; Ma in Candia nella Giudea, & Grecia, per li più luoghi di esse; perche hoggigi i Turchi piatano le Viti per cibarsi del Vua, che è loro dalla Maomettana legge proibito il vino (come in queste due Prouincie già) sono vini di potenza incomparabile; si come in quella Isola (come in terra di Lauoro à Napoli i Greci, si produce la gagliardissima Maluagia)

Maluagia) i cui Vitigni fan l'vua à terra dalla Vite senza pali; & in Ciprianco di questa, vino più potente assai, causato tutto dalla qualità del paese, che così fatta sorte di Viti amando (come quelle del Vna passerina di Coranto, che per terra v'è in copia) le conduce à tanto e così potente e gagliarda perfezione, che altroue non auerrebbe, Benchè le sorti delle Viti varie (che son tante, quanto i paesi) che si ritruouano trasportate dalle lor Madri in altre Regioni, quantunque lontanissime, non altramente, che' frutti addotti da strane parti in altre à noi vicine, per la prima volta, & quasi quanto durano quegli stessi, che furono trasferiti, rattenendo in loro quel natio patrio impresso seme, ancora nelle parti forestiere, rattengano la simiglianza di loro medesime, & producano assai simile à quelle, di doue elle sono vscite, così il vino come i frutti. Dipoi nella seconda stirpe degenerano; Ma tutti gl'Agricoltori conuengono in vn parere, che i Sassi sieno amici alle Viti, massimamente quando sopra di loro sia sopramesso assai terreno; Perchè essendo i Sassi frigidi, e tenaci del humore, non lasciano patir di sete agl'eccessiui caldi le loro radici; perchè gl'antichi lasciarono per ricordo delle Viti, che si lasciassero presso a' fianchi delle fosse, piantate di Viti, Sassi non più di cinque libbre l'vno, da poter sotterrargli, riparando questi sotto il freddo l'Inuerno, & l'Estate il caldo, Così si vede ne' fertilissimi colti di esse intorno al Reno, doue sono sassi à filoni per tutto, venirui felicissimamente; E conuene leuar via le prete, che sono nella superficie della terra, perchè l'Estate abbruciano riscaldati dal Sole, & l'Inuerno raffreddano, contrario à quelle, che si stendono in fondo. Et se bene le Viti hanno per natura di non rifiutare alcun sito, ò terreno che sia, tuttauia nel troppo gelato, e nel troppo caldo le non fanno; Ma fuor di questi due estremi elle vengono tante felici ne' campi, quanto ne' colli, & non meno nella resoluta, che nella densa terra; & spesso anche nella gracile, e humidiccia; Ma nelle prete fortunatissimamente: oue sia ancora poco, ò nulla di Terreno, si come ne' Monti della Spezie, à Malta, & nel Carso, & altroue, Et quan-

Maluagia.

Piante trasportate di lontani paesi nella secò da stirpe fogliotralignare.

Viti perche amino il fasso & di qual grossezza lo amino, & doue lo desiderano.

to a' siti innanzi à tutti amano ipiedi de' monti, che dal
 altezze loro in basso riceuono terreno, & le valli che dal
 l'inondazioni de fiumi habbiano hauto materia: Non
 rifiutando ne ancora la creta, di che si fanno i piatti, se-
 bene di sua natura sia inimica loro, come il puro sab-
 bione, e' l'falso, e l'amaro, e' il troppo asciutto, e secco:
 Molte non desprouano il sabbione che sia mescolato cò
 terra alquanto humida; Non vorria ancho terreno ne
 troppo caldo, ne troppo freddo, ne troppo raro, ò den-
 so, ne troppo secco, ne troppo humido. La terra graue
 che non si può vincere con alcuna sorte di lauoro; & la
 leggiere, che non si tenga insieme, son loro contrarie.
 Nella grassissima mettono troppo, andando sene in rigo-
 glio; & nella troppo magra non vi è nutrimento che le
 possa far dare innanzi. Adunque fa di bisogno fra que-
 ste disaggiuglianze di temperamento, come ne' nostri
 corpi, moderando insieme i quattro humori, che gli reg-
 gono, operando, che più sempre auanzi il caldo, che'l
 freddo; più il secco che l'humido; e' il raro che'l denso,
 massimamente se s'accordi col sito del Cielo, & gli sia
 in fauore. Hora se elle non sieno oltr'a modo fredde
 Regioni, & quasi del continuo dalle neui oppresse, ve-
 gono innanzi, & vi producono le Viti buon vino; le qua-
 li anche, per difendersi da' ghiacci, reggendosi in poche
 alte piante, si ricuoprono tutte di terra smossa, scopren-
 dosi poi nella stagione temperata di Primavera. Et se be-
 ne elle per lo più si godono nelle colline, ò colli, che così
 mezzanamente si eleuano; & son più liete che negl'alpe-
 stri & ripidi monti, e scoscesi poggi, ripe, e balze dirupa-
 te; ancora in queste fanno, non rifiutando elle quasi al-
 cun terreno, se non humidissimo e pantanoso; Ma nel
 elcuato scoperto, asciutto, & sano, migliore rendono il
 Vino, e più copiosamente fruttificano, se nõ fosse schiet-
 ta creta, gessosa, e tutta argilla. E nell'altissime coste del-
 le ripide montagne sassose, se bene in non gran copia,
 non ricusano di allignare in ottimo vino, afferrandosi
 fra' massi, come fra quelli delle ripe della Spezie; oue si
 trae il Razzese e l'Amabile, à questo storcendo i grap-
 poli, à quello vendemmiando senza ciò innanzi. Ne co-
 uiene

Terra e
 sua quali-
 tà per cò-
 farsi cò la
 natura
 delle viti.

maniera che auuiene à colui, che vuole hauere tutte l'vliue, non ha tutto l'olio per li varij accidenti, che le fan perdere lasciandosi tanto sul Arbore, se bene la vera è che vi si lascin sù maturare, & cascar da loro; nella istessa auuiene à quelli, che volendo tutto'l vino, non han tutte l'Vue, & così per còrrario come di quelle, perche lasciandole maturar tanto su le viti, ò vi infracidano, ò sono via portate, & mangiate dagl'Animali; Perciò con vna certa moderanza bisogna contentarsi, di perfezionarne parte, non si potendo hauer l'occhio a tutto, & questo ben procurare. & l'altro in altri vasi lasciarne vn poco più in numero, & bontà minore. Sostentansi le Viti in alcuni paesi, come in alcuni luoghi di Fràcia, e in Corfica, e in Candia, & altroue, doue sono i terreni gagliardi & amantissimi delle Viti da per loro stesse, reggendosi senza pali, & ciò ancora auuiene per cagione della qualità del Aere, ammaestramento e custodia, data loro da piccole, alleuandosi basse, & quasi rasente terra col suo piè corto, forte, & diritto, e soprattutto stanno bene le Viti nelle regioni, che non siano per ordinario ventose, soggette à rouine di tempeste, e tristi temporali: Onde è che amano sempre l'appoggio, ò sia d'arbore, ò palo, ò broncone, ò sopra ordini di pertiche alte, doppie, e lunghe, si ch'è vi si posino in quel mezo stese, e così acconcie facciano meglio, & crescano più vigorose, liete, & abbondanti di frutto.

E si come se quando da vn luogo à vn altro elle si trasportano, s'offerua di metterle in luoghi simili à quelli di doue leuati si sono, come farebbe à dire, se si spiccano i magliuoli da vna vigna volta à Oriente, si piantano in lato volto al medesimo Leuante, nel modo, che egli erano situati prima; così nel piantar gl'arbori dal vn luogo à l'altro, s'offeruano le posizioni delle buccie, segnate, che stiano per lo medesimo verso, che ell'erano, a di doue elle si muouono, in quello ch'elle si ripongono: Ma nelle Viti è assai mantener loro la somiglianza della situazione.

I Turchi, & i Greci piantando nelle fosse, ò buche i magliuoli, ne aggraticciano nel fondo d'esse due, ò tre infie

Viti in alcuni paesi si reggono senza pali, o altro appoggio.

Sito doue è trasportato il magliuolo. ò'l Platone due effer simigliate nella positura di essi al sito doue sono piantati. Magliuoli collocati

me, e qualche volta vna gran filza, intrecciato l'vno con l'altro, dipoi riempiono la fossa, e cauano fuora il lor capo, due occhi solo à terra tagliandoli, come quì da noi . Et i lodati antichi Agricoltori hanno costumato, di piantare per vero magliuolo quello, che si spicca rasente il capo, che rimane alla Vite, con tutti gl'altri fermèti, che gli sono accanto tagliandolo, e ponendo tutti questi sot terra, solo cauando fuora quel principale, hauendo forse opinione, così facèdo che quelle aderenti producono altrettali barbe più vigorose; e gagliarde; & che di questo modo fruttifichino più presto, & più copiosamente . E buon magliuolo per piantare ancora quello che si stacca dal capo stesso, che si lascia alla Vite, lasciando à questa gl'occhi, che ha ad hauere, & seruendosi à piantare del rimanente, perche quel tagliargli col vecchio non serue ad altro, che per attaccarui la gruccia à spingerlo sotto, il che si fa senza il vecchio, torcendolo vn poco, tanto lo pigli la cocca della gruccia; Ma meglio è piantar di mano in mano nelle fosse che si fanno per lo diuelto . Hora l'importanza è non spiccare dalle Viti i magliuoli prima che elle habbiano condotto il lor frutto à perfezione, & sieno vn po rassodati dal freddo . & offeruando al contrasegno già fatto loro, di trargli da quelle, che habbin fatto assai vne l'anno dinanzi & che sien sani di tronco, ne punto magagnate, & non da Viti nouelle, che sono inferme; ma da quelle che sono nel colmo del lor vigore, & si spicchi del mezo delle viti, sia rotondo, delicato, sodo, con occhi spessi, corti dal vno à l'altro, & che habbia assaisime gemme nuoue, da viti no più che di dieci anni .

Et se bene alcuni sono d'opinione, che tosto staccarli dalle Viti si debbino piantare; tuttauia l'esperienza ha rimostrato, che il lasciargli per parecchi di star colti, & in lato asciutto faccia poi piantandogli miglior proua, & più ageuolmente afferrargli; Ma se egli occorresse, cōseruargli à qualche effetto lungo tempo, cacciasi in vn orcio priuo d'ogni humidezza, mettèdoui in fondo della terra sparfa, & sopra fra essi, si che tutti n'habbino attorno, sia l'orcio lungo alto quanto i magliuoli, perche

con il

da varie nazioni in varie fogge.

Quale de ue essere, e donde staccato il magliuolo perche buono sia .

Ne' diuelti meglio è piantare fosse che à gruccia .

Magliuolo subito staccato non è ben piantarlo .

Modo da conseruar lungamente e trasportar i magliuoli .

con il loto si possa turar bene in bocca, che non vi possa trapelare, ne vento ne aere, così si manterranno per due mesi, & trasporteransi da lontano: Et se, in volendo piantargli, vi se ne ritruouono alcuni che habbin patito, & sien ristecchiti, piantinsi dopo hauergli per vn dì, e per vna notte intera tenuti nel acqua. V sano alcuni piantarne due insieme, per tirare innanzi quello di più mella; ma quando sono qualificati, come s'è detto, è assai porli sceuori. E magliuoli poi che han gl'occhi spessi con corti nodi, s'hanno à fare di minor lunghezza che non quegli che gl'habbiano radi e distanti l'vno dal altro; nè maggiori di vn braccio e mezzo, ò vn braccio e tre quarti, è massimamente in piano; perche ne' poggi doue la terra scorre si posson far più giusti.

Tépo acconcio al porre i magliuoli

Del tempo del piantar le viti sono discordanti i pareri; ma si conuicne, che se la positura del Cielo sia piouiginosa; ò fredda, o'l campo grasso, & campestre, & pianura, che senta d'humido, sia bene piantarli di primavera; E se sia secca & asciutta calda la complessione del Aere; el campo di poco polso & asciutto. & ne magri e scoscesi colli, è ben porli d'Autunno: E di Primavera è buon fare da tredici di febbraio fin all'Equinozio di Primavera & nel Autunno da tredici d'ottobre fin à calende di dicembre. Altri dicono, che ne lati doue scorra acqua sia meglio piantargli d'Autunno, tosto che sien le foglie cascate alle Viti, e spogliate de' lor frutti e rassodate come si disse solamete dalle brinate, che allora s'vnisce meglio la terra, e s'impasta alle radici, dando loro sotto nutrimento maggiore. Turchi in piantandole cacciano i sotto due magliuoli à vn tratto, cauando fuori il capo d'vn solo intrecciandogli sotto terra insieme, forse hauendo opinione che quello di sotto aiuti dar meglio forza uore a quello che sopra la terra rimada; Ma à voler questo ben fogua, fa di bisogno nel calcio incastrargli insieme con biette, e ferrar con gianco l'intaccatura; & di questa maniera farà effetto, zeconciandoli come s'è detto.

Tépo più acconcio

Io per certo ho sperimentato, che così come noi noi possiamo così ben sapere la qualità della natura di ciascuna

Coltiuatione delle Viti. 9

scheduna forte di Viti, sia meglio senza dubbio piantare i
 magliuoli al Ottobre, anzi che al Marzo; Percioche, da
 che il lor vero deposito, anzi sepoltura perpetua ha à es-
 sere la terra, che cosa può esser più cōueniente, che pian-
 tarli a Ottobre? à fin che ciascheduno secōdo la sua raz-
 za habbia à poter mettere al tempo, che secondo la sua
 natura se li richiede; Del muouer d'essa, ò prima, ò poi;
 non si potendo così per appunto appostare il tempo giu-
 sto della lor massa al Marzo (sendo che chi prima muo-
 ue, & chi dopo) in quella maniera ciascheduno potrà
 muouere secondo la sua natura. E altramente ho fatto
 pruoua di tutti gl'arbori & piante, che si pōgono a rami,
 & hauēdo hauuto sospetto del rigor del freddo, ho vīa-
 to coprirle di terra cotta leggiere, ò di altra materia,
 che più al dar fuori di esse le possa riparare, dipoi si
 squoprano à Primavera, e vengono molto bene; Ma ne'
 magliuoli ancora tanto più si dee offeruare in que' luo-
 ghi, che non sono troppo soggetti al acque & al humido-
 re; Percioche in questi, come in tutti i luoghi piani, è me-
 glio piantare al Marzo; Ma se è vero il parer di coloro,
 che affermano che allora tempo, il più accommodato
 che si possa eleggere per spiccare i magliuoli, sia quando
 son lor cascate la metà delle foglie, che per ciò mostra-
 no ancora di hauere il loro humore e vigore; per tutto
 ciò sarà sempre più acconcio il piātargli d'Ottobre, che
 di Marzo; se già intorno alle masse loro di Primavera nō
 si spiccassero; che altramente il Verno si staccano asciut-
 ti, e secchi, priui di humore; E solamente di questo tē-
 po si deono staccare per necessitā, quando non si posso-
 no hauere in altra stagione: Sono ancora molti che sti-
 mano, non si douere staccare i magliuoli auanti che hab-
 biano hauto due ò tre brinate, che siano assodati, &
 indurati bene dal freddo, perche allora si tengono per
 fatti, & à proposito à piantarsi: Si conseruano poi af-
 fai d'Inuerno à ricoprirgli col terreno semplicemente,
 non volēdo mettergli in orci, come, si disse di sopra, che
 così ancora si mātterranno per due mesi, e più. E hauen-
 dosi à condurre da prouincie lontane, per quasi tutta
 l'Inuernata, s'impiastrano col mele. si sotterrano nel-
 l'Arena dolce di continuo innanzi inhumidita con ac-

al porre i
magliuoli

Magliuoli
di che tē-
po si deb-
bano spic-
care.

Altro mo-
do per cō-
seruare i
magliuoli.

qua similmente dolce: Se auuenga che habbiano à esser portate per l'acqua salsa, posti in cassette di stagno, piombo, ò Rame dureranno à mantenersi il medesimo tempo. E di questa medesima maniera durano ancora le Marze di qual si voglia frutto che da l'orianissimi paesi habbi à condursi; Ma egli è stato offeruato, per cosa chiara che' magliuoli, che per qualunche accidente, ò colti d'vn pezzo à dietro, ò come che sia, habbino vn pò patito, & sieno quasi appassiti, & diuenuti verdiseccchi (senz'altramente tenergli poi nel acqua auanti si piatino, come fanno certi, che l'errano, perche così andando poi il tempo asciutto si perdono per la più parte) fanno migliuor pruoua assai, che bene e freschi conseruati, ò che i tosto spiccati & posti; e stagionatissimi, pur che siano prima piantati con diligenza più gl'accompagna la terra, & se le vniscano, hauendo cura che tuttauia si piantino all'asciutto. & ripieni attorno, & circondati di Arena fresca, ò terra cotta in pertuso oue si piantano, anzi che di vinaccia (come afferma alcuno) ò d'altro pacchiamme. Ma tuttauia, così in questo come nel piantare ogni sorte d'arbori, & fruttici, & herbe, s'offerui il crescere, ò scemar della Luna, la quale ha espresso predominio sopra tutte le sorti delle vegetatiue, & massimamente per far copiose & abbondanti le Viti; Adunque la Luna crescente in piantando offeruasi, circa al suo mezo augumento, e giouerà assaisimo, che così impartisce della sua natura alle piante, infondendo in loro il vigore, che è in essa del crescimento, del calore, della siccità, del humidezza & frigidità; & di tutti questi togliendo, e leuando, quanto ella va mancando, è scema, & così per contrario, essendo in augumento. Hora non hauendo ella alcun lume da se; ma riceuendolo & incorporandolo se dal Sole, riuerbera verso la terra tanto maggiore questo lume che ella rende, quanto più ella si allontana da lui, & per contrario, quanto più s'appressa alla sua congiunzione, tanto manco lo fa risplendente in terra, & di qui viene il crescer della Luna & lo scemare; non che in lei veramente cresca ò manchi il lume (se non se quando s'eclissa) per esser sempre à vn medesimo modo illuminata dal Sole, si come il Sole illumina il corpo di tutti

Luna de-
ue esser
seruata
nel piatar
le Viti, e
frutti, e
perche.

Cagione
del cresce-
re e dello
scemare
della Lu-
na.

te l'altre stelle, che stanno sempre da esso tutte lucidate à vn modo rispetto alla grandezza del conuesso del Cie lo; Ma in lei solamente cresce, e maca quel lume, che da quella si reflette alla terra, il quale secondo che egli va diminuendo & augumentandosi, ha parimènte più, e men forza di muouere il natio vigore delle piante vegetati ue e di tutte le cose naturali à fare i suoi effetti, causati dal suo primo motore il Sole. Percioche quanto più egli in esse lo fa crescere, tanto più in esse lo fa abbon dare, e diffondere à tutte le parti estrinseche, & altresì per contrario quanto più scema, si diminuisce: Onde sicome il Sole nella prima stagione veste gl'arbori, nella se conda produce i frutti; nella terza gli matura, & nella quarta gli sfronda, somigliantemen e nel primo quarto la Luna è potente à muouere, nel secondo à fruttare, nel terzo à far maturare, nel quarto à conseruare. Es è an cora osseruato, & per lunga esperienza approuato, che tutte le piante e viti, che s'hanno à piantare, si caccino sotto terra, quando la Luna è sotto terra & nõ mai quan do ella è sopra terra che così nuoce loro, & allora gli fo menta, & aiuta facendo tutto crescere in vigore, & copia di frutti, & prestezza di venire innanzi, & più sana pianta, rigogliosa, e bella.

Può adunque tanto la diligenza del lauor buono, con che s'attendono le Viti; che e' si racconta che L. Annio Seneca possedeva vna vigna di inestimabil grandezza, & circuito in quel di Napoli; Della quale essendoli occor so per casare le figliuole (tutto che egli fosse ricco, co me precettore di Nerone, di più di due milioni d'oro) alienarne la metà; con hauer raddoppiato lo studio del gouernarla, hauer canata la medesima rendita di quella metà, che gl'era rimasta, che del tutto che egli haueua prima; così ancora referiscono per vltimo, essendo egli restato con la terza parte sola, hauer con il rinterzar la fatica del procurarla, canato quanto di tutto insieme. Di qui viene certissima il prouerbio, Chi semina e non cullode, Affai tribola e poco gode, & ciò tanto più auuiene alle Viti, che trasandate si conducono à perdi zione per la loro fragilità e debolezza, e, ne si reggendo da per loro, hanno tanto più di bisogno d'aiuto & gouerno

Osserua zione de quarti del la Luna.

Diligenza nel buon lauoro delle viti quãto sia profite uole. L. Annio Seneca e sua dilige za nel custodir la sua vigna.

che non l'altre piante. Dal dì adunque che in terra elle si pongono, hanno di mestiere di continua cura, vigilanza, e riguardo. Ne già mai deono restare abbandonate, e senza essere ò con la vanga se sono in piano; & se in poggio, monte, ò colle ripido e scosceso con la zappa trasfinate, & non pure vna volta l'anno come si mal fa; ma ciascheduno mese per estirpar l'erbe, e confortare le loro radici; Perche elle diuengono poi più liete & più fruttifere senza comparazione. Ancora s'habbia in offeruanza, che hauendosi à piantare vigne, ò altri frutti, si cauino sempre del magro, & mediocre terreno, per porsi ne' grassi, & non mai si facciano vscite di questi per piantarli in quelli. E non volendo ancora nel porre ò viti ò arbori fruttiferi offeruar la Luna, si può fare in questi giorni, che sono veramente per sperienza al porre profitteuoli, come di Gennaio el dì 8. 9. 10. tutti i giorni interi si può profitteuolmente porre.

Di Febbraio 7. 8. 9. infino à mezo giorno.

Di Marzo 3. 4. 5. da mezo giorno à sera.

D'Aprile 1. 2. 3. fino à mezo giorno.

Di Maggio 28. 29. 30. tutti interi i giorni.

Di Giugno 26. 27. 28. fino a mezo dì.

Di Luglio tutti interi 23. 24. 25.

D'Agosto da mezo dì fin à sera.

Di Settembre 21. 28. 29. 30. da mezo dì fin alla sera.

D'Ottobre 16. 17. 18. fino à mezo dì.

Di Nouembre 13. 14. 15. da mezo dì fino à sera.

Di Dicembre 11. 12. 13. fino a mezo dì.

In offeruar questa regola non è altra difficultà, che l'incomodezza, quando è mal tempo, e quando troppo freddo, & quando troppo caldo.

Hora i magliuoli non pur s'eleghino da fecòdissime viti; ma da rigogliosissima parte delle viti, & la più che vi sia, di frutto copiosissima. E auuertiscasi, che volendo far pergole, si stacchino da pergole, & così da bronconi per bronconi, e da vigne per vigne; staccando i magliuoli da quelle viti che l'ano dināzi habbiano fatto poche vue, & che si spera che l'anno a venire sieno per douer farne buondate, & habbiano per lo più sette in otto occhi, Perche da quiui in sù è reputato il magliuolo sterile,

Giorni
per ciascu
mese del
anno pro-
uati felici
per pian-
tar viti, ò
frutti.

rile, & è ancora buono quel magliuolo che si spicca rasente à quello che si lascia per capo alla Vite; & quanto più si taglia rasente il gambale della Vite, tãto è meglio; E se bene non ha del vecchio, non rilieua; ancorche e' mettino tra'l vecchio e'l nuouo, & più sempre sul nuouo: & questa medesima auuertèza è da essere hanta nelle Viti degl'arbori, pergole, e bronconi.

Nelle valli doue concorre scolamento di terren buono, stanno benissimo le vigne, & nelle moderatamente alte cime de' monti, e ne' colli difesi da altre montagne acconciamente riseggono le vigne, le quali gl'Antichi hanno approuato che elle si voltino a Occidente verso Tramontana, affermando che così elle sono più feconde; ma di men buon vino, come ne' piani, & nelle spiagge aperte, poste à piè de monti. Le valli profonde sono da esser fuggite sì per l'humidità, che riceuono, & per le grand'ombre, essendo le Viti amicissime dello scoperto, e del Sole, & vi si producono, debolissimi vini: e se pur sia di melliero poruene, piantinuisi vitigni, che facciano talmente i lor granelli rari, che fra 'esfi possa ageuolmente penetrare il Sole, & in quella parte di valle, doue egli più che in altra si scuopra. Ne' piani & nelle cupe valli, s'hanno à piantar tal sorte d'vua, che sogliono porrar le viti alte, & che producono l'vua primaticcia, & non molto fitta, ma rada di grappoli, di dura scorza, foda, asciutta e forte; come la colombana, & simili. Nell'alture de mōti, colli, e colline; coste, e spiagge fanno bene tutte quelle, che producono il ceppo basso, di granello tenero, & facili à marcire, & grappoli stretti, e ferrati di granello, come il moscadello e'l mammolo; Ma il moscadello (che innestato in su la san colombana acquista graziosissimo sapore) & tutto altro vitigno, che teme la nebbia, & la rugiada, vuol esser piantato à Oriente; & à Occidente quelli che riceuono aiuto e vigore dal vna e dal'altra, come sono le colombine, & le di scorza dure & asciutte. Il colombino, e' suoi simili, che hanno il legno duro, e broccoloso, & che si scorza presto è cattiuo per i luoghi ventosi, & in questi fa bene il greco e'l trebbiano in vigne. Si deono ancora piantare le Viti ne campi grassi che sieno poco fertili, & cauato i magliuoli de luo-

Magliuoli
poco rilie
ua, se non
hanno del
vecchio.

de luoghi magri; & così per contrario; & non meno ne freddi & humidi quelle che hanno poca umidità, & i granelli sodi, & ne caldi e secchi, quelle che ne hanno assai, & i granelli delicati di sottil buccia. Tutti i terreni sassosi in qualunque sito, o di piano, o di poggio, pur che in lavorandogli, per piantarvi, si faccia rimovere le pietre dentro al terreno, ricevono le viti lietamente, e generano saporiti e gagliardi vini. Così le terre sparle di minuti sassatelli, e mesticati di scaglie o pietre che si fendano (come doue fa il vin di Reno) & similmente quelli doue occorra spezzare grandissimi massi, & cacciar fuori i lor pezzi, di modo che non appariscano fuori, giouano alle Viti, & fanno buon vini. Le terre salebrose, & amare non sono il proposito per le Viti, come il dolce, e di buon sapore, doue appresso nasca acqua dolce, & buona da bere, douendo esser tale il sapor del vino, quale della terra. Con tutto ciò alle marine fanno buon vini, & per cagione di quel aere, sono le viti fuor di modo saporite. Amano le viti terreno magro, anzi che grasso; ma in magrezza mediocre si come in grassezza; & se pure siano piantate in grasso terreno, siano delle pietre assai in esso, & se magro, non molte pietre, e terra assai della buona; ben che nel sasso quasi schietto, o poco meno, come ne' Calestri, prouano benissimo. Ogni terreno domestico buono per piante d'arbori fruttiferi s'adatta alle Viti, sia in che posizione di sito si voglia, pur che sia asciutto; onde è che non rifiuta il tufo, e teschio puro. Et le Viti che vi faccino ben verdi, e fresche con i gambi grossi e grandi; non ronchiosi o broccolosi; ma lisci, belli, e delicati, di frutto assai, dan chiaro segnale che sia per loro. Gli spini & i roghi danno indizio di terra atta alla viti. Quella che pel caldo si fende, & ha gran crepature, è cattua per le viti, come ancora per li frutti, se già non vi fosse comodità di adacquarlo, essendo per altro di sostanza, e forte. E recipiente per le viti quella terra, che con la grassezza ha sostanza, e leggerezza, & non graue, & ancora che ella sia di sopra debile, se dietro è grassa, e sostanziosa farà buona, perchè quella di sotto nutrica bene le piante, & quella di sopra, secondo i tempi, ben difende dal freddo, e dal caldo: Così fa buon profitto a

Segni per conoscere quali terreni amino le viti, & quali le rifiutino.

tutto che vi si semina il terreno che di sopra è buono, e sotto cattiuo, zappandolo, ò vangandolo in modo che smouendolo à dentro torni di sopra la buona, e sotto vadi la trista.

Desiderano le Viti il terreno in tutti i modi di buon fondamento, & che sieno siti in fondo simili à se medesimi. Onde è che nel paese di Roma, sendo à poco più d'un braccio il tufo, sieno i vini Romaneschi, & di poca durara, se ben di buon sapore, & perciò molto atti à far buoni i Raspari. Nel cretoso rade volte piglion bene, pur la terra che ha di sopra arena, e di sotto creta, gli produce assai acconciamente. & in questi terreni così malageuoli à appiccarui i magliuoli si possono piantare delle barbate; si come ne paludosi & all'acque sottoposti. Le barbate è ben poruele senza poterle, e' l' secondo anno riempierle di terra. & gioua ancora à gettare fra la creta assai letame, & nel fondo della fossa quando si lauorano, del'altra terra. Doue sono sassi in abbondanza conuiene scemarli, & doue non ne sono, fa bene porre intorno al piè de magliuoli tre ò quattro pretre viue per la ragione che si disse di sopra. Perche è bene sempre che si fanno i diuelti cacciar delle pretre in fondo delle fosse, & massimamente ne piani, come sempre anche ponendo in fosse, fognarle sotto con le laltre, accomodandoli in modo che non pure l'acqua, che pioue; ma tutta l'humidità si scoli, & tanto si faccia ponendogli nelle buche, & tutto più assai ne' piani, spiagge, e coste, che ne' colli sollenati ò monti. Et facendo le fosse si getti la terra buona da vna banda, e la cattina dal'altra, à fin che questa rimanga di sopra, e quell'altra si stenda su le radici. Tra calcinacci e rouine, pur che vi sia alquanto di terra, prouano le Viti bene; & tutte quelle che fanno l'vua di granello tenero stanno bene piantarsi in terreno renischio, & rendono buon vino, & massimamente hauendo sotto acqua dolce. La terra che succia presto l'acqua è conueniente alle Viti. La creta rossa, l'argilla, e l'gesso, che la rattengano, è cattiuo. Doue è stata altra volta vigna è male rifarla, per le radici restateui, & pel terreno indebolito.

Fogne viti
lietissime al
le viti.

Bene adunque è, eleggere il terren crudo, nuouo & fa ua-

saluatico, ò sia di sterpi, di macchie di roghi, ò prato, ò di bosco, di querce, più che di cerri; & fughinfi sempre più che le ginestre, oue nascono le felci, che, oltre à che, come è le tignamiche e'l cesto, danno indizio di cattiuà terra, non si sbarbicano mai. E i magliuoli che si piantano ne' piani, non si mettinno à giacere come si può far ne' monti, e nelle spiagge, mentre si fa il diuelto; perche essendoui sotto il pancone, non si smaltirebbe l'acqua & starebbono di continuo molli le barbe, che e' mettesono, & per cōsequente in breue tempo si marcirebbero.

Considerato adunque bene, secondo l'osseruazione degl'ordini sopradetti, il luogo del sito à proposito per le viti, accomodandosi sempre nel meglio alla qualità del paese, & determinato lo spazio, che si desidera per essi, conuiene da quella banda, che torna bene à mano à coloro che hanno à lauorare, dar principio a diuegliere il terreno, doue elle hanno à stare. Facciassi adunque la fossa quanto tiene la lunghezza di detto spazio destinato loro; & se non è molto grande, & disagioso, si può far portare dal contrario lato del vltima parte del Diuelto di fuori, per riempiere l'vltima fossa d'essa, con Barelle, ò carrucci pel sodo, e se è gran paese, si può gettar fuor del diuelto da quel medesimo lato, & lasciarlo stare sopra la fossa dal lato di fuori, & farà argine, a piè della siepe, che vi s'ha à porre; Ma meglio è farla gettar discosto, spazzandola nel terreno che appianandouisi la vi si smaltisca senza far risalto: Ne si metta mano à così fatto lauoro, quando la terra è non solamente molle; ma humida: Perche essendo humidiccia la terra, quando la si diueglie, fangosa, ò bagnata affatto, soprauenendole grossa pioggia in zuppa in guisa, che non dopo molto tempo soffoca i magliuoli di modo, che non vi prouano, perche non s'addomesticano mai con quella terra rappallottolata, e zotica; però è di necessità eleggere giornate serene, & asciutte; E volendo farlo d'Inuerno, è buon fare quando tira tramontana, & che si vegga il terreno col esse inhumidito & rammorbidato dal acqua piovana, rimanere asciutto, non essendo mai bene trassinare il terreno molle, ne per questo, ne per altro. Perche volendo assicurarsene, la diritra è far tutti i diuelti di Estate;

nel qual

Modo del
diuegliere
la terra
per le vi-
gne.

nel qual tempo s'incuoce la terra al Solé; forse più che per i freddi, diuenendo cotta e sritolata, meritado d'esser sommamente lodato quel diuelto; la terra del quale sia ridotta quasi in poluere, & che sia più à dentro sempre di quello che hanno detto gl'antichi, & che da noi si dirà; Perche nel terreno sodo che rimane sotto la terra smossa del diuelto non fatto bene à dentro, si generano molti vapori, percioche le humiditadi delle sostanze mischie, & impure, che son generate dagl'elementi con l'aiuto del Sole, e degl'altri pianeti, & del istesso Cielo, non possono penetrare nelle viscere della terra, che non è solleuata, e mossa così bene come in quella che è per contrario; ne meno vnire insieme la massa delle barbe, e fomentarle al terreno, come quando sia il terreno profondissimamente diuelto: Ne è affai anche il diuerre la terra così à dentro, à volere hauere le Viti fertili; ma bisogna ancora che i contadini vsino grandissima diligenza in diuerlo sottilmente; accioche non vi rimanga ne fasti oltre à modo grossi nel mezzo, ne sterpi, ne zolle grandi, ne piccole, che non sieno disfatte, e starinate; perche questi impedimenti non lasciano poi accostare la terra cotta a maglioli, i quali non essendo bene stretti, e serrati, da quella ammozolata, riceuono così il verno come l'estate notabilissimo danno, e mancano di venir rigogliosi, e di tanto frutto. Dee adunque la prima fossa detta esser larga due braccia, e fonda tre, se sia in poggio, pendendo sempre nel più se sia ripido, e scauezzo, e nel piano due in circa, secondo che si cognosce esserui meno ò più d'humidità, & che vi si ritruoui vicino alla cima del terreno il pancone, che sono due cose oltr'à modo alle Viti nocue, & nel far i diuelti l'vna e l'altra ageuolissimamente si conofce. Ne viene accanto il douer fare l'altra fossa, rasente alla fatta, la quale si può fotta col Marrone foggrottare per spedire il lauoro con più prestezza, che così capoleuerà il terreno smosso nel fondo della fossa, doue cascato se non è ben disfatto, e diuenuto come lauorato nel cadere, si dee quiui tutto con la zappa ò vanga minuzzare, & prestamente rilauorare. Dipoi si ha à ritronare con i ferri il terreno restato sotto al rouinato sodo, & quiui con la vanga, ò zap

pa, e pala ridurlo al piano in fondo della fossa meza ripiena, gettando sopra il terreno à quel ragguaglio, e di questa maniera s'anderà seguitando di diuerre tutto il terreno di quello spazio, che s'è deliberato per la piantata della vigna, auuertendo, che è meglio, massimamente nel poggio, monte, spiaggia, colle, ò collina, piantar di mano in mano che si mandano giù le fosse à riempire, l'vna con l'altra, i magliuoli, che poi spianato il diuelto, come s'è detto, porgli con la gruccia. Spicchisi adunque, se sieno stati tagliati dalla vite con esso, quel poco di legnetto, che si chiama il vecchio, e gl'antichi lo chiamano mallo, cioè martellino, conciosia che rimanendo appiccato tal ceppetto, stando poi sotto terra; infracidi; onde e le barbe che mettono al capo del magliuolo, che son pur assai, toccandolo ancora esse si gualtano, patiscono, & infracidano.

Appresso à questa diligenza non bisogna pretermetterne vn'altra più importante, che è d'offeruare, che quando si piantano nelle fosse i magliuoli, si pongano à giacere vn certo che à discrezione nel fondo d'esse, dirizzando il resto al aere, affine che più ageuolmente habbia à poter mettere più quantità di barba, sendo che quanti più occhi hanno i magliuoli sotto terra, più barbe mettano; e tuttauia nel fondo del diuelto di fossa in fossa si gettino de' sassi, se non ve ne sieno, portati d'altroue, e se ve ne sieno, disporgli la maggior parte nel terreno, sì che pochi ne rimanghino fra la terra di sopra e'l fondo. E facendosi per piantar le Viti fosse aperte (perche ancora questo si costuma per abbreviare il lauoro, e rispianmare spesa à fare il diuelto; ma conuiene che sia più buon terreno per loro, e loro appropriato, & che l'aminò di natura) ò per diritto ò per trauerso del campo, che s'è destinato per vigna (come venga meglio) siano aperte bene di larghezza in bocca di due braccia e mezzo, & in fondo vguualmente, tirate giù, e soggrottate poi, quando vi si piantano i magliuoli dal vna e dall'altra banda, minuzzando, e tritando loro addosso tutta la terra, & questo ancora con che le si riempiono, & sieno cupe in poggio tre braccia, & in piano poco meno, & gettisi lontana la terra dal orlo della fossa vn braccio, la buona da vn

Magliuoli si deono metter nel diuelto senza il vecchio chiamato mallo.

Magliuoli come si pongano ne diuelti mentre si fanno.

Fosse per porre magliuoli di qual larghezza, ò profondità conuiene che sieno.

da vn lato d'essa, la cattiuia dal altro al medesimo modo, afinche quando elle si riempiono, in piantandoui i magliuoli (offeruando sempre, nel poggio, spiggia, monte, colline, e colli di mettere vna particella di esse sempre à giacere) la buona gettara fu, e l'altra degl'orli delle fosse, disfacendola, e tritandola, si possa mandare al calcio de' magliuoli, come di sopra fu diuisato, & poi la cattina ò non buona sopra, che col tempo incocendosi ella ancora a' Soli, e confettandosi a' freddi diuèti buona hauendo auuertenza di porre nel fondo buona quantità di sassi, accozzandogli in foggia di fogna, se si cognosca, che l'acqua vi coui, ò sia punto acquadroso il terreno, se nò, alla confusa: Dipoi gettisi sopra sassi, tanto che si ricuoprino, terreno di quelle sponde delle fosse, che è restato sodo e buono, e sopra questo piantinsi i magliuoli, con dar loro al calcio, se sia luogo oltre à modo magro, terreno mescolato con letame vecchio stagionato, ò fiocini, ò vinaccie, che ancora questo fa lor bene; O veramente loppa e pula di biade, ò di grano; ma che sia marcita d'vn anno, ò di due, & ciò fa di modo germugliar le radici per esser materie calde, accompagnate dal humidità della terra, e vigor del Sole, che opera à farli più presto fruttificare; maslimamète se sia marcito allo scoperto, e non sotto gl'animali, si come quelle pretre posteui in fondo non più grosse d'vn cacio marzolino di quattro libbre non solo manterranno fresche nel gran caldo le barbe delle Viti; ma vi riuisciranno i vini assai migliori; E le gemme delle medesime Viti indugieranno d'anno in anno à metter sì che non faranno offese da freddo che lor soprauenga, E bene ancora cacciar nelle fosse, sterpi, ricci di castagne, manne di farmèti ò fascine, che mantengano il terreno follo, e sospeso da poterui meglio abbarbicare, si come giouerà ancora non riempier la fossa tutta à vn tratto; ma lasciare d'anno in anno sino in tre anni à macerar quella terra soda degl'orli, e stagionata gettaruola dentro vn poco per anno, si che il terzo anno venga colmato & pareggiato il terreno; E posto, come s'è detto, i magliuoli nel piano della fossa si lascia loro due occhi, di poi strappandoli con le mani, si leui loro la più debil mella, & tirara innan-

zi l'altra, tagliando di sopra l'auanzo del magliuolo, se sia la prima, se nò senza toccarlo; si còduce alla sommità della fossa, ponendo à tutti vna cannuccia ò paletto, e zappandogli ò vangandogli ciaschedun mese, sbarbando l'erba, si che siano congruagliati al terreno; Ne prima che al fin di maggio si dee troncar quella messa più debòle, con lasciar l'altra, e più ancora fin che quella messa sarà inuiata à farsi lunga; perche allora non germoglierà più, & al febraio seguente si taglia via quel poco di messa, che auanza sopra il magliuolo col pennato, accioche crescendo il fusto, e quello di compagnia, diuentino vn medesimo piede. Ancora deesi lauorare il terreno intorno à detti magliuoli il primo, e gl'altri Anni. Ma meglio sarebbe zappargli, ò vangargli ogni mese, questo in piano, quello in poggio, & così tutti gl'altri magliuoli, piante e vigne, cominciando da febraio fin per tutto ottobre, ritornādoui parte del lor terreno attorno da maggio fin per tutto agosto, affin che se non siano trafitte dal eccessiuo caldo le lor radici, e poi colmarle con la marra innanzi al verno, & aprirli poi fuori alla primauera, lauorando allora attorno bene, & nettandoli dall'erbe, con tagliar lor via tutte le radici, che saranno fra le due terre, con metterui; ma vn poco discosto dal suo piè, il suo palo, che la vi si auuezzi à andar sù; Ma perche queste Viti haranno due anni: al altro vegnente febraio si taglino di nuouo sopra due occhi, e dipoi vi si mettano i pali, che loro bisognino vn poco grandetti, & come quelle due messe siano cresciute vn dito, si leni la minore; ma se'l piè sia gagliardo, lascinsi ambedue, tenēdogli netti da ogni altra messa, che vi si inframettesse, e spuntando ancora quelle, che vi sono, perche si faccia tutt'vna. E perche al altro febraio haueranno tre anni, si può poi lasciar loro ambedue le messe, tirandogli innanzi à guisa di Vite fatta, e da fruttificare secondo il rigoglio che se le vede.

Come si
deua go-
uernare il
magliuo-
lo posto il
primo an-
no.

Come si
deua traf-
finare il se-
còd'anno.

Come si
deua attré-
dere il ter-
zo anno.

Ma le buche che per li campi ò luoghi della villa per piantare le Viti occorra fare siano quattro braccia per ogni lato, e fonde tre in monti, & in piano poco manco, gettando pur la terra lontana dalle sponde vn buò braccio, per poter poi, come nelle fosse riempirne quāto più si può

fi può della buona. Et auuertasi che si piantino così fatte buche per frutti, per Viti, à far bronconi tra l'vn frutto, e l'altro. Nello scompartimento de' campi, si riempia il fondo di sassi ammontati in colmo: a fin che l'acqua scoli, & non coui e stagni, à fare infracidare le radici, come chiusa in vn vaso. Et si deono fare queste buche così grandi perche altramente le radici vrtando nel fondo non si dilatino; per ciò è bene ancora questo, in piantando soggrottarli. Ancora s'ha ad auuertire ne' paesi di sito che v'è gran calata, e scoscesa, e ripida, oue s'hanno à por Viti, che ad ogn'ordine che d'essi si ponghi in filo, & ancora à Vigna, fare vn muro à secco, grosso à scarpa, che sostenga il terreno di maniera che piovèdo ancora rouinosamente non l'habbia à portar via. S'accostuma ancora in molti lati d'Italia e fuora, in monte, & in piano doue s'hanno à piantar vigne, non diuerre tutto lo spazio d'esse, ma in quello far assai fosse larghe, l'vna dal'altra lontana due braccia, & mezzo e tre, & porui i magliuoli; ma di questo modo, trouando presto il sodo, non profitano à vn pezzo, quanto quelli de' diuelti liberi. Ma se elle faranno fosse ampie, piantate con la regola di sopra, verranno bene; ma non mai tãto quanto, ne' diuelti, doue la terra, è tutta smossa, e radici largamente vagando possono abbracciare il tutto. Hora volendo piantare al febraio lauorisi il terreno al ottobre, se non si sia prima di estate potu o lauorare, e volendo piantare al ottobre, sia lauorato prima al agollo almeno, se non si sia fatto di primavera: Et come si sia, non si maneggi mai la terra altramente che asciutta, & à tempo asciutto, per le ragioni, che furono di sopra recate. Si come non si pianti mai ammazzerato, & con tempo piuoso ò inhumidito. E di qui è che la prima cosa che ha à fare vn valente Agricoltore volendo ben coliuare e trattare, e tenere la sua possessione, si è pensare à modi di sanarla dal acqua, & da ogni suo gemitio, così della piovana, che ella non nuoca a' campi, come alle pozzaghere & acquatrini di essa & à quella delle vene sottoterra che non appariscono all'aere, & dar l'vseita à tutte; con far buone fosse scoperte, ò fogne aperte in pozzi smaltitoi, ò chiaffaiuoli secondo i siti, e che ricercano i

Formelle
per Viti.

Fosse per
Viti.

Prima cura
del valente
agricoltore.

paesi, riparando con muri à secco e taluolta con i fatti à calcina, & canfare il trabocco del acque, facendo fare af sai, e buoni acquai per i campi, e fosse fognate per dare lo sfogamento al acque, & con fare ne' luoghi da finaltirle buoni acquidocci con i suoi scolatoi ben fognati, & con ordinare le fosse per i frutti, e per le Viti similmente con capaci e larghe fogne, & massimamente ne' luoghi doue concorra molta acquazzione. E di questa maniera sanificando i campi. Et in questo bisogna vedere di piantarui ogn'altra cosa che fichi. Perche in poco tempo seguendo la conformità della lor natura, tureranno con le loro radici la fogna, essendosi trouata ne condotti del acque giù per li doccioni vna barba di fico più di cento cinquanta braccia lunga, che lasciatafi ingrossare harebbe guasto affatto quel cana'e. E volendouene pure piantare, per esser luogo fresco; faccianfi per loro le fosse più spesse, & pongaui vna fossa di fichi, & vna no; Et per esser questa vna delle grande importanze che risguardi l'ottima coltiuazione de' campi di leuare ancora l'acque stagnanti, ò che vi vengono, ò che vi nascono, & couano; conuiene porui cura con ogni diligenza prendendo esempio dalla natura, che così come l'huomo, che non può orinare sendole impedito le strade di ciò, si fa spacciato; il simile auuiene alla terra & a' campi, che se non si purgano dal acqua, rimangono intermi, & sono morti non rendendo frutto ò poco, & i postici vi vègono meno, onde è di necessit à hauer l'occhio à rimetter le fosse a' tempi per dar esito ragioneuole al acque piovane che rouinano i cãpi in poca dotta, & portano sempre via il meglio del terreno che le dilauano, & douunche elle fanno questo cattiuo effetto si dee auuertire di lauorarui al tempo asciutto, & quando altrui si crede che nõ sia per piovare, & tanto più si dee esser cauto in ciò, & accurato, quanto più si desidera in tali lati di porui delle Viti, le quali per esser di natura humorose hanno à noia l'acque, & si vede per isperienza, che ne luoghi humidi fanno cattiuo il vino, & così per contrario, & così per li seminati, & per li frutti in luoghi pantanosi non rendono; Perche per rettificarli conuiene tal voita fare grandissimi fossi aperti, che isboc-

Fichi non sono da piantarsi nelle fosse delle viti, e perche.

chino in laghi & fiumi vicini, & che sien atti à riceuere in se tutte le fosse che son fatte per sanificare i campi, e le campagne occupati dal acqua, & i paduli; Ma quanto alla bontà de vini volendo cultiuare à Viti, io ho per costante che chi desidera buon vino ponga i vignazzi in lato montuoso, e pieno di sassi, ò grandi ò piccoli, Quelli poi che brama d'hauerne assai ponga pancate, & Anguillari in piano in lati grassi, mettendo i magliuoli più radi e discosto che altroue, ò si vero a bronconi per i campi, ò le mandi in pergola, così mezzanamente alta. Perche la Vite oltre al cercar tuttauia con i tralci di allargarfi e distenderfi, e vaga d'abbracciar molto paese, & massimamente in alto; e quanto più va alta, tanto più frutto getta; ma di sustanza più debole e minore; e tenēdola bassa à vso di vigna, se le viene à torre il suo proprio, & è forza che ella faccia poco in tal lato; ma buono. La Vite in se ha questa natura, che ella vuole stare insieme Vite con Vite; come in vero è cosa naturale di tutte le piante d'ogni genere, & à voler far buon vino, non vuole la Vite partecipar di niente altro che di essa Vite, & di essa sostanza di Vite, per esser la Vite e'l vino tanto gentile, delicato, & attrattino, che ogni minima cosa lo guasta, ogni fetto, e sapor piglia, di quel che vi si mescola ed incorpora, ei rattiene: Et non che altro offeruifi, che nella vigna doue il terreno produce la Marcocella, quel vino saperrà del istesso tristo odore di Marcocella; si che come s'è detto Vite con Vite & vino con vino in gran quantità insieme, & hauer gran cura a' vasi, ò siano di terra cotta inuetriati, à v'sanza di Spagna, oue i loro potentissimi vini Secchi, Sanmartini, e di Riuad' Auia racchiusi con la bocca serrata, e stipata di pece, dal dì che a' Principali di quel paese sia nata vna figlia, gli tengono sigillati, fin che si sposi, & gli trouano tuttauia abboniti. Ancora si dee stare auuertito a' Tini che non piglino fetto cattiuo, & si conseruino con buono odore, come tutte le botti, e barili & bigoncie, sopra tutto procurando ch'elle non sappino di muffa ò piglino il secco, che non ne vāno queste due cose se nō col asciarle, & leuarne anche buondato. e volendo sperimentare le differenze delle fatture de vini fatti in diuersi lati, &

di diuersa

Vite vuol
esser sola
posta con
Vite.

di diuersa maniera di vigne; facciasi fare vn Tino d'vne di vigna, & vno d'vne di pancate, & tutte di poggio, & d'vn medesimo paese, & facciasi pruoua di qual sia migliore d'ambidue essi vini che senza dubio farà migliore quel della vigna, piglisi poi l'vna d'vna pancata ò anguillare di tre filari, & quello del filar di mezzo si metta dispersè in vn tino, & in vn altro pongasi quello di due filari dalle prode, & facendosi la esperienza qual sia il migliore, sempre si trouerà il vino del filar di mezzo esser più buono, più sano, più netto, & più saporito, & di più bel colore che quella de due filari di fuore, perche viene a partecipare del grasso del campo, & quella di mezzo non v'arriuua; ma del sapore, odore, colore, e bontà delle Viti medesime, facciasi paragone del vino medesimo de' bronconi, e de cappellaeci, & delli altri con quelli delle pergole, & per concludere chi vuol buon vino, ponga le Viti in luoghi mōtuosi, secchi, & asciutti, buoni, e priui d'ogni gemitio & mollor d'acque stagnanti, & chi assai vino, pancate e bronconi, e metta in pergola. E ben vero che le vigne ogni dì vengono à noia a' mezzainoli, perche rispetto à quelle le fanno poco vino, & chi n'hà, & chi ne pianterà, & le faccia à sua mano, ne farà bene; ma chi le lascia à grido di villani getta via la spesa, & hauendo durato la fatica in danno, le vede tosto mal condotte consumarsi e finire, & massime quelle di poggi & monti; percioche in quelle di piano interuiene il contrario, perche si mantengono le vigne & le pancate si spengono. & tosto che sia la Pancata ò la vigna in essere, à due cose bisogna hauer gran cura l'vna di non lasciar mai seminare su colti semente di sorte alcuna, come fanno molti imprudentemente carote, pastinache, radici, bietole rosse, & simili, perche i magliuoli col nutrimento che leui loro, ne patiscono troppo; La seconda, è di non vi lasciare trasportare pianta di sorte alcuna, & massimamente cauolini, spigo, ramerino, e saluia, & simili cose calde. perche spolpano il terreno, & peggio di tutto, le zucche, cocomeri, poponi; Ma il prezzemolo, e la lattuga seminataui, con la fassettrica, nō gli farà nōtabil danno, come qualche rapa, e radiechio. Quando egli è tempo di potare, facciasi staccare i magliuoli.

Per ricorrere poco ma buon vino.

Per ricorrere molto ma cattiuo Vino.

Seme veruno non si patisca feminato fra magliuoli.

gliuoli per porgli à Luna crescente, passata la Luna di gennaio & quando arriui alla Vite, la prima cosa squadrata tutta, & scorgi come possa battere la potagione; & lasciale il suo capo, & se questo truoui lungo, come da prima si disse, spiccane il magliuolo, se no, l'altro che gli viene appresso, che s'ha à spiccare per ordinario, & è il vero Magliuolo, & oltre alle condizioni dette di sopra, sia mediocrementemente sottile e non grosso, ne broccolofo, sodo dal basso, & non dalla vetta, & legando insieme i magliuoli che si son così trascelti, auuertiscasi che non si strofini l'vn occhio col altro ò si soffregghi, & se s'habbiano à trasportare qualche poco di spazio da lontano, pongasi vn panno lino molle, che di quãdo in quando si rimmolli in su la tagliatura, perche secondo lo spazio lontano si rammorbidisce; guardisi dal Sole, e massimamente dal vento di mezo di, e tramontana; Habbiasi ancor cura, che e' nõ habbia rimettitici su pel trõco d'altri tralci, & hauendogli, lascinsi stare, se ben fossero rigogliosi oltra modo, Ne se ne tolga mai che vn solo per Vite, & del primo, o quel primo dopo'l primo, & offeruisi questa Regola da chiunque vuol del vino; Perche gl'altri fermenti, ò indugiano à farne vn tempo, ò ne fan poco. Oh quante volte auuiene che circondando minutamente il padrone la vigna sua, troua molte Viti che non fanno Vue mai; & di quelle che non fanno se non raspolli, & non si rinuiene chi sappia darne la ragione, & pure è questa, che il primo tronco che si lascia alle Viti, e il vero capo, & il secondo viene à essere il vero magliuolo, che produrrà vna assai e presto, il terzo ne farà; ma tardi, e poca, & in raspolli, e rada, il quarto non mai, & chi non lo crede ne può far la pruoua; onde si cognosce manifestissimamente quanto erri chi pone tutti i magliuoli di vna Vite, che vi truoui; da questo per certo procede.

Et chi vuole ancora auanzare in perfezione questo documento quando le Viti son cariche d'vue segni le più cariche d'esse, & in qual magliuolo, & da tramontana, & pigli di quello. Et se conuiene che sia magliuolo di Vite che s'habbia à portar di lontano assai (oltre à quello si disse) empiasi vn corbello di terra cotta buo-

Magliuolo quãdo si deue staccare.

Viti, onde auuenga che sieno ò in fruttifere ò men fertili.

Barbatelle di Viti, e modo per attaccarle facilmente.

na, & facciasi per difotto & difopra pel mezo passare il fermento, e poi doppo vn'anno si tagli di sotto al corbello & in esso & con esso si pianti, & mettauifi al ottobre caccate le foglie. & se vorrai farlo attaccare in lato humido, come nelle corti delle case, & ombroso e difficile, fa la barbata à questo modo: In vn orcio, & põlo in quello, & con quello inclinato così ancora; ma in terra ferma, si fanno le barbate per ogni sicuro vfo da trapiantare, auuertendo, che se s'ha à piantare in collina dei farne il fementario in collina, se in poggio, in poggio, se in monte in monte, così del asciutto, caldo, humido, secco, hasi à offeruare. E tuttauia nel più magro, secco, e stentato luogo della possessione, & ciò s'ha à fare sul diuelto, ò nelle fosse al modo detto di sopra, solamente non s'hanno à cacciar tanto sotto; perche di là à poco si possono più ageuolmente leuar via, perche non ha à esser quella la stanza loro, ma vn deposito. Ancora volendo piantare in sul diuelto di monte (perche in piano si può adoperar la gruccia) mentre si fa, senza stendergli nella fossa, & di mano in mano, piantandoli riempierli; si fa d'hauere vn palo di ferro voto vguale in cima come difotto dalla punta; affinche fittolo in terra faccia il buco col cauarnelo dentro di se, & non stiuandolo dalle bande, come fa il palo pieno, e massiccio; gettisi in fondo di quel buco, sei granella d'orzo, & riempiasi il pertuso, di terra cotta, ò poluere di terra buona, ò arena, ò vinaccia, in parte pillandogli bene attorno la materia & così s'attaccherà sicuro, & i magliuoli si trasceglino d'ottima bontà di sorte di Viti, & variati, come anco di diuersi s'ha à piantar la vigna, perche se vno non pruoua in quell'anno fa l'altro, & vi pruoua. Ne mai piantando magliuoli si patirà, che sieno storti ò ammaccati per porgli, che ciò gli danneggia, e fa marcire, & se pur conuiene per attaccargli alla gruccia estrignerli giù attorcergli vn poco, sia fatto dal vltimo intorno al occhio; Ma adoperando quel palo voto, non occorrerà, & massimamente se si faccia fabbricar grosso, quanto vn braccio, e lungo al bisogno; & nel terreno sassoso, si faccia fare vn ferro sodo, à vfo di succhiello in punta che discosterà i sassuoli che egli intoppi sotto, lasciandoli apertura

Palo di ferro voto dietro per piantare magliuoli

Piantazione de' magliuoli in varie foggie.

tura espedita da mandar giù il magliuolo, il quale si caccia e ponga giù sempre diritto, se non se quando si pone auanti si riempiano le fosse vn po à ghiacere, come da prima si disse; Ma ponendolo torto da quiui in sù, s'offende poi troppo à scalzare, e zappare, vntà douisi dietro. Se'l terreno sia secco & caldo, o estremamente magro oue si pianta la Vite, non si riempia affatto la fossa, ne meno il pertuso sopra il diuelto si riempia tutto à vn tratto; ma di tempo in tempo, secondo prende l'humore e'l vigore in se; Ma se sia humido & freddo e grandemente grasso, riempiasi affatto, & si rituri ne' diuelti. Et in tutti i modi che le Viti si piantino, o fosse, o diuelti, o altro doue hanno a stare sempre, si piantino tuttauia doppij i magliuoli, & afferratoui l'vno, e l'altro, leuifi via il men vigoroso, e vegnente, & questo si metta in vn altro diuelto à parte per barbate, mettendoli lontani l'vn dal altro vn terzo di braccio, e non più, & così s'hanno barbate fatte di due anni. Ne' luoghi aridi & asciutti, secchi, & caldi, è meglio piantar i magliuoli nel Autunno per far barbate, & vigna; Perche non solo queste; ma tutte l'altre piante che si pongono al Autunno, oltre alle ragioni dette di sopra, godono nel terreno, perpetuo lor deposito & naturale, il beneficio di tutto'l verno addomesticando in quel tempo le lor barbe con la terra, e traendone quel humore, che è loro abbastanza, con esso intrattenendosi, per germinare à Primavera, nella quale, piantandosi, le lor barbe non hanno molto tempo à distendersi, e farsi amiche alla terra, & in vn tempo hanno à far due effetti, metter sotto le barbe, e mandar fuor sopra le foglie. E buona piantata dal fin d'ottobre sino à gennaio à Luna crescente, & à Luna scema hanno à essere staccati i magliuoli, così per la primavera, nella quale conuiene, subito spiccati dalla Vite, piantargli nel terreno per far buone barbate; perche haueranno maggior vigore e forza à metter sotto e sopra che non gli stati colti; tenendo sempre à mente, che i magliuoli che hanno gl'occhi più fitti, sono più fertili, che gl'altri, facendo sotto terra più barbe, e fuori maggior messe e vne. Et il tempo vero dello spiccargli dalle Viti è quando cominciano i sarmenti ad hauer piaghati

vn po gl'occhi, & che si scorgono di cominciare a gonfiare, & il piantare à primauera s'ha à fare ne paesi freddi & humidi & come sono quelle terre il più delle volte che sono situate alle radice de monti volti à Levante, Ponente, e Tramontana, e nelle basse pianure, doue piantandosi nel Autunno, cominciano à spuntar fuor le barbe per esset sottili e molto deboli, in breue quel humidità gli corrompe & infracida, Perche hauendo le Viti, ò altre piante à regittare poi alla primauera nuoue barbe, essendo la terra asciutta e rifecca dagl'ardentissimi Soli del Estate, non possono crescere anzi patiscono, e non vanno innanzi; & per ciò è bene in tali terreni servirsi, in cambio di magliuoli, delle viti barbate; ma nella primauera smaltito il rigido verno, e l'humide piogge, col fauore del Sole, & in tal tempo, disseccata & rasciugata tutta quella humidezza, che ell'haueua nel Autunno & poi nel Inuerno raccolto in seno, quella terra fredda, e piena d'humido ammansata & addomesticata, e e risanata accetterà per la benignità della stagione conuenientemente non pure le Barbate; ma i magliuoli à fruttificarui ragioneuolmente. Doue sia difficile e rozzo, & aspro il terreno, s'impiastru di bouina il magliuolo, & sfesso da piè, vi si componga dentro quanto più si possono granelli d'orzo, & così in tutti i rami de' frutti, ficcandone dieci, ò dodici. Il pero, melo, e ciriegio, e nespolo s'appiccheranno, & se sia terreno asciutto s'adacquino in fondo il pertuso, & durando l'asciuttore s'adacquino del cōtinuo, perche nulla fa più afferrare, che l'adacquare da prima; Ma conuiene continuare in ciò, fin che si conosce, le Viti ò le piante non habbiano a patire del secco: Aggrauisi, quando si piantano, loro intorno la terra asciutta, & si calchi sì che la tocchi per tutto. Ne' luoghi e terreni secchi è meglio porre barbate, più acconciamente difendendosi elle dal Sole, che non i magliuoli, i quali da sette occhi in su sono giudicati sterili, non essendo rimasto in quella parte vigore di generare: Ne' luoghi vmidi, perche'l Sole possa asciugar sempre d'ogni intorno, piantinsi le Viti più rade, & così ne' lati secchi, e magri, perche riceuino più humidità.

I magliuoli condotti da lontano, se si vede che egl'habbiano patito, tenendogli nel acqua, riuigoriranno. Sotto terra si deon ricoprire almeno quattr'occhi: impiastrandogli con la bouina, oltre che gl'aiuta afferrare, gli difende da' Vermini.

Scruiuono i Greci che le ghiande sfraccellate alla grandezza delle faue, sparfe intorno alle radice de' magliuoli d'ano abbodanza di frutto, e giouano all'inuechiare il vino; Il medesimo s'afferma delle vinaccie; ma semplicemente l'arena posta in modo che la circondi i primi occhi del magliuolo, senz'altro gli farà metter radici, & appiccargli à sofficienza. E volendo fare vn semenzaio che in capo di cinque anni dia ogn'anno assai barbate; diuisi il luogo destinato acciò, più tosto diuelto che al tramente, & se no, compartito in larghe, grandi e spaziose fosse lontane l'vna dal altra otto braccia del altezza detta di sopra, ripieni poi, quãdo si piantano, ammezati ò più, quiui si ponghino magliuoli cappati lontani l'vno dall'altro vn terzo di braccio, & alleuinsi poi di tempo in tempo con i suoi paletti sempre secchi, che i verdi che s'appiccono, ò pali, ò canne, sempre fan nocumento. Et come egl'haranno tre anni finiti, si come s'hauerebbono à potar in foggia di Viti fatte, si volgeranno due, ò tre di quelle sue messe sotto terra per piedi Viti crescendole poi d'anno in anno, secondo che vederassi, che i posti sotto mettino più gagliardo, sotterrãdogli in quello spazio del ottobre, vn piede sotto, & lungi dal altro l'vno tre braccia; Poi essendo le Viti da Tramontana verso mezo di per dirittura, si volgeranno verso Oriente tagliandoli due occhi sopra la terra, acciãdoli in modo che si possino laurare, e palare, & che l'vna vetta non noi l'altra, come sotterrando il primo magliuolo lontano dal suo piè vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & il quarto solamete vno; il quinto due & il sesto tre, & sempre à dirittura, & di questa maniera niun magliuolo occuperà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra darà noia all'altra; anzi appariranno distintamente tutti palati, & quando cresceranno in maggior numero, gli sotterreri fin al doppio anche più spesi lasciandoui per ciò delle messe traerse che facciano magliuoli

Gouerni-
me richie-
sto a ma-
gliuoli.

gliuoli per l'anno seguente, che se bene saranno lontane da terra vn piè, ò mezzo braccio, si zapperanno ò vangheranno ageuolmente, dando lor sempre vn po d'aiuto se sia terreno debole, ò troppo magro di sterco di bue, di pecora, ò di porco, ò di foglie d'arbori, come quercia, & cerro, sopra le quali habbiano stallato le capre, ò altri armenti. La colombina è caldisima è molto à proposito à far germugliare le Viti presto; ma nõ è poi buona à meglioare il vino, che fa il contratio: Ottima cosa sarà loro l'orina vecchia marcita, & se manchi sterco i fauuli, e fusti d'altri legumi faran buono effetto, riparando ancora dal freddo, e da gl'altri animali reptili se sieno di lupini. Il seminare ancora fra esse all'ottobre vecchie, faue, & lupini; & di quiui, à tre ò quattro mesi vangargli sotto giouerà loro, & vn pugnello di lupini cotti, dati attorno al piè, gli fomenterà grandemente, come ogni sorte di letame stagionato, che si dia loro, & auuertendo di non ne mettere di alcuna sorte su le barbe appunto; ma lontano da essi, e dal tronco sopra esse, e così agl'arbori sapèdo che nella terra arenosa è miglior quello della pecora, che altro, & pure ancora di capra farà bene; pur che nello scassare s'auuertisca, che la terra che è di sopra vadi di sotto, & così si muti, & rinnouui à Magliuoli, & hauendo riguardo che col lauorar loro atornogli, non s'offendano, ò se si fa quando cominciano à muouere, nõ si squotano gl'occhi, ò si soffregghino; Im perciò è bene anticipare al zappargli ò vangargli, & lo scalzargli d'attorno è da esser cominciato da' tredici d'ottobre, si che auanzi la bruma, & s'habbino scalzati. Dopo la bruma zappisi ò vanghisi intorno allo scalzato, & intorno al Equinozio di Primavera pareggisi tutto'l voto dello scalzato; Intorno à mezzo aprile ammassisi la terra intorno al pedale; Di estate sarchisi spesse volte; & quando al ottobre e' si scalzano, & si squoprono le loro radici & si spurgano, e nettano dalle barbaccie destramente col ferro, si ricorda quelle barbette che hanno messo l'estate: Perche, se le si lasceranno, la Vite, abbandonare quelle di sotto, di breue vien meno; In modo che quello che si truoua di lor messe vn piede e mezzo in giù, s'ha à leuare, & conuiene durare à scalzargli ogni

Lauorare
i magliuo-
li quando
• come si
deua.

Zappare,
e scalzare
le viti,
quando si
deua fare
più accon-
siamente.

ogni Autunno fin in tre anni, di poi laouargli al solito ; Ma come sieno palati i piedi principali accioche vi vadano su i magliuoli si volgeranno al febbraio seguente al modo de gl'altri , seguendo come s'è detto di laouare le messe sotterrate a' suoi tempi : e poi al febbraio che verrà comincisi à cauare tutti i magliuoli da occidente, i quali per hauer finito due anni, saranno talmente grandi e barbati, che piantandogli altroue , & procurandogli, daranno delle vue in copia a' rami ; percioche quando tu gli leuerai per porgli , saranno più belli , che i piantati sbarbati di quattro anni, tanto profittano sempre più in tutto le piante à trasporre le giouani, che l'attempate. Et cauati tutti da quel lato, caccerei sotto que tre, ò quattro, ò sei magliuoli, che vi saranno da por giù per piè, facendo la buca capace à ciò, & offeruando tanto à questi, & agl'altri, che a' primi , che è di zappargli ò vangargli ogni mese , cominciando da febbraio à tutto ottobre ritornando il lor proprio terreno d'intorno al maggio fin per tutto agosto per difesa del caldo grande, colmãdogli poi bene con la marra fin al verno, apredogli ancora fuori alla primavera con quella vanga come s'è detto tagliando tutte le radiche, che sono à galla guardando di non offender loro il piè: & però sarà bene reciderli col pennato lontano vn dito dal tronco, per non intaccarlo, mettendo à febbraio vn palo ò due canne, come sia la costuma del paese : poi al marzo seguente gli taglierai, come s'è detto, nel nuouo sopra due occhi; & allora palerai, lasciando poi la più gagliarda messa à venire innanzi, togliendo via l'altra; poi al altro marzo potrai lasciar due capi per piè; E non è dubbio che quante più volte sien laouati di mese in mese fin all'ottobre, aprendogli come s'è detto fuor al febbraio & sempre nettandogli, & spurgandogli dalle barbaccie, & leuando ogni messa, che sia nata di sopra sul piè, e tor via i vermini, che appariscono, & le legature, che ferrino troppo, operando tutto à Luna scema, faranno grande acquisto, crescendo smisuratamente . A tal che à maggio poi si cauino tutti i magliuoli superflui, che si trouino fra la messa delle Viti, lasciandoui i più belli, e necessarij per tirare innanzi l'anno seguente, e per far de' capi
per

per tenere indietro, e basse le Viti. E quelli che sono pieni di pampani e non hanno vua; Al fine poi di questo mese si dee scapezzare tutti i tralci che hanno di vua, e spuntargli bene.

Semenzai
di magliuoli in altra foggia

Altri hanno opinione per fare il semenzaio de' magliuoli da farsi perfetti à barbate, che si deua prendere degli scelti, & piantargli à vso di diuelto, haueudo fatto fare per quello spazio che piaccia in lato fresco, affinche i magliuoli s'appicchino, & in mediocre terreno, perche il caldo non gli annoi, & habbiano di terreno à migliorare trapiantandogli, & pongonsi presso l'vno al l'altro vn mezo braccio, e non troppo adentro, affinche con ageuolezza fatte le barbe, si posin cauare, il che si può fare il secondo, ò terzo anno, e trasporgli done s'è

Bronconi,
e loro ac-
soccime.

destinato, & ne' campi, per fare i bronconi, i quali ò sono fatti di gambali, ò rami di castagni, con più forche, che si possa in cima, ò di traucelli di quercia segata in foggia d'aguglia, accommodatiui sopra cerchi ò mezi cerchi à far palloni, e reggere, e dispensare i sarmenti, & da' piè gl'vni, e gl'altri abbrustolati, affinche cacciata quella parte sotto terra, basti contro all'ingiuria del humido, ò vero ficcando da capo alla semplice piuoli, ò randelli di scopa, corniolo, ò ginepro, (facendogli ancora di questo che regge all'acqua gran tempo,) restino tra l'vn frutto, e l'altro nelle fosse proprie che nel capo han riceuuti i frutti, ò nelle formelle fra l'vna, e l'altra à dirittura, non le ponendo, quando gl'arbori; perche ponendo quando loro magliuoli, e non barbatelle, le bestie gli pascono, & nel lauorar si guastano, essendo si piccoli, che essendo Viti fatte, e ben palate s'ha loro vn altro po di riguardo; oltre à che tanto ancora s'innalzano, che non v'aggiungono; che quando la Vite, è pasciuta, & dal bue massimamente, ò dalla capra, che han le bocche velenose, è spacciata; & così facendo lor vezzi il secondo anno, ti faranno dell'vue; & auuertiscasi di porre queste barbate discosto sèpre mezo braccio dal broncone.

Barbatelle
come si
cauino

Puossi vsare ancora vn altro modo di far barbate, le quali si fanno su per le pergole, & per le Viti degl'arbori con i sarmenti delle Viti proprie, pigliando di quelli che sono

dalle viti
alte.

che sono accosto a' capi, che s'hanno a lasciare, & nel mezzo della Vite, che tu vuoi acconciare, e mettasì a vso di capogatto nel fondo d'vn paniere, ò cestino, pieno di grasso e buon terriccio, e facciasì passare per di sotto, di sopra, & accostar bene alla Vite, & incalcar quel terriccio tenendolo così sostentato da palo sotto, ò accomodato con corde a' rami del arbore, ò legni della pergola, fin che quel sarmento metta le barbe in quel paniere, & il secondo anno fatta la barbara, taglia il sarmento col paniere, e pianta nella fossa ò doue tu vuoi ogni cosa insieme; ma questa sorte di barbatelle teme più assai, & esse spolpano le Viti, & le storpiano, perche il rigoglio, mediante quel terreno, se ne va tutto in quel tralcio, e perciò non è da vsarlo se non per forza, volendo (come farebbe a dire) entrare in seme di qualche sorta di Vite notabile, come son quelle che si chiamano Marauiglie, ò vero che fanno l'vua di Ierusalem, che sono grappoli lunghi più d'vn braccio, per esser sicuro che ella si attacchi; e questo è più acconcio modo, che per le Viti, e per i rosai doppij da dommasco, & per i gelsomini di caralogna, melaranci, limoni, e cedri si possa vsare. Con tutte queste diligenze che s'vsano a' procacciarsi, e prouèdersi di fare assai barbare, la esperienza dimostra che i magliuoli fanno miglior proua per far venire innanzi vna vigna, che non le barbate; Ma queste son buone a' esser piantate a' canto agl'alberi, lontani due ò tre piedi, come bene lasciarono scritto i Greci; perche lauorando attorno, si possono bene fradicare le nuoue barbe, nate rasente terra, e cauar quelle, che entrano dietro ver l'arbore, che non ne tragghino nutrimento alcuno, e massimamente quando sono olmi, che fanno molte radici, & s'intricano troppo cō esso loro, & lo scauargli, e loro, & ad esse intorno spesso, è causa di più frutto. Son buone ancora le barbate per fare appiccare le Viti in certi luoghi pantanosi, e difficili per altro a' poter bene attaccaruisi.

Ora ogni Vite posta sopra alberi ò bronconi richiede anzi che no, per assai fruttificare, paesi e terre humide, come riuere, piani acquatrinosi e grassi terreni; auuertendo che se vi habbiano a' risedere sotto i seminati, si

Barbatelle di varie piante.

Viti alte sopra alberi, ò bronconi e loro coltiuazione.

dir. lib.
324

pongano gl'vni dagl'altri lontani cinquata braccia nel
piani, ne' poggi trentacinque in circa, e lasciando prato
sotto à vso di Verziere, si possono piantare l'vno come
l'altro vn po più fondi, come farebbe à dire venti brac-
cia. E se siano in terreno humidiccio è bene farle anda-
re su' falci, vettrici, ontani ò simili: Amano le Viti d'and-
are per poterle accauallare, & hauere il Sole, su gl'ar-
bori, che habbiano le fronde ne rare, ne spesse, come si
vede nella pianura di Palermo far benissimo sopra Lo-
ti, e sopra i pioppi, Abornielli e frassini; per questa ca-
gione molto ricusano l'olmo, e fanno bene, perche l'ol-
mo mette sotto grande intricamento di numerose ra-
dici; con tutto ciò, tenendolo aperto, si può accet-
tare.

Alberi re-
cipiuti per
le viti su
luoghi ri-
leuati.

Arbori

per forte-
gno delle
viti quan-
to deono
esser alti
al pedano.

Se sieno in piani asciutti, e colli, e monti, ò spiagge
simili son migliori i cerri, le quercie, i frassini, e l'legno-
santo, e' noci sopra qualivanno le Viti volentieri, i cor-
nioli, e' sambuchi, e sopra tutto l'oppio, è accomoda-
to à tutti i luoghi, e de fruttiferi il ciriegio, e togliendo-
sene altri che sien di frutto, è ben potargli auanti che co-
mincino à dar fuor le foglie, al principio del inuerno, e
à Luna crescente; Sia almeno il tronco del arbore che
ha à sostener la Vite, nel terren magro, & non così ga-
gliardo al altezza di quanto possa alzar il braccio in più-
ta di piedi vn huomo; Ma ne' terreni grassi & potenti à
doppio, e più quanto si vogliano alzare, e crescere. In ter-
ra di lauoro di Regno di Napoli sù quelli arbori, che
sostentano sopra di loro le Viti, che fanno il greco talor
ve le stendono tanto ampiamente, che vna Vite sola rē-
de cinque ò sei barili di vino, & in questi si può lasciar
più rami, e forche, che non in quelli, & formargli più lar-
ghi e maggior; in quelli più spessi, e ristretti, dandolo-
ro il garbo della forma uguale da ogni banda, si che ap-
parisca l'albero ritondo il più si può; Ma se la scarfità
del terreno, e la strettezza del luogo costringa, à man-
darle sopra gl'vliui ò altri frutti, come si vede in quel di
Genoua, oue il territorio è stretto, e' l' terreno scarso, nō
si guastino questi, e tengasi la Vite più rasente al tronco
che si può, e vicino alle prime forche, che d'esso surgano
sopra l' tronco, & agl'altri si tenghino bene aperti i rami,

Vite quan-
do per ne-
cessità si
mettono
su gl'vliui
come si
proueggia
al disagio
dell'vliuo

324

1109

1

1110 e sfo-

e sfogati; à fin che manco che si può, gl'habbia à occupar l'ombra.

Quando si piantano à quest'uso gl'arbori se la terra sia calda, e doue possa il Sole; pongasi à tramontana affinchè l'albero, sopra il quale sia la Vite sparta lo difenda alquanto dal Sole; E se sia freddo à mezo giorno, à causa ch'egl'habbia da quella banda l'albero per difesa; & se sia temperato à Oriente, & Occidente: Siano doue s'hanno a piantar le fosse profonde, come si disse, tre braccia in poggio, & in piano mezo braccio meno, e la Vite si ponga lontana dal tronco vn braccio e mezo, e se riesca in fondo la terra molto humida in scuandola, pongasi in fondo dello stabbio vecchio, mesticato con terra buona asciutta, e cò maggior numero di sassi, e più spessi, serrati nel fondo, calcando la terra da basso, e sotto lasciando di sopra quello che si riempie, perche l'acqua vi possa penetrare. Alla Vite se ben sia trascelta barbata lunga non si lasci pigliar tutta l'altezza in vn tratto, perche ella resteria sottile e debole; ma si tiri innanzi di tre occhi in tre occhi à poco à poco in su, per darle agio di far buon piè; & ingrossar in più dotte, e così s'offerui, volendo mandar vna Vite sur vn tetto, o in altezza da coprire cò essa vn cortile d'vna casa, à far frutto ed ombra.

I pali che s'hanno à legger per le viti, sono vantaggiosi di ginepro, di castagno, d'arcipresso, e d'ogni legno che regga al acqua e non marcisca, come il frassino, il pino, il mandorlo, e la scopa; Non è buono ne l'alloro, ne l'fico, ne l'falcio, ne l'albero, che s'attaccano, ne il nocciuolo, che fa i vermini, e seccan le viti; Et tutto si ponghino discosto dalle viti vn piè, e tuttanìa secechi, e non mai verdi, e così le canne soppassa, ch'elle non possano metterer. Perche i freschi spoppa il terreno, e danneghiano troppo le viti; e liano tutti sbucciati, cò la punta abbrustolata in fondo, quanto vengono dalla terra ricoperti, ne sieno più grossi d'vna picca, ne più alti di meza. Se il paese è freddo fermisi il palo da tramontana; se caldo da mezo giorno; La legatura dee essere di materia arrendeuole, come gneltra, giunchi, e falci non troppo grossi, e con questi non si stringa tãto che recida, & sempre si leghi tra l' vecchio, e'l nuouo, e più in sul

E a: vecchio,

Alberi
per le viti
& come li
debbono
piantare.

Pali di
qual leg-
name sia
no miglio-
ri.

Nocciuolo
fa ver-
mini che
seccano
le viti.

Tempo di
palare le
viti.

vecchio, che non in sul nuouo della Vite, e le legature sieno spesse. Del legare vi son due tempi senza danneggiar le Viti, cioè, ò prima che comincino a dar fuora gl'occhi, ò dipoi quando le nouelle messe si potranno commodamente accostate, ò distendersi a' pali.

Palo di ca
stagno e
sua natu-
ra.

Il terzo anno leuate le canne farai palare i magliuoli co' pali grossi, come s'è detto, abbronzati, & abbruciati nella punta, se sono di castagno, sien tutti pedagnuoli tagliati a buona Luna, e senza altro, siano diritti il più che si può, e guardisi di mettere il palo di sotto alla vite vn quattro, ò sei dita, a fin che non spolpi, e sforzi la vite, & massimamente sendo di castagno, il quale ha questa natura di attrarre fuor di modo a se, e pongasi da quella banda che e' non le possa torre il Sole di mezo giorno; & offeruifi ancora quella diligenza nel palare le viti vecchie, e perche elle n'hanno maggior bisogno, e nesti giouani similmente, e facciasì ogn'opera di palare tutte le viti a' pali, perche accarezzandole con esse te ne renderanno il merito, percioche chi manco spende più spende, e men gode à lungo andare, perche le canne son vane, & il più delle volte si vede, che la vite regge la canna, e non la canna la vite, se la non si rinnoua, e si fortifica ogni dì, e l'effetto si vede à vn soffiar di vento strordinario, che ogni cosa trabocca in terra, e la canna e la vite, e la vite e la canna, e si perde à vn tratto la vite, l'vna, la canna, e la fatica, e la spesa; E perciò quello che si fa, si douerebbe acconciar bene, e con tutta quella diligenza che si può, e s'ha più tosto à far manco e assettarlo bene: Come dice il prouerbio, chi assai abbraccia poco strigne, conforme all'antica sentèzia, lodate le ville gradi, e coltivate le piccole, e quel poco che si acconcia bene, renderà al certo più frutto che l'assai che s'assetta male, e massimamente intorno alle viti, le quali vogliono diligenza particolare. Ma quanto alle vigne, bramando vino assai, voltisi quella sentenzia à contrario, lodate il monte & atteneteui al piano, nel quale, e ne' paesi vmi di, e sottoposti à pioggia le viti hanno à esser tenute più alte, che ne' colli, e ne' luoghi alti e ariosi, e terre leggieri, e sottili per causa del immarcire, e ne' luoghi alti si innalza, secondo la qualità de' siti, ò più, ò meno; Ne' luoghi re-

ghi re-

ghi renistij, e doue sia tufo sfarinato, come in Cipri, e Cãdia, oue fa per terra le viti che producono l'vua di Coranto, si possono lasciare vn po piú presso à terra, e quasi su la terra istessa, non infangando anche quella qualità l'vua, e la poluere che le intride si squote, oltre che il bollire che fan l'vua di lor natura ne' tini, leuano in capo, e spurgano ogni ribalderia, che sia all'vua attaccata, e sono certa sorte di viti, che van di lor natura (come quelle di coranto, e le passerine bianche) rependo, e nõ si guastano. E volendo crear le viti che si regghano da per loro, come in molti paesi si ritruoua, come in Piemõte, in Linguadoch, & in alcuna regione di Spagna, è di mestiero auuezzarle così da piccole, e ciò fare in terreno che sia gagliardo; e doue il paese, e l'aere lo comporti, e da principio fin à sette, ò otto anni, bisogna auuezzarle à ciò con canna, ò paletto, à stare, e regger si in piede alte da terra vn braccio, & lasciarle non piú d'vn capo, come poi comincia ad esser si fatto da se piú sodo, e poter sostentar si senza aiuto, conuien poterle presso al tronco, cioè scapezzare i fermenti, à quattro ò sei dita vicino à esso in capo al primo occhio, lasciandone vn solo à ogni gambale di tralcio, e di quanti vi se ne veggono de' buoni farne quasi vn mazzocchio in rotondo, à guisa del potare i capperi, acconciandogli che stieno rileuati vguualmente per tutto; si che crescendo, resti aggrauata la vite di sarmenti trauersali con contrapelo pari da ogni lato, così si sostenterà da per se senz'altro palo; e si può lasciar loro per bilanciarle bene da ogni banda sette, ò otto capi di vn occhio solo in tutto. Questo modo di potare si chiama alla Franzese, ed è v sansa ancora di Spagna, & con questo modo di fare si possono assuefar le viti adulte d'Italia, cominciando d'anno in anno à riducerle in questa maniera, da prima quattro capi à quella foggia, e poi cinque, e di mano in mano fino in otto; ma tuttauia ne' terreni polpui, e gagliardi, che son quelli che per tre, ò quattro braccia in giù son si somiglianti à loro stessi, come in cima; & così s'haueirà vua assai, che l'altre non dan frutto quanto queste viti; ma son di vita minore, perche inuecciano dopo non molto; Ma per far vna esperienza, si può prouare

Viti come si possono auuarle perche si reggano senza palo.

Potare alla franzese.

que sia terra di fondamento e gagliarda, come è in Pro-
 uenza, in Piemonte, & in altri luoghi, doue le pongono
 a sitari nelle fosse, lonnanad'una dal'altra tre, e quattro
 braccias; Perche arano il terreno co' buoi, ò cavalli sin
 lquei mezo, e col arare si può ancora riandare tutti i pie-
 di dello viti, e ritoccarle con la zappa, e vanga, che dan-
 no più vtile, e s'accordiano assai meglio. *consigli 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100*
 Ne' paesi caldi, e terre secche, siano le viti così lunghe
 e distese che co' lor fermenti pos sin ben coprire il piè, e
 l'vna, a fin che il Sole non le riarda, e secchi; e ne' freddi,
 e humidi sieno in loro più raccolte, e ritrette a fin che
 il Sole, e l'vento scorra ahin torno asciugando. Il vmore
 che guasta e corrompe. Nel poggi è tolli è bene alle vi-
 ti, che son piantate lasciar dalla parte di sopra che guar-
 dano allo'nstrile fosse aperte, cioè alla volta del monte, e
 e di sotto far loro vn arginetto che così d'acqua della
 pioggia scorte alle barbe, e le fa crescere assai. Ancora
 le viti che sono di diuerso sapore, e che maturano in di-
 uerso tempo, deono essor poste da per se dall'altre, che
 maturano assai prima, e quelle che tardano assai a ger-
 mogliare, ma non a maturare, che hanno poca midolla,
 fanno vne assai; netemono così la brina, le nebbie, e'l cal-
 do come l'altre. E se per forte in laorando le viti con
 zappa, ò marra, ò vomere, elle s'offendessero, mettasi so-
 pra alla ferita terra sottilissima mescolata con lo sterco
 di capra, ò pecora, e legli attorno coprendosi bene con
 terra smossa; ma se la ferita sarà alle radici pongasela
 sopra vn podi terra mescolata con sterco, e spesso si va-
 da zappando attorno. Sia il giorno che si pianta quieto,
 piaceuole, e caldo. El nuuilofo senza pioggia non è da
 rifiutario; e se spruzzolasse non è cattiuo, e dal primo
 crescer della Luna fino a dieci di. *consigli 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100*
 Se le viti saranno inferme, & che produchino i pam-
 pan rubicondi, forinfi nel gambale col succiello, e den-
 tro vi si fa chi-va caucichia di rouere, ò vero si caccia
 nelle radici purgi osse stoffe, ò vero si faccia penetrare
 vn chiodo nel tronco, & anche si può infondere al pe-
 dale scalzato del lozio humano, e più appresso rincal-
 zarlo, e si taneranno; e quelle che sono reitate ammor-
 tite pel freddo contra'l quale niente è meglio che bon-
 copri-

vno in V
 onnoq è
 zione
 p d'vno
 onnoq
 -q d'vno

Viti intac-
 cate sotto
 in laora-
 do come
 fien cura-
 te.

Aere qua-
 le si ricer-
 chi il gio-
 no che si
 pianta.

Viti infer-
 me per va-
 rij accide-
 ti, e lor cu-
 ra.

copertarlo con terra, tagliansi re fente il calcio à terra, e rinnouando nuoue melle, riuigoreranno; e se non sia perfo il gambo vecchio, tagli si sopra a doue per vltimo verso i capi si ritruoti il magliuolo man tenuto verde, scapezzando affatto à doue si conosca possa rimetter la vite, e lasci si andare innanzi qualche rimetticchio che v'isfa fresco.

Le sterili è opinione, ch' elle diuenteranno feconde, adacquandole con forte aceto, e ponendoui cenere, e impiastando con essa la scorza, & se siano in luoghi caldi & aperti fenda si loro il tronco, e cacciuisi vna pietra, annaffiando con orina humana, si che arrivi alle radici, e faccia si di nouembre, e se nò il freddo, di febraio; e lo infetarle è il più sicuro timedio; ma frequentando di annaffiar con orina la vite durerà più, facendo Vne più belle, e migliori.

Quelle che seccano l'vua si sanano con scavar loro ben d'attorno, & ancora ponendo nella buca cenere di vite medesima, ò di rouere intrisa con aceto, ò tagliandola presso à terra, e coprendola di letame, cò ben procurar la mella che ella fa. Quelle che hãno troppo grande il rigoglio, e se ne vanno in pampani, essendo in lati caldi & aperti si ritirino col potarle di nouembre, e ne freddi si bruschino di febraio. E quando nò serua questo si scalzino, e la scalzatura si riempia di sabbia di fiume, ò veramète di cenere; e questo si dia alle radici che s' intraccano, e tagliano, mettendo delle pietre fra esse. & assai gioua aprire, e dilatar loro i sarmenti, tenendogli allargati che il Sole vi penetri con facilità.

Quelle che ne' luoghi grassi marciscano l'vua, spampinisi da' lati trenta di ananti la vendemmia, lasciando solo nel mezo per difesa qualche foglia. Tanto farà quattro libbre di cenere vecchia poste alla sua radice, e così altrettanta sabbia asciutta e minuta.

Quelle poi che per troppe foglie non conducono il frutto, si curano col hauer considerato al maggio le loro melle, e lasciar loro pochi tralci leuando tutti gl' altri, e quelli sostentar con paletti, tanto che gl' ingrosino, e si regghino da per loro, e se i gran pampani e spessi se soffocassero, & insieme con l'altre vite troppo se n' aduggia-

Vite sterili come feconde diuégano.

Vite che seccano l'vua, e lor cura.

Vite che se ne vanno in rigoglio come si attuti quel loro fouerchio vigore.

Vite che marciscano l'vua come sieno da procurarsi.

Vite che se ne vanno in pampani come e quando si possono spampinare.

fero, sfrondinsi, e continuamente lasciando loro molti e lunghi capi, tirazgli bene spartiti l'vn dal altro più che si possa, zappandole rare, e men litamādole, come quelle de' piani, e nel maggio leua via assai pampani; ma più à quelle che marcison l'vua; Et à tutte gioua assai l'alleggerirle di pampani, che si cognoscono esser superflui e inutili; pur che non si faccia questo, quando sono in fioriti, che allora farà loro nocumēto troppo le pioggie, si come la nebbia folta, e l'aere fosco; e di questo non si parisce è bene al maggio farlo quando son tenere & anco quando l'vua ha sfiorito, leuando sempre con mano, e non mai con ferri, tutte quelle messe e pampani che nascono nel lor tronco, & ancora alle radici, se non se qual che bel sarmento, per lasciare à rinouar la vite, così s'hanno à staccar tutti quei sarmēti, che nascono nelle braccia, non hauendo vue, e che nō s'habbino per ciò à lasciare al anno à venire, e tutti quelli, che hanno l'vue è ben scapezzare, e tutto ciò gioua ancora à poter l'anno seguente più tosto, e più speditamente poterle, è buono ancora ma non tanto il bruscarle nel Autunno, e à Primavera, A questa ne' luoghi freddi, à quello ne' caldi, ne' temperati non accade. Ne altro è, il bruscarle, che spartire, staccare, e leuar loro d'addosso la scorza superflua, e che sta pēzoloni, ò malè appiccata, à fin che sotto rinnouì, auuertendo di non toccare che quella, che casca da per se con vn pezzo di maglia di giaco.

Viti come
e quando
si dibru-
schino, e
accino.

Viti vec-
chie, e tra-
fandate
come rin-
nouar si
possano,

Le Viti vecchie, e trafandate si possono ridurre, e rinouare se ell'hanno profonde le barbe, tagliandole fra le due terre, alleuando poi il più bel capo surgente dalla tagliatura, ò vero facendo vna fossetta appresso sotto vn braccio e mezo, sotterrandoni tutto l'vecchio, e cauando fuori il nuouo, & se ell'habbin patito di secco si che non sien habili à piegarfi, scalzifi il primo anno di maniera che non scuopra, à offenderle le radici, e diafi loro del litame stagionato, porando corto, zappando, e spampinandole spesso, & hauendo di poi al altr'anno fatto buon capi, sotterrargli cō esse. E se son sane, e di buona sorte seghisi à doue enfia, ò ha nodo, ò veramente tagliandole con intaccare il tronco in mezo, quattro dita sopra terra e di quiui s'allieui la vite nouella, scalzandole, &

dole, & tirandole così al principio di marzo, e leuata via l'asprezza della legatura con taglientissimo ferrameto, ricuoprasi con terra concimata minuta: l'altre più cattive, innestandole fra le due terre, ripulluleranno; Ma meglio è fradicare le Viti vecchie dal basso delle lor radici, e dopo due anni, lasciato stare il terreno rotto à quel modo, ripiantarle di nuouo, scassando il terreno, e facendoui di sopra la nuoua vigna, seguitando l'ordine di zappargli spesso ò vangargli. Le viti vecchie si trasportano con rischio; Imperciò cauatele delle fosse doue elle sono, con più barbe che si può, si ponghino nelle fosse, volte come prima, hauendole segnate auanti che elle si cauino, lasciando loro vno, ò due occhi nel nuouo capo, ponendo sopra le lor radici terra minuta, e ricotta, e grassa, ò veramente mescolata con litame marcito, e humido, adacquandole spesso con acqua grossa di litamaccio, ò di fosso, non mancando di spesso zapparle, ò vangarle; e perche la natura di tutti i frutti, come delle viti, è di metter volentieri delle barbe à galla nella superficie del terreno, e così di abbandonare le concentrate di dentro in esso, che sono di vero, e naturale nutrimento, perch' elle durino, e si cōseruino, così quelle, come queste, conuiene scalzare ogn'anno, e strappar loro quelle barbicole, e lasciandole scalzate l'inuerno ne' paesi non troppo diacci, è di grandissima vtilità loro; e facciasi quest'opera ne' di buoni, e che non s'offij tramontana, nel mese di ottobre, ò nouembre: Ne' secchi e duri, facciasi, piouura vna grossa acqua. E l'ricoprile sia sempre quando si comincia à riscaldare il tempo per primavera, e allora vangando, ò zappando si riempia quella buca di terra cotta. e si pareggi vguale senza alzar la terra al gozzo, che la danneggia, eccetto che doue fa di bisogno dar lo scolo all'acqua, che s'ha à vangare à pendio mandando la terra in alto à vso di comignolo: E alle terre fredde e secche, è bene, perche le possano riceuer l'humore, vangate che le sieno, e coperte, far loro intorno vn cerchio sotto incauato che l'acqua possa penetrare al basso d'ogni tempo: Ma volendo ritornare al suo segno vna vigna derelitta, trasandata, e vecchia; la prima cosa facciasi potare detta vigna fatta la Luna di genaio,

Viti vecchie come si trasportano.

Viti vecchia findata e vecchia, come si

possa ri-
ducere à
suo segno.

e alle viti deboli facciasì lasciate vn occhio solo, & alle
manco deboli due, ò tre, e facciasì lauorare, e scalzare at-
torno ogni vite, e taglinsene tutte le barbe fra le due ter-
re, e facciasì dare à ogn'vna due giunelle di vecciuole, ò
mochi mescolati, ò qualche lupino cotto, e ricuoprasì
la buca, ma non affatto, se son crudi, acciochè possano
nascere, & al maggio facciasì ribattere, riempiendo la
buca, e sotterra ambedue dette semente nate, à vfo di
Souescio, e questa farà la manifattura del primo anno:
E similmete quand' elle si potano, facciasì tritare le po-
tature à pezzi piccoli, e lascinsì nella vigna, e quãdo l'an-
no medesimo si lauorano, vadino sotterrate, e così si se-
guiti di far sempre, volendole mantenere, e così si farà
de pampani, lasciandogli infracidare a' piedi, che come
si dice per prouerbio che alle viti buone, nõ si deue dar
loro ne torre. Hacci vn altro modo da farsi ne' luoghi
doue s'vfanò pecore, con far lauorare vangando la det-
ta vigna, e farui lauorar dentro lupini quando è spampa-
nato, E l'anno d'inuerno al colmo del freddo allegar
per pastura que' lupini a chi ne ha, che è carestia di pa-
scolo, e vi si mandino dentro à pasturare, percioche quã-
do la pecora mangia, e camina, sempre stalla doppiamen-
te, e quel grassume rimaue nel terreno della vigna, e vi
resta à infracidar la barba de' Lupini, tutte cose calde, e
buone, facendo loro ancora l'offeruanza de' sarmenti e
pampani. E tutto questo si dee fare ogni anno alle vigne
venute meno guaste, e disfatte, e non alle buone; perche
in quelle il vino riuscirebbe e grasso e debile; Il terzo
anno solamente la lauorerai; ma in cambio di vecciuo-
le, ò mochi, si dia loro della pagliaccia mescolata cõ lop-
pa in buona buca al pie, ricoprendola bene, e sopra tut-
to potandola corto, e tenendola à dietro hauendo vo-
glia di ripararla, e rihauerla, che ella vadi innanzi, e du-
ri; e massimamente ne pac si montuosi e magri, e di que-
sta maniera il vino sarà molto migliore: Ne' piani non
occorre gouernarla così. Eccì chi vfa per tenerla à diet-
tro di fatto'arla, il che à certe viti trasandate fa molto
bene, e à certe nõ, perche le spolpa come il capo gatto;
ma non tãto, e vale assai sèpre il ritirare le viti addietro.

Vigna tra-
sadata co-
me in al-
tra guisa
si possa ri-
ducere.

Saettola-
re le viti
non è sem-
pre bene.

Accommodando di far vna pergola, e che prouì bene
in montè;

in monte; facciassi fare vna buona fossa larga tre braccia, e fonda altrettanto in poggio, i o piano vn po meno, con i suoi sassi, e scoli & in quella si mettino magliuoli barbati che si vogliono in detta pergola lontano l'vno dal altro tre braccia e mezzo, e facciassi fare buona fossa di rimpetto à doue si voglia, che dipoi venghino le viti ò accanto al muro, ò appresso à colonne, e facciassi la fossa discosto dal muro ò colonne vn quatiro, ò sei braccia, e'l secondo anno, se si vede che le viti habbian messo gagliardo, e con gran rigoglio facciassi potare à Luna crescente, lasciandoli vn occhio, ò due, dando loro ogni anno della colombina spenta a' piedi; E nel porle da principio, facciassi dar loro nel fondo della fossa di molta robbaccia, e pacchiume, che infradici, e tenga fresco, accioche s'appicchi meglio, essendo magliuoli, essendo barbate non vi accade, che arena; E dipoi il terzo anno hauendo messo gagliardamente, faccianfi propagginar bene sotterra, conducendole al luogo, doue hanno à star di fermo, cauandole fuori quanto elle vengano, e lasciandole loro due occhi soli, per lasciar venire innanzi il tralcio migliore. E nella fossa fatta doue si sotterran le viti, facciassi porre di molto grassume, affinche elle possino crescere rigogliosamente; che le viti delle pergole, e massimamente negl'orti, oue si pōgono di buone ragioni d'vne da mangiare, non importa tenghino del grasso, e così trattandole, faranno gran proua: E fatto che haueranno e stabilito il piede, si potrà lasciar loro capi affai, e distenderle, e allargarle per tutto, perche elle hanno humore da poter nutrirsi; massimamente hauendo lauorato ben sotto il terreno, che altrimenti non basterebbono, ne così bene riuscirebbero: Dal poter bene le viti e à tempo, e dal modo del legar bene i capi, e poi i tralci, dipende tutto il frutto, e mantenimento loro; imperciò conuiene eseguire questi parti con ogni accuratezza, e diligenza possibile, e primieramente farli auanti che la vigna si lauori; affinche lauorata che ella sia, s'habbia, manco che si può, à calbestare, e caminarui sopra; e per questa cagione ancora prima che ella si lauori si faccia e legare, e palare: Adunque per acconciamente far questa operazione sono due tempi destinati

Pergola
come ac-
conciame-
te: e pre-
sto si cir-
ia alto.

Frutto e
manteni-
mento del-
le Viti da
che sia so-
namente
richiesto.

Potansit
viti di due
tempi.

per ciò; All'autunno finita di fare non solo la vendemmia; ma che siano caduti tutti i pampani, & sieno assodate da vna, ò tre brinate i magliuoli, i quali di questa maniera, quando si pota si potranno ancora trascerre, per piantare; E l'altro alla primauera per gennaio, febbraio, e marzo, Ne' paesi caldi, e ancora ne' tepidi, e massimamente ne' siti, oue siano le viti uolte à mezo giorno in quel conuesso che riceue il Sole, e à proposito potare nell'autunno; Ne' freddi, e gelati, e doue le viti sien volte à tramontana, facciasì di primauera; e ne' luoghi più temperati, nella più temperata stagione che vadia di queste due, percioche l'autunno risponde alla primauera, e la primauera all'autunno. Hora per mandare à effetto tutto questo prudentemente conuiene che l'ottimo potatore consideri bene il paese, il sito, il terreno, e la Vite, la quale di prima giunta stādole d'attorno con vn occhiata bisogna, che la squadri tutta, e gettato l'occhio à quella parte, che e' cognosce di douere scemarla, metta mano al pennato per bene ingarbarla; sapendo che potandosi a buon hora, la Vite si carica più di legno, innanzi allo'nuerno, e quando dopo, e tardi si carica più di frutto, e per ciò auuertisca chi pota, che se la Vite, è tanto ferma e forte che ella possa sofferire il carico potisi dopo l'inuerno; e se è fiacca, debole, e vecchia, che habbia bisogno di ristorarsi e rifarsi, sia il potare à buon' hora accioche ella venga fortificata di legname. Sono alcuni che stimano esser ben fatto da che sia finita la vendemmia, alleggerir le viti del carico de' fermenti; non leuandogli come se si potasse affatto, affinche la primauera lacrimando, non perda il nutrimento; benchè potata nell'autunno più presto germini. E se sia freddo, e brinata, s'abbrucia; ne è da cominciare il potare la mattina; ma quando sia disfatta la brinata dal Sole, e sieno i faramenti inuiciditi, e riscaldati; i quali s'hanno à tagliare à trauerso allo'ngù facendo a schimbiesci il taglio auignato, e sopra l'occhio quanto è il mezo fra l'vno, e l'altro; quello perche l'acqua piouana non vi si posi; e questo perche l'occhio non ne patisca e si scoli; Ma le vigne che son poste in paesi caldi, sta bene potarle innanzi allo'nuerno, & così per contrario così quelle che son

Potagione, e ottimi ammaestramenti intorno ad essa.

Frutto
montano
mire del
te Viti
che si
noano
mole

Taglio nel potare e da ragione.

volte à mezo giorno, e verso il Sole, rimossi dal furor del vento, ancora che sieno in paesi freddosi, acconciamente si potano auanti il verno. Quelle che son poste al risguardo di tramontana, e d'occidente, si potino à primauera, così quelle che son volte à altre bande doue scaldi il Sole, à primauera. Quelle che son poste ne colli, monti, poggi, coste, ò spiagge doue sia carestia d'humore, si potino auanti il verno; Quelle del piano, ò valli grasse e fondate alla Primauera, come le di età perfetta e rigogliose; Tardi si potino ancora quelle, che temono le brine. Se veramente questi due tempi di autunno e primauera non seruissero à portar quelle imprese che s'hanno; saluisi la più robusta, e gagliarda parte à potar all'inuernata, e massimamente volte à mezzo di; Ma meglio è ingegnarfi di spedirle tutte in quelle due; percioche, quando gela di dicembre, & ancora passa di gennaio non è mai bene ne poco ne punto trassinar le viti, che son diaccide, e si rouinano, e perciò ancora di mezo gennaio, e febraio: si dee auuertire di non entrare à potarle, che in giorno mansuetto, chiaro, e ben alto il Sole, e caldo, e che non tiri tramontana, ò sia ghiaccio, ò pioggia; Si potranno ben tirare à terra dagl'arbori, quando pioue, e sono humide che così faranno pieghuoli, e vincide, ne si romperanno.

Il potar sia à quale stagion si voglia, s'ha à fare nello scemar della Luna, perche le viti non lagriman tanto, e cetto ne' luoghi molto grassi, ò viti grasse, che per gattigarle è ben potarle nel crescer della Luna, & anco di primauera; Ma ne' paesi freddi tuttauia à Luna scema di marzo; se caldi di febraio; benche à primauera voglia essere più offeruata la Luna scema; Ma nel autunno non accade più che tanto la considerazion della Luna; perche in quel tempo le viti non lagrimano. Altri tengono, che le viti morbide e grasse, ne' terreni grassi, piantandole à primauera, si debba fare à Luna nuoua; perche arrechino più frutto: Altri le potano nel suo scemate, dicendo che così renderanno più uua, e le magre e stentate nel suo crescimento; Ma chi pota nell'autunno dee solleccitarsi d'hauer finito auanti che'l freddo véga; e taglinfi le cime tenere non tutto il ceppo, che non la-

Viti non
sono da
trassinarfi
quando
gela.

Confide-
razione al
lo scema-
mento, e
crescimen-
to della
Luna in
potando.

Viti sieno
sempre po-
tate da v-
na mano .

Potatore
mancino
fa goffa
potatura .

grimi, se il paese non contraria . Siano sempre potate le viti da vna mano, e questo non sia mai da potatore mancino, che vengon male, e fa brutto vedere, & habbiasi cura ancora in potando sempre alla qualità della terra e del cielo, e del sito . Nell'humido facciasi che la sia raccolta alta; nel secco bassa, e così nel caldo. Ne si tiri la vite innàzi à vn tratto, che diuien debile, e si formi da piccola à poco a poco, come ha da seguir per tutto'l tēpo: Le viti che hanno gl'occhi spessi, & hanno ad allungar nel potare per hauer più forza, che quelle che gl'hanno rari, e quelle che hanno più distàza da occhio à occhio per esser disseccate, han bisogno di più corta potatura, Assai lunghe s'hanno à lasciar poche volte in vite deboli, così nelle nuoue, come nelle vecchie; e quando si fa sia nel vano, e alto della vite; Perche l'anno che viene la si possa scapezzare quini, e quāto si può si carichi il sarmēto sopra la vite, a fin che non si marisca, e si regga meglio . E se la vite e forte & in terren buono, se le può lasciar più capi, pur che si spuntino bene, perche farà miglior vua, che lasciarlo intero, se ben meno, & i capi sopra la vite in terren gagliardo si diuidino in sei, ò otto, quelle che si sostentano da per loro senza pali . Alle palate che son più deboli si spartisca in due, & alle viti vecchie si lasci qualche sarmēto à mezo il calcio per tagliarui sopra e rinouarla; Ma le viti magre, se si può, sieno potate al apparir della Luna di gennaio, e fin à quindici dì, e quanti sieno più giorni, se rigogliose, e morbide, più s'indugi verso il fine; perche questa Luna fa produrre più vua d'ogn'altra, offeruando questo modo in tutte laltre lune, e potando inèanzi al verno (come si è detto) quelle de colti, e le vicine non offese da tramontana, rispianmando dū capi quelle che si conseruano, per l'anno à venire, che hanno fatto dell'vue assai, che per non errare, si potranno contrassegnare, e à que' trimetticci da basso, che si disse si serbauano à rinuigorire la vite, si lascino due occhi foli, & vn sol tralcio per vite . Habbiassi adunque auuertenza in potando, al frutto, a' capi per l'anno auuenire, di lasciare i più belli; e di conseruar le Viti.

Delle quali quella che è posta sopra gl'arbori s'ha à diui-

diuidere in quattro parti che guardino alle quattro parti dell'vniuerso; E queste inchinature essendo di quattro qualità contrarie, ricercano ancora ordine variato, secondo il sito delle viti; imperciò quelle volte à tramontana li tagliu poco, ne si faccia al tempo freddo, che abbrucia le ferite, onde lascinsi da quella banda pochi capi, con vna guida che possa ritrouar la vite al anno auuenire. Di verso mezo di si lascino più capi à difendere il caldo dell'estate; Striano come questi, quelli da Oriente ed Occidente, lasciando i capi à tutte lunghi, ò corti, si come ti darà segno la fertilità del terreno; Percioche come si vede in terra di lauoro alle Viti che fanno il greco su per gl'arbori, si spuntano à torno attorno le cime d'elli senz'altro, potando ogni cinque anni, potendo comportare, e dando sempre nuouo frutto tutto quel tempo acconci à quel modo, e con tanto rigoglio, che taluno arbore d'vna Vite sola, ò due, rende cinque ò sei barili di greco. Radasi via con ferro il musco che si troua nel pedale, che annoia le viti, e le abbruttisce: Taglinsi via ancora que' catorchi; cioè quel legnetto secco del anno passato. e se le viti faranno in pergola, ò in bronconi alte da terra cinque braccia, & quella eleuata altrettanto, le lascerà quattro capi, accomodádoli che vadin sopra, stesi verso Oriente. Suole talhora nascere un capo tra li due bracci delle viti, nel mezo oue la si diuide. Questo recidasi via che danneggia la vite; ma se sia più vegnente, e gagliardo che l'vno de due capi, de' la vite della Vite, tirisi questo nuouo innanzi, e leuasi quello. Lascerrannosi accomodatamente i capi per produrre l'vna nel mezo de' due lati, ò braccia delle viti, i quali fruttificheranno senza noiar la vite, come gl'vltimi prefato alla Vite, e rasente il terreno; Ma se ella harà steso i capi più del douere lontani, e cò le braccia hauerà auanzato chi la sostiene, lascisi vna robusta messa appresso al tronco per adoperarla quando bisogno (come s'è detto) à rincuare la Vite; alle quali sempre si lascino così alle pergole come a bronconi, & all'altre, delle vigne, pochi capi, e meno di quello si dice. Perche le viti amano più di lor natura partorir, che viuere. E se in potando s'incontra in alcuna Vite che habbia del secco verminoso

e pieno

Viti fa
gl'arbori
come si
scompar-
tificano.

Capo del
la vite che
nasce fra
le due
braccia.

Lagrimazione
 uerchia
 delle viti
 come si
 possa sta-
 gnare.

Vite che
 non tēgo-
 no ne le
 foglie ne'l
 frutto e
 lor foccor-
 fo.

Formiche
 e vermi
 che tem-
 pestino le
 viti come
 si possio
 spegnere.

Ramo sco-
 sceso in
 potando
 come si
 possa rap-
 piccare.

è pieno di formiche scarnifese tutto quel secco e tristo impiagato fin al viuo, leuando via ogni patticella magagnata, e tola di quella acquosità o morchia che esce da se del monte dell'vliue, auanti si macinino, mescolata con terra cretosa, e questa, e quella ben rimesticata insieme, impiastri l'offesa e si vi bagni all'intorno, ancora le foghe di sambuco, e d'vliuo, bollite nel acqua, e mescolando con creta, rimedierano à questo taglio, e quando per lo poter à certo tempo lagrimassero troppo, o per altra cagione di lor difetto, scalzisi loro le barbe, e ritrouata la più grossa radice s'intacchi sotto, e lascisi scoperta à sgocciolare per parecchi di, poi si ricuopra con terra cotta minuta. E se alla Vite caschino le foglie e' frutti auanti tempo, le sarà vile strofinar prima le sue radici, con cenere di castagno, e sarmenti, e poi riempiendo il voto con queste lasciarla: Vn corno di castrato vecchio ridurrà a se tutte le formiche se le viti saranno tempestare da loro; & impiastrando douanche elle bazzichano tutte periranno, E à vn ventre di castrato tutte concorreranno; & i vermini ancora, sotterrandolo in mezzo si che ne resti vn poco fuori: E bagnando le viti nouelle col acqua che resti nel vaso, oue sieno state in molle le pelli de buoi e vacche secche, non vi si accosterranno animali a danneggiarle, bagnandole tosto che elle habbiano fuori i pampani la sera, e basterà ritoccarle la seconda volta, masimamente se fosse pionigginato: Le formiche l'annazza l'acqua di tornese ageuolmente, e vn cerchio di cenere fatto intorno al piè che lo circonda tutto, e anche vn cerchio di cera fatto attorno al gambo che lo circonda tutto, tenuto continuamente colmo d'acqua. Profumando la vigna con zolfo, cera, e morchia, ridotti col cuocere come mele; masimamente negl'arbore: perche il fumo sale in alto; periranno tutti i nocenti vermini d'esse, & impiastrandole ne' luoghi offesi, & in gambi, e la pania similmente distesa per gambo gl'annazza.

Se si scoscenda in potando i facchi rami di vite, che occorra rappicarli insieme, lascisi purgar ben la piaga, poi si impiastri con quel acqua del monte d'vliue, che così fatta bollire, assodi come mele, e ponendo sopra

Cerco di pecore, vi si metta terra minuta; e si legghi, se è sopra terra, se sotto si ricopra così acconcia: Se sia rofa da bestie la Vite; taglisi sotto al magagnato ò pasciuto, che possa rimettere. Nevicato che sia si scuota tutta la neue, e così da' rami de' frutti, perche quel freddo d'intorno nuoce loro, e li guasta. Nella seconda lauoratura che si faccia alle vigne, si può vn poco manco affondar la zappa ò vanga, & ancora più legghiermente, quando cominci à maturar l'vue, quali seccano. Ne' luoghi arenosi e deboli si lauorino auanti piousa, perche succino poi meglio l'acqua, e due vangate, ò zappate basta loro; Ma in tutti i lati quanto più è zappata, vangata, e rasparata la Vite, tanto è meglio, e più vrile à farle far fructo, e mantenerla: si come è cosa molto lodata mandar i porci à ruffolar nelle vigne, continuando dalla vendemmia à Primavera, auuertendo che vi vadiano solamente quando è asciutto, che gioua à disfradicare la gramigna, e cattive barbe, e disfar le topaie col nifolo, e' nidi de' nocenti animali. Quanto a' grassumi che si menzionano di sopra, che si possono dare alle vigne, è superfluo dargli ne' terreni grassi, e sostanziosi, massimamente in luoghi caldi, e secchi, che abbrucia troppo, e fa lor male; ma nelle terre fiacche, e deboli da gagliardia, e le aiuta, come nelle leggieri, deboli, affaticate, e vecchie, e à così fatte, nulla è meglio, che fatto vn solco fondo a doue appunto son le viti, seminarui dentro fatta la vendemmia, lupini fondi, e à primavera vangargli sotto, pignendoli rasente i lor gambi; Auuertendo che ogni litame, che non habbia passato vn anno à marcirsi, e infracidarsi, e tristo per le vigne, perche tutto menerà tropp'herba; Mez'acqua, e meza orina vecchia, data alle radici delle viti scalzate, che arriui al fondo d'esse, ricoperte di terra poi cotta, gioua assai loro à augmentarle, e mantenerle, e massimamente à quelle che vanno sopra gl'alberi dandola auanti febbraio. E alle viti magre farà bene, scalzatele, riempirle di terra grassa. E fara assai ogni tre anni tornare à ringrassarle cò questo litame di fracidume, e quando s'adopera il litame vecchio, pongasi discosto dalle Viti vn buon palmo: Son lor buone le ceneri delle fornaci, e i fiocini dell'vue; La loppa del lino, e del gra-

Concimi
 che sono
 piu che al
 tri vrili alle
 le viti.

no, le rinfresca la segatura delle tauole d'albero, la poluere raccolta per le strade; la terra, che auanza al Salmiro che si fa; la scoltatura delle fogne, la fogliaccia auanzata a' banchi della seta, la poluere della lana battuta, e quella de prati abbruciati, calcinacci minuti acconci cò litame e colòbina, la pollina, e di tutti gl' animali di pollaio, le tagliature de' sarti, pellicciai, calzoi; limatura ò segatura di pettinagnoli; rimbrencioli d'ogni sorte, e limatura di corna, e tutto fa più operazione alle nouelle viti, che alle vecchie e fatte. E à voler riparare e spegnere i bruchi delle viti, hauendone che patiscano di simil maladizione, còciandole in modo che per due anni poi non fanno frutto; bisogna subito farle poter di nuouo, e non lasciar loro che vn occhio; E secondo che son le viti, accommodarsi, e tanto si faccia alle guaste dalle brinate, e si ripara che non penetra dentro il ueleno; perche indugiando, si concentrerrebbe, e l'ancide sì, che il più delle volte s'hanno à tagliar da piede. E per tornare a' bruchi, sendo di tanta importanza, fa d'hauer vn buò paio di guanti & stropiccini ben giù pel pedale, e douunch' elle son gremite di quelli; e quando pur non si potesse far questo, taccisi à buon hora l'anno impaniar le viti da alto, presso al gambo, ò uero al capo, che così per se s'ammazzeranno: Ancora si facciano cercare le viti sera e mattina, massimamente ne' luoghi à solatio, che quini noiano più, e stuzzicando con vna cannuccia, si faccin cadere à terra, e si calpestino.

Bruchi come si possono pigliare.

Legature delle viti di che sia il meglio à farle.

Quando la vigna è giouinetta, bisogna legarla lentissimamente, ò con vimini di falcio, d'olmo, di ginestra, di giunco, d'erba palustre, ò paglia molle, ò altro strame, e tutti questi son meglio che non i falci, perche questi, secati, offendon la vite: In Sicilia v'è vn'erba appropriata à legar le viti che s'addomanda *αμυγδαλιαν*, e Vicelino, accompagnata da' pali di sambuco e vliuo. Le canne sogliono bastare cinque anni in lato freddo.

Propaggini.

Le propaggini che si fanno alle viti, si delle vigne, come degl'alberi, sono il mantenimento loro senza l'hauer à ripiantarle di nuouo; e tanto più presto vègono, quanto in loro s'accresce doppio nutrimento, e dalla Madre vite, e dal radicar di se medesima; Imperciò in potàdosi le vigne

Se vigne oue sia vacuo di viti si lasci loro qualche capo più lungo per l'anno auuenire; il quale si possa poi sotterrare all'Autunno, tanto innanzi, facendolo venire, quanto è à doue hauerebbe à essere stata posta la vite, seguendo l'ordine del suo filare; e così si faccia a gl'arbori quando occorra dall'vno all'altro, e massimamente da quelli da' quali pendendo i lunghiissimi fermenti, ò son retti da' pali fitti in terra attorno a gl'alberi, ò s'in trecciano insieme, legando l'vna all'altra punta à quelli del vicino arbore, che intricato crescendo insieme, s'aggiungono l'vno all'altro; Si che questo fermento lungo generato dalla Vite vecchia, stendendolo à terra acconciamente può seruire à quest'effetto. È ancora scazando essa Vite vecchia, sin all'ultime barbe, e chinandola nella fossa col suo fulto, si spartisce poi in più parti, ad arriuare a gl'arboscelli doue le manchino i suoi maglioli, e cauate fuor loro le punte, creano col nutrimento del vecchio capo tralci, e messe à mandarle oue fa di bisogno, e quando si fa questa operazione, auuertiscasi di non offender le medolle delle viti, che non cresceranno poi ricapi sotterranei, ne così presto nè tanto. Ancora le messe, che per questo effetto si lasciano à piè delle viti tirate bene innanzi, & allungate, si possono accommodatissimamente propagginare. Ma non riescono di quella bontà, per dar frutto assai, come quelle che si trascinano nel mezo delle viti, tra i campi che vi sono, Adunque da quelle viti dalle quali s'ha à propagginare il fermento, eleggasi tale, che habbia fatto dell'vne quell'anno vengnente, e belle; E faccia se la fossa tre braccia for da in monte, in piano vn po manco, e quanto più humido, e grasso sia il luogo, tuttauia men in giù: E più nel ascintito, e debole, larga per tutto due, e cauinfi sotto terra almeno quattro occhi di quel fermento à giacere, si che fuori ne caui due verso la punta, e gl'altri di dietro che calan verso terra, si acciechino, ammaccar dogli con mano; E ancora quelli che arriuano al fondo della fossa dalla cima, perche non faccino radici al aere tagliando ancora tutti gl'altri fermenti delle viti, eccetto che quello che se gl'ha à lasciare per capo al anno auuenire. Si che il fermento propagginato habbi in tutto sette occhi, de

quali basterà anche che ne sia fuori vno solo, & è meglio. Et affin che non offenda tanto la vite vecchia spopandola troppo, se li dia vn taglio il second'anno sin alla midolla; il terzo poi si spicchi affatto, e si capouolga in giù affondandolo bene sotto terra perche non generi le radici in su, e se la si vorrà trasportare altroue questo fermento senza lasciarlo à riparar la vigna, si può porre vn poco più a galla, e fargli più piccola fossa, e in capo di due anni taglia à doue è appiccato alla Vite, prima sopra, e poi sotto terra vn braccio: Se si vogli poi ancora lasciar restar quiui, se non quanto bisogni per portarlo via con le cresciute radici. Alle viti vecchie volendo propagginarle, bisogna scaltar le radici con diligenza infin alle attaccature dell'ultimo lor fondo, e tirandole giù nella fossa con discrezione di non romperle e sbarbarle affatto, stendere il fusto vecchio nel fondo della fossa, e canargli su il miglior capo solo, Volendo lei stessa rinouare, hauendone, e volendone più d'vna, voltata e allungata la fossa, a doue si vogli cauar fuori il fermento due occhi al più, ò vno, e con acutissimo ferro, e diligentemente fenderai, dalla forza cominciando, la Vite vecchia, se ne caueranno securissimamente due con non perder tempo tosto che sia cauata e ponendoni attorno sotto terra corna di buoi, o castrari, fascine, filiggine, fanuli, fermenti triti, ò ficcandoui dentro vna squilla, darà frutto presto, e massimamente potandole con riguardo. sin in sette anni. Ancora tornata la luna di gennaio si possono fare le propaggini acconciamente, ma di mano in mano, che le viti rinteneriscono, tanto è meglio; Perche nel voltar questi capi delle viti, che se bene à tirarle, e propagginarle non si spezzano affatto, nondimeno si scoscendono, ò aprono; patiscono meno, ne sono si periculose, come quando sono affodate, & indurite; Vogliono esser fatte di dentro a mezzo secondo la qualità de' paesi; ma quanto più a dentro si va, meglio si volge e piega la vite, e porta minor rischio di fiaccarsi.

Propaggin
ni di viti
vecchie.

Vite vec-
chia fen-
dendosi
può darne
vn'altra à
se simile.

Propaggin
ni di qual
tempo si
faccino
più facil-
mente.

Propaggin
ni come si
annestano.
Altro mo-
do di an-

Ecci vn modo dell'annestare le propaggini sopradette che se per sorte i tralci della propaggine che tu fai non aggiungessero al luogo, ò vera mēte se ti venisse bene di annestare quelle viti, questo è il modo facile, utile, e buo-

no. Piglia vn tralcio della vite che tu propaggini, e fagli vna aguzzatura come fanno i contadini à quelle canne che egl'adoperano à nettar le vanghe, e le marre, e così farai di quel tralcio preso di vite migliore che tu vuoi annessare, e sia il primo dopo'l capo che se gli lascia, e così agnati combaciagli insieme si che suggellino appunto contrari l'vno al altro, e di poi lega la detta annessatura con salcio s'fesso, e sotterrala, e fa che ella venga nel fondo della fossa, e che il capo ti torni lungo quanto ti vien comodo, e di qua e di là tanto, che e' ti tornino al solito delle propaggini lunghe, e ricoprile di terra, e non riempier affatto la fossa, e da loro qualche cosa di pagliaccia, ò pula al piede, e sappi che si fatte propaggini vogliono esser fatte sul muouer delle viti che fanno meglio, e puossi far questo giuoco à quanti tralci ha la Vite, e poi cauarle, ò lasciarle come tu vuoi: Spicca ancora il fermento che s'ha à inferare rasente il capo, che si lascia alla vite, con quattro dita del vecchio, e in queste quattro dite fa vn vgnatura à vso di bietta, e fendi à riceuerla il fermento della vite in che vuoi annessare, e lega con giunco. e sotterrala canando fuot il resto che rimane, che così ancora s'attaccherà.

nettar pro
paggini.

Annessar
propaggi-
ni à capo
gatto.

Annessar
propaggi-
ni à capo-
gatto.

Ecci ancora vn modo di propagginare detto capogatto, & ancora questi si possono annessare al medesimo modo, auuertendo che col magliuolo, che si mette à bietta nel fermento della vite sia conforme di grossezza, legando come s'è detto con giunco, ò con buccia d'olmo, e sotterrar bene adentro, sfendendo il tralcio della vite, che ne metti sotto, in cima, dandoli forma di conio ò bietta da sfender legne, al magliuolo che ha à far l'infeto, ò per contrario, e hacci chi approuua più il fare i capogatti, che le propaggini a' modi detti di sopra; Ma quanto à me non l'apprououo, non perche non sia bel modo e facile; ma perche spolpano e inuano troppo le Viti vecchie, e massimamente ne luoghi magri: Pure doue fossero viti vecchie tanto che fosse dubbio che non si troncaessero al propagginarle, non si dea far che in luogo grasso, e à viti rigogliose più per necessità che per elezione. Il capogatto si addomanda così, però che si piglia vn tralcio della vite che tu vuoi rino-

uare, ò propagginare, e quello che io hò detto che ha
 essere il magliuolo, e non si spicca altramente dalla Vi-
 te, e se gli fa vna fossa, e si sotterra che e' torni come le
 propaggini dette di sopra, e non si sotterra la Vite vec-
 chia in altra maniera; ma si lascia stare al suo solito, e il
 secondo anno si taglia quando ella è barbata rasente la
 vite, e fra le due terre, e non aggiugnendo a doue hai di
 segnato, si può annessare al modo detto perche v'artiuu,
 e tutti questi modi sono ageuoli, e si possono fare in tut-
 te le viti, e così riempire in vn anno tutte quelle che
 tu hai di mancamento, e ogni vite ti serua. E habbi à mè-
 te che l'anno che son vne assai tu segni tutte quelle viti
 che non hanno vne, ò che ordinariamente ne fanno po-
 che, e che sono di cattiuua ragione, con di pochi grappo-
 li, e radi, e tagliale tutte facendole annessare l'anno che
 segue su la nuoua messa, ò prima al modo detto, e così
 farai a gl'altri frutti. Ne' tempi del portare è molto buo-
 na stagione à insetar le viti quando si porta di primaue-
 ra, che fan lacrimo le viti, che è quel humor com'osso,
 che le fa appiccare, masimamente della tagliatura che
 s'ha à innessare lasciandole sgocciolar per due, ò tre dì
 innanzi, che così faranno poi vna gomma che attacca
 molto e perciò è bene nel mese di marzo: e nelle terre
 e paesi freddi si può innessare fin à mezo aprile, che al-
 l'hora le viti per le acque sono più tenere e più arte à ri-
 ceuer l'inseto; il quale d'ogni che si sia sorte ò frutto, ò
 vite dee esser fatto nel principio del crescer della Luna
 in giorno chiaro sereno, riposato senz'acque, ò vèto do-
 po mezo dì verso la sera, e se son viti grosse, che occorra
 annessarle nel grosso facciafi nello scemar della Luna af-
 finche il troppo gèmer d'essa non facesse soffocar l'inse-
 to se ben si può due dì prima intaccar di sotto à doue
 s'ha à insetare vn palmo, à sfogar quell'humore; Ma me-
 glio à non ferir la Vite, che à doue ha à riceuer l'inseto;
 Ma se egl'ocorra insetar presso à terra, che è quando tu
 vuoi rinouar la vite affatto, ò fra le due terre se le può
 dar ben sotto tre o quattro racche.

Tempo
 d'insetare
 le viti.

In qual
 parte del-
 la Vite sia
 buono fa-

Il tempo giusto adunque del insetare, è quando le vi-
 ti cominciano à muouere & annessandosi come ben si
 può à marzo, vorrebbe essere affettato l'inseto fra le
 due

due terre, ò veramènte più appresso alla terra che si può, e con tutto ciò e' si può innestare in su le pergole, arbori, bronconi e per tutto, cacciando l'infetatura pur alta in vn cestino pieno di terra, ò circondandola di paglia, legata attorno che ve ne sia à bastanza dentro, leuando poi via tutto come habbia le messe lunghe mezo braccio. Ma il più sicuro innestarle, e men fallace è vicino alla terra, & à quelli da farsi su le Viti vecchie, habbisi auuertenza di farle sul più gionine d'essa, cioè sul fondamento del capo vecchio, doue si spartisce la forza sul gambo della vite, e si pigliano le marze da quel fermento, che tu vuoi annestare, che ha ad esser il capo all'anno seguente della Vite, pigliando da doue si scappa grossa à modo, e di lunghezza che vi sieno due occhi.

te l'infeto.

Le Viti poi che s'hanno à innestare hanno da hauere queste condizioni (percioche non ogni vite è buona à essere annestata; come le tarmate, bucate, e rose, e le tēpestate dalle formiche, e le scortecciate da morfo d'animali, e che non habbi la buccia per tutto salua intera, e sana) di non esser in alcuna parte magagnate; ma del tutto floride, e vigorose, e più tosto giouani, ò di mezo tempo, che vecchie, perche le troppo antiche non profiteranno mai, ne con innesto, ne con Propaggini, ò altre carezze. A così fatte viti si dee far l'infete si può, se non vicino più che si possa à terra, e se no, in alto; e sciegliasi il gambo di essa vite ò ramo fresco, vegnente, e rugiadoso, tagliandosi nel mezo tra nodò enoto, in lato verde sano, o non rognoso, ò broccoloso; ma liscio e pulito, e se sia la vite grossa, adoperisi la sega, leuando appresso col pennato la riscaldatura, & asprezza, che le lascia sul legno, se ella sia conuenientemente sottile, che col pennato si possa in due, ò tre colpi farle la tagliatura, senza cincisiare, ò malmenare, ò troppo brancicar la scorza, è meglio tagliarla con questo à piano, pareggiato bene, E questo taglio è vtile che si faccia tre, ò quattro di prima che si vi ponga sopra l'infeto, per dar esito al suo lagrimare, e così si dee vfare ne' paesi grassi, e humidicci, e non intaccarla sotto l'innesto, e quando pur tu vogli far questo, non se le dia la tacca à trauerso; ma

Infeto à marze come si accommo-
di.

s'impronti vn colpo con lo scarpello à diritto della Vite sul suo legno; Altri tengono, che commodamente s'annelli la Vite sul vua in fiori, come si sia, secondo che s'è detto, fatto questo taglio uguale, e spianato bene leuale d'attorno al tronco la buccia che da se si stacca, e scorsteccia, lasciandoui solo la liscia, e vera scorza naturale attaccata al legno; accanto con vna corda rinforzata me tendo sotto qualche difesa di quoio, ò centio, ò stoppa legata forte lei dita sotto al taglio del trōco scapizzato, ò veramente strignere con vn paio di tanaglie che si fabbricano in bocca con due semicircoli che si cō giungono poi bene insieme ferrandola per forza d'vna Vite che le strigne, tutto di ferro, e queste tengono ancora che sfendendo il gābo, nō passi più in giù di quello che conuiene al combaggiamento della marza; allora con lo scarpello à pieno dandoui sopra vn colpo con vn mazzapicchio di legno sodo farai tal fenditura, che arriui per in giù fin appresso à quella legatura ò tanaglie ferme, e se sia sottile il tronco, e ancora quando sia vn po grossetto, per metterui vna marza sola, è bene fenderlo si, che fendendolo non arriui all'altra parte; ma apra solo da quella che ha à riceuere la marza; ma fendasi in vn colpo affatto, che arriui la sfenditura dall'vna e dall'altra parte in giù quanto s'è detto, e se sia grossa in maniera che vi si possino accōmodar quattro marze, fendasi in croce, e leuando lo scarpello a poco a poco, caccia nel fesso, ò ne' fessi vna bietta, ò conio piccolo d'osso, pulito che tenga tanto aperto il luogo, quanto basti à poterui accommodare la marza; il che affin che si possa fare più accommodatamente acconci si quella zeppa d'osso di modo, che hauendone più d'vna, e adoperandola al luogo oue ella vi pigli in mezo del legno delle Viti solo tanto che ne possa accommodar di quā e di là le marze, senza trasfinarle più d'vna volta: Prepara così fattamente la Vite, facciasi d'hauer in ordine le marze, le quali essendo state dalla sera dinanzi nel acqua chiara dal mezo in giù haueranno più freschezza e rigoglio per poterle appigliare. si come acconcie che tu l'harai col tenerle vn poco in bocca quella salua giomerà loro tenendole da quella parte che ha à entrare giù nel

giù nel fesso à farle appiccare: hora queste marze con taglientissimo coltello sotto l'occhio due dita, ò tre, lasciandone loro due ò vno, aggiugnrai in foggia d'vna bietta, tagliandola e scarnandola per indentro à vso di taglio di coltello, e tanto sottile in punta, lasciando di fuor la costola di debita grossezza con la buccia; si come vguale, e pari dall vn e l'altro lato, di doue tu comincerai la marza, senza offender per la più parte dal mezo indietro almen le midolle, à dar forza alla zeppa, la quale basta far di lunghezza d'vn poco più della grossezza del dito grosso, e che tanto entri nel tronco della Vite fessa; Alcuni tagliano le marze di quà, e di là fin in sul midollo, vguualmente, leuandone dal vna, e dal altra banda, e lasciando à quello la scorza d'ogni intorno; Ma è meglio assottigliarlo per indentro, e leuarne quanta buccia, legno, e midollo bifogni dal mezo in giù, conseruandole dal mezo in sù perche più ferri, e meno stia aperta la fessura fatta alla vite, la quale prima si legghì sotto'l nodo forte, poi si fenda affinche ella non s'apra più del douere; Di questa maniera hauendo acconciate, e fabricate le marze, tenutola come s'è detto da questa parte affettata vn po in bocca colleppandola con le labbra, e fresca chiara ad ammollare, non più con altro toccandola, quini diligentissimamente l'affesterai nella fessura si che buccia sia con buccia, e legno con legno combaciato, e la scorza sopra tutto sia vnita di modo insieme che paia tutt'vna; Al che per fare appunto si dee auuertire di leuare la prima scorza della vite per accomodarla su la seconda che è quella che sta sola al legname della Vite attaccata; e così cacciata l'altra marza dall'altra parte, e le due altre pel contrario, se quattro sieno; prima le due, e poi l'altre due affettado leuati la zeppa d'osso, e proueggasi di tanta buccia che basti à coprir il fesso, à doue era la zeppa d'osso per piano, si pona che tocchi sopra l'vna marza, e l'altra, e se siano quattro, vn'altra buccia spiccata dal me-desimo auanzo di tronco, accostisi da tutti i lati, che si son fatte le marze, & allora legherai insieme strettamente e fortemente ogni cosa, seruendosi anche d'vn altro paio di tanaglie, che tēghin

ferrati tutti questi legni, talchè si sieno gagliardissima-
mente legati, perche le viti da se stesse non stringono, e
conuiene legarle forte, e ferrarle. Altri adoperano falci,
ò giunchi, ò spago, e le ferrano auuolrando si, che l'vno
spago sia accosto al altro, seguitando di legare fin'à do-
ue erano le prime tanaglie, ò legatura di spago rinforza-
to detto, la quale allora si può sciorre, e leuar via; e fat-
to questo fa d'hauere due pugni d'argilla, o creta battu-
ta, ò di grassume di terra di fossa humida, ò di terra ordi-
naria vn po tenera, e fanne vna massa attorno l'inne-
sto, acconciandola sì, che ne sia vn poco tra l'vna marza,
e l'altra; ma non copra gl'occhi alle marze: Accanto fas-
cisci con buona stoppa, ò buona paglia, ò fieno, ò vera-
mente musco; Di poi non lo guardare, non lo muouere,
non lo toccare, non gli star d'attorno, fin che le viti com-
mincino ad aprir i pampani; Allora taglia, leua via, e
scuopri ogni cosa sfasciando per tutto. & in capo à due
anni lasciata vna marza sola la più vegnente, augna, &
aggiuglia il legno. Alcuni senza sfender la vite scosta-
no la buccia dal tronco pulito, con vn ferretto ò bietta
pur d'osso ò auorio, senza scoscenderlo, e similmente ac-
conciando la marza, facendoui dentro il legno di detta
marza assottigliato da quella banda, e la buccia della
marza sopra quella delle viti componendo, legano at-
torno sopra vna guardia d'vn altra buccia accommoda-
tani, e così anche s'attacca. Scriuono alcuni che quan-
do le Viti dan principio à gettar fuori le foglie del me-
se d'aprile, si pigli la cima d'vn occhio, e si caui nel fer-
mento, che s'ha à innestare, facendone restare le foglie
piccole con qualche concauità, & in questo s'adatti vn
altro occhio fresco accanto, e impiastrato col litame te-
nero di bue, senz'altro s'appiglia. Alcuni al tronco, oue
vogliono infettare, fanno vn taglio ò segatura riandàdo-
lo poi col pennato, e ripulendolo attrauerfo per l'ingiu,
e in quello con vno scarpello di mezo cerchio à vfo di
fgorbia fanno vn foro della grossezza che v'ha à entrare
la marza e adentro tre dita e mezo, e presa la marza l'af-
sottigliano col raderla attorno fin in sul legno, e fattala
incastrare appunto nel pertuso, ve la ficcano quasi per
forza senz'altro, fattala passare fin all'altra banda, e qui-
ta-

si tagliando pareggiarla.

Rinuiensi che la triuella gallica sia vno instrumento simile à quello con che si forano i pertusi de' cocchi in capo alle botti, il quale sèdo circolare come quel d'acciaio, ò rame, con che si foran le pietre, doue con l'aiuto dello smeriglio, taglia iatorno senza far punto di segatura, & ha à esser grosso, quãto è di bisogno di fare il buco per metterui il magliuolo. Forisi adunque senza troncare il gambo della vite, prima cõ vn fucchiello ordinario in luogo di esso tondo, liscio, netto, e grosso fin alla midolla, facendo poi il pertuso maggiore con la triuella gallica, con la quale operando, resterà bẽ netto e pulito; E preso il magliuolo, tondo, liscio, e cõguagliato, & alquanto piũ grosso del buco, si taglierà doue è piũ grossetto, facendolo ben tondo, e in lunghezza tãto, quanto possa ben giusto, da ogni banda toccando entrate nel pertuso, e trouandolo poi talmente, che non habbin à rimaner fuori, se non cõ due occhi nel batterlo con qualche legno si che sia ben ficcato, e ben ferrato; e si dee fare il foro per scancio a schimbescio pendente à trauerso allongiu: E la marza che vi si mette ha à esser fitta dalla bãda che le sopra stieno i due occhi cauati fuori dalla parte di sopra. E si puõ far questa operazione dal marzo fin à mezo aprile risguardãdo sempre i siti e' tempi; conuiene lasciar bene scolar quel foro, prima che vi si cacci la marza, perche altrimenti per lo gran colaticcio di quell'acqua faria pericoloso di riuscire.

Ancora piglisi vn magliuolo de' piũ belli, e de' piũ lũghi che siano nella vigna, e de' piũ bassi della vite rasente il suo gambo, il quale senza spiccarlo da lei lo trõcherai in cima, doue è tondo, e grossetto, e si lasci talmente lungo, che arrui sotto terra almeno vn palmo, e sffollo per lo mezo, non piũ di lũghezza d'vn dito, e così fendendo l'altro taglierai d'esso le due bande cõtrarie della sfessatura da vn difotto dal altro di sopra fin in su la midolla, e lenata via quella metà a ciascheduno da occhio à occhio gli sopraporrai, commettẽdogli insieme, e legheragli forte con falci sfessi, ò giunchi sodi come vna scopetta, di poi sotterragli, come s'era detto di sopra; Ma in questo conuiene eleggere i magliuoli che si

Triuella
gallica
quale sia.

confaccino di grossezza vguale, massimamente doue *h*anno à comporre, sopraporre, e congiugnerli insieme, perche meglio s'vnisca e s'attacchi:& in somma sfendafi il magiuolo da vn occhio al altro, spartendosi ancora d'esso per mezzo il midollo, e tagli si rasente l'occhio l'vna parte e l'altra si lasci, così di quello che dalla Vite l'ha à riceuere, di poi s'affettino, e mettino sotto terra, come s'è detto: E oltre à come è detto di tagliar le Viti tre di innanzi che elle s'habbino à innestare, farà bene piegarle à terra, perche posin meglio sgocciolare. E l'innesto della triuella gallica dicono non esser sicuro ne' lati vmidi, e piani; ma si bene ne' secchi e asciutti, rispetto al gemitio delle viti.

Innestare
in altra
guisa con
la triuel-
la.

Ancora con la medesima triuella franzese forisi la Vite in luogo netto, e liscio, e pulito da vna banda al altra, e piglisi vn capo della Vite vicina, che sia ben fatto è vegnente, e che habbi fatto gran frutto l'anno dinanzi, nõ perciò spartito dalla sua madre, e faccisi passare per quel buco, procurando che egli esca dal altra parte della vite, e che la vetta sua risguardi allonsù, non lasciando fuori à doue passi più di due occhi, così vnito alla Vite, e quando si vedrà che il buco fatto dalla medesima triuella gallica sia ben saldato, ricoperto con terra grassa, ò creta vnito, e fortificato, tagli si via dalla Vite rasente; leuando via ancora tutto quel tronco della vite, che auanza dal fine del pertuso dalla vite in sù, e farà buona proua. Ancora vicino alla Vite, ò albero s'ha à far l'infeto.

Per imba-
stardire i
frutti.

Piantisi la Vite ò la pianta che si brama d'infettare, e gouernisi bene, fin che habbia ben preso, e fatta la radice gagliarda. Diasi vn foro per la Vite, ò per vn ramo dell'arbore che s'ha à infettare, e sia il pertuso tale, che per esso entri la marza senza offesa, e vi si facci passare senza tagliarlo, e la parte che tocca dentro al buco sia scorteciato da ogni bāda vn poco, e quello che entra per vnirsi sia di due anni, & il ramo per onde ha a entrare l'innesto sia fresco, sano, liscio, e nuouo senza magagna; vadi il foro verso la medolla, e vi si impiastru con creta, ò argilla stemperata, si che turi bene, e passi l'infeto per allonsù, quanto più si può. E dopo che si vegga bene incastrato

strato, e riturato, e incorporato bene insieme, tagli si l'infetto dalla banda di sotto, rasente al tronco del albero in sul foro, perche pareggi vnitamente con la buccia, e legno, e si concentri insieme. In così fatta maniera s'imbastardiscono i frutti, e si fanno diuentare di diuerse ragioni, e portare il frutto vario à contrarie stagioni, e così si può infettare vna vite in vn ciriegio, e produrrà l'vna al tempo delle ciriegie, se elle pur siano serotini. s'attaccherà la vite à questo modo ancora nel moto, che è tanto alla vite amico, e viuerà ancora nel falcio, e vetrice; ma farà difficile che produca frutto. Ma la sicura è essendo due viti piantate accosto farle passare, con questo gambo l'vna nel altra, & essendo di diuerse sorti, per così fatta consuetudine muteranno natura.

Ancora essendo medesimamete due viti vicine l'vna al'altra dia si vn foro à vna delle due in vn lato liscio, e netto con triuella franzese, e fa che'l foro arriui fin alla medolla; Di poi raschia il capo della vite vicina che tu vuoi innestare fra l'vn l'occhio, e l'altro, e fallo arriuare al fondo del foro, e che vi suggelli bene, e quando si conosce che habbia fatto buona presa, e le sue gemme così à rouescio, staccala dalla vite sua, e farà proua in quell'altra in guisa, e somiglianza de capogatti.

Più appresso piglisi il fermento che tu vuoi infettare, e quando tu lo tagli, falli rimanere quattro dita di vecchio dell'anno dinanzi, e cauagli la midolla che ha, perche venga quiui à poter entrare vn fermento alquanto sottile. e fatto questo il fermento che è nella vite e che si vuole infettare bisogna che si assottigli dalla punta; raschiandosi tanto, che si agguagli, e pareggi con l'altro, si che caui giustamente per lo buco cauato tato, come sta di pertuso e di vano; accanto impiastri vn argilla, e sotterrisi in vna fossa, fatta accosto alla vite, cauadogli fuor del terreno la punta, & in capo à due anni si può ò lasciarlo star quiui, ò traspiantarli altroue, come più piace, e volendo farne più d'vno à vna uilla sola, si può col medesimo ordine, & è bene hauergli lasciati i fermenti senza potare vn anno, che sien più sodi e sicuri, e il magliuolo che s'ha à innestare sia tagliato nello scemar della Luna, e sia conseruato che non si guasti, per innestargli poi

Ciriegio,
o mero
che produca vna.

Innestare
à capogatto.

Innestare
in altra
maniera.

Marze si tagliano dalle viti a luna scema, e si innestano a luna crescente.

Innestare a gema.

Innesti si devono fare dalla banda che guarda mezogior no.

Viti che producono grappoli di varie ragioni.

Innestare a occhio.

gli poi à Luna crescente, e ciò si offerui à tutte le marze delle viti. Oltr'à questo quando sono gl'occhi delle viti bene ingrossati, prima che gettin punto di foglia, caui l'occhio molto intero à scudetto di quel magliuolo che ha à restare per capo alla vite cõ vn ferro di acutissima punta, & ancora nel miglior luogo del altro fermento in che s'ha à infettare, caua l'altro nella medesima foggia, & in suo luogo bene aggiustato mettinui quello: E bene ancora in quel cauo metter prima vna gocciola di mele ò draganti disfatti nell'acqua, seruendosi dell'acqua sola, oue siano stati à inzupparsi; Ma meglio, è non vi porre alcuna altra cosa, e suggellar bene, e incassar l'occhio, e lasciar fare alla natura.

Fuor di questo spartendo due fermenti che non habbino la midolla fungosa, e siano dalla banda di mezo giorno, la qual qualità si dee obseruare, in tutto l'infettare delle viti, vguale di distanza, d'occhi, fazioni, e grossezza, presi da due vicine viti, senza staccargli, l'vna e l'altra nera, e di sorte anco inequali, di maniera diuidendoli, che gl'occhi ancora sieno per lo mezo partiti, mette cõ manco offesa che sia possibile, e similmente il legno del magliuolo, gli ricommetterai sì, che il legno, e gl'occhi si confrontino insieme, e combacino appunto. Di poi cõ giunco, ò ginestra, ò falcio stesso legati insieme gli sotterrerai, impiastrando con argilla le commettiture lasciando sfogati gli occhi per fino à mezo; e se fossero così lunghi, che tirati à terra potessero sotterrarsi, che desfer fuori le punte, saria assai migliore, e più sicuro l'incorporarsi, & appiccarsi insieme, e staccargli poi vniti l'vno con l'altro, e piantargli à modo, fatto che habbino le barbe quivi, e s'haueranno i grappoli di vna varieggiati; E innesti à occhio vogliono esser fatti, come quelli à scudicciuolo, ò scudetto che vogliamo dire; ma che combacino in quel medesimo luogo, & entri appunto, e piglia ben l'occhio in fondo trapassato il medollo fin che tocchi à doue ha à rimarginare, e di poi piglia loto di terra fine, e impiastrauui attorno vn batuffolo di quella terra grassa, facendo questo delicatamente, acciò rattenga l'occhio, se per caso traesse furibondo vento, ò che per altro non si spicasse, e fermerai bene que' tralci à carne ò pali, che

li, che non si sbattino. Ancora prendasi vn cannone di terra cotta, di lunghezza di due palmi, e di grossezza quanto agguagna vna mano, ò veramente vn corno dirizzato con l'acqua bollente, e bene scauato, e togliendo corno sfendilo per lo mezo, di poi rilegato con corda rinforzata incerata bene, e presi cinque fermeti vguagli d'occhi, e di grossezza di diuerse forti di Virigni, e neri, e bianchi, e rosseggianti, e giallicci, e cacciauegli dentro stiuati; ma che non si gualtino, ò strofinino, ò scortecino troppo insieme, e fatta vna fossa à misura de magliuoli da piantarsi nella vigna, e sotterrauegli dentro si che sien ben rincalzati, con terra grassa litamata, annaffiagli, & accarezzagli, non hauendo lasciato per vno più che due occhi sopra terra distendendo & aprendo l'vno dal altro si che la terra entri fra l'vno e l'altro, & in capo, a due, o tre anni, che egli habbia fatto vn corpo vnito insieme, scalzagli d'attorno, e arriuato oue finisce di sopra il corno, o'l cannone se quiui sieno vniti sega pari e conguagliata la testa, e leua uia il corno ò cannone, e guarda doue sieno più ferrati, e incorporati insieme, e quiui segagli tutti pareggiando la segatura col pennato coprendo con terra minuta e stritolata cotta, e riempiendo con la simile d'attorno. Quando poi questo gambo vnito metterà due messe fuori, le più gagliarde di quelle si tirino in sommo bene innanzi, leuando via tutte l'altre. Di questa maniera in vn grappolo d'vna uerranno gl'acini variati. Alcuni uogliono, che, perche questo piè di tante forti metta, se gli dieno due, ò tre tacche sotto nel piè, ò nelle radici. Fuor di questo, piglisi al tempo del potare oue siano vite bianche, vicino alle rosse, nere ò altro vitigno, e prendasi de' più sottili il più vegnente sarmento di ciascheduna d'esse due o di tre, & intreccisi in terzo l'vna nel altra, e si taglino da capo vguualmente & vguali ancora restino gl'occhi di tutte due, ò tre, e leghinsi bene insieme impiastrandogli d'argilla di sopra, lasciando gl'occhi liberi, e ogni tre di s'adacquino con acqua di fiume, e passati due anni spicchinsi dalle lor madri, e traspiantinsi a doue si vogliono hauere, e faranno il medesimo. E se da tre viti uicine si prenderanno tre sarmenti, e si sfenderanno sottilmente si che non si guastino tocchi

Vite che produca i grappoli con acini di varie ragioni e colori.

Vite che produca

grappoli
di varie ra-
gioni viti-
gai .

ne tocchi le medolle, & si congiungeranno gl'vni e gl'altri in modo, che venghino gl'occhi spartiti eguali e ben fatti l'un con l'altro fortemente appoggiati insieme, si che paia vn sarmento istesso, e si legli poi con vinciglia morbida, di modo che gl'occhi restin fuor del legame: impiastrandone bene con sterco di uacca, e di sopra con buona creta, poi si corichino in vna fossa fonda un braccio, e mezzo, e degl'occhi legati sene lascino due, ò tre, e non più sopra la terra, e se sia luogo secco, ò asciutto s'adacquino di quando in quando, si che s'vnifchano incorporandosi insieme, e mettendo per quegli'occhi, fenduti di poi attaccati insieme, le messe, produrranno in vn mese vn grappolo racimoli di variati vitigni, e dopo due anni si trapiantino a doue si vogli che stieno. La qual cosa volendosi fare più alla sicura conuien prima in sù vna vite rigogliosa infetar tutti questi variati fermenti. Dipoi acconciaruegli sopra come s'è detto, che faranno meglio che di viti spartate: si come cacciadogli nel corno, ò doccione farlo di quattro o cinque barbate poste à ciò insieme e ficcati in quel corno, ò doccione. I magliuoli poi di questa così fatta e ordinata vite piantandosi scueri non digeneranno.

Il modo è la regola che l'vua non farà granella (oltre à che si truoua vna sorte d'vua che naturalmente non produce acini) piglierai vn magliuolo preso da bella forte di vitigno, e che habbia l'acino grosso, che sarà più bella cosa, e lo fenderai per appunto diuidendolo con vn coltello taglientissimo fin al uecchio, ò al calcio, non lo finendo di sfendere affatto, e con la punta del medesimo coltello, cauerai tutta la midolla di esso dal vna, e l'altra parte, vsando discrezione di non intaccar il legno del fermento, e subito cauato, e accannellato lo ricomporrai insieme, legandolo fuor che gl'occhi per tutto con la buccia d'olmo, ò di moro. E così acconcio lo porrai; Ma auuertisci, che questi bisogna porgli nelle fosse aperte, e non in su diuelti con la gruocia; perche con essa, in cacciandogli giù si disferrebbero; ma in dette fosse piegandolo humanamente à vso di impiagato, hauendoli cura come à ferito. E vorrebbero questi esser posti diritti, e non à giacere; Perche al penetramento del acqua pa-

qua patirebbero; Ma volendo andare più al sicuro farai questo medesimo al tralcio della propaggine, che riuscirà meglio cauandogli il midollo fin alla attaccatura della vite, hauendolo sasso, e rilegato. E quando tu volessi porne barbate offerua la medesima regola, detta al principio nel porre de magliuoli; poi cauati trasportagli: E puossi fare al medesimo tralcio che tu pigli per capo alle viti, quell'anno che tu vuoi fare simile proua, e lasciarlo vn po più lungo fuor di modo, perche nella punta rammargina sempre mal volentieri, e quello si può fare senza sotterrarlo; Ma auuertisci di legarlo bene, e stretto, E ciò si facci nel subito rintenerir della vite. Altri tutto il magliuolo sasso e voto cacciano in terra. Alcuni tutto lo sasso e voto pongono in vna cipolla squilla, la quale ha proprietà di far venire innanzi tutto che dentro se le interta, e lo sotterrano; Alcuni altri il capo delle Viti potato senza diuiderlo votano bene in giù, e legano à una canna, ò palo che non si volti, e con ceneraccio, e sugo fatto bollir nell'acqua, e con essa ridotta à densità di sapa, infondano, e riempiono quel concauo, rinouandolo ogn otto dì vn tratto. fin che la nouella Vite faccia messa.

La Vite Thiriaca poi si crea di questa maniera. Fendasi vn cappato magliuolo per tre in quattro dita da basso, e cauatone di dentro la midolla si riempia tutto di Teriaca, e si ponga sotterra rilegatolo insieme con legame di giunco, ò altra uinciglia morbida. Altri nella cipolla squilla pur lo nascondono ricoprendo con essa la parte ripiena d'vtriaca, e lo piantano. E altri strofinando le radici delle viti con l'vtriaca, perche succi, e incorpori della virtù sua, subito lo pongano in terra: I magliuoli di queste viti fatticcie degenerano, se non si infonde continuamente alle lor barbe dell'vtriaca, ò si ritornò à rifarle in quell'altre maniere dette da capo: Ma le ceneri de' fermenti di così fatte Viti: i pampani triti e'l uino, e l'aceto è buono contro a' veleni, e l'vua in cibo è ottima e sana.

Di questa medesima maniera infondendo del Ellebboro si creerà vna Vite, che genererà vna solutiuua, & in questo medesimo modo piglierà natura del veratro, se

Theriaca
come me
scoli il
suo, col sa
por dell's
ue.

bene l'odore, e la mestura di questo succhio offende nõ per ciò ancide la vite. E in questa maniera medesima si farà l'vua odorata, con ponendole intorno ò musco, ò ambra, ò zibetto, ò bengiui, ò altro acuto odore, cacciando alcuna di queste cose nel calcio del fermento sffesso, ò scauato, empiendolo, e vezzeggiandolo.

Hanno le Viti in odio i Nocciuoli, e' fusini; e di herbaggi i cauoli, ne meno amano molto i mandorli.

Tengono alcuni per opinione che così come passando per vn salcio il persico, darà le pesche senza nocciuolo; similmente facendou i trapassar le Viti habbino à far vne senza fiocini.

Le nebbie che uengano alcuna uolta sopra, e tra le uiti, si scacciano con il fummo, e fiamma di pagliaccia, ò altra robaccia ò spazzatura abbruciata di casa. Giouano i rami d'alloro sparsi per la uigna; e l'acqua macerataui dentro: le foglie di' cocomero asinino, rinfrancheranno le uiti anebbiare: e ancora la statau dentro le radici di colloquintida.

Vue lugliole come si possono far produrte nuouo frutto.

Ancora, se subito che la vite fa l'vua lugliola, fatte che l'habbia, volendo tu delle medesime vue, vn'altra uolta quell'anno: colto il primo frutto, fa portarle di nuouo all'vsato, e fa lasciar loro i capi vn poco giusti, che vedrai, che comincieranno di nuouo à mettere, e produrranno poi l'Vue di nuouo quando l'altre, non più lugliole, ma di settembre, ò ottobre e haueranno il medesimo sapore, e facendo il simile all'altre uiti rimetteranno conducendo non l'Vue, ma agresto, e con tutto che ciò riesca ne' luoghi più tosto caldi che tiepidi, interuen loro come à quella di tre uolte, che per lo freddo che soprauiene lasciano l'ultimo lor frutto in agresto; e à uolere che quelle maturino almeno al fine di maggio.

Pianta à piè d'un ciriegio primaticcio una vite d'vua lugliola, e quando l'hai in perfezzione farai vn pertuso in detto ciriegio col succhiello alla franzese si come si dimostra douerse far di sopra, tanto grande che u'entri dentro quel tralcio proprio che ha à essere il capo della Vite facendolo passar fuori, tagliando tutti gl'altri, e quello lasciando lungo quanto lo truoui, e il foro sia ap
punto

punto nel tronco del ciriegio, e non in rami, e uada per in sù à trauerso. Accomanda poi la punta di quel capo tra i rami del ciriegio, e lascialo star così, potandogli d'anno in anno le messe, tanto che egli riempia, e tocchi per tutto il buco fatto, e come sia ben rammarginato, intacca vn po il tralcio verso la vite, che dourà essere il secondo anno, e intacca tãto che cominci à patire; il terzo anno taglialo affatto, & auãti facci questo, guarda bene, che ferri e congiunga per tutto, e dipoi posta la Vite, che viuerà sul ciriegio all'ordinario dell'altre, e ti farà l'vue, e matureralle quando le ciriegie; Eccì chi ha fatto questo à vn fico, e afferma che s'è rammarginato meglio e più presto, e così nel moro, essendo questi due alberi alle viti amici: E così chi ha fatto passare per vn ramo di pesco e di fico, per un ciriegio simile, e produrre i frutti quando le ciriegie. E dicono l'vue bianche diuenir nere, e così per contra, passando l'vna per l'altra in questo modo, e così per contrario, le pesche carote, se queste per sorte faceessero carote dadouero, io nõ lo sò, che queste isperienze io non l'hò fatte; ma bene ho fauelato con chi m'ha detto d'hauerne fatto parte, e m'ha affermato d'hauerne fatto riuscir qualch'vna; ma che l'vue diuentino di bianche nere non essere stato ma ordinarie, come è il lor proprio, che fanno gl'altri innesti, e questo di già non è altro che vn modo d'infettare, e m'aggiunse d'hauer veduto al Vescouo di Ceruia di casa Sãtra croce Romano un suo giardino à Ceruia, doue haueua vna gran quantità di viti, che passauano per varie sorti di frutti alle foggie dette, che tutte vi uiueuano dentro, e dauan del'vue sopra quelli; ma non al tempo delle frutte loro; ma si bene al tempo naturale delle forti dell'vue, e à fare che la cosa apparisse più fantastica e meravigliosa, erano leua e via dal pedale de' fruttri le viti, che erano state piantate loro appresso; Ma così fatte esperienze di certo sono tediose, e difficili a riuscirc, e se pure riescano, non sono così durabili; ma volentieri sempre con l'arte facendosi vscir la natura del suo proprio natural ordinario: E poi quando anche se bene riuscissero non n'è da far endica; oltre à che io tengo che molti son fauolosi, come, che far passare per vno alloro.

pesco che
fruttifichi
insieme
col cirie-
gio.

Vue bian-
che come
nere e diue-
ghino.

vn rosaio, habbia a far le rose uerdi . il che io già prouai e non rinsi: E ancora uero che quando alcune di queste habbi a riuscire, conuiene usarui una diligenza con pazienza grande.

E si troua con tutto ciò fra gl'antichi scrittori, chi ha affermato potersi innestare ogni sorte di frutto insieme, e non che altro un fico con vn vliuo. combaciando, e legando uniti e pari due rami smussati l'vno con l'altro: E non è dubio, in quello della Miglia sul Genouese accanto alle Magra essersi ueduto un susino uiuere sopra un vliuo; ma sono sconciature e abortiui, che non bastano, ne possono bastar più che tanto, sendo tanto fuor del vso naturale. Ci atterremo adunque alle cose sperimentate, come questo che io ho apparata da Christofano Lamberti Lucchese, e prouatala, ruscì bene, e questo è un segreto bellissimo per far creare la barba all'vua, e barba così fatta che sien fili lunghi quasi da potersi con un pettine pettinare, lunga un braccio, e più, e folta quanto si uoglia, e si fa così: Quando l'vua è spurgata, e a pena cascatogli il fiore che la sia rossa ne' granelli, come vna picciola ueccia; si piglia un'erba da' cõtadini chiamata Cuciculo, e Petthimio per altro nome, e ordinariamente Cuscuta è appellata; questa nasce, e si mantien uiua e piena d'humore senza toccar terra, e non ha barbe ma sta attaccata con la sua ruggiadezza su le ginestre, mortellette, sul lino, su la saluia, e sull'Epithimio, è rosetta à uso di fili di refe, vincida e tutta arrende uole, che per tutto ha certe bocciette a uso di fiorellini non aperti. Questa si piglia fresca la mattina di buon hora, mantrugiandola poco, e brancicandola il meno che si possa, e che u'habbia dato su la rugiada, e si tiene in molle sin alla sera nell'acqua, sin a che'l Sole sia sull'andar sotto: e di più si pigliano le fila di tal'erba, e à filo à filo si intreccia, e si incauicchia fra gl'acini nel grappolo dell'vua si ch'ella s'aggauigni tra l'uno, e l'altro granello, addoppiando i fili il manco che si possa; ne ui se ne ficchi ne troppa ne poca ma à discrezione di chi l'assetta, quanto par che ne possa riceuere la grandezza ò piccolezza del grappolo: Spruzziuifi poi se non uadi tempo humido de' quattro di un tratto un poco d'acqua

Barba come si possa far nascere all'vua.

l'acqua chiara, così crescendo l'vua di nutrimento al erba la quale getta all'ingiu' certi fili alcuna volta, spessi e folti lunghi un braccio e mezzo, e due, e staccando poi il grappolo si mantiene à quel modo parecchi giorni, con que' fili freschi, e si potrà dare ad intendere à chiunque la vegga, e non habbia notizia di ciò che e' s'habbia vna Vite, che produca i grappoli barbati à quella foggia; Deesi eleggere vna sorte d'vua d'acini radi come quella di Ierusalem detta per altro nome merauigliosa, e ancora l'vua Angiola per esser humorosa riuscirà bene. Sappiasi che quella cuscuta che fa su le mortelle, e ginestre, è meno atta à generat la barba, che non l'altra, e quanto più s'annaspa fra' granelli dell'vua, tãto sarà maggior la barba, che ella farà; Ancor non è bene à indugiare à comporuela tant'oltre, che siano affatto cascati i fiori, all'vue: perche la loro humidezza nutrisce e fa crescer l'vua co' fili della Cuscuta auuiluppara à quella.

Oltre à questo non sentirà giamai la Vite male alcuno (scrivono) se con olio incotto con lacrima di papauero si strofinerà tutta da imo à sommo; e hacci di quelli che affermano che nõ sia per crescere viticci la Vite, se con vno stajo di morchia cotto à grassezza di mele aggiũto ui di bitume la terza parte e di zolfo la quarta, al sereno, che non rouenti intorno a' capi, e sotto i rami haue-
rai bene stropicciato; Ma quando tu troui scritto che in Vngheria habbia delle viti che producano viticci d'oro di paragone. ò tu reputalo del tutto fauoloso, ouero quella fede li aggiusta, che aggiustar si tuole alle cose che possono esser per miracolo; ma non già con l'effetto. si come si dice poter si sapere la quadratura del circolo, ò il uero effetto del Alchimia, che ne l'vno ne l'altro fin à hora si è veduto auenire col uero. Ma fin qui sia detto à bastãte della coltiuazione delle Viti. resta che hora parliamo alquanto del modo del trarne il vino, e della cura, e diligenza che si deue porre in abbonirlo, e conferuarlo.

Perche appresso seguiremo della vendemmia, il qual tempo deue essere più tardi ò più per tempo secondo la qualità de' luoghi, de' siti, de' paesi, della positura delle vigne, e della cõdizione della natura de' magliuoli, che

li, che in esse si ritrououono, e per questa ragione non faria mala auuertenza di spartir le serotini dalle primaticie, e così per contra, piantando secondo che elle desiderano le forti variate in diuersi luoghi dispersè, insieme.

Ne' luoghi tutti si dene offeruare di far la vendemia che la Luna sia in cancro, o in leone, ò in libra, ò in scorpione, capricorno, ò auario, e essa tuttauia sotterra, e se si troua che essa non habbia maturato l'vue, è bene con l'aceto forte, e con l'orina vecchia innaffiar loro le barbe, e zapparli, e scalzargli. Scriuono che chi vogli vendemiare auanti che sieno l'vue mature farà il vino debile e poco durabile, e che chi tarda à far la vendemia non solamète offende le Viti, perch' elle portano il peso più del douere; ma perche soprauenendo gragnuola ò tempesta, faccia gran danno al vino. Affermano alcuni che le viti tengano l'vue mature in perfezione per sei giorni soli, di poi perde, se colta non sia, smarrendo, e scemandò l'humore; Il segno adunque della maturità non solamente si cognosce, e comprende alla ueste; ma dal gusto, che la sia dolce, e fatta; il che si manifesta sel' acino dell'vua scolato; e premuto, sia di color rinfuscato, che non più verderognolo trasparisca; ma anzi che nò negreggi; Perche veramente niuna cosa può apportare à vinacciuoli il colore, e significa l'vua matura; Alcuni altri preso col dito grosso, e con quello che gl'è accanto il granello dell'vua, e spremendolo forte, se n'esce senza alcuno attaccamento del suo tenerume, netto, e pulito, e ignudo, tengano per manifesto segnale che ella sia matura, e restandoui appiccata punto della sua carne di dentro, tengano, che non sia arriuata al fine della sua maturità: E alcuni di vn racimolo del grappolo cauano vn acino, e di poi in capo a tre, ò quattro di ritornano à vederlo, e se rientra à punto appunto nel suo voto, è indizio che ella sia matura.

Hora ne' luoghi caldi, e asciutti, uerso qualunque parte del Cielo ui sien piantare le vigne, s'ha à uendemiare assai più innanzè, che in quelle de' luoghi temperati, se bene in queste sien uolte à mezo giorno, e nelle parti fredde assai più tardi di tutti questi, perche indugia quiui à maturar l'vua in su le uiti il più che si può; Quelli che

Luna in qua' pianeti deua essere in vendemiando.

Maturità dell'vua, quãdo sia in perfezione. Segni da conoscerre la maturità del l'vua.

li che vendemmia piouendo cerchi di confumarlo presto, perche basta poco, ed è men buono: E per questa ragione si dee cogliere l'vua libera dall'acque, dalla rugiada, e dalla guazza, in tempo, e giorno sereno, e quieto temperato e caldo; e se sia tenuta, ò stata l'vua ammon-tata, ò in altro modo troppo al Sole, si che sia alquanto riscaldata, lascisi raffreddare, perche la non riscaldaſſe, e guastasse il vino, posta nel tino così calda à pigiarsi: E deesi auuertire di coglierla condotta à debita maturezza, e non mai acerba, ò agrestini: Per la troppa maturezza resta il uino torbidiccio, e naturalmente non rischiaraffatto, e lo fa troppo sdolcinato, e per la sua troppa smaccata dolcezza ristuccheuole, si come la non matura di poca retta e debole. Quegli che nella riuiera della Spezie fanno il razzese, e l'amabile, fanno l'vno, e l'altro d'un vitigno medesimo, percioche volendo far l'amabile, quando l'vua è matura, storcono il picciuolo à doue egli sta attaccato alle uiti, à tutti i grappoli, haen-dogli spampanati bene, che il Sole ui batta sopra, lascian-dogli così per quindici giorni; dipoi gli coggono à far l'amabile: E volendo fare il razzese, quando è pur matura, la spiccono dalle uiti senz'altro, e così si può fare a chiunche tu uogli vitigno, per fare il vin dolce, senz'altra manifattura; Ma per fare il vino bastabile, e buono, così di poggio, come di piano, ella si dee condurre poco più che mediocrementematura, gettando uia con auuertenza i grani marci, e guasti, la tempeſtata, la secca, l'agrestina, le foglie che talora si intricano fra gl'acini, & ogn'altra bruttura, ò schifezza si dee leuar uia, che se bene il uino bollendo ha forza di purgare, e lenare in capo ogni cosa; è tanto atto a imprimere in se stesso, e incorporare le male qualità che ogni tristo seto, e corrotto li nuoce. Accanto à questo si deono trascerre, e metter dispersè i vitigni che fanno diuerse sorti d'vue, e di queſta maniera s'haranno i uini differenziati, e si cognoscerà distantemente la diuersa qualità loro. E ancora segno della loro compiuta maturità, quando il granello di dentro ha mutato colore, Alla bianca giallo, alla rossa rosso, alla nera nero, e similmente quando l'vua bianca pende in giallo, la negra negriſſimo, e la rossa roſſiſſimo,

Razzese e
amabile.

fimo, e la verderognola verde, e che tutte sien dolcigne al sapore, danno segnale appresso di stagionata maturità; Più tardi matureranno l'vue su le viti, se quando sono in agresto, si spunteranno loro i tralci.

Sermenti
spuntati
alle viti,
fan maru-
zar l'vue
più tardi.

Tinaie co-
me si deo-
no accom-
modare.

Il luogo poi de' vasi delle vendemmie, ò vasi, ò tini, ò canali, ò vasche, secondo l'vso del paese: Percioche in Spagna, e altroue doue fanno vini gagliardissimi si possono premer l'vue, come fanno, ne' grandissimi trogoli murati, che tenghin bene; ma doue non sieno i vini così gagliardi, è meglio uendemmiar ne' tini, e tini stretti in bocca, e larghi in fondo che non suapori, si deono accommodare in loggie aperte, ò in stanze grandi, e capaci al primo piano delle case della villa dalla banda che riguarda tramontana, e sia di quella capacità in grandezza che sia per essere assai alla quantità del vino, che si giudichi douersi raccogliere nella possessione, ordinando in modo i tini, ò le vasche, che hauendo sotto questo luogo accommodato la càtina sotterranea in uolta, per canali, o doccioni che dal zaffo del tino, o canale à dirittura corrispondino sopra il cocchiume delle botti che vi si concino di sotto, e a questo s'assetta vn cannone di legno che arriui dal vn pertuso al altro à festo, & per appunto, commettendolo di sopra e di sotto che nõ si uerfi; Overamente s'adopera una calza di quouio accocchia, che tocchi, e arriui à poter fare questo effetto, per la uolta, che sia quando la si mura per la grossezza di quella pertusata: Di questa maniera si mantiene meglio il uino nel suo uigore, e rattiene in se meglio il fumo e la forza, non essendo egli tanto diguazzato, dirotto, e trauasato, e uerra a patir meno. Eben vero che, quando il uino si tramura uergine, mentre ancor bolle, e non è ben chiaro ò fatto, non riceue danno dell'essere trambustato; Ma in tutti i modi quella sarà sempre maggior commodezza, e ti riuscirà con minor fatica senza comparazione più presto l'imbottare; Ma l'accommodar la tinaia à questo modo dee esser fatto da coloro, che raccogliono grandissima quantità di vino, che per la poca, mediocre, e ragioneuole, si può murare la vendemmia doue più torni comodo, pure al primo piano della casa, uolta sempre à tramontana, e far la càtina

oue più piace, volta pure al medesimo modo, E come si sia, le tinaie, e le cantine stanno meglio, più pulite, e più accommodate con volta di sopra che altramente; E' sedili delle botti, e tine sono ancora da poter si mutare, e acconciare à suo modo, e migliori fatti di buon rochi di trani al altezza che bisogna, che non murati. Benchè molti e per quelle e per questi gl'approuano più di pietra, per la stabilità e freschezza; Ma questa non da noia a tini, imperciò si possono fare come altrui vuole. E murandosi vasche e canali auertiscasi d'andargli restringendo verso la bocca, e murargli più tosto di muro fatto di pietra, che di mattoni, e all'vno, e all'altro sia l'arricciato, e l'intonacato doppio, e' sassi e' mattoni ben conuentati insieme, e tuttauia al coperto nella stanza detta.

Sedili di
tini e bet
ti nõ deo-
no essere
stabili.

L'indugio nella vendemmia è tuttauia gioueuole à migliorar la bontà del vino, e farlo più durabile. E tutto in ciò ben discerne il buon giudizio di chi con diritto occhio lo considera. E tenendo per fermo che chi vendemmia à luna crescente habbia più vino dall'vue, ma di men durata assai che nello scemare, e se all'agosto, settembre, ò ottobre soprapiunghino caldi, e secchi grandi, si deono lasciar passar quest'ase, e dopo la prima rinfrescatura di pioggia si vendemmi: E soprastando di sei, ò otto di, da che si vede l'vua esser matura; ma non smaccata, vendemmi si più tosto così che danneggiar con altro indugio, e le viti, e' l'vino.

Luna e
sua offer-
uazione
nel vendē
miare.

Alcuni tengono (e così si truoua scritto in lingua Costana, lingua in scrittura alla greca somigliantissima) che e' sia (e massime ne' lati di pianura) da vendemmiare dopo li diciotto, ò venti di della luna, hauendo per opinione che' vini fatti con questa regola diuentino più gagliardi, e da bastare, che non sien per fare alla luna crescente. Ancora non farà che giouamento, essendo sicuro che non pioua, lasciar fuori all'aere, per tre continui giorni l'vue colte stese, ò ammontate come si può, si come scerre le nera dalle bianche, e le gentili, e minute, dalle grosse, e dare di scorza, non melticando più che di due fori insieme; e meglio sēpre è, che sieno tutte trascelte, e poste disperse, come s'è di sopra diuisato. E chi

vuole il vin bianco polputo e possente, faccia vendemiar l'vne bianche, à luna crescente, cominciando tosto veduta la luna con buon tempo, e senz'acqua addosso, hauendo tuttauia riguardo, che e' non si vendemmi fra le due lune, ne sul dar la volta, che simil giuoco ti farà il vino, e non t'impacciar ne nostri paesi con vasche ò canali, che vi suapora dentro, e scala troppo il vino, smarrendo la virtù. E se pur vi sia tanta abbondanza d'vua che sia necessario adoperar le vasche ò canali, siano stretti in bocca il più si può; e altresì i tini, e così in questi come in quelli si porti l'vua con le bigoncie più salda sia possibile, senza pigiaruele dentro, tanto quanto se ne fa, che è meglio portarla sempre tutta intera, senza premerla punto nel tino, ò vasche, e poi tutta in vn tratto tagliarla e pigiarla. e fa d'hauere à vso di ciò vno istrumento in foggia d'vna vanghetta leggiere e sottile, che rada bene, e con questa farai ammostare il vino parecchi giorni, e di molte uolte da mattina, e da sera, affiche la vinaccia non riscaldasse, e facesse pigliare il fuoco al uino, tagliando bene i raspi con detto strumento, e pigiato poi ancora bene co' piedi lascialo riposar qualche giorno, secondo che tu pensi che sia di bisogno, e secondo le terre à discrezione, pendèdo sempre nel meno che nel più; e fa che tu non vfi quel modo dello suinare, e pigiare à vn tempo, se tu vuoi che l'uino ti basti all'estate, e non facci i piè gialli, che la causa di fargli al vino nasce da quel grasso, che esce dall'vne, quando si pigiano suinato che tu hai, ò mentre che tu vuoi suinare: E così quella vinaccia che di già per lo bollire, e fumo sità del vino ha preso il fuoco spremuta che tu l'hai, sempre ve ne rimane delle fortisil che fa di subito pigliare il fuoco al vino, che quando è nuouo, non apparisce fuoco; ma possanza, e grandezza, che è quello che per lo più cercano i contadini. A' quali molte volte occorre venderlo al tino, e ha più spaccio, e ritenendolo per loro vso, comporta di molt'acqua, e fa loro maggior parata: E perciò è da lasciar questa vsanza; ne mai è da attenersi a' consigli de' contadini; perche son troppo interessati del loro hauere. e troppo vanno dietro all'vtile loro proprio, senza guardare à di chi sieno le terre, ò altro rispetto: E quando tu

Instrumēto per tagliar l'vne.

do tu pensi che egli habbia bollito, e sia presso che chiaro, e tu l'imbotta così vergine, à fin che nella botte egli si risenta vn pochetto, e vi grilli qualche dì, che questo stabilirà il vino, e lo farà scarico di colore: tenendo pur sempre (come s'è detto) gran cura alle due lune, e alla volta d'essa; E se allo' mbottare, e à tutto'l maneggio che occorre al vino offeruerai questo, gli giouerai infinitamente, e lo manterrai assai: E volendo vin piccolo lo farai uendemmiare à luna scema, e con poca luna, e quanto manco luna haurai, tanto men sapore, e colore haurà il vino: E se quando tu vendemmi la luna sarà al vltimo fine; crederrai risolutamente che il cõtadino tel habbia adacquato, tanto piccolo, e scolorito sarà.

Vini deboli uengono tal uolta per difetto della luna.

Dee adunque ciascuno vsare ogni diligenza in simili affari: però che il vino da hauerlo buono ad hauerlo cattivo ogn'un sa che diuario ui sia, e hauendolo cattivo il difetto si darà sempre al padrone, come à huomo disspito, straccurato, e senza gusto, e hauendolo buono tutta la lode sarà la sua; perche' contadini (come s'è detto) son tutti intenti all' utilità loro: e padroni de' luoghi, ò quelli che per essi n'hanno la cura, deono hauer la mira all'utile, e all' honore. Questi così fatti uini è opinione che s'auantaggino nel crescere per non scemare nel bollore, e bollendo non consumarsi da' raspi che rodono, e più maturi diuengono, e più digestibili per l'estate, e più ancora passato l'anno, se sia in paesi e vitigni, che lo cõporti: Ma se conuiene mutargli, o à nouembre, ò passato marzo, leuata uia tutta la lor posatura e sporcizia, tramutagli in vasselli ben netti, spazzati, puliti, e mondi.

E per fare ancora i uini piccanti, saporiti, e dolci, aiuta assai dopo la prima sera, che sien messi (come s'è detto) i grappoli interi nel tino, e tagliati, e minuzzati col istrumento descritto di sopra, pestare con stanghe, ò cõ mazzapicchi rotondi, che habbino la caperozzola piana, almeno vn dì sì, & vn dì nõ, e si lascerà riposare per due altri dì, auanti che si imbottino.

Vini piccanti.

Alcuni cauano pestata che sia e tagliuzzata l'ua posta intera co' luoi grappoli nel tino, così destramente, ma non affatto, la metà del uino, e lo pongono in una tinnozza, coprendola ben di sopra prima con vn panno li-

no ò lano, e poi con tauole sopra à trauerfo, che nõ ifia-
pori, fin che fia ben pesto, e pigiato nel tino il restatoui
dentro, e di poi vi rimettano dentro quella metà della
tinozza con bigonciuoli con più prestezza possono; fa-
cendo e rifacendo ciò, vn di sì, e l'altro nõ, e così uen-
gono à fare vn uino di diuerso colore, odore, sapore, e
potenza, e questa manifattura gioua assai ne' piani, & in
que' lati, oue sieno le Viti sopra gl' arbori ne' luoghi hu-
midi rettificando assai, e riducendogli a maggior polfo,
e ne luoghi grassi molto gli ritira.

E à fare vn buon uino si mette tãta somma d'vua buo-
na trafcelta, canaiuola, ò altra di buona razza in vn tino,
che renda vn tanto à discrezione, e come sarà bollita,
due ò tre di, hauendola pochissimo pigiata, e men mi-
nuzzata con l'istrumento (e altri hauendo gran copia
pigliano quel uino che esce dal incalcatura de grappoli
sopranessi l'vno all'altro) conuien canar tutto'l uino
che n'esce, e porlo in vn altro tino, che di grandezza sia
vguale à quello, e questo ben finir d'empiere d'vua buo-
na, di condizione pari à quella di prima, che sia ben pe-
stata co' piedi; e in questo secondo tino (come egli sia
diuentatoui ben chiaro) imbottarlo, auuertendoti che
potrai ancora porui una certa quantità d'acqua, subito
che tu la leui dal primo tino; ma sia l'acqua postauì à
vna certa discrezione, e ancora prima un pochetto in
sul primo, e lasciarlo bollire, e schiarire come s'è detto,
e poi imbottarlo: Così vi si ponga sempre alla rata del
uino, ò del uue, che uì si mette sopra al secondo tino, la
quantità e misura dell'acqua; Ma uolendo poi fare i vi-
ni mescolati con acqua come si costuma a Bologna, e
per tutta quasi la Lombardia, si dee subito poste l'vue
nelle tine mentre sono i grappoli interi, senza pigiare ò
altramète hauerle tocche metterui l'acqua che e' ti pa-
re che e possa comportare il uafello, e la qualità dell'v-
ue e uino, & essendo se uue buone, e gagliardo uino, non
uì uorrebbe essere manco della quarta, ò quinta parte
d'acqua, e massimamente che l'acqua nõ fa mai scema-
re ne crescer tanto il uino, quanta ne è stata posta den-
tro, rispetto alla bollitura fatta communemente.

Alcuni à questa mescolanza aggiungono un poco di
sale

Vini col
acqua al-
la lombar-
da.

Acquetta
alla roma
nesca.

fale (come faria tanto, che ne tocchi vn oncia per bari-
le) auanti che nel tino egli habbia cominciato punto à
bollire. E alcuni volèdo fare acquetta alla Romanesca,
dirompendo il vino, e diguazzandolo bene cò vn bastò
tondo dal cocchiame per quattro hore, vi pongono vn
po più fale, e acqua per metà col ordine sopradetto, e
quello, e questa passati tre, ò quattro dì, lo imbotterai
che sarà chiaro, e delicato. E quando ti uenisse bene di
farne del più piccolo, cioè di manco possa e vigore, farai
pigiare co' piedi benissimo tutti quelli raspi, che vi re-
stano acini, e fiocini, e ui portai tant'acqua quant'era la
quarta parte del uino, à che poteua riuiscire il tino, e me
desimamente passato e tre, ò quattro dì l'imbotterai, e
sarà buono à bere così, e da mescolare co' grandi; Ma
per farlo assai gentile, pongasi in vn tino d'vua buona be-
ne stagionata matura, che sia stata prima in terra di ste-
sa, e sparfa al Sole almeno cinque, ò sei dì, auuertèdo di
coprirla con panni bene contr'al sereno, e che nò vi pio-
ua, ò vadi guazza sopra, ò rugiada, e lasciala poi, posta
nel tino stare un giorno; e pigiata e tagliuzzata vna uol-
ta sola con diligenza, cauerai subito che n' esce e imbot-
terai.

Sgranerai ancora quella quantità d'vua, che tu vuoi
che sia di buona sorte, offeruando sempre che per ogni
dieci bigoncie d'vua, tu v'hai à porre due barili d'acqua
bollente; coprirai subito con vn coperchio che suggelli
bene fatto di asse, che si soprapongino, ò veramente si
metta in vn tino, che habbia il fondo di sopra da poter-
si ben chiudere, e ferrare; Di poi statoui vn giorno, ò
due e non più, lo suinerai, imbottandolo in botte puli-
ta, netta, e di seto buono, e farai che ogni volta che se ne
attinghi vn fiasco, che s'ha à empier di uino, vi si getti so-
pra prima pien d'acqua. E qualche volta quando va al-
lo scemo in cambio d'acqua vi si metta di buon vino,
che così si farà durare; Ma auuertisci che di questo vino
bisogna attendere à cauarne ogni giorno, ancorche non
se ne volesse bere.

Ancora essendo cauato via il uino del tino, leuerai su-
bito i raspi, che vi sono rimasti in cima, che sieno asciut-
ti, e quegli ancora degl'altri tuo' tini, facendo pestar be-
nissimo

nissimo il rimanente: Et essendo stata l'vna bigoncie seffanta, le ne potrai sopra dieci ò vndici d'acqua; e coperto ben quel tino ne potrai bere à dilungo da quattro, ò cinque di in là. e si conseruerà vn pezzo con que' raspi senza inforzare.

Ancora mettendo in un tino seffanta bigoncie d'vua buona ben matura lascerai uela dentro per cinque o sei di, senza farle cosa alcuna; e di poi cauerai il uino, che verrà fuori, e lo metterai in una tinozza, pestando subito l'vna del tino co' piedi, e gettandoui sopra uenti barili d'acqua, e più ancora e meno, secondo la sua qualità, e fatto questo ritornerai dentro tutto quel uino cauato, e pigerai bene poi vn'altra volta ogni cosa insieme co' piedi: e dopo tre ò quattro giorni l'imbotterai, e riuscirà molto buono. E bene tutte l'vue (pigate che elle sieno, co' piedi) poste nel tino, tagliarle con l'istrumento detto minutissimamente; vedendo di tagliuzzare ancora tutti i raspi de' grappoli dell'vue, perche questi faranno sempre più saporito, e più piccante il uino. E à uoler far uino d'acini, il che è vna nuoua inuentione, venuta da Citrà di castello, bisogna pigliar delle migliori forti d'vue, e delle più mature, e belle che tu habbi nella uigna da far uino; dipoi tenuala quattro, ò cinque di aperta, spiegata, e stesa, à sommosciare, al Sole spicciolata tutta à granello à granello, e empi la botte intera per fin al cocchiume: fa poi dare vna scossa alla botte tre, ò quattro uolte, che' granelli rientrino bene insieme, e quello spazio di lato che per esser auallati, resterà uoto in cima, riempilo di nuouo di granelli, e trilla la botte vn'altra uolta, e quando la truoui tanto piena, che più nõ ve ne possa patire; tura la botte col cocchiume, fasciato di stoppa ò panno lino, si che vi entri per forza, puntel'ala, e lascia bollire, e in capo di quaranta di comincia à bere dalla cannella quanto ne viene di per di, poi quando la non getta più riempila di vin uergine, e in capo à quindici ricomincia à ribere per la cannella, e uotala affatto, beendone ogni giorno.

Atfine che' uini rieschino senza fumosità, se bene sia vna trebbiana, ò più gagliarda, arriuua al'vua tutta intera nel tino la farai premer subito, scoldando quel uino in un tino,

tino, ò più tosto in una tinozza, à causa che egli habbia à poter più esalare. Ma perche per otto di ò dieci egli farà della schiuma affai, non mancherai di leuarla con vna mestola grande bucata di legno quanto bisogni, e di poi lo cauerai per tal modo che è non porti uia punto della feccia seco che è in fondo, e così l'imbotterai. E ciò si può fare con tutte l'vue nere pel medesimo effetto. E uolendo fare un uin puro naturale, che non sia intricato co' raspi, bolla, e si purghi più presto. Spremi à grappolo a grappolo con le mani l'vua sopra la peuera, che sia messa sopra la botte, dentroui quel liquore che n'esce, tanto ch'ella s'èpia, di poi turala, e come sia schiarito, si può cominciare à bere; e di mano in mano hauen do gettati que' grappoli spremuti in un tino che tu habbi quiui presso, ò in bigoncie, dalle quali vi si portino, gettati sopra dell'acqua à discrezione, e farai un raspantino da cauar la sete; ma non già di neruo alcuno.

A fare il uin dolce con l'acqua: porrai due mila cinquecento libbre d'vua buona nel tino tutta intera, e pestata bene vi getterai sopra libbre settecento cinquanta d'acqua compartendola in cinque, ò sei mattine, e con la mestola intorno a' raspi riuolgendoli: cauando di poi il uino, che in tutto uì sia badato sette di, l'imbotterai, e sarà chiaro, dolce, e piccante.

Vin dolce
con l'acqua.

Similmente ponendo trenta bigoncie d'vua nel tino, lasciateuele così intere per tre, ò quattro di, auanti che tu le pesti, e poi pestate, e tagliuzzate con lo strumento detto benissimo, mettiui cinque, ò sei barili d'acqua bollita nella caldaia, coprendo ben subito il tino con tauole, panni, e coperte; e lasciato star così tanto, che schiarisca; l'imbottino, e sarà vn uin dolce frizzante.

Vin dolce
frizzante.

Ancora ponendo per dir così, il lunedì trenta bigoncie d'vua buona, bene scelta, matura, e non rotta, ò punto acciaccata: il martedì sera uì porrai sopra almeno dodici barili d'acqua, facendo sempre il barile di libbre cento uenti, e la cauerai la sera del mercoledì, depositandola così auuinata in una tinozza, a fin che esali; il giovedì sera poi tu la ritornerai sopra la detta vua, e un'altra uolta la cauerai la sera seguente del venerdì, ritornandouela solamente la sera seguente del sabato, e cauanandola

uandola ancora la sera seguente della Domenica la porrai per questa uolta nella tinozza medesima, e poi diligentemente ripestata ben quell'vua, la mattina del lunedì seguente, trarrai subito sopra il tino la medesima acqua auuinata, lasciandouela star dentro fin al mercoledì, allora cauandola tutta, e imbottandola, haurai uin chiaro, saporito, e buono.

Vino che mantèga il dolce tutto l'anno.

E di più pigliando dieci bigoncie d'vua simile buona, tenutala quindici, ò sedici dì sopra la paglia distesa al Sole, difendendola dalla breza della notte, con buone coperte lane e line, e procurando che la paglia che alzi quattro dita sia sparsa sopra tauole secche: di poi posta nel tino, e ben pestata co' piedi; getterai sopra dodici barili di uin buono nuouo schiarito, e passato solamente dieci, o dodici hore, imbotterai tutto quello, che dal zaffo scolando uenga fuori, e sarà uino mantenete il dolce tutto l'anno.

Ancora pigliando tutta quella quantità d'vua, che ti parrà buona, e matura, e asciutta non rotta, ò macolata, postala nel tino la lascerai così stare per otto, ò dieci dì, affinche calcandosi bene tra se stessa insieme, renda del uino assai, il quale imbotterai tanto quanto ne uega da per se ageuolmente, e sarà eccellente: Di poi fa pigliare al solito que' grappoli interi, e imbotta il rimanente.

Vino dolce e gentile.

Appresso questo piglierai dieci parti d'vua grappella matura stata al Sole sopra la paglia, e sotto alli dieci dì, e postala nel tino senza rompere dopo due dì uì getterai sopra cinque, ò sei bigoncie di uin nuouo, chiaro, buono, e non carico di colore; e passate ventiquattro hore caueraì tutte quello che ne può uenire, e l'imbotterai; rompendo ancora le dette vue, e ponendo sopra altrettanto del uino medesimo lasciandouelo star su due, ò tre dì, e cauandolo al modo detto: Poi la quarta, e ultima uolta, pestata benissimo la medesima vua, uì metterai sopra altrettanto del medesimo uino lasciandouelo star su vn dì. poi cauandolo al modo detto l'imbotterai, inuassellandolo diuersamente: così hauerai un uino dolce, e gentile; E di più piglierai otto, ò dieci bigoncie d'vua matura buona, e la pesterai bene, e poi empirai una botticella di quel uino che uscirà fuori, la quale benchiusa,

Vino bianco d'vua acra.

chiusa, & cerchiata, posta così piena nell'acqua, talmente che ella s'artuffi tutta appresso à quattro dita della cima, ui lascerai star dentro, per quindici, e più giorni, più, e meno, secondo che sia quel uino potente; e poi farai portare quel uassello così pieno, senza più trambustarlo, nella uolta, e ti darà uin bianco d'ue nere, e si manterrà dolcigno tutto l'anno per non hauer potuto bollire.

E appresso pigliando uua buona, e ben matura, scelta; taglierai uia tutto'l picciuolo del legno con le forbice, e tutti gl'acini agrestini, e non maturi, e così mondi gli metterai di mano in mano in una tinozza, che sia sopra un carro, al ombra sotto un portico, e la manderai girando le ruote con esso la sera alla rugiada, così seguendo per otto dì. dipoi cauerai tutto quel uino che n'uscirà ageuolmente, e sarà dolcissimo. Farai anche di poi tutta quel uua, che ti darà uino poco differente da quello.

Vini dolci in varie foggie.

Appresso à questo tu porrai dell' uua buona sopra i graticci, o asse nel forno tanto scaldato che ella rigonfi, e rigonfiata la cauerai mettendouene poi dell'altra secondo che tu uorrai far dell'uno in quantità, e pestata alquanto la getterai sopra il uino imbottato. Il quale essendo subito ben chiuso, in capo a quindici dì, sarà più, e men dolce, secondo la qualità dell' uua che tu uauerai messa; ma il suo proprio è di porre per ogni cinque barili di uino una libbra di detta uua, ben qualificata; e hauerai uino dolcissimo da durare.

E di più piglierai dieci, o più sacchetti di tela, lunghi un braccio e un quarto aguzzi in fondo à ufo d'una aguglia rotonda di tela di panno lino, anzi più tosto di panno lano ordinario grosso, mettendo il pelo di dètro giusto in foggia, tagliati e cuciti, di scartoccio, con un cerchio di legno in bocca, che tenga aperto tre quarti di braccio, e acconcia una scala sopra due caucchi alti da terra tre braccia e mezzo, ponendo loro poi sotto una doccia di due assi larghe mezzo braccio commesse, quanto è lo spazio di que' sacchetti, e stia un po' à pendio, fin che il uino che si cola in que' sacchetti possa scendere in un tino posto a terra quanto bisogna: E così acconcio tutto, potrai ne' sacchetti tanto uino pigiato di fresco.

L non

non bollito, quanto ui possa capire. Il quale mentre vscirà torbido, riporrai dentro, tanto che esca chiaro: e allora non gli farai altro, fin che que' sacchetti non cesseranno di gettar fuori, i quali lauati benissimo, tornerai quelli di nuouo pieni al lor luogo, hauendo però prima imbottato tutto l'uino che sarà vscito chiaro: offeruando quest'ordine, fin che tu ne habbi fatto quanto vuoi, e questo vino riuscirà dolce, e tãto opilatiuo, quãto quelli che si imbottano torbidi, e che così mal purgati si beono.

Vernaccia di vite Bergo.

In questa stessa maniera si fa alla vernaccia, che si caua dell'vua della Vite Bergo, imbottandola in botticino di tre, ò quattro barili, e non più, mutandola la prima volta in capo à vn mese, poi ogni due mesi, tanto che la si bea. E chi la vuol naturale l'imbotti di sodo senz'altro, poi la tramuti, e ha più fummo, e sapor migliore.

In oltre piglierai tanta quãtità d'vua stagionata buona non pesta, come cape in vna botte (secondo'l tuo animo ben cerchiata) & empila di que' granelli fin à vn palmo, chiudila di poi molto bene, puntellando il cocchiu me con traucello alla volta della uolta, per diffcultare il bollire. E come senti, che egli non bolle più, prendi una tinozza di dolcissima vernaccia, e tienla appo la botte, ordinando poi à coloro, che hanno à cauar questo vino piccante lo mescino per la prima volta così puro; poi, chiedendo del dolce, lo mescolino con vn po di vernaccia, e dicendo che rechino di quello più dolce, aggiunghino tanto più vernaccia. E così seguendo da vna sola botte, tu haurai vino di più sapore, e tutto delicato.

Odore di moscadello come si possa dare a' vini nuouo.

Appresso questo per dar l'odore del moscatello al vin nuouo imbottato chiaro, vi si ponghino de' fiori di salvia seccati all'ombra quell'anno (dentro messi à vn sacchetto ò pezza di lino) come farebbe à dire vn pugno per barile, ben chiusi nel pãno affinche non esali fuore, e che'l uino possa riceuere quel sapore di moscatello; ma gli legherai talmente al cocchiu me con un filo, che non passino la metà della botte, e in capo a otto di si tirino fuori; e farà il simile à potui la sementa di curiandoli, e per aggiuguerli poi gentil sapore, vi si mette poi dentro

dentro trogiolatura di nocciuolo secco, poi il vino nuovo sopra, auanti che habbia finito di bollire. Faranno questo medesimo i fiori di sambuco secchi all'ombra, si che calino dal cocchiame fin à meza botte, e tuttrauia si deue auuertire di spiccar l'vue intere dalla vite, senza pestarle prima, quando si vendemmia, come si mal vfa fare, volendo poi fare con commodèzza questa sorte vini, e accanto à questo far lauare talmente i tini, che non resti dentro bruttezza ò sporcizia alcuna; Percioche come il uino non bolle pulito, ma sporco nō è merauiglia che non si conferui, Poi secondo che giugperanno l'vue intere à casa tu le farai bene infragnere co' piedi nella bigoncia, e poi di mano in mano le farai gettare ne' tini, accomodati al coperto per la pioggia, e Sole, che l'of fenderebbero, e massimamente che l'vno e l'altro impedirebbe il ben bollire; Questo facendolo bollire troppo presto, e quello noierebbe, che non ben bollisse. Questo si dee sapere, che il vino quanto più bolle lentamente è sempre meglio. E chi gli vuole lasciar bollire sul tino, par che sette di habbi à bastar in monte, e cinque in piano; E uolendo fare un vino che sia di forza, di sapore, e color buono, uedi di metter interi tutti i grappoli nel tino, spiccati con diligenza della uigna, e subito accuratamente posti, e pigiati, e tagliuzzati dopo uenti quattro hore, leuane il vino e imbottalo nella botte oue egli ha à stare, e quiui lasciato stare altre uenti quattro hore, lo ritornerai nel tino, per altre uenti quattro hore, così segui per quindici di alternatiuamente, e di poi imbottalo per affatto, e beilo. Quando ancora bollirāno i uini ne' tini, se tu metterai nel fondo loro a bollire qualche sorte di herbe, di sapor buono, ò di qualche virtù medicinale, ò odorifera come rosmarino, nepitella, menta, sermollino, viuole mammole, timo, rose, viuole, garofani, narcisso, musco, greco, mugherro, Selbafrella, e simili, prenderanno l'odor medesimo che hanno dette herbe; ma l'acqua che tu poni sopra' vini sempre ponuola cotta, più tosto che cruda, e così ancora auanti che si ponga il mosto ne' tini, profumagli con l'incenso doppo che sieno stati ben lauati con acqua, bollitoui assai sale dentro, e tien pieno i tini fin in cima, tauto

Erbe medicinali, ò odorifere come conferiscano il valore e odor loro a' vini.

che tu possi leuar la schiuma, che rigonfia, e ogn'altra bruttura che egli gettasse di sopra, e portala via lontano dalla cantina, perche generano poi certi moscherini, che vanno à rischio di far guastare il uino. Il quale volendo fare e diletteuole e vtile sgranellerai quella quantità d'vua, raccolta da diuerse uiti perfette, che si parrà ben asciutta stagionata, e netta, ponendo sempre, à ogni dieci bigoncie d'vua spicciolata due bigoncie d'acqua ben bollita, tornandola subito sopra la botte, sopra la quale tu l'harai messa, e potrai bere di questo uino dopo un giorno ò due, e ogni uolta che si manda à attignerne, si può, e si dee metter di sopra altrettanta acqua per uolta, fin che muti sapore: Eleggerai ancora vua della migliore che si possa trouare per far buon uino di scorza dura, e che sia molto ben stagionata nella sua maturezza, e sgranellala senza spremerla con diligenza, mettendola poi in una botte, ò altro vassello da uino, fin ch'ella sia quasi piena. Accanto gettaui sopra vn barile di buon uino vecchio possente e maturo; bolli poi dell'acqua à discrezione, e così bollente gettauelo sopra, si ch'ella sia piena, e lasciala stare fin tanto che fermi il bollire, e che egli sia raffreddato, e comincia à berne: E à qualhora tu ne caui uino, riempi con altrettanta acqua; ma meglio è non cauar uino, se non ogni uenti quattro hore: E nella sorte di così fatti vini, conuiene sempre ben puntellare ò legate le botte, e auuertire che tutte siano ben cerchiate.

Più appresso pesta, e pigiato che tu harai l'vua, caua subito il mosto dalle grasse, e depositalo in un tino di buon sito, e cuoprilo con vn lenzuolo netto, e panno più graue, ò stuoia, e componiui sopra delle tauole, che ben si commettano, e componghino insieme, che non sfiati, ò suapori, e lascialo stare così per quindici, ò venti dì, e fra tanto schiumalo ogni dì, e di poi imbottalo mescolandoui à discrezione, vn po di uin uecchio sano, e buono, e sarà perfetto.

Vino odorifero.

E affine che sia odoratissimo piglia vn arancio, ò vn cedro di mediocre grandezza, ficcandoui dentro tanti garofani buoni che si tocchin l'vn l'altro, di poi mettilo nella botte del uino, si che non lo tocchi, e chiudi benissimo

ffimo la botte: e non volèdo tanto odore da prima quando e' bolle mettiui dentro assai scorze di mele appiuole, e di pera cotogna, e di moscadeile secche, e lascia bollir con esse; poi quãdo imbotti leuale, e hauerai vn odor suaue. Olt' a questo metti libbre cento, ò più, ò meno si come ti vien bene di vua buona, e ben matura nel tino, e pestata bene uì metterai sopra il terzo, e poco più d'acqua, compartendolo in cinque, ò sei mattine, con la mestola intorno à graspi leuati, e di poi cauerai il dì seguente tutto'l uino, imbottandolo subito, e riuscirà dolce e buono, con pungente picco.

Ancora poni sei bigoncie d'vua ben matura nel tino ò più ò meno come ti pare, lasciandolo così per tre, ò quattro di innanzi che si pesti, e pestato che egli sia benissimo porraini sopra vna bigoncia, ò poco più d'acqua bollente, più, ò meno per rata, coprendo bene con coperta doppia il tino, e dopo uentiquattro hore imbotta, e farà simile.

Si fa del vin bianco rosso, ò col farlo bollire ne' gusci dell'vua nera, e mettendo buona quantità della cenere di esfi nella botte del uin bianco, col mesticarlo bene, e chiuderla con diligenza, e di li à quaranta dì farà diuenato rosso.

Vin bianco come diuenga rosso.

E così per contratio vin dolce si può fare semplicemente mettendouì quando bolle del origano. E con le foie vue mature lasciate stare al Sole per quãtrotto dì, facendo loro canfare il sereno della notte; poi pigiate bene imbottarlo.

Ancora riesce dolce; ma fumoso il vino che si quoce; e deesi quocer quello dell'arbori di piano, e ogni uino ponendolo à bollire in gagliardo fuoco, in caldaia che ne tenghino gran quantità, quando egli ha finito di bollire sul tino, ne ancora tanto, perche resti con più forze, e bollendo si fa scemare un terzo, poi si imbotta, e durerà.

Vino cotto.

E cocendo vn barile di trebbiano, ò altro vin bianco buono, e bollendolo, fattolo scemar tanto che si riduca à quattro fiaschi, ponendo poi vn fiasco di questo sopra vn barile di trebbiano, ò bianco detto, lo farà diuentar possente come greco, e si dee fare alla uendemmia.

E così.

E così il vin d'vne nere cocendolo diuenta bianco, anzi tutto quello, che si quoe, o sia d'vne nere, rosse, e bianche diuien vin bianco, cotto che sia, di modo che ne scemi bollendo vn poco più del terzo, E di più mescolando la feccia del vin dolce nel vin nuouo, che sia vn poco di sapore aspro, diuenterà delicato e buono, Così poi che sieno messe quattro some d'vua nel tino mettendoui dentro del mele distrutto, e mescolando con esso pepe acciaccato si farà possente. Similmente prenderà d'ogni cosa d'odore, come musco, ambra, zibetto, più, e meno a discrezione, secondo che sen'infonderà nel mosto, che bolle senza raspi.

Vino come si rēda
gentile, e
odorifero.

Mettendo nel uino tosto che egli sia imbottato finocchio, e Santoreggia, pesti à discrezione, e mesticato, si renderà il uino molto gentile. In questa medesima maniera si farà odorato, e saporito, mettēdoui coccole di mortella saluatica, fecca, e sfogliata per dieci di, e poi colarlo con la calza detta, e saperrà di viuole mammole, mettendoui dentro vn sacchetto della lor poluere pestata, e sia il sacchetto di panno lino bianco pulito, sottile, acconcio con vn filo, che pēda dal cocchiume fin al mezzo della botte, quando v'è di prima giunta imbottato il vino che sia alquanto giouine: Secca ancora all'ombra i fiori della vite lambrusca, e sfogliati, e tritatigli bene, mettegli in vn uaso nuouo, e quando tu vorrai inodorarlo, metti vna giusta porzione di due pugni in tre barili di uino, e imbottalo ben chiuso. e in capo à sei, o otto giorni renderà quell'odore, e si potrà bere. Si possono ancora, posti nel sacchetto calare dal cocchiume à meza la botte, sospeso à vno spago, tanto che'l uino prenda quell'odore; e perche non vadino ne guazzando ne à galla, leghiuisi insieme vna pietra marmoreccia pulita.

Vin nuouo che
torni come
vecchio.
Fatturare
il vino per
rischiararlo,
e darli
vigore.

Il vino si fa come vecchio di nuouo, se tu pesterai insieme siengreco, mandorle amare, e gomma di pino per vguale porzione, e poni in un sacchetto nella botte penzolone à proporzione, e parrà neramente vecchio.

Ancora a vini di piano che sien deboli si da lor forza schiarandogli con l'allume di rocca, con la calcina viuua, e con le chiare dell'vuoua, queste mescolādole, e ponendole in un sacchetto al modo mostro di sopra, e poi schia-

schiarito, cauarlo rinuasellandolo, e à questa maniera durerà ancora assai, ma è mal sano, e non molto da approuare.

Sono alcuni che pongono per disputa di gran contrasto, se sia più da commendare, e approuare il lasciar bollire i vini in sul tino, quanto possa durare à bollire, ò sì vero non punto, ò qualche poco. E non è dubbio che la diuersità de' paesi, e situazione de' luoghi, e qualità di viti, e da creder che ricerchi sempre qualche priuata ofseruazione; onde procede, che non si possa dare in ciò vna certa regola vniuersale; Con tutto ciò per la più parte dell'Europa oue si tien conto di procurare i vini, come nella loro amica Germania, e'n Francia, e in Spagna, e in Italia per lo più, e in Candia, oue si fanno le Maluagie, e'n Cipri i grandissimi uini poco, ò non punto si lasciano bollire ne' tini, vasche, ò altri vasi doue gli fanno; Perche quanto più bollono i vini, più diuentano duri, grossi, insipidi, fortigni, suaniti, di poco polso, e deboli, di più oscuro, abbietto, e appannato colore, e di durata minore, e per questo ancora di poco e cattiuo nutrimento, e mal sani: Approuandosi adunque i uini per eletti dal colore, dal sapore, dal chiarore, dal odore, dalla chiarezza, e limpidezza sua, bollendo tanto quanto possono durare à bollire perdono la maggior parte di queste condizioni, sneruandosi, e disuigorendo senza fine, e ciò gli rende ancora atti al guastarsi offuscando il colore, cosa, che non auuiene à quegli, che s'imbottano di fodo, senza lasciargli punto ò poco bollire, oltre che ancora questi comportano dell'acqua non scemando sapore, indizio chiaro, del lor uigore, acquistato, e mantenuto, naturalmente; E chi non sa che ponendo per ciascheduno di due tini trenta bigoncie di buon uua stagionata per vno, quello che si lascerà bollire venticinque, ò trenta non passerà diciotto: il che si proua ancora dal uino che si cuoce, che si cognosce bollendo quanto egli scemi, e tanto più in sul tino che bolle da se adagio: e l'acqua, e tutto che si fa bollire scema; Adunque si può risolvere, che per bollire i vini quindici, ò uenti dì, non si conseruino; ma più tosto quanto manco bollono; Perche per l'esperienza si vede che à bollire i uini fin che cessino,

Imbottare i vini, innanzi ò dopo l'hauer bollito su tini.

Aceto rosso
 fo come
 ritorni
 bianco.

Claretti,
 ò cire-
 giuoli al-
 la franzese.

non si mantengono per ciò più degl'altri; ma meno af-
 fai. E ben vero che quanto più poi son lasciati nelle ti-
 ne da che son diuenuti freddi tanto più son per durare;
 ne questo auuene perche habbino assai bollito; ma si
 per esserli fatti forti nella cima i raspi, i quali durando
 di starui l'innacetiscono, si come posti sopra l'aceto stret-
 to lo fanno tanto più inforzare, e tanto più quanto più
 vi se ne pone quantità, e fatto un fuolo d'essi d'vn palmo,
 sopra poi gettandoui aceto rosso lo fan bianco.

Hora per far perfetti vini claretti, ò ciregiuoli fatti
 alla Franzese, conuiene primamente condotti i grappoli
 interi al tino, pestargli co' piedi nelle vinaccie, si che sia-
 no ben pigiati: e subito subito imbottargli più netti che
 si può, stoppando bene il cocchiume con stoppa, e pece,
 ò cenerata, che tutto tien forte, e non lascia sfiatare: Poi
 sonsi ancora quell'vue strizzare al torchio; ma meglio è
 pestarle, e pestando col mazzapicchio cauarne quel si
 può, venendo poi fuori à questo modo il vino migliore,
 facendo poi vinelli con acqua sopra, sempre bollita, alla
 vinaccia, vi resti pestato che sia; Ma chi vuole, empie più
 volte il di del medesimo quella botte, sin che getti fuor
 la schiuma dal cocchiume di sopra, e di poi si tura affat-
 to: E più amabile resteranno tramutandogli di tre di in
 tre di, due, ò tre volte, leuando lor sempre la feccia di
 sotto, e questo è meglio che indugiare come molti fan-
 no un mese intero à tramutargli. come che alcuni hab-
 bino per opinione che il tramutargli leui lor forza, quel-
 la acquistata dalla madre, che resta in fondo, e gli man-
 tiene gagliardi; Ma questi bisogna bergli più presto; per-
 che v'è dubio che piglino il forte; Ma mettendo in que-
 ste botte il terzo di mosto dolce, fatto al modo detto,
 d'vue mature nere; il quale nõ può bollire per esser mag-
 giore quantità il uecchio che'l nuouo, faranno dolci, e
 amabili: E sappi che quante più volte faranno pigiate e
 calcate l'vue, tanto più haurà del puro il mosto: e essen-
 do il uino men calcato più si purificherà, e farà ancora
 più durabile, e meno trattiene il sapor de' raspi.

Essendo l'vue deboli, e acquose lasciasi bollir più, e le
 di meglio forte, e più se de, manco e quanto più grasso,
 e acquosi sieno, e di piano, si lascia bollir più co' raspi,
 e l'altre

e l'altre dure, e di poggio meno. Quanto più vne s'ammosteranno insieme tanto riuscirà più gagliardo il vino, e più puro, e più netto, così meglio ancora si conferuerà insieme nelle botti grandi. si come si uede in Santa Maria Nuova di Firenze, e all'Oreto, che quiui è una botte di trecento sessantacinque barili, e là di cento cinquanta, e cento più d'vna, e si conferua benissimo.

Tiensi per opinione che l'olio buono posto sopra l'ultima cima della botte, in sommo del vino, si conferui bene, e si faccia ottimo. e così il mele posto in fondo lo migliori assai: E quanto al olio si cognosce per sperienza, quanto egli possa, sopra'l vino di pomi granati, che lo mantiene e conferua pur assai.

Il vino passo che da' Greci è tanto lodato, si fa con l'vne lasciate appassire, e quasi seccare in su le viti, e buono ne' luoghi temperati.

Del vna che Greci domandano Stica noi Moscadello, si fa il uino moscadello odorato; E quel di Taglia nel paese di San Remo passa tutti gl'altri d'Italia, fin quello di Montefiasconi, e di Piombino. Fassi ancora d'vna moscadella nera, che se bene fa poca vna il liquore è tanto buono, che merita il pregio del opera à interessaruisi. Alcuni fanno uino odorato di qualunque vna dolce, seccata al Sole tanto che ella scemi di peso la metà, spremendola poi bene, e lasciatala poco bollire, imbottando subito, e per fare il secondo uino vi aggiungono altrettanto d'acqua, quanto ne sia uscito di vino.

Alcuni altri più diligenti i grappoli d'vne secchi già cacciano in uino eccellente tanto che rigoufino, poi spremuto bene imbottano quel uino che n'esce, e accanto aggiugnendoui dell'acqua fanno il secondo.

Ancora seccando l'vna sopra' tegoli al Sole, si che scotti, e subito spremuto fa il uino oltr'a modo dolce: Aggiungonui alcuni quello che è chiamato dachiume, hauendo seccate l'vne con riuoltarle spesso in luogo chiuso per sette dì, tenendola da terra alta quattro braccia in sur un graticcio, mettendole dentro al coperto la notte, l'ottauo giorno pestandole, e pigiandole bene, e poco doppo imbottandole lo fanno di buon sapore, e odore. Si scegliono ancora assai vne fatte passe al Sole e messe.

in paniere di giunchi, vi si rompono gagliardamente cō bacchette, battute e così acconcie al Sole, si pongono nelle gabbie sotto lo strettoio, e tutto quello che si scola si serba, ed è vin buono da serbare, che ha corpo come la sapa; E auanti che l'vue si pigino, ò pestino, quello che si scola da per se, lasciato bollire ne vasi, doue si scola, per quaranta dì al Sole si tiene, e appresso si imbotta, e sarà buono.

Lagrime .

Il vino che si addomanda di lagrima si fa ancora in questo modo; ma lasciandole bollire, subito scolato dal vue non pigiate, in su la botte ben chiusa, e ferrata col cocchiume, lo mettono: È a fare un uino di poca forza, e delicato da dare a' malati: sopra venti misure di mosto se ne mescoli dieci di acqua, e lasciato bollire insieme tanto che fermi, s'imbotti, che sarà lor buono, e gioueuole. Alcuni altri prendono la metà di mosto, e la metà d'acqua, e lasciato bollire fin che resti l'imbottano. E due terzi d'acqua, e un terzo di vino, ouero cacciata quell'acqua sopra un terzo d'vue non pigiate. E anche postau sopra la ninaccia spremuta al torchio sotto la vite, e imbottato per mezzo anno si conserua acquerello beuanda buona per la famiglia.

Vino per
gl'amma-
lati .

E opinione che dell'vue nere esca il uino più gagliardo, che delle rosse, e più soaue delle bianche mediocre.

La pece greca distrutta, e posta nel vino per accociarlo non per questo lo fa più cattiuo, anzi resta buono da durare, e gioueuole allo stomaco più che con l'althume, calcina, ò zolfo.

Mulso .

Il vino chiamato mulso, si fa col mescolar a due barili di uino e vno di mele, e molti insieme cocendolo, lo fanno, ed è sano da vsare; ma ristuccheuole, ne vuol essere mescolato con vin dolce, ò austero il mele.

La cera è opinione che fa inforzare il uino distruggendone sopra la botte buona quantità: e volendo adoperare il gesso per correggerlo e schiarirlo, bisogna metteruene poco à discrezione imbottato che egli sia.

Hauendo messi i grappoli interi nel tino, quel liquore che da se stesso scolerà ponendolo subito in un vaso inuetriato, & impeciato in bocca, si manterrà di quella qualità che n'esce per qualche mese tenendolo in luogo hu-

go humido, ò uero sotterrandolo nell'arena, e così durerà tutto'l mosto; ma'l mosto si conferuerà bene in una brocca impeciata, cacciata in fondo del pozzo: perche egli non potrà bollire.

Il vino raspato buono si fa così. Pigliasi vna botte di dodici barili oue sia stato dentro il greco, e uotata di pochi dì; Quini dentro si pone ottoceto libbre d'vua sgranata della migliore che si ritruoui nella uigna: se ha à esser nero canaiuola, se bianco trebbiano perugino, ò bracciuola; à spicciolar quest'vua si piglia il grappolo in mano, sopra la peuera posta al cocchiume della botte, e la botte sotto una loggia, ò stanza aperta, oue possa il vento tramontano, e ui sia freddo, e con le forbicette si taglia, senza punto mantrugiarlo, il granello col suo picciuolo, e si manda giù di mano in mano, ò uero spicciolati à questo modo in vn uaso grande di legno di molti grappoli si uotano per la peuera che habbia un cannon largo nella botte: e piena delle ottocento libbre fin à mezzo ò quato sia, si finisca d'empier di greco buono; ponfi poi leuata la peuera, incastrandolo bene, e ben poi attorno impeciandolo vn legno uoto di lùghezza di due braccia con vn uaso accommodatoui in cima della medesima materia à sborrare il bollire, il che finito si tura bene il cocchiume, e in capo à due mesi si bee; la botte si puntella, o lega, o si carica di buon sassi, come più piace che non possa traballare.

Raspato in
varij mo-
di.

Ancora il vin raspato buono si fa cogliendo vne bianche, e nere mescolate, non importa; pur che sieno tutte di buona ragione, e tenedole al Sole per quarto dì spicciolarle, & empierne i due terzi della botte, e tutto il rimanente riempier di vin, greco, vecchio, buono, ò d'altro vino uecchio eletto, durato fin à quel tempo.

Oltre di questo piglia vna botte di dieci barili piena meza di vne spicciolate, e rifondi di due barili di vin greco, ò d'altro vino possente vecchio, e'l rimanente di vin uergine del meglio della vigna, che tu habbi, ne fa caso, ò bianco, ò rosso, che tutto sarà poi d'vn colore, cõ vn barile e mezo di questo che ui siano bolliti dentro i rauerasti, ò brumasti, gettatoui dentro per la peuera caldo quanto più si può: Di poi acconcia il suo puerino,

Raspato
senza vin
vecchio.

puntella, e lascia stare.

Senza vin uecchio: empi tutta la botte cosi: meza d'acini poi il resto di vin uergine, e vn barile e mezo d'acqua bollente, che vi sien dentro bolliti i raspi triti minutamente.

Ancora empi tutta la botte di grappoli di buon uua interi, infondi quanto vi ua greco, e lascia bollire col peuerino al solito. Poi due di doppo, empi tutto affatto di uin uergine, poi beuuto riempi di nuouo del medesimo per vna uolta sola.

Ancora tre barili d'acqua; tre di uin uergine: tre di uecchio buono con raspi triti in meza botte piena di racimoli d'ue si farà raspato buono.

E ottimo se lo farà empiendo tutta la botte d'vua spicciolata di rauicusti riempiendo quanto ui cape di buon vin uecchio ò uergine, con uno barile che vi sien bolliti dentro di questi medesimi raspi, triti, messi su caldi.

Ancora empiendo meza la botte d'vua buona spicciolata, e tutto'l rimanente d'acqua bollente cottiui dentro i raspi d'abrostini, se nõ delle medesime ue tagliate minute bolliteui. E puossi ancora bollire il raspato di mosto buono, e lasciarlo quindi nella botte bollire. Ancora uota che sia la botte del uino d'acini detto di sopra la riempierai d'vn terzo d'acqua bollitiui dentro i raspi, e il rimanente di mosto buono.

Empi ancora meza la botte di mosto buono, e spicciolau dentro solamente dugento libbre d'vua, e finisci d'empire d'acqua bollente fin al cocchiume; se faranno ue gagliarde che posin comportar tant'acqua, se nõ più uino, e men acqua, e più ue spicciolate, e farà buon raspato: Come ancora à mescolare in vna botte vin uecchio, e nuouo per metà, e per ogni barile metterui vna libbra di sale, e raspi, e vua spicciolata buona senza acqua lo farà simile. E riuscirà ancora a pigliar tutto uin uergine, poi acque bolliti, e raspi, e sale à proporzione.

Finalmente tutto'l raspato fatto con debite porzioni di raspi di vin uecchio, ò nuouo; con acqua, ò senza è eccellente comunche si sia fatto, pur che sia tutto d'ue d'abrostini, se si può; se nõ canaioli; e uolendo bianco, san co-

fan colombano, trebbiano, braccioli: E volendo odorato moscadelli, ò nere, o bianche, e bene suaporato per peuerini stretti di pertuso, e alti di canna; e di poi finito di bollire per i peuerini, turato bene il cocchiume, e serrato, e facciasi sempre nelle migliori, più sane botti, e di buon sito.

E volendo farlo con le tacchie ò brucioli di nocciuolo, e ancora di castagno, l'vno, ò l'altro, fresco, ò secco, che in tutti i modi à quest'vso s'adopera, fatti minuti col pialletto, ouero raschiado il legno sbucciato prima con coltello tagliate, si dee porre nella botte un suolo di queste tacchie, e vn suolo d'vne spicciolate, hauendo leuati i mezzuli della botte da vn lato, e quando cò questo ordine l'hai piena tutta, rimettegli il mezzule, e posta su sedili finisci d'empier di greco, ò vin vecchio buono, ò mosto, e acqua se ti pare; Altri danno per ogni barile di uino quattro oncie di questi brucioli, empiedo la botte per lo cocchiume all'ordinario, e per quivi mettendo i brucioli e l'vna spicciolata, e tutto altro lasciando bollire pel peuerino quanto occorre, poi in capo à quaranta giorni lo manomettono. Si può ancora quella quantità di brucioli che tu risolui di porre nella botte, che ha a essere secondo la qualità della gràdezza sua à discrezione, porla innanzi à tutte l'altre cose nel fondo della botte, ò si vero postoui dentro ciò che v'ha à entrare, quelli l'ultima cosa. Questi brucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco, che altro, hanno proprietà di tirare il uino, e rischiararlo, imperciò ve ne douerria mettere su tutti i raspati, che si fanno; ò pochi ò assai. E chi vuole che e' si mescolin bene insieme, e succi il vino quella sustanza, perche oltr' à quello lo faccia frizzante e piccante, mettendoui ancora i raspi bollenti, e altre cose che vi uanno, bisogna mettere per lo cocchiume quattro, ò sei menate d'vne spicciolate, e un biocchetto di brucioli, e così seguitare con gl'vni, e con gl'altri sin al cocchiume, e poi metterui quanto greco vi uadi acconciandogli sempre come s'è detto il suo peuerino, mettèdo ancora sul raspatto quando bolle dell'azzeruole acciaccate mature, ouero parecchie sorbe pestate; ma meglio è de gl'Aponi, o more negre de Roghi, in
non

non troppa quantità; e ancora assai granella sgranate, e acconciate di pomo granato di mezo sapore, gli darà più grazioso piccante, e soaue sapore.

Vasi piccoli conseruano meglio il raspato, e come più lunga monte.

Il raspato si conserua con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque, o sei barili, di poi alzato assai da terra con corde, e tenuto solleuato, e sospeso nella cantina da ogni banda ugualmente nel mezo sostenuto dalle ventole, e bilicato che stieno in pari, si che non tocchi da banda alcuna; E quando vuoi a estate berlo, calato in terra destramente, e lo trouerai come da principio buono, beendolo presto, col cauarne buondato per uolta.

Ancora tenendo la botticella del raspato in sur vna finestra, o loggia libera, che vi batta, sempre che tira, il tramontano, si conserua fin alla primavera, E sotto le loggie, e ne' terreni freddi basterà per tutta l'internata assai meglio che nelle uolte.

Ma chi volesse fuor di questi modi ancora il raspato sicuro per l'estate. Al tempo della uendemmia metta da parte senza premerla punto o guastarla, tutta quella quantità d'vna buona matura, che tu destini a questo effetto, e tienla al Sole per quattro, o sei di; Di poi appiccala alta in luogo chiuso, rimosso da' venti, o al palco a chiodi, o a stanghe che sieno alla stanza attrauerfare, volta a mezo di, acconciando i grappoli in modo che l'vno non tocchi l'altro; e legandoli per la pūta del grappolo vno spago, perche s'allarghino i granelli e non s'arriuino l'vn l'altro; e a primavera spiccatala, e leuata via tutta la che fosse macola, o fracida; mettila nel tino, e pigiala, e pestala bene hauendone serbato una parte per spicciolare, e bollèdo i raspi tutti nel uino, imbotta ogni cosa insieme, a vn tratto e presto, con acconciarui un penerino vn po più corto, perche non comincerà così presto a bollire, durerà meno, e con manco polso, e massime se ui mescolerai in cambio di vin nuouo, vecchio, e aggiugnendoui ancora allora le tacchie, rasperà tanto più; Minor briga sarà ancora adoperare a questo, quel mosto che haurai conseruato ne' vasi impeciati del fondo del pozzo, mettendolo nella botte, e sopra spicciolandoui i granelli de' grappoli dell'vna conseruata per questo

questo, che così farà manco dispendio di essa, ed il raspatato riuscirà migliore assai che d'vna tutta conseruata.

Vsano i Germani; e in Vngheria ancora si fa vino d'assenzio, di rosmarino, e di saluia, e tutte queste cose si seccano nel forno, se non altroue; e secche si spoluerizzano, e mettono dispersè sopra la botte di uedemmia hauendo imbottato uergine, perche bolla cō esso, e attraggà se quella sostanza ò sapore, ponendouene, più ò meno, secondo che altrui ami che e' ne pigli: Si può ancora questa poluere legare in un fazzoletto lino, e dal cochiume calarlo à meza la botte.

Vino d'assenzio.

Ancora si può far bollire in vna parte del uino, assenzio, rosmarino, ò saluia, e poi così caldo mescolarlo con l'altro della botte, hauendone cauato qualuna di queste parti delle quali tutto'l vino in bollendo harà preso il feto, e lol compartirà all'altro: e tanto si fa delle coccole di mortelle; ma vi se ne pone un poco manco, e farà ristringitiuo, e più ancora se si farà con foglie, ò coccole di lentischio. Fassi ancora con l'abrotano che gioua più allo stomaco, nella foggia detta di sopra. doue ho detto ancora de modi da fare che'l vin bianco diuen- ga nero. ed il nero bianco. Questo col bollire quell'altro col mescolarui dell'vne di quella sorte.

Hora à uoler fare il uin dolce che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le uiti in paesi che la natura di quel terreno lo produca così, e questo si è quel terreno che s'addomanda castagnino, e focaiuolo, e che sia volto a mezo giorno. e porui a uigna, e non à pancate, ò arbuscelli, ò bronconi, e nel porre hauer cura a' vizzati, e così delle bianche, come delle nere e piantare delle miglior ragioni che si truoui, e che piaccino alla bocca e aspettino il dente, e rieschino dolci al sapore come e la canaiuola, la marzamina, il rafone, e la schiaua, il mammolo nero, e bianco la san colombana. I tribbiani, e simile gergo e bergo; e ordinate dette viti in tal terreno, il quale per sua natura getta dolce, e primaticcio, e venendo l'vne à buon hora, e vendemmiandole quando l'altre verranno à esser sempre più mature che l'altre, e così uerrai à fare senza altra manifattura il uin dolce naturale; Oltre à che come è detto la propriet

del ter-

Vino perche sia dolce per natura.

del terreno produce di questa fatta i vini che non lo fanno così gl'Alberesi i calestri; e'l colombino, che gettano tardi per esser di natura freschi, e fanno vin grandi, e saporiti, si come tutti i sassosi terreni, attalche accozzateui poi nel farlo le diligēze sopradette farà un vino smaccato, non che dolce, e perciò è necessario di dargli il uino, e frizzante, perche il vin dolce, che nō ha queste parti, e che non lecchi, pungo, baci, e morda, non uale, rifiuca troppo, e viene a fastidio. E à uoler far questo cōuene vsare la medesima regola di sopra, quanto all'ammofare, e quanto allo' mbottare, e farai di imbottarlo più vergine che l'altro, affinchè egli bolla nelle botti parecchi di, e finito che egli habbi di bollire gli darai due giu melle di vne secche buone spicciolate per botte di dieci barili l'vna; E uedendo che non frizzi o picchi à modo tuo, e non fassi chiaro così bene, rimetteuene due altre giumelle, e farai consolato.

Vin bian-
co.

Quanto al uin bianco son uarie l'opinioni come i gusti, perche à chi piace dolce, e à chi nō: pur tutta uolta chi disse bianco, disse dolce; e più, piccante dolce; ma non dolce smaccato, melacchino, o colato; ma che frizzi così un pochetto non è che bene; E se'l paese lo produce bisogna usar l'arte a togliete, e questa è la prodezza.

Imbottato subito non lo lasciare stare punto in su la vinaccia; tramutalo spesso senza lasciarlo suaporare ne' vasi. doue tu lo metti tanto nello' mbottare, quanto nel tramutarlo. E simili regole s' vsano hoggidì à que' uini, che si chiamano verdee, che sono di vitigno tutte di bergo. e per lo contrario se tu lo vuoi far dolce che il pacie non lo dia bisogna primieramente maturar l'vne più che l'altre, lasciarle premute stare un pochetto su le vinaccie che darai loro qualche odore del trebbiano ancora: E quando tu lo tramuti lascialo suaporare senza rimetterlo subito in su la botte; affinchè egli vadia perdendo quel suo fummo, e grandezza, che è quello che col tēpo gli toglie il dolce: E hauendo uino che ti riesca dolce fuor di modo, e che tu gli uogli dare il sapore del moscadello; usa questa regola. Farai seccare l'anno di maggio de' fiori di santoreggia, e così secchi, ne darai così vn pugnetto per ogni due barili, e questi gli daranno il

Sapore, e odore di moscadello come si dia al vino dolce.

no il sapore, e l'odore del moscadello, e pendi sempre in dandogliele nel poco, che nel troppo.

Volendo fare vn vin buono in recedente souranità di perfezione; e che schizzi in aria non che brilli nel bicchiere, e che beendone, & assaggiandone ti bisogni presto risolvere ò a mandarlo giù, ò a sputarlo; vserai questa accuratezza. Piglia vue di vigna uecchia, e di buon paese montuoso, che sieno mature à modo, e non ismaccate. E vserai appresso quest'altra regola di scerre di detta vigna i migliori vizzati, che vi sieno, cioè l'vua che tu senta che regga al dente più soda che l'altra, e di buon sapore, che questa ti farà sempre il vino più saporito, e migliore, che non l'vua il dente tenera e sieuole, e smaccata; e guardati dal sangiogheto, che chi crede farne vino ne fa aceto. e così prenderai il primo grappolo che viene alla vitè del primo capo, e tanto farai à tutte le viti elette di che tu vuoi l'vue, questa scelta: E non hauendo nella tua possessione tant'vue da poter fare vna capata simile per farne vna dozzina, almeno di barili, procacciale da' vicini senza guardarla pagandogli bene, ò rendendone loro altrettanta che si contentino, che tutto si trouerà da fare compreso il primo grappolo lo di uiderai per il mezo e piglierai l'vue da mezo indietro cioè di verso il gambo, e l rimanete manda sopra'l tino ordinario, e fatta questa scelta con diligenza, e di viti ancora volte à mezo di, imprima hauendo posto cura di non ui metter fra esse punto di pampani, ò acini infraccati, ò secchi, ò agrestini, ò mal maturi, ò maculati per conto alcuno, e li farai mettere in bigoncie, auunate, e di buon seto, e mandarle da esse al tino, che sia pulito, netto, di buono odore, sano schietto, e ben tenuto; e di più tieni il medesimo modo detto di sopra quãto al ammostarlo, e habbi auuertenza grande che la vinaccia nõ riscaldi, e per questa cagione tu l'ammosterai spesse volte, e non lo farai suinare come s'è detto; ma più presto, e riposatamente: e volendolo per la state lo farai imbottare vn pochetto uergine, e massimamente sendo vn pocoperto di colore, che quello risentirsi nella botte lo fa diminuire di colore, e destarsi. e volendo per verno lascialo rischiarare, e così chiaro fatto in sul tino lo imbottirai.

Vino che
sia in recedente
grado di
perfezione.

Muffa, ò
altri mal-
uagi odo-
ri come si
leuino si-
curamen-
te dalle
botte.

terai in vna botte stata sempre perfettissima; e volendo assicurarti della botte stata sempre buona per l'addietro che ella hauesse preso per straccuraggine ò secco, ò muffa, ò altri così fatti odori, come di quoaia, ò d'altro tanto: Vsa questa diligenza in fra l'altre, per la potissima e principale, lasciando stare le pampanate che sono pannicelli caldi, e cose di nulla rilieuo, come il bollir cò acqua dentro i l'erba Vinci e lauarle, e le coccole del ginepro, e dell'alloto bollito con vino, e sale, che non ti faranno honor mai: Cauera i la botte della uolta, e la risciacquerai bene con vin nuouo uergine, o uecchio, buono, bollito bene, e di poi vi farai por su vna bigoncia d'vua ammostata, così come ella vien dalla uigna, e turatala col cocchiume bene, e conficcatoui sopra vn semicircolo di cerchietto attrauerfo, e messa al sole in su l'aia, o sul pratello, e quidi di quando in quando la farai riuoltolare, e lascerai uela stare tre di, che tutto'l cattiuo trarrà uia, e purgherassi, e tornerà di maniera che ella farà af sai meglio che nuoua, e sicuramente ui puoi, dipoi che l'harai risciacquata, e netta con vin nuouo imbottare che uino tu vuoi, e questo tel manterrai per esperienza, e l'ue che tu ne caui mandale al tino ordinario, che si purgheranno benissimo. E per tornare: imbottato che tu haurai il detto uino procurerai di tenerla ripiena, e riuedila ogni due sere secondo'l bisogno durando la uisita fin à San Martino, co'l miglior uino che tu habbi. E ogni uolta che tu riempi questa botte, offerua questa regola di farla sempre ridere, cioè traboccare, soffiando forte sopra il cocchiume, affm che si mandi fuora, e sputi, se u'è nulla di fiori, ò panno, ò altra ribalderia, e col dito netta sempre bene, e dentro, e fuora intorno al buco del cocchiume; accioche non possa la botte mai pigliar punto di muffa, ò tristo sapore, ò pessimo odore, e hauendo il modo à riempier la botte tutto l'anno, questo sarà ottimo, e ripiena che tu l'hai fa di turarla bene ogni uolta, che non isfiati, o traspiri: e sempre nettare il cocchiume e la botte, strofinandola con inuoglia, che le stieno pulite, spazzate e nette; E imbottandosi vino di poggio non si sfondino mai le botte, ne mai s'alzerano; ma come una botte è uota, e non getta più, stando nel suo

suo piano con la cannella subito si turi bene di sotto e di sopra, e lascisi stare, e di questa maniera hauendo fatte le diligenze dette di sopra vedrai che uino preziosissimo ti riuscirà questo. E uolendo fare sperienza dell'altro grappolo dal mezzo innanzi detto di sopra, quanto farà miglior uino questo, fanne la pruoua, che sarà assai fimo differenziato. ed è ragion naturale: perche la vite con la sua uirtù propria da prima l'umor suo, e la sua sostanza all'ue più uicine à essa, che alla punta: e osserueranno ancora questo in fare il buon raspatò.

Nel andar sotto le pleiade, dette le gallinelle portano pericolo, e patiscono i vini, & ancora nel quor del uerno. e quando è la uite in fiori, e se ne spoglia, e nel solstizio della state, e nel nascer della canicola: In somma sempre che è, ò troppo caldo ò troppo freddo, quando pioe ue ancor troppo, e quando fuor di modo tuona, tempesta e balena, e vengano facte, le quali (è scritto da alcuni) che si rimoueranno col hauer posto del ferro intorno al cocchiame della botte; altri con il porri attorno i rami del alloro.

Al uino inacetito, e inforzato rimedia una pignatta d'acqua da bere, diligentemente turata con panno lino impeciato, si che non uersi, e posta nella botte, e in tre dì torna sano, e lasciando l'aceto saperà d'acqua.

Vn uetro lungo grosso quanto il cocchiame, che habbia da capo vna riuelta piana che si possa empier della medesima acqua, e sia lungo vn braccio, posto dentro al uino per lo cocchiame lo proibirà dallo inforzare, e dal fuoco, messoui quando si uede che sia disposto al uino, ò al altro, e meglio farà, quando ui si ponga che sia sano.

Alcuni ui cacciano la quinquagesima parte di latte di capra sopra'l uino che v'è, e turon bene, dopo cinque o sei dì rimutandolo. Se egli sappia di secco, ò habbia odor cattiuo caccinuisi dentro fiaccole accese, e ui si spengano, ò ferro infocato, ò frutto di cedro arso con la galla arrostita. Altri un testo che sia fatto rouente per lo fuoco. Altri vn vaso pien d'acqua ui tengono dentro tre dì, o ui mettono dentro il seme dell'appio con sue foglie: Altri ui riuoltano dentro il fiero del cacio fresco, e il legno di salcio posto in un bastone mondo fresco gli

Vino di qual tempo porti maggior rischio di guastarsi.

Rimedio pel uino inforzato.

Secco come si toglia dal uino.

leua ogni cattiuità; onde è chi ne fa le botti, perche trettantaui si mantenga dentro sano il vino. L'incenso arfo, abbrustolato, ò abbruciato lo fa durabile, mescolando ui i sarmenti della stessa uite, ridotti in cenere uagliata; così fa il sien greco pesto, e battuto tenuto al Sole, e l'vne secche, con l'arena immollata di mosto ò sapa.

Cercone
come si
impedica
che non
corrompa
il vino, o
corrotto
come si
cui.
Acqua ar
zate.

Il sale arfo gettato nel uino uietà, che e' non si faccia cercone. Il uino che ha data la uolta se si tramuta tu uasi di buona feccia talhora ritornerà. Altri lasciatala stare sturata dal cocchiame, la uota in meza, e così racquista l'esser di prima: e quando pute non per questa ne per altra ricetta si sanifichi, se ne faccia stillandolo acqua arzente. Di simil uino ne potrai far ancora aceto così mesolo al fuoco e fattolo bollire e bene schiumato metti per ogni barile un oncia di pepe pesto, e vna libbra di sale, e datogli un altro bollire inuazellalo in botte acetata, e farà buono.

Alle botti piene di uino che tu sei andato dubitando, che per conto di tuoni, ò saette, o tomor di tempeste, ò fracasso di gazzane di artiglierie, che egl'habbino patito, conuien cauare ad una per una, pel pertuso delle botti più basso il zaffo, ò cannella, che ui sia, e risciccarlo più dentro; e quiui presso spillandolo attingerne di quini ogni di vn bicchiere, e per conseruarlo con l'allume di rocca, se ne metterà spoluerizzato, e pesto mez'oncia per ogni barile, se sia uin gagliardo, ò debile tre quarti d'oncia per barile, e di mano in mano che tu lo imbotti gettalo nel barile, ouero metti in un barile dodici oncie di allume così preparato, ed infuso, e uersalo sopra una botte di uenti barili. E meglio è ancora risciacquare le botti con questo barile, e poi imbottare il resto del uino senza allume. Puossi aneora mescolare con l'allume sale per meza. Ancora pigliando quattro once di sale, e quattro di zolfo pesto quãdo haurai tramutato vna volta il uino lo getterai sopra à una botte di dodici barili. Ancora mettendo otto ò dieci menate di scaglie di sassi viui di fossato, nelle botte di uino tramutato, lo turerai con una sco della volta all'onsù, impiastrando attorno di stucco di calcina stemperata con chiara d'ouo.

Ma se'l uino e guasto si ch'abbia dato la uolta al sapore, e al

te, e al colore, si può rimediare con cauarlo, subito, che te n'auuedi, della botte e metterlo dentro à un tino con vna libbra di sale, e con dieci vuoua dibattute, e gettateuele dentro con un bastone girare attorno con forza, & in parte cauar uia tutta la schiuma, e durare à così fare per tre hore rinforzando sempre il girar del bastone, & accanto imbottarlo in vna botte pulita.

Ancora infilzare otto ò dieci aranci forti che sieno senza scorza pendendogli dal cocchiume che uadino appresso; ma non tocchino il fondo, lo ridurranno (se non sia guasto molto) e gli acquisteranno odorato seto. L'argento uiuo calandolo di mano in mano che s'attigne in vn vaso di uetro ben ferrato calato nella botte à mezo conferua il uino, e lo ritorna mentre egli stà per guastarsi. e tanto fa vn boccale d'acqua vite mescolata con uin buono.

Ma pur quando ua pigliando, piglia, ò ha preso un poco di punta, e tira all'aceto da principio il rimedio è mescolarlo col altro dandogli i due terzi uantaggio; ma quando è diuentato aceto non ui si può riparare. Oltr'a quello perch'è non inforzi, ò quando comincia per uietare che non diuenti aceto piglia una dozzina di noci acciaccate, e bene scaldate in un forno, gettate rouentate nella botte & accanto tagliatura di salcio uetde modo, e facciasi questo con altro nuouo legno e noci due ò tre volte turando sempre bene il cocchiume, e ritornerà.

Ponendo in un vaso di terra ben chiuso molto nuouo cotto scemato à due terzi entroui spezierie buone d'ogni sorte, e cacciato nella botte per li mezzuli, e poi racconcia conferua il uino, e li darà grazioso odore. E prendendo vn buon pezzo di carne salata grassa e lardosa, se za magro, e ben lauata sì ch'ella resti senza sale pulita, e netta, ed appiccandola con vna corda dal cocchiume calandola giù nel uino di mano in mano che egli s'attigne s'anderà fin al vltimo ben conferuando tenendo sempre chiuso bene, e ferrato il cocchiume.

Alcuni perche il uino si conferui, e sopra tutto nõ diuenti aceto pongono in cima alle botti del olio sopra il vino à discrezione tanto in sommo che tocchi alla metà della doga il cocchiume, e lo ferrano bene. Altri sem-

Vino che
stia per pigliar la
punta.

piacemente pece distrutta; Gioua ancora, pur che si rimedi presto quando si conosce alcun difetto, tramutargli, e ciò si dee fare fuor di luna piena, che in questa porta pericolo di diuentar acetoso, A luna crescente, quando ella sta sotterra il primo e secondo di della uolta.

L'olio è migliore in cima del uaso, il mele nel fondo, & il uino nel mezo, imperciò attengasi prima forando la botte nel mezo, e poi da basso, e quello di mezo così cauato resti nella botte da vltimo à conseruarlo. Quelli che hanno bisogno di tramutarsi, tramutinsi sempre in miglior uasselli, e questo si faccia fuor del nascere delle stelle: Quando fioriscono le rose, e quando la vite mette. Tenendo per fermo che sia molto necessario di mutare il uino che venga premuto dalle vigne grasse, e da quelle che sono state alleramate, e massimamēte il uino de' piani, e appresso à questi tutti i vini, che fanno feccia assai nel fondo della botte, e bē tramutargli, non solo vna volta; ma più: Hor se bene ad alcuni vini gioua il tramutargli, tuttauia quelli che senza tramutargli son restati sopra la lor feccia si conseruano più passenti, più coloriti, e più piccanti.

Vini quali, e quando sieno da tramutarsi.

Assaggiare i uini.

Quando spira Borrea è bene assaporare i vini; Alcuni spillano le botti quando Ostro tira: chi è digiuno non ha il gusto in suo essere, e comanche ha troppo māgiato, e beuto non dee assaggiare il uino; ma à metà della digestione è il tempo commodo.

Acqua se sia mescolata col uino come si cognosca.

Per cognoscere se ui è acqua ò mestura alcuna (benchè l'acqua scriuono che la manifesta espressamente vn vaso tornito d'ellera, perche hauendoui messo dentro uino adacquato, per li pori del legno traspirando esce fuor tutta l'acqua, e ui riman dentro il uino.) nel uino gettiuisi dentro una pera, o mela saluatica, vna canna, vn legno liscio impiastrato d'olio, se quelle stanno à galla, e questi nel olio mostra le gocciole di acqua appiccate, chiara cosa è, che vi sia acqua, ò mestura; e andando quelle in fondo, e l'olio nō dimostrando acqua farà segnale di uino sincero, e schietto: Ma se la locusta la cicalla e l'olio in sul bastone col acqua non si mescoládo starranno à nuoto farà il medesimo: Alcuni presa una pignatta nuoua, nella quale non sia stata cosa alcuna, e per
duc di

due di tenuta piena di uino tenuto appiccato, e se ui sarà acqua mescolato, sia certo che stillerà l'acqua fuori: Altri pongano il uino che bolle in una pignatta nuoua, al sereno, e se ui sia acqua, si conuerte in aceto: Altri ne scolano il uino nella calcina uiua, e s'egli è pretto la costringe insieme, se u'è acqua la separa e dilegua, e la disfa come fa l'acqua istessa: Molti spargono il uino nella padella, oue sia olio bollente, e se ui sarà acqua, farà sopra'l fuoco strepito e romore, e salteranno gli schizzi in alto: Ed è ancora chi con una spugna non adoperata, tuffata nell'olio, soffregano la bocca del uaso intorno intorno, e se u'è acqua si raccoglie nella spugna: Il medesimo auuiene dell'olio adacquato; Ma se tu vuoi cauare fuor l'acqua della botte incorporata col uino; metterai in vn uaso di uino dell'allume liquido e appresso con una spugna piena d'olio, turerai la bocca del uaso, e ponendolo pendente, starai à uedere, se cola acqua, ò uino. Ancora vn cencio ò bambagia cauerà l'acqua d'vn bicchiere pié di uino adacquato, mezo dentro, e l'altra parte fuor del orlo pendendo: Forando una canna per lunghezza, la quale arriui fin al fondo della feccia, e chiuso il cocchiume, passa per esso la canna, e tirato per esso la canna, sentendo il seto che per essa viene; e secondo che la sentono, fanno giudizio del uino: E ancora sono di quelli che fan bollire vn poco di uino, e raffreddato lo gustano, e secondo il sapore lo giudicano: Altri pigliano le conietture dal fondo del cocchiume, e secondo quel seto cauano l'indizio del rimanente: E se sarà il fior del uino del color di porpora chiaro, e puro; il uino sarà netto, e sincero; se abbacinato e scuro, & appiccaticcio sarà il contrario, e se il fior del uino sarà di sopra negro ò giallo, è cattiuo segno che egli habbia à durare in buon essere: se sia bianco il contrario: e quello che è somigliante della tela degl'aragni, da indizio subito della sua acerbià; il uino che alla primavera apparisce caldo al gusto, tosto darà la uolta; così se il cocchiume sarà humido è segno di non hauere à bastar troppo, se secco e asciutto il contrario. Il buon odor del uino da segno espresso del suo mantenimento: Attaccate lame di piombo ò di rame al fondo del cocchiume lunghe e larghe tre dita, e poste
che

Conietta
re per far
giudizio
del uino.

che tocchino il uino, se resteranno asciutte e pure, è segno di durare; se bagnate il contrario. e massimamente, se haueranno le scaglie fatte à somiglianza di biacca.

Chiare
per schiarare il vin
bianco.

Volendo fare il uin bianco limpido, e trasparente, piglia l'albume di tre uoua, e gettale nella botte hauèdo le sbattute prima fin che faccin tutte la schiuma, con agguingerui salina bianca, e parte di uino si che sia biachissimo macinandolo, e lascia stare fin che sia da bere. Le radici dell'altea mescolate nel uino, che siano secche, riuoltano sottosopra il uino, diuenterà possente, e reggerà più acqua nel berlo: Conferuano bene le botti piene, e di buono odore una corona fatta intorno al cocchiere di origano, di serpillo, calamento, montano, e puleggio, saggina bollita in aceto, e messa dentro, risciacquata la botte, la rassetta: Vn fiasco d'agresto dato per botte di uino di dieci barili lo mantiene e purga.

Quando è al mezo la botte del vin. nuouo, che ella si bea, mettiui su due manciate di curiandoli, e poi riempila affatto d'altro vin nuouo, e chiufa bene la botte di li a poco ribezai bonissimo uino.

Mezi minerali, per
conferua
de' vini fo
no di mal
affetto.

I mezi minerali assicureranno i vini più che cosa che sia, se bene sarano più mal sani. Perche le chiate del uouo, le cenerate, gl'allumi, i zolfi, i gesfi, e calcine uiue, che si danno a' vini deboli per rinfrancargli, o a' torbidi per ischiarirgli, o a' grassi per tirargli, o a' grossi per assottigliargli, son cose tutte che non fanno mai i uini di quell'eccellenza che sono i detti di sopra: Danneggiano le botti, e fanno male a' corpi; e si usano in quelli di piano perche hanno maggior uendita, per la maggior apparenza.

L'olio si mette ancora per conferuare i vini che si mandano discosto ne fiaschi; ma bisogna poi quando s'hanno à bere, leuata la coperta rompere il collo al fiasco, per non bere il uino tutto uento.

Vini alla
franzese.

E uolendo fare oltre al dettone di sopra vn buon uino alla franzese, o di piano, o di poggio, tien questa regola che io ho detto de' vini bianchi, o verde; Ma perche questi non son que paesi, & i vini, e le uiti non si producono qua di quella uirtù, però bisogna hauer cura in questi di qua di quel poco d'arte, perche s'appressino à quelli.

quelli. E volendolo buono sopra mano si dee tenere il modo detto, e auuertire di non lo far pigiare al tino, alle culle, ò alle bigoncie, ò in modo alcuno; ma farlo ammostare co' pugni della mano, per non cauare il grasso dell'vue, e così uergine imbottarlo, e in su quella uinaccia far un buono acquato, aiutandolo con gl'abrostini spicciolati, che lo faran piccare come rasfato, e volendo che habbia un po di colore il uino sopradetto lascialo stare vn dì in su la uinaccia, e non se ne cauando non ve lo lasciare star punto, e così imbottato lascialo bollire, e ogni giorno, e sera, leuagli via la schiuma, e ribalderia che e' getta pel cocchiume, e nettalo bene, e tener la botte pulita, e far che ella stia sempre piena, mentre che ella bolle, hauendone prima fatto vn botticello piccolo per simile effetto, e lascialo godere fin à tanto che tu lo vuoi manomettere, tenendolo, poiche harà finito di bollire ben turato, e uolendolo per la state non li dare tramuta alcuna; perche qua à noi sendo i uini deboli, non auuiene come à loro là, che gli tramutano facendone quello che e' vogliono; ma qua bisogna non gli toccare, ma lasciargli sguazzare in su quella madre ò letto che in altro modo, ne riuscirà; ne tanpoco basterà; E pure uolendolo al marzo tramutare, essendo necessitato, come di uilla alla città, daraigli per suo letto tramutato che tu l'hai due, ò tre piene giumelle d'vue secche spicciolate, rinuenute con un poco del medesimo uino al fuoco perche così fatti uini non possono stare senza letto.

Ma per mantenere il trebbiano & il uin bianco d'ogni forte come tu n'hai manomesa vna botticina, ò caratello, e hauendolo à tenere à mano che non inforzi, e basti fin al ultima gocciola sano e buono, del sapor medesimo; come tu vuoi manomettere vn caratello piglia vn pezzo di carne secca, e leuagli la cotenna da dosso, eccetto che gli lascerai nel mezo tanto di quel grasso solito che serua à turar la botte, e esso a uso di cocchiume, facendo che egli entri appunto, e suggelli appunto quel grasso nella botte, si che la cotenna uenga di sopra, e faccia rimbocchetto sopra la doga, e si distenda sopra quella di che tu n'hai leuato il grasso, e così con le mani andarla bene appiccando alla botte che ella suggelli, e di

Trebbiano, ò altro uin bianco come si mantenga lungamente manomesa.

poi piglierai della cenerata stemperata con la chiara del l'uouo, perche bene s'appicchi, e la metterai sopra detta cotenna, e impiastala di forte, che tu pensi, che l'aria non ui possa penetrare al uino in modo alcuno, e di sopra ui getterai di nuouo della cenere asciutta, per asciugarui meglio, e sopra la cenere un pezzo di panno, ò inuoglia di quouo, confitta con bullette piccole alle doghe, e così fatto, ne puoi seguire di bere à posta tua, che mai diuenterà forte.

Vino che habbia preso la muffa come si sanificchi.

Ma se il uino habbia preso la muffa piglisi un pan caldo che allora esca dal forno, e con questo si turi la botte. Ouero si tramuti in botti di buon seto, oue si ponga dentro vn sacchetto; entroni sale, sinocchio, e anici, ouero con la saluia che ui penda appiccata dal cocchiume. Ancora infilerai tanti aranci forti, quanti sono muffiti barili di uino che è nella botte facendogli star giù con vn sasso attaccatoui si che nõ tocchino il fondo e lasciui si stare così penzolini da dieci di continui. Di più piglia vn capo di uite uoto, fattolo passare per un pertuso fatto nel cocchiume dentro al uino un mezo braccio, e vn braccio che auanzi di sopra tutto ricoprirai con terra in una cassetta tanto alta, quanto il fermento, che ha à essere ben suggellato, e rintassatolo con la stoppa, così la terra tirerà à se tutta la malizia del uino, e tornerallo à suo essere.

Ancora piglierai, hauendo dodici barili di uino nella botte che sia muffito, vna libbra di ranno forte, e dieci libbre di feccia di buon uino, e gomma che s'adopera à dar la uernice à piatti di terra, e tutto incorporato insieme risciacqua la botte con questa materia, diguazzandola bene, e non operando la prima volta, torna la seconda, à far il medesimo, e libererassi. E di più abbruciandoui dentro molta paglia à couone à couone, e di poi risciacquala con forte aceto bollente hauèdola prima bene spazzata, e netta. Piglia ancora tante libbre di allume di rocca quanti son i barili della botte, e incorporato bollendo con acqua, risciacquala cõ essa lasciandola dentro, si che la ui raffreddi, hauendo bene serrato il cocchiume, e sarà ricorretta. Questo fa appresso à ciò l'acqua de' tintori, con che d'ano l'allume a' panni,

Ma non è meglio che dalla parte di dentro asciar bene le botti le quali uogliono essere nelle doghe, e ne' fondi grosse vn ottauo di braccio che così difenderà il uino l'inuernata meglio dal freddo e la state dal caldo, e si potrà più ageuolmente più d'vna uolta, occorrendo, lasciare.

Sopra tutto le buone botti di castagno di falcio di frasino di ontano di carpine, di noce, e di quercia, fatte di questa sorte legname bene stagionato, conseruano bene il buon uino; e si possono ancora fare di larice d'abeto di carubbio, e di moro, e siano sempre grossi quanto si disse di sopra, e dou'elie si fanno sottili s'vsa impedirle, e quando questo s'habbia à fare, cauinsi delle radiche di gigli-pagonazzi, e ben pesti s'incorporino con la pece liquida, e con quella s'impecino. Vi si può ancora mesticare aceto, garofani, pepe, e cannella impiastrandò i conuenti di dentro; ma meglio è che sia legname buono: E se bene in Spagna, e altroue accostumano di conseruare i vini ne' uasi di terra inuetriati fabbricati di creta, mescolata con arena minuta, e ben cotti, non si mantiene così bene come in quelle. E nelle botti nuove vi si caccia dentro la prima uolta acqua bollita con calcina uiua, e ui si lasci star dentro per un dì, e di poi si laui bene, con uin caldo bollente, di poi s'imbotta: Ouerò vi si uendemmi dentro, e accanto ui si imbotti; Ma essendo di legname secco bene stagionato balterà solo rischiacquarla co' l'uino.

Le botti che uersano tra le doghe, ò tra' mezzuli ò intorno al canale doue son commessi questi, ò quelli, si rintafano col sughero fittoui dentro, co' giunchi, con l'erba sala, con la bambagia, e stoppa, con l'impastriarui seuo, e carton pesto, e co' fichi secchi appiecatiui, e con fare vno stucco che s'attacca, e regge sott'acqua, il quale si fa stemperando la calcina uiua con l'olio, aggiunto ui delle chiare dell'vuoua. Doue il uino, e di natura di durare assai è bene di fare gradissime botti, perche quanto più uino insieme è, più si conserua; Doue è non solito bastare, piccole; e così si faccino i tini e siano de' legnami sopradetti stretti in bocca, e con buono, e forte fondo: Puosì fare ancora la botte che l'vna botte entri nel

Botti di qual legname si facciano.

Botte nuova come si purghi prima che s'empia.

Botti che gemono come si faccino staginare.

Tini.

Cerchi.

altra à coda di rondine, e così i mezzuli senza alcun cerchio; Si possono ancora cerchiare co' legni di garbo commessi attorno insieme, e di quarto son tenuti gagliardi; e son buoni di faggio, di cerro, frasino, ontano, e castagno, e carpine. Si mantengono ancora le botti risciacquandole con l'acqua marina, o con l'acqua che sia salata; Ma meglio è non trasfinar mai le botti con acqua, quando hanno di bisogno d'esser risciacquate, facciassi con buon vino caldo bollente; e se le botti son grandi, non finir mai di uotarle affatto, e lasciavi dentro del uin buono in fondo quattro ò sei dita alto, per conseruarle, e le mantiene ancora bene quello che un poco inacetisce: Quando vuoi imbottare uotale tutte prima, e più appresso risciacquale con uino buono. Ancora si mantengono bene uote che elle sono, sfondandole, e nettandole subito ben dentro, e tenendole in luogo asciutto, e aperto, perche in chiuso, e ferrato intuferebbono, e che qualche volta, vi dia dentro il sole; e quando le vuoi imbottare si rassettano risciacquandole prima con aceto bollitoui dentro del sale. E i tini si conseruano col tenergli spazzati, e netti, turati, e coperti di sopra con tavole; e ogni vassello da uino o tini si curano col uendemmiarui dentro. Si come il uin uecchio gettato sopra la vinaccia che non siano ancor bene spremuti gl'acini acquista uigore e si rinnoua, e si chiama rincappellare, pur che si ponga à otta, che si faccia bollire per quattro ò cinque dì, e mescolato col nuouo s'imbotta insieme, ed è assai sopra ogni uenti barili che possa rendere un tinno poruene cinque, e ancora nella metà farà buon effetto; ma non s'hanno à rimettere à bollire col nuouo uini uecchi che sieno interamente mantenuti buoni; Ma si bene quelli che hanno in loro qualche mancamento di fortigno, ò cattiuo seto, che fanno di secco, ò habbino preso il fuoco, ò sappiano alquanto di muffa; e tutti questi, se non in tutto, in parte, rincappellandogli, come s'è detto, si correggeranno di modo, che si potranno assai gustuolmente bere: e offeruissi di mettere questi tali vini il primo giorno, che cominci il uino nuouo à bollire ne tini auanti che egli si leui in capo la uinaccia.

Rincappellare come e quando si vfi.

Vinaccia stretta.

La vinaccia, suinato che sia s'vsa in alcuni luoghi stringere

gnere al torchio in certi uasi di legno composti d'asserelli che si tengono da' cerchi di ferro, che gl'asserelli si tocchino l'un l'altro; sono vini che inacetiscono presto, Ne è da curarsene, e s'hanno à far solamente per rispiar mo della famiglia. I vinaccioli netti e uagliati dagl'acini, quando sono ben secchi, si danno à colōbi, e a' polli, ouero stender con essi gusci dell'vua, e lasciar fare à loro.

Vinaccioli.

L'aceto naturale propriamente si caua dalle uinaccie riscaldate insieme dopo che se n'è hauto il uino, volendone hauere assai, non così affatto traendone, spremuto allo strettoio fatto con vna uite gagliarda: ed è meglio suinare affatto, facēdone meno; ma più buono, e allargare la uinaccia all'aria, e al sole, lasciandole infortire auanti che elle si sottoponghino al torchio: Ma il uero buon aceto è quello, che è di vin buono inforzato da per se; ò che sia stato fatto inforzare con arte; Ma hauēdo tutto'l uino, e massimamente il bianco natura di inforzare, e inforzandosi conseruarfi in ischietto, e puro aceto; conuiene primieramente quando tu senti che e' vuole cominciare il uino à inforzare, prenderne della botte doue egli inforza un barile, e fattolo bollire al fuoco, e quando è nel colmo del bollire ricacciaruelo sopra, e turar bene perche à questo modo inforzerà più assai, e farà molto migliore; e più farà se vi metterai sopra un barile d'aceto ben forte bollito al fuoco, chiudēdo bene che vi suggelli il cocchiume. Ancora se questo così fatto vino tu lo porrai in una botte fatta tutta di legname di ginepro stagionato, ò di sorbo, ò di sambuco diuenteraui fortissimo. E tanto più farà operazione, se in vna di queste botti tu metterai fortissimo aceto, e lasceraiuelo stare vn anno, tenendo la botte al vltimo palco della casa à tetto doue habbia à poter la stare il caldo, e ordinando il luogo in modo che la botte possa hauere il sole tanto di verno quanto di state gl'acquisterà assai, e l'anderà mantenendo sempre più forte: Dipoi quando ne canì rimettendouene di mano in mano altrettanto del non tanto forte l'haurai tuttauia fortissimo. E questo stesso operano le botte ordinarie che sono state assai tempo all'aceto: E se ne truouano di quelle che

Aceto iu-
forzato
per natu-
ra, ò per
arte.

le che hanno preso tanto il fortore, che ogni uino che vi si ponga dentro fa inforcare: Auuertendo sempre che il buon aceto si fa del buon uin bianco, come uernaccia, e trebbiano, e non del nero, e sopra tutto raccogliendo il fondigliuoli delle botti del vin greco, o abbattendosi à vin greco che inforzi da per se, e cacciando così quelle come questo in vn uaso di terra ben cotto inuetriato di dentro hauendolo turato bene di sopra con pezze line impiecateui si che non ui possa penetrare punto d'aere vi si fara dentro aceto fine; E volendo far di uin nero, non vi sendo d'altro, terrai il medesimo ordine detto di sopra; deesi hauere in ricordo, che le botti dell'aceto nero non si mettono al bianco; e così per contra. Ancora cacciando sopra i raspi delle uinaccie, quando s'è suinato, e ch'elle son di gia riscaldate ed han preso il forte, vna gran quantità d'aceto buono, e lasciatouelo stare cinque, o sei di, hauendo ben turato con un panno, e afese il tino di sopra, e più cauando pel zaffo quello che n' esce, o ueramente spremendo tutta la materia che u'è al torchio, s'hauerà aceto ottimo, si come ponendo i raspi della uinaccia riscaldati, & infortiti sopra un residuo di uino, che tu habbi lasciato nel fondaccio de tini, ragunati tutti insieme, e posti in vn solo, e sopra tutto poruenne assai. Di più scaldando al fuoco, e rouentando ferri d'acciaio, e così infocati spugnendoli parecchie uolte nel uino lo faranno diuentar forte, turando bene la botte che ella non isuapori, e uolendolo più sano, e di miglior sapore, vi spargerai dentro tegole infocate, o mattoni nuoui, rouentati, e candenti. Le pine ancora mentre sono attaccate dalle fiamme, gettateui dentro così accese faranno inforcare il uino.

Aceto come subito si possa fare.

E volendo di subito far diuentare vn bicchier di uin bianco o nero aceto, fa d'hauer delle radici di bicole secche spoluerizzate, e gettateuele dentro, che in breue spazio lo farà inforcare. Piglia ancora un barile di buon uin bianco, e ben chiuso in bocca, mettasì una gran caldaia d'acqua al fuoco, e quando la bolle forte, cacciuisi dentro il barile à quel modo pieno e ben ferrato, e lo farà quel grã caldo e bollore inforcare, e lasciauolo stare a bollirui dentro quattro, o cinque hore.

Ancora.

Coltiuazione delle Viti. III

Ancora pigliando ciriegie saluatiche, quando principiano di maturare, ò ueramente corniole ò more quando son rosse, e non nere, e agresto ben agro, e ghiade saluatiche prima che maturino, e pestate tutte queste cose bene insieme in un mortaio di metallo da speziali si che si incorpori, e si impasti col miglior aceto che si truoui, e di continuo vi si getti fra esse; e non uolèdo torre per fargli far corpo che si tenga insieme, aceto, piglisi assai fugo di aranci forti, e limoni, e fattone piccoli pastelli si ponghino à seccare al sole, e quando si uorrà fare aceto, mescoluisi stemperato que' pani, vn poco di uino, in tanta quantità, quanto si può considerare à discrezione che sia per inforzarlo, e questo fa, e pruoua bene mettendo quel uino in botti che sien fatte di ginepro, ò sorbo: E ancora tenendo continuamente vn baston di ginepro mondo, ò di sorbo, dentro alla botte dell'aceto lo farà tanto più inforzare, hauendo turata ben la botte. Piglisi ancora agresto d'vue molto acerbe, e se ne faccino pani impastati, con formento, & aceto buono, e s'asciughino all'ombra: e posti in vna quantità diceuole, subito rimesticatiui dentro, s'inforzerà: E'l medesimo farà il lieuito solo di farina infortito: Ancora hauendo posto del uino che sia buono, che tu uogli farne aceto sopra la vinaccia inforzata, senz'altro, premerla al torchio lo farà diuentare aceto: E si dee sapere che le botte, oue si tiene l'aceto non s'hanno à tener mai tutte piene di quanto ve ne capon; ma si tenghino pieno fino à mezo: Lauando ancora i raspi dell'vue con buon uino, e ponendogli à asciugare, e à seccare à lento sole, di poi macerati in forte aceto in un uaso, che ui trabocchi sopra il uino diuenterà aceto fortissimo hauendolo turato bene: Le radici del rafano tedesco spoluerizzato poste nel uino che habbia preso la punta fanno mirabile aceto; ma il cauolo messoui di poi dentro lo ritorna à esser quasi uino. Le barbe delle vitalbe secche all'ombra, e fattane poluere, e messa nel uino, lo fa di tratto diuentar aceto. E l'acetosa secca spoluerizata farà il medesimo. E le perliche molli, e tenere, messe in vn uaso, con orzo arrostito, e colato, quella colatura posta sopra il uino, lo farà aceto: E pigliando fichi vecchi secchi, e orzo brustolato, me-

Aceto co-
me si pos-
sa fare se-
za uino.

zo, medolle di cedro, e posto tutto in un uaso à marciare, di poi passati per stamigna, quella colatura farà aceto buono, senza aggiugnerui vino; e tanto fa il gesso, mescolato con acqua marina e piovana colato. Il medesimo fanno i fichi freschi macerati nel acqua, e colati. Ancora pigliando aceto fortissimo bollito si che la terza parte se ne consumi, e aggiugnendolo al'altra non si forte, si farà tutto fortissimo. Per ogni barile d'aceto non molto forte, mettiui dentro un oncia di pilatro greco ben pesto, e lo farà inforzare benissimo; masi maméte hauendolo prima fatto bollire in vn boccale di altro aceto, e cacciatouelo fu bollito. Altrettanto farà il galbano, e similmente i fiori di sanbuco secchi all'vggia, sparsi in buona quantità per la botte: le radici di graminaga uecchia; uecchie, foglie di pero saluatico, radici di rogo, ò spino, fiero di latte posto tra'l uino lo fanno inforzare e diuentar aceto mezz'agro.

Aceto di
vin gua-
sto.

Hauendo fatto mettere nello strettoio quantità di raspi quando n'escano, mettelì solli solli in due tini, e faccendoui star sopra il uin guasto di ventiquattro in ventiquattro hore, e poi sul'altra mutandolo facendo così fin che sia diuenuto ben bianco, e inacetito, lo'mbotterai, e ben forte diuerà, e bianco di vin nero, e tanto più se haurai posto dell'aceto ben forte prima sopra que' tini di raspi diuenta l'aceto fortissimo: mettendoui dentro i vinaccioli asciutti in gran quantità. Il pilatro greco vuol esser bollito in aceto, poi mescolato col'altra: le rose saluatiche, che hanno le foglie vn poco rossette, ò dorate, poste nel aceto lo fanno fortissimo. Altrettal' possanza hanno i fiori del fermollino spicciolati dentro. I fiori di nepitella sono di lor natura molto acuti, e nell'odore penetratiui; imperò ponendone cinque ò seimenate in un barile d'aceto buono, così sparsi per esso, lo renderanno di gratisimo gusto, e pungente acutezza, e mettendoli sopra il uino che comincia à inforzare l'aiuteranno à diuentar più forte.

Aceto ro-
sato.

Pigliando delle rose rosse da dommasco, ò fresche, ò secche, in uaso di terra cotta inuetriato, messi in aceto bianco buono e lasciatili stare quaranta di, ponendone libbre sette per barile spicciolati faranno aceto rosato
eccel-

eccellente, assai più che non le roselline bianche da domasco, delle quali le scempie sono à questo effetto, come in tutto, di più odore, e migliori, che le doppie domaschine, e dopo quaranta giorni cauinsi dell'aceto, e questo si ponga à conseruarsi in uaso di uetro turato bene, e tenuto in lato freddo. e pigliando vn oncia di grana di quella con la quale si tingono i panni fini, della miglior che si ritruoui, e si metta in quattro fiaschi, d'aceto buono bianco, e ui si lasci stare, hauendogli turati, tenendogli trenta dì al sole; poi si conserua in uasi di uetro, ò in que' fiaschi come l'altro. E quando si vuol fare di roselline da domasco, mettasi due pugni di rose spicciolate con quel fioretto giallo per fiasco di buon aceto. e lascisi stare assai tempo al sole. Ponendo ancora in vn fiasco di uetro due pugni di fiori di saluia, procurado i fiaschi al modo detto, si farà vn aceto gentilissimo. Vna mezzetta d'aceto rosato fa condimento per inforzare, posta bollita sopra l'aceto ordinario. E aggiungendoui a bollire, gengiono, noce moscada, garofani, cannella, e sale à discrezione, risciacquato il uaso cõ esso darà odore e sapor di forte à tutta la botte empiendola poi di buon aceto. Fassi ancora aceto ordinario, e buono pigliando pane arrostito intinto nell'aceto forte, e poi asciutto, e spoluerizzato, ponendo dentro al uino vn pane per barile di uino che cominci à inforzare, che lo farà inforzare affatto, e esser buono aceto. I rami di fico tagliati con la buccia e lattificio in pezzuoli minuti, cacciati nella botte dell'aceto lo faranno forte tãto più; I nodi dell'abeto cotti à bollire nel uino, poi posta quella pentola con essi bollendo nel uino, fanno aceto eccellente: Scorze di mele appiole, e di pere cotogne, e di pere moscadelle secche ò fresche, ò dell'origano poste penzolini in vn sacchetto in buona quantità dentro all'aceto gli daranno il lor buono odore naturale come al uino. E così come delle pere, e delle mele d'ogni forte strette al torchio se ne fa uino, somigliantemente questo uino si può fare inforzare per aceto, tenendo pieno fin à mezo il uaso doue egli dentro si pone, e poi cacciati sopra à discrezione pillarro greco spoluerizzato fatto bollire in vn boecale d'aceto buono, e mescolato.

con quello, e tanto si fa co' fichi forti spremuti.

Agreſto, e
in quante
guile ſi
faccia.

L'agreſto vuol eſſer d'vne tutte d'vna fatta, e ſi deono cogliere i grappoli auanti che habbiano punto del maturo. A far agreſto ordinario ſi coggono i grappoli interi, e ſi premono bene nel tino prima co' piedi, poi con vn peſtone di legno, e ſubito cauatone piu netto che ſi puo, hauendolo fatto paſſare per vn panno lino poſto ſopra alla bigoncia ſ'infiaſca, mettendo per ciaſchedun fiaſco meza oncia di ſale, e laſciando per quindici di illurato il fiaſco, tenendolo al ſole, di poi ſi tura, e ſi tenga in lato aſciutto, e tanto ſi faccia a proporzione, tenendolo nella botte. L'agreſto fatto di moſcadello, e' miglior del l'altro, e odorifero; e delle viti che fanno l'vne di tre volte e' appreſſo a queſto perfetto: Pigliſi adunque dell'agreſto di viti di tre volte maſſimamente o altro di ſugo aſſai e acerbamente, e non ghezza, di poi ſi peſta molto bene e ſe ne cauà il ſugo in mortaio, o in bigoncia, di poi ſi laſcia ripoſare in vn uaſo inuetriato, doue ſi laſci ſtare per tre di al ſole: accanto a queſto fatto paſſare per ſtamigna, gettiſi via la bozzima, e' chiaro, che n'e' vſcito, ſi metta a quocere in una gran pignatta bene inuetriata al fuoco e ſi laſci quocere fin che ſia ſcemato per meta. Di poi ſi muta in vn altra pignatta, e ſi metta di nouo al fuoco che bolla bene, e che torni pur per meta, e ſerbiſi in vaſo di vetro, mettendoui vn poco di ſale a diſcrezione, e' il vaſo ſia fiaſco turato con bambagia muſchiata, e ſara agreſto delicatiſſimo per li biſogno: Pigliſi ancora l'agreſto quando e' ben groſſo, e in ſul voler maturare, di poi ſi peſta in mortaio di pietra con peſteilo di legno, e nel peſtarlo mettauſi alquanto di ſale, piu appreſſo mettaſi al ſole per due, o tre di, di poi ſi riponga in vaſi inuetriati, chiuſi che non v'entri l'aria, e ponedo nel collo del fiaſco in cima vn dito d'olio buono, ſi conſeruera meglio.

Agreſto
per conſer-
uare in
pezzi.

Ancora ſara ben cuocere l'agreſto tanto che ſcemi vna debita porzione, e faccia vn poco di corpo, come vna paſta, Deſi prima ſalare, e accanto ſ'adopere in pezzi come altrui vuole. Ancora l'agreſto che ſi conſerua ſecco ſi fa coſi. toggaſi l'vna agriffima e acerbiffima, peſta bene, e ſpremita, e fa bollire quella colatura tanto

che

che s'affodi; di poi ponlo in su asserelli à seccare al sole, e riponlo à tutti gl'vsi in uaso di terra cotta inuetriato. Altri mettono à indurire l'agresto spremuto al sole caldo, poi ne fan cofaccette, e serbano à quel modo in lato asciutto, e l'vno, e l'altro in pestandosi e spremendosi, si dee insalare à discrezione: Mettendo à impastir l'agresto al sole per quattro, ò cinque di, e dipoi pestato, si pòga nelle gabbie fitte nello strettoio, e quello che se ne spreme si conserua, insalandolo vn poco: Deesi auuertire che s'egl'è fatto di forte di vne che non conseruino il vino alla state, bisogna dare tre libbre di sale per barile, e si per contra bastano due.

Sale quanto si vfi per conseruar. l'agresto.

Sugo di mosto.

Visciolato.

Il sugo del mosto si fa con pigliare della miglior vua dà mangiare che sia nella vigna stagionata, e ben matura, di poi colta si tiene al sole per tre di: Accanto si sgranano e si passi per sita stamigna, infragnendo in essa con la mano aggraua: a i grani dell'vua, e lo scolo che n'esce si condisce con farina, garofani, cannella, e zucchero, e altre spezierie, posto à bollire si schiumi, e cotto bene si ripone, e si conserua in vasi inuetriati: In questo medesimo modo s'acconcia la mostarda ordinaria, e'l Visciolato, e si fa eccellente: E à fare il sugo semplicemente si passa per stamigna il grano dell'vua, e in quella colatura hauendo infuso vn pugnello ò più di farina à discrezione si metta à bollire à fuoco lento, ponendoui dentro vn pò di zucchero, e si schiuma in bollendo con diligenza, e scemato il quinto, si pone à tiepidare, e si mangia: Prendi oncie quattro di ottima iride, ò ghiaggiuolo, e un pugno di seme di finocchio, vno di farina, vno di pepe, e oncie dua di mirra troglitide, e oncie vna e mezzo di seselio, e oncie due d'appio, e pestando bene insieme si dee tutto incorporare col vin bianco, quanto basti facendo bollire, e ridotto ogni cosa in pastelli leghinfi in panno lino calandolo nella botte di buon vino bianco, ò nero chiudendo bene la botte: di poi quattro di, aprila, e beine ogni mattina vn bicchiere, e sarà salutare, massimamente fatto in mosto, più affai dell'hippocrasso, che riarde e abbrucia il fegato, se bene questo è al gusto più suauo. E fassi di questa maniera. Ponfi à macerare in quel vino di che tu vuoi fare

Hippocrasso.

l'hippocrasso il quale dee essere vino maturo dolce, rosso, o bianco, e in quella quantità che tu ne vuoi fare à di serazione, zucchero, cannella in canna vn po acciaccata, garofani in poluere poca quantità, ò sodi acciaccati, chi lo vuol più acuto, e alquanto di musco, chi lo brama, e lasciatouelo stare per due, ò tre dì, si strizza forte, con le dita, per vna pezza lina, tutto quel vino, con quella materia, che ha incorporato dentro vn altro vaso di uetro; Lascisi vn pò riposare e schiarire, e si bee. Alcuni cuocono per vn poco nel vino bollito tutte queste cose; dipoi passati tutto per stamigna fitta, e lascion freddare a berlo; Ma è migliore al gusto quello che non fa punto di cotto, pur che sia fatto di perfetto, eletto vino.

Sapa.

Bollendo il mosto si che ne scemi la terza parte di uera sapa. e volendola vn poco d'ureta, e non tanto liquida metterai nel mosto dell'vua spicciolata.

Mostarda.

Ancora per fare la mostarda tu farai bollire il mosto cacciato sopra vna caldaia di rame, piena d'vne spicciolate ben mature, e buone, si che tutta quella materia scemi la terza parte, e poi passerai tutto per stamigna, e la riporrai in nasi di terra inuetriati; E secondo la quantità che se ne vorrà adoperare se ne caui in vn altro vaso, e a discrezione vi si stemperi dentro la senapa, prima disfatta in aceto con vn poco di pepe: Ancora mescolandoui dentro pere corogne cotte nella sapa, e passate per stamigna, ò veramente mele appiuole, e melagrane di mezzo sapore migliorerà in tutto di condizione, e farà più gusteuole.

Mostarda di coccole di mortella.

Ma sopra tutto pigliando delle coccole di mortella mature in cōmoda quantità, e pestandole bene nel mortaio, e di poi passandole per stamigna, e infondèdo quello che se ne trae nella mostarda la farà ottima, e secondo ch'ella si vorrà ò più liquida, ò più soda si potrà, bollendo, far più ò meno scemare, secondo che si uede farsi ò rara, ò densa, e sopra tutto si piglino vne di buona ragione per poruele dentro spicciolate. e auuertiscasi questo premuto il mosto fresco bollirlo per ciò.

Imbriachezza cō qua' rime

E qui non mi pare à sproposito il dire, che l'acqua della vite che lagrima quando si pota, beuta prima, asicura dall'imbriacarsi; come sette ò otto mandorle amare,
man-

mangiate prima, e ancora quattro, ò sei cime tenere di cauolo, mangiato innàzi: E dopo ripara all'imbriachezza il mangiare schiacciate fatte col mele: e'l bere dell'aceto fa ritornare di sana mente vn imbriaco, e che altrui non sappia di vino, hauendone beuto assai, opererà l'hauer mangiato il succhio del rafano o dell'iride: Ancora non gli nocerà la forza del vino à chi harà mangiato prima del polmone di capra arrostito; e'l cauolo crudo intinto nel mele, fa che chi habbia beuto del uino assai ritorni à se: E ancora vna gran quantità d'acqua beuta prima, riparerà che altrui beendo assai vino, non s'imbriachi: E di più hauendo beuto prima vn bicchier grande d'olio, scorrerà tutto'l vino che si bea per le vie dell'orina.

Le forti dell'vua giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella, che ordinariamēte si costuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che se bene possin fare buon vino, si come elle son buone, e prodotte da vitigno di buona ragione; tuttauia ne fanno poco; ma in effetto quello ch'elle fanno è bonissimo se bene sieno in paesi, e luoghi cattiuu, così ho sperimentato io, e massimamente dell'vua san colombane, le quali fanno vn vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno à Fiadra, per ingannare, adacquando con esso l'altro vino chi si gloria d'esser bramoso del bere, e va alla banda; Ma per la quantità non son degne d'esser poste in cōparazione di quelle, che sono appropriate dalla natura à far il vino, le quali per lo più non sono così piaceuoli, e delicate à mangiare, come quelle, se bene anche fra quelle ne sono delle buone e gustuoli, e saporite, come la canaiuola, il morgiano, il raffaione, e'l bergo l'vua che si chiama corfa rotonde quādo son mature. E'l trebbiano d'ogni sorte, e massimamente il perugino, che ha proprietá di bastare, se bene è acquoso assai. e tutte queste son le principali per fare assai vino e buono; e massimamente le canaiuole, e le schiaue, le quali son quelle che g'anti hi tãto celebrano per vino da durare dette da loro amerie e falerne: Queste di vero riescono e buone a mangiare, e abbondante per far vino; ma per questo so' o copiosis-

di si tolga via.

Vue di quante ragioni sieno, e qual ragiõ vua sia buono per vino, e quale per cibo.

Vue che sono di ragione di fare molto e buon vino e che sono non meno buoni a mangiare.

piossissime sono il trebbiano d'ogni sorte, il raffone, il morgiano, la barbatossa, la rinaldessa, il fangioghero, aspro à mangiare, ma sugoso, e pienissimo di uino; e i riminese, quando è ne' luoghi che egli ama, e desidera, come è in spiagge, colli, e piani non troppo grassi, e soprattutto alla vista della marina, come il razzese, e la bracciuola, il greco ancora è molto profittuole nel render uino, ò sia egli nel suo natio paese, oue come ho detto si truoua da vna uite sola sopra albero essere uscito bene otto, ò dieci barili di uino come a terra di lauoro, e attorno à Napoli e trasportata altroue ancora rattiene la natia virtù della sua gran fecondità; Ma ama assai l'andare in alto, come anche il trebbiano, e l'istesso pergolese di Tuoli. E di uero tutte le sorti di viti per lor natura desiderano d'andar in alto, ed abbracciare assai paese, come si vede al portico di romagna vna vite in pergola essersi distesa più di mille braccia e caricarsi per tutto d'ua; e in Palermo vna che ha il pedale alla grossezza d'un huomo alta da terra otto, ò dieci braccia sopra vn cortile d'intornato da loggie de frati cor dellieri più di cinquanta braccia in quadro per ogni lato; e poche se ne truouano che desiderino di andar basse, ò star terra terra come le viti che fanno l'ua nera passera di coranto, e le passerine bianche, e queste e quelle son buone à seccare in grappoli interi e spicciolate, e tanto fanno le viti che fan la maluagia, delli quali vini vn boccal solo condisce vna botte di sei barili di vin bianco di que paese, e lo fa esser tutto maluagia; à tal che sola, e pura è vna che fa vn uino potentissimo, e questa vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negl'altrui, e si diletta d'andar terragnola. Sono delle moscadelle nere, e bianche, quelle ne fanno pochissime e queste assai. Quelle sono tutte d'vna sorte di grosso granello tondo, e fra essi di piccoli minutissimi. Queste di granello vn po ritondo, e schiacciato; e di grappolo di acini ben fatti e ferrati insieme. Sono delle napoletane dette moscadelle grosse di napoli d'ua buona à mangiare, ma di poco uino, Ne sono ancora delle maremmane giallose, e grosse, che fanno assai uino, e son molte buone à mangiare, e odorifere. Il uino delle nere riesce

Vite passere di coranto.

Viti che producono maluagia.
Moscadelle nere e bianche.

Moscadelle di Napoli.

Moscadelle maremmane.

re riesce

re riesce colorito, e odorato affai, e la sua uua e molto delicata, ma non troppo da serbare.

Il mammolo è buon vitigno per uino, così il rosso, come'l nero, e non è spiaceuole, ben maturo, à mangiare, si come l'orzese, e la rinaldesca, e queste son ottime per far uino, e abbondanti si come il marzimino, e l'ua monstaia, che ne fa affaisimo, e la zucchaia, e à mangiare nõ è punto aggradeuole; ma aspra e piena d'acquosità insuaue. Dell'ue di Gierusalemme se ne vede poche, e non altroue che in ripostissimi giardini, e perche di grappoli si allungano verso terra talhora vn braccio, e mezzo, si addomandano per altro nome marauiglia, facendo i racimoli tanto grandi, quanto sono i grappoli d'altri vitigni: va in alto volentieri, rende poco uino, e buona à mangiare, e à questo la san colombana tiene il primo grado, la quale annessata in su la vite moscadello diuenta al odore più preziosa, e delicata, e di se stessa migliore, fa, come s'è detto, vn uino che par acqua, ma di gran possa è fumo, buona è ancora la nera di questa sorte; ma non quanto la bianca. Appresso questa la galletta bianca addomandata dagl'antichi, testicolare, per la sottil sua buccia, delicata carne, e gentilissimo sapore. La galletta nera non arriua à questa bontà. L'ua paradisa è ottima, se bene ha la scorza grossa, quando sia ben fatta gialla e matura, e basta non meno che la pergolese, ò duracine, la quale, e à Tiuoli, e in altri luoghi posta, amandogli ella buoni, ma non troppo grassi, si mantiene intorno alle case in su la istessa vite, e a pergole basse, come a Tiuoli dopo l'Autunno al principio dell'inverno, e quasi come nel suo proprio natio paese fin à Naxos. ancora di questa n'è della nera; ma la bianca supera questa d'ogni bontà, ama d'andare in alto, e in pergole, e in bronconi. Altre ce ne ha, che, perche grosse sono, grosse si addomandano, s'adopero à sfendere, e sfesse à seccare, e queste sono ancora di tre volte e di cinque. e l'ua angela e zibibo bianco, e nero; Ma fra quelle che si desiderano conseruar fresche, sono le corbine, e le anforie, e a queste non cede la barbarossa, della quale ne abbonda la lunigiana, e oltre che per esser sorda di granelli e radi, fa buon uino, regge al dente, ed è ottima al gusto;

Mámolo.
Orzese.
Rinaldesca.
Marzimino.
Monstaia.
Zucchaia di Gierusalemme ò marauigliu.

Vua san colombana.

Galletta.

Paradisa.

pergolese.

Grosse di tre volte.

Angela.
Zibibo.
Corbine.
Anforie.
Barbarossa.

gusto; ma genera sempre pochi grappoli e deboli capi; in monte fa oltra modo bene, e nell'asprezza d'esso e saporitissima; conseruasi tutto l'anno, con la solita cura di appiccarla capo piè, in stanza chiusa, che sia asciutta.

In Lombardia è lodata assai l'vua groppella che è simile, ò quasi quella che si addomanda gallazzone: Sono in pregio per far uino le uoltoline, le schiaue nere, grosse di grano, e queste spiccandole dalle uiti à luna uecchia, nel mezzo di, nõ molto mature appiccate al palco capo uolte, bastano assai; così fa il varano, l'orzese e l'fangiogheto sò vitigni lodati per far del uino assai. si come le uiti trebbiane, che fanno grappoli grandi, e le corse bianche. I trebbiani sono fertilissimi ò a terra ò in pergola, ne mai fallano, e se ne truouano delle nere; ma le migliori sono le bianche si come le lugliole, che sono atte al cibo, e primaticcie, alle quali seconde vengono le lugliole agostine, che son dette pisane di grosso granello, alle quali è simile l'vua franzese. le vernaccie si come le maluagie ne fanno poca; ma è il vin loro di polso buono, si come i Buriani, e quelle bianche del contorno di portercole oue nasce vn generosissimo uino, di forza uguale al greco; ma di più gustuole, e soaue sapore. Il bergo che fa la verdea, è vitigno apprezzatissimo come le pizzellute di roma, e à Napoli l'vua gloria, ò mela, per che è schiacciata come le mele. Ma tutti i vitigni di qual si sia sorte d'vua s'alterano secondo la qualità del paese, del sito, e terreno: Imperciò è bene cognoscere la natura loro, e secondo quella andargli componendo, e correggendo insieme. La Verduchia: il mammolo nero, e bianco fanno i grappoli piccoli, e di granelli ben fitti insieme; amano i luoghi secchi, fuggono l'humido e'l piano: Il cesenese è vitigno che fa gran copia d'vua, e di uino, richiede terreni caldi e asciutti, e non gagliardi, ne grassi. L'vua grossa bianca se bene se ne può far uino; il quale non dura però anche molto, che son facili à marcire; e son più accomodate a seccarsi tesse che a far altro: Il citregiuolo dolce è un vitigno, che ha i grappoli lunghi e radi, il granello grosso, e più peloso, che altra sorte d'vua che fieno, il sapor suo è dolce e odorifero, e così rende il uino, fa bene in paese e terre calde.

L'vue che chiaman d'oro se ne truouano assai nel Bolognese somigliano nell'ingiallare le sã colôbane mature immacate, son buone in cibo, e fanno gusteuole vino. L'vue grosse rosse fanno i ceppi delle viti alte quelle che sô bẽ nere e grosse come lugliole, e n'è d'vna sorte, che maturano ancor di luglio, che le domãdano premice, le vespe le mangiano volentieri, e per questo stãno bene, oue riseggano le pecchie, come le moscadelle, le quali sono ottime a seccarfral sole, nel forno, e fanno ordinariamẽte in ogni paese, sito, e terreno, come il trebbiano, e la Brumeste, cioè, pergolese nera, ò corbina che nõ rifiuta alcũ terreno. La ceruelliera è vn virigno d'vua nera, grossa, rotôda, e di grã grappoli, va volẽtieri sopra arbori come tutte le vue bianche. Il vinoso ne' racimoli somiglia il ciregiuolo, alla lùghezza, e grossezza, alcuni lo chiama no orzese, sta bene mescolato còl cesenese, fa buondato vino, e nõ fallisce mai come il sãgioghetto. Il vitigno del vin sã martino di spagna, e delle maluagie fanno i grappoli ferrati, e l'vua rotonda; ma se hanno buon terreno non fascono molto minuti, vogliono terreni grassi e asciutti, e così tutte le sorte vitigni, che fanno il grappolo ferrato e minuto rendono miglior vino che le contrarie a queste, si come miglior vino esce del cattiuo vitigno posto in buon terreno, che di buon vitigno posto in cattiuo; Ma sempre è da ingegnarfi in tutti paesi di piantar buõ vitigni. E vna sorte d'vua chiamata Irene molto humida, e come che le viti in terreno humido e grasso sien sèpre le piũ abbõdanti d'vue, tuttauia fanno meglio in pergole. L'vue castigliane in Spagna sono celebratissime e così in Portogallo le che fanno il vino di riu d'auia. L'vua palõbina è negra e bianca, e anche in molte parti è chiamato l'hibero negro, ama il terreno, come s'è detto amare il ciregiuolo dolce; Falle gran nocumento il sole, e meglio maturano le coperte di pampani e in luogo alquanto ombroso l'aere sopra l'acqua salata ha proprietã di dar sapore a' frutti e all'vue, che gli sono d'attorno; onde è che' vini che sono raccolti alla vista del mare sono di piũ forza, e di saporitissimo sapore: Il raffone e' morgiano se ne caricano tanto piũ piantati in lati grassi e di piano, e di luogo asciutto e di monte non se ne caricano tãto; ma fanno il vino piũ buono, così piũ da dura-

Vue d'oro.

Premice.

brumeste.

Vinoso.

San martino di spagna.

Irene.

Castigliane.

Palombina.

Raffone. Morgiano.

Passeriano.

re l'vue passerine nere di coranto amano terreni asciutti e arenosi, si come elle desiderano di star terragnuole, basse e senza palo in quel paese di Cipri e Candia, oue elle abbòdano, e qui fanno bene in pergole, e bròconi secansi al sole ageuolmente, e seccate pigliando cò mano vn grappolo intero, e strisciandola col altro si spiccinano a granello a granello. Ecco l'abrostino ò colore prodoto dalla natura per supplemento di tutto quello doue mancaffero l'ignoranze degl'huomini, e qualche volta per coprire le malizie de' villani, e de' loro padroni: e di vero si può dire, che questo vizza'o sia vna tutela, e conserva à tutti vini, perche non si guasta mai, ed è sempre in aiuto à acquistar colore, e tirarlo di forza e di bontà; Ma fu procreato, e dato dalla natura a' vini, come il me dico, ò per dir meglio la virtù de semplici a gl'huomini che sò cascati in alcuna indisposizione, ò che tutto che sien sani hāno di purgarsi bisogno; seruono a' vini débili, vale assai per gl'acquati, e raspati, anzi il raspato fatto di quel vitigno solo è eccellētissimo. Se ne truoua del bianco ancora, il quale fa il medesimo effetto al uin bianco che fa l'nero, al nero; E la vera si è, che chi nò n'ha per le sue possessioni, ne piāti in ogni modo assai, nò essendo il più vtile, e'l più proficuo vitigno dopo questo, e lo mescoli sul tino, pigiando insieme il tutto, ne mi piace il serbargli per dar colore a' vini per fargli coperti, perche il vino coperto, e carico di colore, è graue, grosso, e grasso, talche meglio è darlo spicciolato alle botti e in buona quātità, perche bollèdo telo farà scarico di colore, schiarallo, e lo farà cōseruare, e stare in ceruello; si dee ancora sapere, che' raspi triti, posti a bollire nell'acqua, ò nel vino, per porre in sul raspato, sono di più sapore, e dā no più raspo al vino che non gl'altri raspi. Sonone di tre sorti dolci, agri, e di mezo sapore; ma quegl'agri, e aspri sono i meri buoni. I dolci sono più degl'altri amabili, ed aggradeuoli, e questi s'addicono più à migliorare, dar sapore, ed annuare, e far risètire tutte le sorte de vini, e dādone vn bocciale per batile gl'acquisterà bastāte colore, e qualche poco di grazia e sapore. Sono alcuni che fanno notabil differēza dagl'abrosti, a' rauerusti ponèdo quegli fra le domestiche vue, e massimamēte i dolci che son rari per lo più di granelli, e questi agri e aspri, di più

Abrostino
o colore.

Raspi d'abrostini.

minuto acino, e più ferrato; come che sia, tutto si dee lasciare maturar bene, e poi colto, e tenuto vn poco al sole adoperarlo; E volendone piantare, e farne endica, cõuene appostare terreno arenoso, e fresco, e mandarlo su gl'arbori, ò bronconi tenendogli sempre alti, e ne piani rēde sempre gran copia di frutto, piantãdogli rasente le vigne, pel primo filare, benchè s'attacca, e uion bene in ogni sorte di terreno: La vite labrusca, o lambrusca, cioè la vite saluatica, la quale nasce da per se ne più folti boschi massimamēte delle marēme, è vna sorte di vitigno, che non cõduce l'vne a maturità; ma facendo il grappolletto formato la cõduce a' fiori, i quali sono odoriferi, e quãdo più rēdono odore si deono cogliere, e seccare all'ombra, poi si conseruano in vasi per dare odore al vino: Ma meglio farà fare stillare à bagno maria detti fiori di viti labrusche, e di quell'acqua ne darai vna guastadetta per botte l'anno di verno, ò quãdo vuoi manometterla, poco innãzi di qualche dì, che farà al vino come il liscio alle dõne, e meglio odore li darà, che nõ le mele appie, musco, o ghiaggiuolo: Di questa lambrusca n'è vn'altra razza, che è propriamente la vite saluatica, che conduce l'vua sēpre agrestina, minuta, e rosiccia, la quale amano assai gl'uccelli nella ragnaia, e il fiore di questa secco è buono a medesimi effetti, se ne truoua della biãca e della nera; ed è tenuta migliore assai la lambrusca biãca della nera à tutti gl'vsi, e detta labrusca, perche nascēdo, a pena tocchi & esca delle sōme labbia della terra, Ne è copiosa tutta la Siria; ma ottime sō quelle che nascano nell'Isola di Cipri. Fassene vn uino mescolãdo due libbre di questi fiori, in vn quarto di barile di mosto, che per esser di natura freddo rinfresca assaisimo, e si muta del uaso in trenta dì. In Africa affermano alcuni passarfi per la vite l'vliuo, e per contrario, e far frutto del vno, e dell'altro detto Vbolima. Io ho prouato in certi terreni saluatichi, aspri, magri, sassosi, e cattiuu a piantar di queste saluatiche viti, e di poi al terzo anno, che han preso piede annessatele del uizzato ho uoluto, e v'han fatto sopra bonissima riuscita.

Lambrusca.

Fiori di labrusche.

Acqua di fiori di labrusche da al vino grazioso odore.

Labrusca onde detta.

Resta à dire in che maniera si possono mātenero, e cõseruare l'vne, e staccare dalla vite e in su la vite lungo tēpo, nõ prestando molta fede, nè più che tanto approuã-

Vua fresca di tre anni.

Vua come si conserui fresca su le viti.

Vue che bastano

dolo che si troua scritto di Galieno Imperadore. Quale affermano, per altro assai veraci Autori che egli desse in vn banchetto vue che erano bastate fresche tre anni, superflua ostentazione di cosa, che non era punto necessaria, poi che le medesime che sono durate vn anno, sono le istesse, e ancora forse più belle di quelle di tre anni, le quali crederrò ageuolmente che tanto tēpo, esse si mantenessero salue in vna brocca impeciata, e cacciata nel fōdo del pozzo, più che in altra maniera: Ma l'vua veramente si conseruerà in su la vite assai, se tu habbi piantate le viti ne cortili della casa rasente alle loggie, ò finestre, ac cōmodate si, che' tralci, co' grappoli le produchin sotto la loggia ò che si tiri il fermento che n'è carico dētro alla stāza per la finestra; così resterà appiccata, e fresca alla vite un gran pezzo, e se ueste, ò altri animali cōcorreranno à guastarla turin si diligentemēte attorno i cartocci di cartapecora o di panno lino incerato; Ancora tirato d'vna vite della uigna il fermento pieno d'vue, e spāpanatolo di tutti i pāpani, si che vi sieno su soli i grappoli dell'vua, e facendo una fossa à proporzione della lunghezza del fermēto, e accōmodādouelo dētro in modo che i grappoli nō tocchino ne di quà, ne di là, e si stiano sospesi al mezo della fossa, hauēdo ferma la uetta del fermento alla testa della fossa, e di poi coprendo sopra con legni fitti a trauerso, che si tocchino l'vn l'altro, e gettandoui della terra sopra accōciandola à comignolo, si che l'acqua spioua, vi si cōseruerà quasi fin all'altra di quell'esser ch'ell'era, quādo ella vi si messe: e uolēdo star più in sul sicuro, facendo fare una cassetta di castagno, o di arcipresso, ò d'olmo, e s'accōmodi nella fossa col tralcio carico del vua dentro, e poi si riquopra come è detto e basterà meglio e assai più. E cacciādo grappolo per grappolo ciascheduno in boccale impeciato e riuolto sotto sopra si vi mantien dentro. Vna vite bassa intera co' suoi pampani, ch'habbia molti grappoli d'vua, cō rauole cōmesse bene insieme, e che entrino attorno attorno in terra hauēdola fatta quadra da tutte quattro le bāde, e gettandoui sopra della terra assai, si mātterrà fin al muouer della vite tuttauia fresca come quando sotto laui si misse; Ma à far così questo come l'altro detto di sopra conuiene eleggere vitigni, che faccino vue da durare come

pergo-

pergolése, fancelombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare. E a far crescere in vn fiasco spogliato della ueste un grappolo d'vua matura, piglierai il fiasco, ò guastada, e ui metterai il grappolo nel tempo che le viti sono in fiori, e fa che detto uaso sia con la bocca uolta uerso la terra, e legalo alla uite di sorte che non possa cadere, ò uero accomandolo a un palo sì, che, uenèdo uento nò lo possa squotere, e fracassare, così lasciato stare s'anderà ingrossando dentro, e uolèdo cōseruarlo per un pezzo, tura il uaso con pece senza guastare il piccollo, e basterà assai, e massimamente il zibibò sodo, e la paradisa. Ma à uoler ben cōseruar l'vue colte bisogna con grãde auuertèza da venti d'agosto a dieci di settèbre ne luoghi temperati, e caldi ne freddi, un poco più tardi a luna scema spicarle dalle uiti, e corle asciutte, e di mezzo dì, e lasciata stare al sole per tre dì, difendèdole dal sereno della notte, riporle su la paglia à ghia cere si che l'vn grappolo non tocchi l'altro in una stanza in palco, secca, e asciutta, chiusa si che non u'entri punto d'aria, e coperte bene di pãpani, che si secchino loro addosso. Si può ancora farui un gran letto di pampani, e affettarle sopra esse come s'è detto; e di poi far un gran suolo, che le quopra bene di sopra, e non s'apra mai questa stanza se non quando tu le vuoi, e non le tenere cauate perche si cambieranno.

Si cōseruerebbono ancora in vn gentilissimo fieno, ricoperte da esso sotto, e sopra; ma sia il fieno ben trito e scosso dalla poluere; bisogna corle fane non punto maculate, ò malmenate, non fuor del douer mature, ne agrestine, e se qualche uolta ue n'è qualche grano, ò grappolo, che sia guasto, ò magagnato separisi dall'altra incorrotta, e sana: Sieno colte auanti la pioggia, ouero dopo che ella sia seguita di qualche dì, e spicchiti in dì chiaro e sereno, e in tal otta che sia fioita la guazza, ò rugiada: E se si dia d'otto dì innãzi una storta al grappolo dell'vua che s'ha à serbare nel piccollo, s'appassirà al sole, e scemerà l'humore che la fa corrompere, l'acino non sia ne molto grosso, ne molto minuto, e di uigna di terreno asciutto, ed essa bene asciutta, di scorza dura, e'l grappolo lungo, e raro; Ancora di terreni arenosi è più atta à bastare, che de' contrarij à questi, così colta come s'è

fresche lū
gamente

Vue che
empino
col grap-
polo, e si
maturino
in un fia-
sco.

Vue spic-
cate dalle
viti come
si cōser-
uino.

Qualità
dell'vua
che si dee
serbare.

me s'è detto s'attaccano al palco à coppia à coppia, co' piè, cioè legando i grappoli per la punta, e uogliono appiccicare in guisa che l'vn grappolo pèda allongiu più del l'altro, di modo che l'vno non tocchi l'altro; e in quella stanza bisogna auuertire che nō ui sia altra sorte di frutte insieme, perche ageuolmente le farebbero guastare. Appiccate sopra granai pieni di grano durerà assai, e sotterrate con destrezza ne' monti d'orzo, cauato il pane del forno quando intepidisce, vi si pōga della paglia, e sopra l'vue, e lasciauele stare per un ora; più ò meno tãto che s'appassischino, ò ueramente ponuele sopra asse, ò graticcio di ginestra uerde. da loro poi vn tuffo nel mosto, e ponle al sole tanto che s'asciughino, appiccale di poi in luogo asciutto. Ancora puoi mettere l'vue alquanto incotte al sole nel mosto bollente, e come habbiano hauto vn altro tuffo, al sole riponle al solito, e faranno perfette l'vue state tese al sole, si conseruano nella sabbia, ponendouele, che sia stata rasciutta, e ben fatta secca al sole. Stese sopra una gran quantità di pampani, già secchi al sole, e coperte con altrettanti pampani si cōseruano bene: E nelle pentole di sapa, di mosto, e di mele farãno il medesimo. Subito colte l'vue che tu vuoi serbare da loro, doue l'hai staccate nella tagliatura uno sprazzo di pece strutta, e così ponla nella stanza sopra e sotto coperte nella paglia, e si conserueranno lungo tempo: In qualunque uaso ancora, che tu le caccerei che dentro non ui si tocchin l'un l'altro i grappoli, ferratolo bene in bocca, e con pece che nō ui possa penetrar l'acqua, poste in fondo del pozzo, ui basterãno per un pezzo più fresche, belle, intere, e sane, che in altra parte; Ma quando elle se ne cauano, e di mestiere distribuirle in quel dì, perche subito uisto l'aere elle si guastano: Alcuni bollono le ceneri de' fichi saluaticchi, ò delle stesse uiti nel acqua, nella quale attuffano i grappoli, e raffreddati gli mettono tra'l fieno trito, ò segatura d'abeto, ò farina di miglio: Alcuni auanti à questo le cacciano nell'acqua marina bollente. Ancora attaccati i grappoli con file, attaccati à canne posti sopra tini del mosto, si che non lo tocchino, impregnati di quel fumo, mes si poi con le medesime canne in luogo asciutto dureranno lungamete.

Ancora intridendo vna poltiglia col loto della fornace ben

ce ben pesto e sbattuto dādoui co' grappoli vn tuffo dētro, e poi appiccandola in luogo asciutto vi si cōseruerà l'vua lungo tempo, e volendo mangiarle si lauino col acqua fresca tuffandole tanto ch'elle si nettino. E se cō fuogo di porcellana gli spruzzerai intorno si ch'ogni granello ne senta uno sprazzo appiccandole: poi in lato asciutto si manterranno lungo tempo; Ma dādole vn tuffo nel acqua calda che vi sia mescolato dentro dell'allume acquisterà virtù di mantenerfrassai. Si conseruano l'vua ancora ponendole si che non si tocchino in vali ò pignatete di terra cotta ben turate di sopra con pece, ò stucco fatto di calcina viua, o chiara d'vuoua, vn grappolo per pentola ò vaso, e durano lungamēte; e volēdo meglio assicurarle, vi si circondano di Vinacciuoli, e co' medesimi vinacciuoli si accōciano in altri vasi grādi à suolo à suolo: Ancora quando la luna sta sotterra tagli si il sermēto pien d'vua da serbare, e si attacchi steso in luogo asciutto sēza squoterlo, pur chē fra essi si vadiano sempre leuando le corrotte e guaste, senz'altra manifattura si mātterranno a dilungo. Alcuni la rinuoltano nella cenere delle viti. Alcuni le serbano nelle botti cerchiare, e di buon seto attaccate à coppia à coppia si che non si tocchino insieme, e accommodate ch'elle sieno, tirisi i fondi dinanzi, chiuggasi bene la botte, conduca si in luogo asciutto, e si caueranno fuori dopo lungo tempo le medesime. Altrettāto auerrà acconciandole al coperchio d'vna cassa, e poi mandato giù, serrandola bene per tutto, e calafatandola con la pece; e vn anno intero basterāno, se auanti ch'elle s'attacchino in lato asciutto, faranno state per vn poco affogate in acqua disfatta col allume di rocca fredda.

E per conseruare l'vua secca buona che gl'antichi passa chiamauano, cōuiene pigliate i grappoli del vua grōssa bianca, che sia di dolce sapore e con acini radi, à luna scema, e tempo asciutto, scossa e consumata la rogiada, e pianamente si distendano su le tauole che grappoli nō si noino l'vn l'altro; di poi habbiasi vn paiuolo à fuoco pien di ranno fatto di cenere di fermenti, e come sia al primo bollore vi si affondino dentro tre, ò quattro grappoli legati insieme, e vi si lascino stare vn pochetto finche vue perda di colore, ne di nouo vi si rimertano,

Vue secche.

Olio ag-
giugne bô
za all'vuc
feccha.

perche vi si quocano affatto sendo di bisogno d'vna moderata discrezione, così cauate, s'assettino su graticci si che le nō s'vrtino l'vna l'altra, e dopo tre hore si riuoli in modo che i grappoli non si rimettano al lato medesimo che l'humore scolatone nō la corrōpa, difendendo-le la notte dal sereno, e dalla pioggia; come poi si veggono secche quasi affatto, si ripongano in vasi inuetriatissimi turandoli, e ingessando loro la bocca. Sono alcuni che le mettono in conserua fra le foglie di vite, ò di fico ò di platano à suolo à suolo ne' uasi. E cosa certa che vn poco d'olio all'vue secche aggiugne grazia, sapore, e colore: Altri (e questo è meglio di tutto) l'vua grossa sfendon con coltello, e ne cauano fiocini, e in su asse di legno distesele le seccano al sole, e secche bene le cōpōgono, intrise tutte di mele vn poco caldo in uaso di uetro, o di terra cotta inuetriata: e altri cō zucchero, e anici ve le assettano; E questo medesimo facēdosi à tutte le sorte d'vue secche, le renderà al gusto più piaceuole, e al corpo più sane; Ma l'vue secche ordinarie, sono molti che prima che le ponghino fresche al sole, dan loro vn tuffo nel acqua calda, e di poi ve le mettono à seccare, e andādo tēpi contrarij, le cacciano sopra' graticci nel forno, mezzanamēte à questo effetto scaldato: A uoler fare l'vua secca buona darai vna storta al grappolo della miglior vua che sia nella vigna nel picciuolo d'esso, e seccato su la vite, lo metterai all'ombra appiccato, ò steso fra pampani secchi, si mettano in vn uaso che stia in lato asciutto: Ancora si spicciolano, e si mettono insieme fra pāpani legati con scorza di rogo, gettandoui per entro quando si fasciano un poco di strutto mele. Trasceglievano gl'antichi l'vue per conseruarle; ò sospese, ò nelle Piscine riposte, ò nell'anfore, ò ne vasi pieni di uinaccia. E si come le genti barbare, e sopra tutto gli Sciti, per fortificare le membra a lor figliuoli, tosto, che erano usciti del uentre delle lor madri gl'attuffauano tre ò quattro volte alla fila ne' fiumi grandi dell'acque fredde, somigliantemente Ligurgo ordinò, che si lauassero, tosto uenuti in luce, col più gagliardo uino, che si trouasse per fortificarli: alche fa bonissimo effetto il greco, e la maluagia, il uino di Cipri, e tutti i più grandi.

A P P R O V A T

TAVOLA DELLE COSE PIU' NO- TABILE,

Che nel Trattato delle Vite, e de Vini
del S. Gio: Vettorio Soderini
si contengono,

A

A Broffine vitigno, e suo valo re e lode	112.
Aceto come si possa fare di sub- ito.	110.
Come di rosso torna bianco.	88.
Come senza vino.	112.
Come vin guasto.	112.
Aceto si inforza, o per natura o per arte.	109.
Aceto rosato come si faccia per- fetto.	112.
Acqua se sia mescolata col vino come si cognosca.	102.
Acqua di fiori di Lambrusche, e sua proprietà.	123.
Acqua arzete si fa di vin biaco.	100.
Acquetta alla romanesea come si faccia.	77.
Aere quale conuien che sia il gior- no, che si pianta.	38.
Agresto come si faccia in varij mo- di.	114.
Agricoltore qual cura deue pirmek- ramente hauere intorno alle vi- ti.	21.
Agoffine vne.	120.
Alberi recipienti per le viti in luo-	

ghi rileuati.	35.
Quanto si debbano per tale esse- to alzare il Pedano.	34.
Come si debbano piattare.	35.
Angela vna, e sua perfezione.	119.
Ansorie vna.	119.
Assaggiare i vini di che tempo sia meglio.	102.

B.

B acco vanamente creduto in- uentor delle viti.	2.
Fu dopo Noe per molti secoli.	2.
Barba come si possa far nascere a grappoli delle Vne.	68.
Barbatelle di viti, e modo di farle attaccare facilmente.	25.
Come si cauiuo dalle viti alte.	33.
Barbatelle si possono cauare da va- rie piante.	33.
Barberosse vne e lor qua'ità.	119.
Bergo vna qual vino produca, e sua qualità.	110.
Botti di qual legname commodam- ente si facciano.	107.
Nuoue come si purghino per em- perle.	107.
Gementi come si ristagnino.	107.

R

Bron-

TAVOLA

Bronconi, e loro acconcime.	32.
Bruchi come si spengano facilmente.	48. 30
Brucoli de' Nocciuoli conferiscono à tutti vini.	193.
Bruneste vne.	121.
Buriane vne.	120.

Diuelti piantati anzi a fosse, che a gruaccia fruttificano meglio. 7
 Diuelto come si faccia. 16. 17

C anna è palo disutile per le viti.	36.
Capogatto nella vite, e quando si vni.	47.
Capo della vite quale sia il verace.	47.
Capo da laserarsi in potando quando s'fra le due braccia della vite.	47.
Castigliane Vne.	121
Genere di fermenti, e sua proprietà.	2.
Cerchi per le botti.	108.
Cercone, come si impedisca che non corrompa il vino, e corrotto come si possa curare.	100.
Cesane Vne.	120.
Chiare per rischiarare il vin bianco.	104.
Ciriegio, o Moro, che produca Vne.	61.
Ciriginole Vne, e lor proprietà.	120
Clavetti, o cirignuoli alla franzese, e come si facciano.	88.
Concimi qualsivieno piu profitteuoli alle viti.	49.
Coniecture per conoscere le qualità de' Vini.	103.
Corbine vne, e lor qualità.	119.
Corse vne.	120.

Erbe medicinali e odorifere come conferiscano il valore, e odor loro a' Vini. 83.

Fatturare e vini per rischiararlo e darli vigore. 86
 Fichi non sono da piatarli nelle fosse delle viti per qual cagione. 22
 Fogne utilissimi alle viti. 13.
 Formelle per le viti come s'assettono. 21.
 Fosse per porre Magliuoli di quab larghezza, e profondità. 180
 Si debbano fare in qual si sia luogo. 18, 21.
 Formiche e vermi, che tempestino le viti, come si spengano. 38.

Galletta Vna, e sua bontà. 119.
 Gallozzone Vna, e sua qualità. 119.
 Giorni per ciascun Mese prouati felici o infelici per piantar Viti, o arbori. 12.
 Gierusalemme o merauiglie Vne, e loro proprietà. 119
 Gouverimene quale sia richiesto a Magliuoli. 30.

Grappoli

TAVOLA

Strappoli d'Vua come si possono far nascere con la barba. 68.
Cropella Vua qual sia. 120.
Groffe, ò di tre volte Vue e loro proprietà. 119.

H.

Hypocrasso come si faccia, e quando s'usi. 115.

I.

Imbastardire i frutti come si possono. 60.
Imboitare i Vinise sia meglio innanzi, ò dopo l'bauer ben bollito su tini. 87.
Inneftare à gemma. 62.
Inneftare a occhio. 62.
Innefto da qual banda della vite si deua collocare. 62.
Insetar le viti, qual tempo sia meglio. 54.
Inseto in qual parte della vite sia da farsi. 54.
Inseto à marze come si accomodi. 55.
Insetar viti in varie guise. 60.
Irene vua qual sia e sua proprietà. 121.

L.

LAgrimatione souercbia delle viti come facilmēte si stagni 48
Làbrusche Vue onde sien dette. 123
Proprietà loro e de' lor fiori. 123
Lauoro delle viti con quanta diligenza si deua procurare. 11.

Legame delle viti di che sia il meglio a farlo. 50.
Lodi della vite. 1.
Lughola vua e sua qualità. 120.
Luna deue essere offeruata in piantar le viti, e frutti e perche. 10.
Per qual cagione sia detta crescere, ò scemare. 10.
Come si offeruino i suo' Quarti. 11.
Quanto si offerui in potando. 45
In qua' Pianeti deua essere in vendemmiando. 70.
Quanto deua esser piena per vendemmiare. 73.

M.

MAgliuoli si collocano nelle fosse in varie foggie. 7.
Quali esser debbano, e d'onde staccati. 7.
Subito staccati non è bene piantargli. 7.
Come lungamente si conseruino per trasportarli in lontani paesi. 7. & 9.
Quando sia tempo, il piu acconcio per piantarli, e quando per staccarli. 7. & 9. 25.
Poco rilieua se non hanno del vecchio. 13.
Senza il vecchio si deuan mettere ne' Diueli. 18.
Come si pongano ne' Diueli, mentre si fanno. 18.
Come si deuan gouernare il primo Anno, come il secondo, & il terzo appresso. 20.
Non patiscono seme alcuno se-

TAVOLA

minato in fra di loro. 24. se nò.
 alcuni pochi 24. lor gouernime.
 Come si ponghino in semenzaio. 30.
 Maluagia, doue e come nasca 3.
 Mámolo vna e sua bontà. 119. 120.
 Marze per annessare di qual tempo si colgano. 62.
 Marzimino vna, e sua qualità. 119.
 Maturità del vna quando sia in perfettione e come si conosca. 70.
 Mez ziminerali per conserua de' vini sono di male effetto. 104.
 Morgiana vna e sua bontà. 121.
 Moscadelle vna di piu sorti. 117.
 Moslaia vna, e sua bontà. 119.
 Mostarda come si faccia in varie guise. 116.
 Mostarda di Coccole di Mortella. 116.
 Muffa, ò altri Maluagi odori come si tolgbin via dalle botti. 98.
 Muffa come si tolga via dal vino. 106.

N.

Nocciuoli che fanno vermini, che consumano le viti. 35.
 Noè inuentor delle vite fu molto prima che Libero. 2.

O.

Orzese vna ottima per far vino. 219.

P.

Palare le viti di qual tempo sia meglio. 36.

Pali di qual legname sieno migliori. 35.
 Palo di ferro voto dentro, ottimo strumento per porre magliuoli ne diuelti. 16.
 Paradise vna, e lor perfettione. 119.
 Passerine di Coranto vna, e loro proprietà, e bontà. 121.
 Palombine vna e loro qualità. 121.
 Pergola come acconciamente, e presto si possa alzare. 43.
 Pergolese vna e sua proprietà. 119.
 Pesco come si acconci perche fruttifichi insieme col Ciriegio. 67.
 Piantare magliuoli in varie fogge. 26. 27. 28. & 29.
 Pianta trasportate di lontan paesi, sogliono tralignare nella seconda stirpe. 3.
 Pizzellute vna. 120.
 Potare alla franzese. 37.
 Potagione quando sia in tempo. 43.
 Potar bene, e quello, che percio fare conuenga. 44.
 Potator maucino fa goffa potatura. 46.
 Premici vna. 121.
 Propaggine si fanno in varie forme. 50.
 Come si facciamo di viti uechie. 52.
 Di qual tempo si facciamo. 52.
 Come si possano annessare. 53.
 Come si annessino a capogatto. 53.

R.

Raffone Vna e sua bontà 121.
 Ramo scosceto in potando, come si rappicchi. 48.

Ref.

T A V O L A

Raspanti in varij modi.	91.
Raspanti senza vin vecchio come si faccia.	92.
Raspi di Abroftini, e lor proprie- tà.	122.
Razze se, e amabile, in che sien dif- ferenti.	71.
Rinaldesca vna e sua qualità.	119.
Rincappellare i vini come, e quan- do si vsi.	108.

S.

S attolare le viti non è sempre bene.	42.
Sale quanto si dia per conserua dell' Agesto.	115.
Sangioneto vna e sua bontà per producer vino.	120.
Sancolombana vna, e sua perfez- zione.	119.
San Martino di Spagna vna.	121.
Sapa come si quoca.	116.
Sassi richiesti fra le barbe delle viti. 3. 15. 21. 14.	
Sapore e odore di moscatello. come si possa dare al vino.	96.
Schiaue nere vne, e loro qualità.	120.
Secco come si tolga dal vino.	99.
Sedili di Tini e Botti non deono ef- fer murati.	73.
Se me alcuno non si patisca semina- to tra Magliuoli.	24.
Semenzai di Magliuoli, come do- ue, e quando si pongano, e gouer- nino.	32.
Seneca quanto studio poneffe, e quà- ta vtilità, traesse in coltiuar vna sua vigna.	11.
Sermenti spuntati allè viti, fa ma-	

turar l'vne piu tardi.	72.
Sito della vigna à qual parte deua essere esposto.	5.
Sito, one si pianta il Magliuolo, deue esser simigliante al sito d'on- de si stacca.	6.
Sngo di Mosto e modo di farlo.	119.

T.

T acchie, o Trucioli di Nocci- uolo rischiarano i vini.	93.
Tagliare le vne a tini.	74.
Teriaca come dia per le viti sapo- re, o odore all'vne	65.
Terra e sua qualità per piantarui le viti.	4.
Terreni à qual segno si conoschino annare ò refutare le viti.	14.
Tinaie doue, e come sieno da acco- modarsi.	72.
Tini di qual legname ò forma si fac- cino.	107.
Tramontana nocciuole molto alle vi- ti, e a' siti che le sono esposti.	5.
Trebbiano, o altro vin bianco come si conoserui lungamente mano- messo.	105.
Trebbiano vna e sua bontà.	120.
Triuella gallica quale si conuenga essere, e suo vsò.	59.
Turchi piantano le viti solamente per cibarsi dell'vne.	2.

V.

V Arano vna, e sua bontà.	120.
Vasi per la vendemmia, come e doue si deono accomodare.	72.
Vasi piccoli conseruano meglio il Raspato	

T A V O L A

Raspato.	94.	Come il vino d' Affenzio.	93.
Verduſchia vna.	120.	Come il vin dolce per natura.	95.
Vernaccia vna, e qualſia	120.	Vin bianco.	96.
Vernaccia vino fatto delle vne Ber- go.	82.	Come ſi faccia, e procuri un vino, che ſia in eccellente grado di per- fezzione.	97.
Vigna vecchia e tranſandata, come ſi riduca à ſuo ſegno.	41. & 42.	Di qual tempo portino maggiore viſico di quaſtarsi.	99.
Vino celebratiſſimo in Italia, e ſuor d'Italia.	2.	Come ſi ſanificchino nel pigliar la punta.	99. 101.
Come ſi poſſa ricogliere molto, ma cattiuo; poco ma buono.	24.	Quali, e quando ſieno da mutar- ſi.	102.
Vien debole tal volta per difetto della Luna.	75.	A qua' ſegni ſi prendano coniettu- re della ſua bontà, ò triftitia.	103.
Come ſi faccia riuſcir piccâte.	75.	Come ſi faccino, e ſi conſeruino, i vini Franzefi, ò alla Fran- zeſe.	104.
Come ſi faccia d'acini.	78.	Vinaccia ſtretta.	108.
Come ſi faccia diuenir dolce ſat- to coll'acqua.	79.	Vinnacciuoli.	109.
Come dolce e frizzante.	79.	Vinoſo vna.	121.
Che ſi offerui perche mantenga il dolce.	80.	Viſciolato come ſi faccia.	115.
Come ſi faccia diuenir bianco trat- to di vne nere.	80.	Vite lodata.	2.
Come ſi faccia dolce in varie fog- gie.	81.	Viti perche amino il ſaſo, e di qual groſſezza lo amino,	3.
Come odorifero e con la virtù di varie ſorte d'erbe.	81.	Viti doue ſenza palo ſi reggano.	6.
Di piu con altro nouo odore.	84.	Viti vogliono eſſer ſole poſte con vi- ti.	23.
Come di bianco diuenga reſſo.	85.	Onde auuiene che ſpeſſo i fruttife- rerie ſcono.	25.
Quali, e quando ſi quocano.	85.	Come ſi gouernino le poſte alte ſo- pra Alberi, ò Bronconi.	33.
Come ſi renda gentile, e oderi- fero.	86.	Quando per neceſſità ſi pongono ſopra gl'Vliui, come al diſagio di quelle ſi prouede.	34.
Come ſi faccia tornare di nouo come vecchio.	86.	Come ſieno da uſarſi, perche ſi reggano ſenza palo.	37.
Come ſi fatturi per darli chiarezz- za e vigore.	86.	Intaccate ſotto in lauorando co- me ſi deono curare.	38.
Come ſi faccia il vin paſſo.	89.	Inferme per varij accidenti, come ſi curino.	38.
Come il Moſcatello.	89.		
Come la lagrima.	90.		
Come e il vino per gl'ammalati	90.		
Come il Mulſo.	90.		

T A V O L A

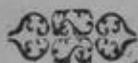
<i>Sterili come seconde diuogano.</i>	39	<i>Vue d'oro quali sieno.</i>	120. 121.
<i>Se se ne vadino in rigoglio, come si scemi quel lor souerchio vigore.</i>	39.	<i>Vue mantenute si fresche per tre anni.</i>	124.
<i>Se seccano l'vue, come si corregghino.</i>	39.	<i>Come si conseruino lungamente sulle uiti.</i>	124.
<i>E se le marciscano, o se ne vadino in pampani.</i>	39.	<i>Quali vue bastino lungamente fresche.</i>	125.
<i>Come e quando si dibruschino.</i>	40	<i>Di quante ragioni sieno.</i>	117.
<i>Vecchie e trasandate come si rinouellino.</i>	40.	<i>Come si conoscano quand' elle son mature.</i>	70.
<i>Come si traspiantino.</i>	41.	<i>Vue lugliole come si possono far produrre nuouo frutto.</i>	66.
<i>Quando non vogliono essere fatte uolate.</i>	42.	<i>Vue che empino, e si maturino in vn fascio.</i>	125.
<i>Quando si potino.</i>	43.	<i>Vue spiccate dalle viti come si conseruino :</i>	125.
<i>Non sono da trasfinarsi quando gela.</i>	45.	<i>Vue per serbarsi qual si deono scegliere.</i>	125.
<i>Come si scompartiscano su gl' Alberi.</i>	47.	<i>Vue seche come si acconcino e conseruino.</i>	127.
<i>Quando non tengano ne foglie ne frutto come si medicano.</i>	48.	<i>Vue bianche come nere diuenghino.</i>	67.
<i>E quando lagrimano souerchio.</i>	48		
<i>Come produchino grappoli di varie sorti.</i>	62.	Z.	
<i>Come si faccino produrre grappoli di uarie ragioni e colori.</i>	63.	Z <i>Appare le viti di che tempo si faccia piu acconciatamete.</i>	30
<i>Come si mantenghino lungamente.</i>	43.	<i>Zuccaia vna e sua qualita.</i>	119.
<i>Vouoline vue.</i>	120.	<i>Zibibbo vna, e suo proprietá.</i>	119.

Il Fine.



TOSCANA
COLTIVAZIONE
DELLE VITI, E
DELLI ARBORI.

DEL
S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI
GENTIL'UOMO FIORENTINO.



TOSCANA
COLTIVAZIONE
DELLE VITI E
DELL'ARBORI.

DEL
S. BERNARDO D'AVANZATI POSTICHI

Genova presso Fiorini



AL
MOLTO ECCELLENTE
ET MAG. M. GIVLIO
DEL CACCIA
MIO OSSERVAN.



VEGLI vliui del
vostro Maiano, che
voi mi mostrasti an
no bisogno della pre.
sente dottrina, la
quale io per ciò vi
mando, insegnando

ella coltiunare alla moderna nostra, e con
vocaboli nostri, onde a noi è più utile che
non gli sono antichi, o forestieri, autori:
e anco è buona, e sicura, e brieue e tratta
da persone non di molta lettera, ma di buo
na sperienza. Da Monti'vghi il di 16
di Settembre. 1579.

Aff.^{mo}

Bernardo Dauanz Lati.

AL
MOLTO ECCELLENTE
ET MAG. M. GIOVIO
DEL CACCIA
MIO OSSERVAN.

VEGLI vinti del
vestire Malanno, che
vorrei vestire, e
no di gno della pre.
donna, la
io per ciò
insegnaudo



ella colmare alle...
cacciabli nostri, onde a non...
non gli sono...
o tanto buona, e sicca...
da portare non di...
na sperienza. La...
di Settembre. 1779.

Alf. no

Bernardo...

COLTIVAZIONE
TOSCANA
DELLE VITIE
D'ALCVNI ARBORI.

Di Bernardo Dauanzati Bostichi,

Gentil'huomo Fiorentino.



Cauar l'acque de' campi.



L. cauar l'acque de' campi sia la primà cura: perche se la piovana vi corre senza ritegno, ne porta seco il fiore della terra: se ella non ha esito, ò acquitrino, ò vena vi coua, il Campo è disutile e infermo, come corpo hidropico: Bisogna adunque fare per la piovana acquai spesi attrauerlo a' campi, che dalle solga la piglino, e mandino alle latora in fosse scoperte; e queste la mettano in chiaffaiuole fatte con intendimento ne' luoghi opportuni, lequali la portino al fossato: e per le vene, o acquitrini far fosse di nesti, o vliui, fognate d'vn sommo vantaggio con falsi grossi nel fondo perche l'acqua vi possa passare, e minuti di sopra perche la terra non vi possa cadere. Nelle quali fosse non mescolar mai fichi: perche le barbe loro scassinano la fogna, e se pur il luogo è per loro; fa le fosse più spesse: vna di fichi soli, e vna d'altri frutti.

COLTIVAZIONE

*Se meglio è por vigna, ò pancata, bronconi, ar-
buscelli, ò pergola.*

DVbitasi qual sia meglio la vigna, o la Pancata. la vigna fa vino migliore, la pancata, arbuscello, broncone, e pergola, ne fanno più: perche la vite desidera andare alta, e così andando, sta lieta, e attende a generare, e smidollarsi, e nfiacchisce: Doue tenuta bassa intozza, rattiene il sugo, e ngagliardisce: e tale, e il vino, qual'è la vite. Ancora la vigna fa miglior vino perche essendo ella ed egli molto spiritosi, e attrattui, piglian subito, e ncorporano ogni sapore, odore, e qualità: Onde auuicne che le molte viti insieme che la vigna ha danno, e riceuono, e attraggono l'vna dall'altra qualità, e sustanza di vino. Così la botte grande tien miglior vino che la piccola: perche la più virtù vnita più s'accresce: doue le poche viti insieme, ò picciolate, e sole, non s'aiutano l'vna l'altra: e dalle cose vicine tirano qualità. fanne la proua in vna pancata di quattro filari mettendo l'vue de' due filari del mezzo dispersè da quelle de' due filari delle prode; tu trouerrai più bello, faporito, e oloroso il vino del mezzo: perche quello delle prode benchè più fauorito dal Sole piglia cattiuità dal campo vicino. Però è grande errore por nella vigna frutti ne piante di forte alcuna massimamente cauoli, spighi, ramerini, allori, saluia, e simili cose calde, che infettano, e spolpano. e maggiore errore è mettere il vino in triste botte, o barili: perche ogni menomo sito di muffa, secco, quio, ò altro subito guasta il vino: Adunque chi vuol vino assai, ponga pancate, pergole bronconi, & arbuscelli nel piano, e nel grasso: Chi lo vuol buono, ponga vigne nel monte, e nel falso. Ma perche egli è poco; a' contadini del poggio rincresce il laorarle bene, e tirano loro il collo. però bisogna farle a sua mano. per lo contrario, i contadini del piano fanno più vezzi alle vigne: perch'elle fanno il vino piu gagliardo.

Come

Come si debban cogliere i magliuoli.

COgliere i magliuoli non è opera da farla accaso. Quãdo poti la vite, palsato la Luna di gennaio a Luna crescente, lascia il primo buon tralcio per capo: l'altro, che segue cogli per magliuolo, s'egli è vegnente, e senza rimetticci d'altri tralcuzzi su per gl'occhi: altrimenti lascialo. Il terzo tralcio, egl'altri non son buoni. perche il terzo non farà mai se non cotali racimoluzzi, e gl'altri nulla. la ragione è, che nascendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'vmor naturale, già colato ne' tralci primi, tocca loro il rimauglio, e son come gentuccia plebea che quanto più è vile, e lontana dal Principe; più son vili, e ignobili l'opere sue. Chi non fa questa regola, ne coglie due, e tre per vite: e poi quando la vigna non fa vue, ne dà la colpa al vizato, che è pur della sua ignoranza. Colti i magliuoli, vn solo per vite, come detto è; piantali subito se puoi, ò tu gli serba sotterra, ò nell'acqua per manco male, perche il vento, e l'aria gl'asciuga..

Propaggine come si faccia..

LA propaggine è mirabile per rinnouare, e mätener la vigna, e la pancata: e paga la spesa il primo anno farsi in questo modo: Donde vite manca si tira vna fossa alla vite più vicina, che abbia buon tralci: e quella con quelli si corica in essa fossa: vno se ne lascia vscir fuori della terra, doue la vite mancaua, vn'altro doue la propria vite era, e se più ne hà, si mandano doue ne bisogna, ò vero si lasciano quivi barbare per trasportarli. La fossa vuol esser affondo vn braccio, e mezzo, e più ne' luoghi alidi: e meno negl'vmidi. quanto più affondo è meglio, si volge, e piega la vite vecchia pericolosa di scretolare, o schiantarsi per la sua secchezza, ogni poco ch'ella patisce, la propaggine non attecchisce: però bisogna farle di Febbraio, ò di

COLTIVAZIONE

Marzo quando la vite è intenerita con gran diligenza, e pacienza, e dar loro loppa, ò pagliaccio: ò farle à opere; e non si fidare punto del Contadino

Vite come s'annesti, e perche.

Annestasi la vite per farla di miglior razza, e tal volta per allungarle i tralci corti per poterla propagginare. I modi son quattro, a propaggine: a capo gatto: a marza: a occhio. Quando la vite ha mosso, e non prima, al tralcio che allungar vuoi, e con la vite insieme propagginare, fa vn tagliatura a vna di Cavallo quanto piu lunga puoi: e vn altra simile al tralcio forestiero che vuoi annessarui, colto come di sopra detto è de' magliuoli. L'augnature sieno l'vna all'altra contrarie, e capouolte, combasciale, e legale strette con buccia di fascio: e cotale annessato tralcio corica con tutta la vite nel fondo della fossa, e ampia, (ma non affatto) di terra cotta, e grassume. e puo' si ciò fare a quanti tralci la vite ha: per cauarli poi barbati, e trasportarli. Quando la vite vecchia è pericolosa di rompersi si puo' sotterrare il suo tralcio annessato senza spiccarlo da lei, e lei ritta lasciare. L'altr'anno poi che il tralcio farà barbato, tagliarlo, e rasente la vite, e tralle due terre. Questi si chiamano Capogatti, e sono da qualcuno più del l'altre propaggini approuati quasi la vite vecchia nõ si perda. ma io tengo il contrario: perche si come l'affezione, e tutti gl'occhi del popolo si volgono al giouine Principe: quasi all'oriente Sole, voltando all'occidente le spalle; così l'umor della terra corre tutto al nuouo tralcio amabile, e la vite vecchia si secca. A marza s'annesta la vite come i fruttati. Taghiala tra le due terre quanto puoi basso (alto ancora su per le pergole, e su per gl'alberi la puoi annessare, ma non tanto bene, e sicuro) e solo in sul giouane fendila: e si v'incastri la marza auzata, e scarnata con diligenza; rinuolgila in terra molle: e fasciala con paglia, o muschio: e sia la marza fatta della potatura del tralcio primo lasciato

per

per capo di quell'anno grossa, e vigorosa. E perche l'vmor della vite è caldissimo, e seccherebbe lo intenebrato luogo dell'annestatura scorrendoui libero; faraiui quattro dita sotto vn rottorio di tre, o quattro tacche, ond'egli sfoghi, e si temperi. A occhio s'annestano le viti come i frutti à scudiciuolo. Quando la vite di trista sorte è potata, e ha mosso, e mostra gli occhi grossi, tagliale intorno l'occhio primo, e caualo: e gl'altri accieca, e rimettiuene vn'altro per simil modo caualo da vite buona. commettilo appunto, e pignilo sì che tocchi l'osso per tutto: e con loto di terra fine impiastragli intorno le commettiture diligentemente, come merita tanta cura, e lega il tralcio à canna, o palo, sì che per vento non possa crostare, e l'occhio uscire. L'anno che è vino afsai, mentre che tu vendemmi pon mēte à quelle viti, che anno racimoluzzi, o non nulla, e contrasteguale per annestarle al tempo, ò tagliale, perche pianta che non frutta non vale, che a far fuoco. Ogni nesto fatto a luna cresente mette di gran lunga più presto, e rigoglioso, che a Luna scema.

Vigna trasandata come si riabbia.

PER rihauere vna Vigna trasandata, potala subito fatto la Luna di Gennaio: e lascia due occhi soli alle viti migliori, e all'altre vno. trebbia i fermenti, e lasciagliui. Scalzala, e tutte le barbette, che troui taglia, e dà due giumelle per vite di vegglioli, e mochi mescolati con qualche lupino cotto: ricuopri la buca non affatto per poter nascere, e farli sciuerto, e al Maggio, che egl'è grande, il sotterra con que' fermenti, che terranno la terra sollevata. Lasciale a' piedi cadere, e infradare i pampani suoi. Vn'altro modo vi ha. Caduti i pampani, lauora la vigna, e feminaui lupini, e il verno vendili a chi mandi là entro le pecore à pascerli; quel concime, la barba del lupino, e'l fermento faranno grassume, e questo per lo primo anno. Il secondo, in luogo di quello sciuerto dà loppa, e pagliaccio: Vanga affondo: e

do: e pota corto tenendola addietro, massimamēte in poggio. Alla vigna buona non dar concime, che fa vin grasso. Assai è lasciarle i suoi pampani, e fermenti offeruando il prouerbio che dice non mi dare, e non mi torre.

Saettoli conseruano la vite.

PEr tenere addietro vna vite meglio non ci ha, che lasciarle i saettoli, i quali l'altri'anno fanno il capo della vite giu basso: doue ella si taglia, e si riduce corta, e gagliarda: e con tutto, che essi alquanto spolpino; non per tanto da lodar sono que' che dicono i saettoli esser buoni per appiccarui il fiaschetto: perche l'utile, e di gran lunga del danno maggiore.

Pergola come si ponga.

Volendo far pergola, poni i magliuoli, o barbatelli quattro braccia, o più discosto à doue anno le viti auenire: in buona fossa: con molta robaccia in fondo, che infracidi, e tenga fresco. Ne' luoghi alidi, e montuosi darai a' magliuoli rena al piede per meglio la state appiccarfi: alle barbate non bi fogna. Il secondo anno auendo messo con rigoglio, potali a Luna crescente: lascia vn'occhio, o due; dà colombina spenta a' piedi. Il terzo auendo messo bene, tira fosse da ciascheduna vite al luogo della pergola, e propagginaleui entro con molto grassume: perche l'vue delle pergole, e degl'orti è bene che sieno grasse, auendo à seruire per mangiare, e non per vino: e faranno aiutantele questo sugo vna cosa bella d'vue, e potrai dar loro quantunque capi, e mandarle douunque, tu vorrai, che altrimenti non reggerieno, e presto si seccherieno.

Barbatelle di vite in posticcio, e a Capogatto.

B Arbatelle senza spesa farai se nel fare il posticcio, tra magliuoli, che v'anno à stare porrai ancora quelli, che vuoi che barbino: ma non si adentro per poterli poi con piu ageuolezza cauare, e trasporre il secòdo, o il terzo anno. E saper dei che ne' campi per far bròconi son meglio le barbatelle che i magliuoli perche essendo già viti fatte, e palate, si difendono dall'arato, e dal bue, dal quale come la vite è pasciuta mai non approda: e perche il secondo anno fanno dell'vua se ben le gouerni. E barbatelle ancora à Capogatto puoi fare pigliando della vite, che vuoi far razzza vn tralcio facendolo infino al ceppo passare per lo fondo d'vn paniero, e quello empier di buon terriccio nel quale ei barberà. et l'altro anno taglierà lo rasente il ceppo, e con tutto il paniero porterà lo nella fossa ordinata: Ma in questo modo temono piu assai, che nel primo: non sene può far tante: non si ageuolmente: espolpano, e diserano la vite, il cui vmore al leccume di quel terriccio s'auenta tutto. Per ciò è da usarlo a' rosai, melaranci, e limonai, anzi che alle viti.

Custodia della vigna.

C Ustodir la Vite importa più che piantarla, e meno persone il fanno fare. Posti adunque i magliuoli à tempo asciutto, bene a dentro, con terra cotta, pillati intorno, e spianato il diuelto, non accade altro fare per questo primo anno. Il secondo lauorali, scalzali, tagliali tralle due terre, dà colombina spenta se puoi due buone giomelle per vno, e sotterrala. Il terzo anno fa il medesimo e potali rasente terra tenendoli addietro per buon piè fare; palagli con le canne, scapezza di Maggio i tralci vn braccio presso a terra per risparmar quel rigoglio al pedale. Il quarto anno palagli con pali di castagno, grossi all'usanza, secchi

za, secchi, in punta abbronzati, mondi, tagliati a buona luna, pedagnuoli, e di montagna, & uoi che ti bastino. Ficcali discosto alle Viti perche il castagno tira asè. Non ti dolga la spela del palo, che non è vano come è la canna, cui ogni uento atterra, ed è perduta la uite, e la spesa, e' l' tē po, e la fatica e bisogna risarsi. e così più spende chi meno spende, & chi ha poco il modo, poco faccia, e acconci bene, e offerui quel detto di Virgilio

» *Picciol Poder coltiua, e loda i grandi.*

Vendemmia, e modo di fare i vini.

V Endemmia tenz'acqua addosso, subito che è venuta la Luna nuoua, volendo gran vino e polputo: e volendolo piccolo; a luna scema, e logora: che quanto minor luna arai, tanto minore il vino e più scolorito farà; sì che nel fondo d'essa parrà annacquato. Non vendemmiar tra le due lune, cioè ne in sul fare, ne in sul dare la volta che simil giuoco ti farà il vino. Con vno strumento à guisa di uanga quadra tagliente ammosta parecchi di parecchie volte il di per non lasciar la uinaccia riscaldare, e il vino pigliare il fuoco. e taglia i ralpi bene, accioche n'escia vn certo vmore asprigno e rodente che il uino fa tirato, e risentito, poi lascialo alcun giorno posare; e quando è quasi chiaro; luina, e imbotta vn po' giouane accioche nella botte alquanto grilli e perciò si risenta, e schiarisca. Poi che suinato è, non pigiar più la uinaccia per niente, ma fauu sopra vn buono acquerello, conciosia cosa che quel grasso, e quella morchia che n' esce fa fare al uino la state i piè gialli. e quel forzore che la uinaccia piglia di sopra (stumiata fetu sai) fa pigliare il fuoco al uino. che quando è nuouo non par fuoco ma gagliardia che è quello che cerca il villano che suol vendere il suo al tino; però non seguir suo consiglio. In quei due termini del fare, e del voltare della luna guardati di non imbottare ne tramutar mai

VINO.

Vino dolce, bianco, e vermiglio come si faccia.

Per auer vin dolce vermiglio poni vigne, e non panciate: in terre castagnine, focaiuole, all'olatie che son sottili, e calde, e gittano primaticcio. non colombine, e alberesi, che son fresche, e fondate, e gittan ferotiche: Poni viziati dolci, e carnosi, e alla bocca piaceuoli, Canaiuola, Colombana, Mammolo, Bergo, Perugino, e simili. E per dargli il frizante senza cui non ha garbo; ammosta come di sopra, ma imbotta più vergine: si che bolla parecchi di nella botte. e fornito al bollire, dagli due giumelle per botte d'vne secche: lequali il faran più chiarite, e frizzare.

Il bianco par che voglia esser doke non colato, ne smacato, ma frizzante. Se il paese lo dà dolce troppo; bisogna subito pigiato imbottarlo, spesso trauarlo, non lasciarlo ne' vasi sturati suaporare. e così fanno si le verdee. Se il paese lo dà dolce poco; lasciar l'vne assai più maturare: tenerlo vn pò più in su la vinaccia, che gli darà quel colore di trebbiano: lasciarlo tramutandolo suaporare, e perder fumo, e grandezza nimici del dolce: vna parte mescolare, e scolare, e si fatte altre diligenze usare. Al vino dolcissimo, darai odore, e sapore di Moscadello mettendo fiori di sambuco seccati al rezzo per ogni carratello vn pugnoetto che i troppi fanno male.

Vino sopra mano come far si possa.

Farai vn vino sopra mano con queste diligenze. Scegli due di vigna vecchia di Lucolena, Panzano, Montescali, e simili buon paesi moderatamente mature, al gusto saporite, al dente sode, del primo grappolo, del piu acosto capo al pedale della vite, non di tutto il grappolo, ma del mezzo di verso il gambo se tante non n'auesse la vigna tua, di leggieri le potrai scambiandole, o pagandole: scerre in su quel del vicino. tra esse non sieno vne secche,

ne fracide ne macolate, ne terra, ne pampano ne fastidio veruno. Così scelte, e nette gettale con ottime bigonce in ottimo tino ammosta spesso senza pigiare, per la state imbotta va pò giouane, perche bollendo nella botte il uino si fa chiaro, uiuo, e brillante per lo uerno imbotta chiaro.

La botte come perfettissima sia.

Perfettissima sia la botte, e per esserne ben sicuro, prima così l'apparecchia. Risciacquala assai col mosto: poi mettiui una bigoncia d'uee pigiate, e ammotate: turata fodo, e conficca con un pezzo di cerchio di cocchiume tienla due giorni al Sole spesso ruzolandola, e riuoltandola. Quell'uee tireranno assè ogni cattività che ella auesse, e purgheranno la, e risciacquata col uino nuouo farà perfettissima, e riditi delle pampanate, delle coccole di ginepro, e d'alloro bollite nel uino, e sale, e altre baie che s'usano per far buone le botti. Imbottato che hai, riempi la botte infino à San Martino ogni due sere d'ottimo uino; falla ridere: e soffiale in bocca: e nettala prima col dito intorno, e dentro, e fuori, acciò che se mondezza ui ha di fuori, o piano, o altro vada uia, e non possa dar' al uino tristo odore, o sapore corrompendosi. meglio è riempier tutto l'anno, e subito turar forte, e nettar' il cocchiume, e la botte con grossa inuoglia, e tenerla pulitissima come lo specchio. A' uini di poggio non isfondar mai botte: e non l'alzare: ma come ella non getta più, turala bene di sotto, e di sopra, e lasciala stare. Se di quei mezzi grappoli che tu lasciasti farai uino dispersè, tu stupirai quanto è farà di colore, sapore, e bontà peggiore di quell'altro: La ragione ci è naturale, che la uite suo umore, e sustanza porge prima all'uee prima del grappolo, e poi à quell'e della punta.

Uini di poggio come si conseruano.

Conseruansi i uini di poggio, e i uini di piano diuersamente: Questi di piano per le logge, e per li portici

tici al tramontano: quelli nelle uolte profonde turate, e difese da uento: Mirabilmente si conserua più anni, e sempre acquista uigore il uin di sopra mettèdo la botte in una buca fatta sotterra nella cantina turata la botte col cocchio me fortissimo, e con panno sopra esso, e con cenere sopra il panno, e turata la buca con asse impiastrata con terra si che aria non ui possa penetrare. Se la buca è asciutta, e di tufo; bene è, & se ella fusse umida, e all'acqua uicina; pur è buona, e ui trouerai conseruato ottimo il uino; e la botte di dentro; auuenga che di fuori tutta muffata: e però uolsi nettare, e quando sia uota subito tirar sù all'asciutto, e sfondare, ma queste si mantengano assai meno che a stare in uolte asciutte, e consumano molti cerchi.

Vini di piano come si conseruano.

I Vini di piano col porre aspri uizzati, cor l'ue presto, imbottar giouane si fanno oggi torti, e buoni, e reggono alla state, ma quando fusser grassi, e deboli, e non reggessero; tienli tutto il uerno in luogo alto, e aperto che il uent'auolo gli percuota, e al Marzo gli tramuta in uolte fresche, e asciutte: dando parecchie uue secche per botte, e basteranno tutta la state. la ragion si è questa. Il uino per difender si dal uento che lo percuote si ristringhe insè, e uolse sua miglior sustanza, e uirtù, laquale tutta esce di quella grassiezza che poi al caldo ingialla, e gira. e quel uento che è di natura di seccati uo, trouandola abbandonata, e separata dal uino; la raschiuga tutta, e consuma come fa un esercito che uedendo l'oste suo recatosi in guardia, cò auer le bagaglie abbandonate, non quello in acse, ma dà addosso a quelle, e fanno suo bottino.

Vino alla Franzese come si fa.

Vino Claretto alla Franzese si fa come s'è detto del bianco, e uerde. non si buono come il Franzese perche il

nostro paese non lo concede: Non si pigi nel tino, ma s'annosti con mano, e così uergine s'imbotti. e facciasi in sù quella uinaccia nõ pigiata un uantaggiato acquerello, che con abrostini spicciolati aiutato riuscirà come uino, e per ber in quel principio più sano che il nuouo, e più piacevole che il uecchio non è. Volendo'l colorito; lascialo stare un di in sù la uinaccia; ma uolendo'l claretto, no'l uilasciare star punto, e così torbido imbottalo. e leua uia mattina e sera la schiuma che bollendo gitterà; tenendo la botte sempre netta, e piena fornito che ha di bollire, turala bene, e non lo tramutare, perche leuatogli quella mamma, indebolisce, qui a noi, e guastasi, e conuenendoti pur tramutarlo fagli letto cò due, o tre giomelle d'vue secche per botte al fuoco col medesimo uino rinuenute.

Raspato.

R Aspato si fa così. Empi d'vue spicciolate vna botte: mettiui buona parte de' ralpi triti bene, e battuti insur'un'asse col coltello, perche l'umore frizzante n'escia, Poi mettiui su acqua calda quanta uen'entra insin che ella rida: l'altro di comincia a bere, e Riempi d'acqua del pozzo, e così a bere, e riempier tanto dura quanto il buon sapore dura. Quando il senti mancare non riempier più: ma bei, fin che la botte gitta; poi nettala, e risciacquala, e di buon uino empila, che non arà niente patito.

Concia di vini.

C Onciano, e racconciano i vini torbidi, e tristi chi con la chiara dell'voua, chi con la cenerata, chi con la sapa, abrostini bolliti, allume di rocca, & altre sporcherie da osti, e tristi vomini: però non ne parlo, essendo meglio così fatti vini versare che guastare gli stomachi, e le botti.

*Mantener la botte manomessa del vino fino
all'ultimo che niente perderà.*

VN segreto insegnerò io bene da mantenere il vino dal manometer. infino al votare della botte della medesima bontà, e sapore. Scotenna vn pezzo di carne secca, lasciandoui tanto grasso nel mezzo appiccato che a guisa di cocchio meturi la botte, e fa che ventri per forza, e fuggelli: la cotenna su per la botte distendi, e con le mani appiastra, e sopra la cotenna impialtra cenerata, e sopra questa versa nuoua cenere asciutta: sopra laquale perche non caschi, conficca con bullettine vn panno. Nella botte si fattamente turata non per certo punto d'aria potrà penetrare, ne anco il vino potrà non sentendo nuoua aria, nuouo sapore pigliare ne' fiaschi del trebbiano perche non inforzi, si mette vn dito d'olio alla bocca ma quando si vuole bere bisogna sbocato l'olio via al fiasco romper il collo acio che il vino passando indi non sia vnto, e sporco.

I fiori di vite stillati per dar odore al vino, e per liscio.

PEr dar al vino mirabile odore seccansi fiori di vite, e mettonsi poi nelle botti. e fanno bene: Ma altra cosa sarà se detti fiori, e massimamente di quei delle macchie stillerai come le rose: e di quell'acqua così vn pochetto metterai nella botte quando la manometri. altra delicatezza, altro conforto sentirai che a dar moscado, o ghiaggiuolo, o mele appiole, o coccole, o altre nouelle, questa acqua passa tutti gl'odori, e fa pori. e fa piu che altro liscio le carni chiare, bianche, e sode.

Abrostino concia, e medicina de' Vini.

L'Abrostini, è la concia, e la medicina de' vini grassi, e deboli, come quelli di piano sono per lo più: perche
la tira,

li tira, colorisce, e aggrandisce messo spicciolato nelle botti, e bollito: e come la chiara lo tiene in ceruello; i vini scoloriti tigne, e cuopre: gl'acquerelli fa come vini. ma messo in sul tino è più reale, e nobile sua operazione.

Bizzarrie si trouano in questa come in ogni arte.

GLi ingegni specolatiui trouano nel pensare di belle cose e nuoue che aggiungono al mondo, e alla vita umana per perfezione: onde noi veggiamo in ogni professione, e arte fuori de' precetti ordinari spesse volte di nuouo capricci, e di bizzarre fantasie, come fù nella nostra coltivatione l'annestare, e mill'altre inuentioni da far trottar la natura. Alcune delle quali appartenenti alle viti, delle quali tuttauia parliamo riferirò: perche il saperle è bello, come il troppo vfarle sarebbe dannoso: perche queste son cose malageuoli; tediose: poche ne riescono: e poco durano.

Vue senza noccioli come verranno.

VEngano l'vue senza vinaccioli con questo artificio il tralcio che tu propaggini, o il magliuolo che tu poni fendì per lo dritto mezzo insino al vecchio, e cauane il midollo: e così accanalato, e voto rimettilo insieme, e legato con buccia di moro per tutto sì che tutto il fasci. Nò puoi questo magliuolo ficcar con la grucciona: perche come tu vedi lo storpiaresti: ma come ferito à morte, e fasciato il dei pianamente in fossa aperta, e concimata quasi in soffice letto posare, e coprire. meglio è porlo ritto, che à ghia cere per non lauer punto à piegare: perche in quella piegatura la fascia si sforza; il falso s'apre: quindi non rammarina: l'acqua y'entra, e scorre per tutto il canale. Se tu fendi, voti, e fisci il capo della vite senza sotterrarlo altrimenti; arai l'vue senza vinaccioli quel medesimo anno: ma vuoi lasciario più lungo, che i capi ordinari, e lasciario meglio.

meglio, e con più diligenza, perche considera, ch'egl'è come vn ferito a morte che vâ fuori all'aria, con manifesto pericolo. I magliuoli così acconci quando appiccati saranno, e barbati si polson lasciare star quiui, e anche cauare, e trasportare. Il tempo da far quest'opera è quando la vite comincia a intenerire.

Vite lugliola come ne rifarà di Settembre.

LA vite lugliola ne rifarà al Settembre se colte le prime vue di Luglio tu la poti subito all'ordinario. essa metterà è farà l'vue che saranno mature al detto tempo, e buone come le prime anche l'altre viti che di settembre maturano, perate all'ora, rimettono, e fanno l'agresto: ma per lo freddo soprauegnente non lo maturano come nõ matura la vite di tre volte la terza couata se non a certi autunni lunghi è caldi che producon tal volta infino al fior della quarta, ma dando troppo cotale affaticamento alla vite lugliola, ella ti riuscirà al contrario di quella di tre volte, cioè di tre anni vna volta.

Di Maggio come si rifarà vna lugliola fichi, e pesche.

E Di Maggio si fanno maturar l'vue lugliole i fichi, e le pesche in questo modo: Nel mezzo del gambo, d'vn ciriegio giouane de più pri maticri, fa vn buco col fucchiello cauandolo spesso, e con l'acqua rinfrescandolo. fa per esso passare alla gusa del capogatto per lo paniero vn tralcio di vite, o vn ramo di pesco, o di fico, che sieno al ciriegio vicini: auuertendo a non lo spuntare: e quel passato lega su per lo ciriegio: e taglia tutti gl'altri tralci, o rami ac cioche il vigore venga tutto in quello. A tempo nuouo quando egli sia nel buco bene rammarginato, intaccalo rasente lo pedal tuo. si che egli patisca vn poco: l'alt'anno affatto taglialo rasente il ciriegio, et esso pedale leua via, e spianta, e il tralcio pota ogn'anno all'ordinario. tu vedrai

Prue, o le frutte s'innestate esser mature quando le ciriege, e dicono l'vne bianche diuenir nere e i fichi altresì; e le pesche carote: e potrebbon'anche ben esser tutte carote. Detto delle vite, e de vini parleremo ora de frutti come annestare, trapiantare, e custodir si deono.

Annestasi a marza, a buccia, a bucciuolo, a scudicciuolo.

A Nnestansi i frutti in molti modi; a marza a scudicciuolo, a buccia, a bucciuolo. A marza è il più generale, o vero detto del mese onde ella ha il nome, se ben d'ottobre, e tutto l'anno s'annesta: ma e s'appiccano, pruouano, e fruttano manco bene. A luna crescente, anzi che scema: In anno, dicon cierti, che non sia bisesto, ch'è vna superstitiosa offeruazione: perche bisesto, è nome di calcolo; e non natural cosa da poter operar nel vegetare delle piante. offerua ben questo, di tor marze di frutti cui tocchi a farne quell'anno. non ne auendo il dinanzi fatte perche saranno pregne, e feconde, e che tu sappi esser frutti buoni, e per l'ordinario fecondi. Le marze siano grosse, e veggenti. non suscelluzzi: de' Rami alti ritti, non de' bassi, e a terra piegati: con alquanto del vecchio, che spunti boccioli ne permettere. Quiui sotto farai l'auzatura. suctale s'elle son lunghe, annesta balso quanto più puoi: frutti giouani, veggenti gentili di buccia, senza magagna, sottili, e d'una sola marza capaci: perche questi subito rammargineranno. mettendo due marze, rimane in quel mezzo fessura noiosa, che si vuol turarla perche acqua nõ venghi. seapezza il nesto col pennato, e non con la sega. la quale fa se tu sai riscalda, e abbrucia le marze. Auzzale, e carnale con taglientissimo ferro. Non leuar' alla marza la buccia dal lato di fuori, ma falla combaciare di quà è di là, e di sopra con la buccia del tronco: lega, e strigni con falci, e ferra con cencio l'annestatura, e vestita subito di terra molle, e fasciala di paglia laquale di sotto lega, e dentro vi stricola.

cola terra cotta che quando pioue vmetti le marze, e tiri innanzi le messe: e poi la chiudi di sopra con due altre legature: e non l'apri se fin'a che tu non vedi vscite le messe fuori. se annessi d'Otto bre, o di verno; togli in vece di terra molle, e terra, e di terra cotta, rena, le quali non ritengono a' gran freddi tanto fido.

Se annessar si dee in su la fossa come gli antichi, o in sul bosco, o semenzaio, e in che modi.

GLi antichi poneuano i peruggini, e gl'altri frutti saluatici nelle fosse, e quiui appiccati gl'annestauano senza dar loro tanti martori, e tramute come noi facciamo: che dal bosco nella nestaiuola o vero semenzaio gli trasporthiamo: quiui gl'annestiamo: quindi li ritrasponghiamo nelle fosse. benchè ancor oggi i meno diligenti fanno come gl'antichi, o gl'annestano in sul bosco per meno arrischiare. Io lodo il semenzaio: perche quiui con tutti i nostri comodi gli possiamo alleuare, e perche quelle tramute non sono mica tante cadute, ma tante colture, e per consequenza tante addimesticature, che fanno le frutte ogni volta più belle, e migliori. onde annestando sopra l'annestato più volte, quanto più soprannesti; tanto più delicate, e grosse, e nobili frutte fai. e possonfi que' martori con altrettanti più vezi ricompensare: lo ti vò dare vn modo ageuolissimo da farti senza spesa vn nobile semenzaio. Nè rami d'vn bel nesto di fusino di due anni, rianesta marze di fusino, pero, melo, ciriegio, e simili di natura di mandar sù delle barbe rimettitici assai. se la maggior parte si appiccheranno; lo verno seguente innanzi allo intenerire accio non si spicassero tira giu, e corica il fusino cò le marze aufo di propaggine in vna fossa poco son da: riempila di terra cotta, e al di sopra con cima: lascian do fuori della terra le cime delle marze, elle vi barberanno. e quelle barbe prestamente manderanno su al leccume di quel concime, rimettitici in gran copia, allora scalta la

fossa, et ruoual' annessature delle marze: e quiui taglia è tutto il fusin vecchio sbarba e leua. que' rimettitici cresceranno e moltiplicheranno, marauigliosamente. Di fusini dico più che d'altro, perche son secondisimai, e faranno dimestichi, e veri nesti da cauare, della propria sorte, e bontà di quelle marze lor madri. Et se tu questi rimettitici annesserai che faranno la quarta genitura, e del primo fusino saluatico i bisnipoti; dicati per me la ragione che generosi nesti in questo tuo semenzaio farai. laquale ti mostra che quanti piu coltiuamenti a tutte le piante dai, tanto più dal saluatico l'allontani, e le riduci dal rustico al gentile, ma come troppo delicate, e nutrite nelle morbidezze di que concimi, e negl'agi, anno poco robusta complessione, e corta vita.

Fittone magagnato, o rotto fa le frutte cadere, e bacare.

NEl trasporre abbi gran cura alla barba maestra detta il fittone: perche punto punto che questo sia o, tagliato o, magagnato, non manda alle frutte virtù gagliarda: perciò cascano, o bacano, e i frutti intarano, e bastano poco, meli, o peri massimamente: ma cauandoli giouani men fittone aranno, e men fatica durerai.

Come è quando s'annesta à marza.

SCegli quando annessi marza che habbia cominciato à muouere: giornata calda, e quieta: comincia alla Luna di Gennaio que' frutti prima che muouon prima per esser piu caldi, mandorli, peschi, e albercocchi tutti insul fusino che è umido, e omoroso per regola naturale d'ogni generatione. Dopo quelli annesta secondo, che gli vedi muouere. fusini, e ciriegi, peri, e poi meli, e sezai, i nespoli, se ciriegio insul fusino, e in sul noce, e il pesco ancora ma pochi se ne appiccano per esser pesco è noce ambo cal-

di. Il ciriegio in sul ciriegio saluatico, ma non amarino; perche questi da prima fanno gran proua per esser tanto omorosi, onde chi fa nesti a vendere l'accieca, ma in capo à quattro, o sei anni fanno rimettitici, e onichico assai, e secconi. Il ciriegio duracine, o del frate, che intende il viuere, non vi s'appicca. similmente il pero in sul cotogno vien presto, e presto sene vâ: ma tu ci puoi rimediare annessandolo tanto basso, che l'annestatura vada tanto sotto, che la marza stessa vi possa barbare. Il che auuiene ageuolmente ad ogni ramo di pero, melo, o susino. nientedimeno e' ti riuscirà poi a ogni modo tristo, e frale.

A Scudicciuolo.

A Scudicciuolo è ageuole annessare, e i nesti vengon fatti e fruttan presto: ma sono da' venti i piu pericolosi: faccanno lor messe in pochi di, calosce, e tenerone, che si fiaccano per ogni poco onde còvien fare i nesti bassissimi, e giouanissimi. È propria foggia de' melaranci, cedri, limoni, e melangoli: peroche il calamo delle lor nuoue messe non è tondo, e non riceue il bocciuolo, per tutti altri frutti è buona, laquale è questa. Quando si pota, taglia tra le due terre lo sterpigno; o frutto, che vuoi annessare, egli arà di Maggio rimesso: vermene vigorose appunto à ordine piglia (leuate l'altre via) la più bella: tagliale la buccia infino all'osso circa due dita per lo lungo. nel mezzo del taglio venga vn'occhio de più bassi della vermena. In testa del taglio fannele vn'altro per lo trasuerso si cheli due tagli, e occhio facciano questa figura T spicca le labbra della buccia dall'osso, che essendo in succhio farà ageuole. poi piglia vna marza del frutto buono, e fa tre tagli alla buccia lunghi come que' due in forma di scudo, o triangolo, nel cui mezzo venga quasi puoto del cetro vno de più bassi occhi della marza così V caualo con quell'occhio, e mettilo i canti ne' canti, e l'occhio sopra l'occhio dentro à quelle labbra spiccate della vermena, laquale come tandra

sposa suo caro marito il riceuerà nelle braccia: lega l'anz
 nestatura con buccia di moro, o altro. lascia l'occhio
 scoperto. quattro dita sopra esso taglia la vermena. e su
 n'infilza parecchi foglie di vite, lequali fermate due dita
 sopra lo scudicciuolo gli siano cappello all'acqua, ombrel
 lo al sole. Il tempo di far questi nesti è, fatta la Luna d'Ar
 p:ile infino a tutto Giugno secondo che sono in succhio,
 e ci ha di quelli che si fanno al sol lione come i melaranci
 che prouon meglio all'hora; perchè mettendo più tardi
 che gl'altri, e rassodando; di Maggio, e di Giugno non
 sono ancora a ordine le messe loro.

A Buccia.

A Buccia s'annesta così. tagliato il ramo quanto piu
 grosso meglio perche tanto piu grossa la buccia ha,
 (che è quello che vuol questo modo) fendi la buccia tre
 dita ingiù dalla tagliatura. spiccala dal suo legno con vn
 strumento d'osso liscio acciò fatto, che non appicchi neta
 gli: tra il legno, e la buccia metti la marza scarnata solo dal
 la banda che vien di dentro. e se il ramo è grosso; e tu ne
 metti parecchi impiastra, fascia, e lega come gl'altri nesti si
 fa, questo è vn modo ageuole sicuro, non pericoloso trop
 po da venti, per li frutti grandi attissimo, de gl'vliui, no
 ci, fichi, e di tutti quei che anno la buccia grossa proprio.
 Il pero, e melo ui fan proua mirabile.

Diligenze che vuol l'vliuo annessato à Buccia.

GL'vliui annessati à buccia ricercano queste particola
 ri diligenze. Fatto il nesto, e la terra impiastrata fa
 sciali non di paglia ma di capocchio assai che li difenda dal
 caldo; lega uel bene: leua ogni rimesso dal gambo che non
 toglia rigoglio alle marze; aspetta con vn poco di pacien
 za che elle mettano; che tal volta penono assai; lega, e rac
 comanda le messe a qualche palo, o canna perche non ste
 rompa

rompa il vento; lasciau per vn'anno stare il capecchio per fodero al primo yerno, cui temono grandemente.

A' Bucciuolo.

A Bucciuolo è modo d'annestare il più malageuole di tutti perche bisogna corlo molto appunto, ma il più sicuro: perche combaciando per tutto, meglio rammargina, ne per vento, ne per maneggiamento si faccia, e farsi così scegli vna bella marza, e grossa del frutto buono che auer vuoi, e taghiane vn pezzetto lungo vn dito doue vn'occhio sia: e pigni l'osso fuori della buccia, laquale rimarrà come vn bocciuolo di canna, truoua vn'altra marza nel frutto cattiuo grossa come quella appunto: sbucciane, vn dito altresì, e doue sia vn'occhio: mettile il bocciuol buono indosso, nò capo uolto, e l'occhio sopra l'occhio: tocchi il legno per tutto, e non si fenda. lega di sotto, e di sopra come à scudicciuolo. cuopri di pampani, e tutto nel medesimo tempo: Non s'annesta in altro modo il castagno; nè douerrebbe l'albercocco: perche facendos'egli in sul fusino. cui tanto di complessione è contrario negli altri modi que in piccioli spazi si toccano, e non per tutto si come qui non si rammarginano mai bene. però si fiaccano di leggiere in su l'annestatura eziandio sotterra fatta. Meglio sarebbe seminarlo il nocciuol suo, che fa Meliaco: e'n su'l Meliaco annestarlo. Ma il fusino per infingardaggine adoperiamo trouandone a nostra posta, e però dico che il vero annestar l'Albercocco è a bucciuolo. Ogni frutto grande, e picciolo si può a cotai foggia annestare massimamēte castagni, e fichi che anno la buccia grossa, e molte sorti di frutte in vn' sol frutto, che sono in bel giardino cosa vaga: Ma quel pouero frutto per auer à contentar troppi ceruelli, e di varie nature, spacciatamente si muore di fatica, se non è forte aiutato di iauoreccio è di cocume.

Annestar ridicolo in su Cauoli.

A Nnestamento ridicolo, da saperlo, e non altro si fa d'ogni forte di marze in su'cauoli rigogliosi tagliati tra le due terre appiccansi a marauiglia, non bisogna col falcio strignerli troppo, e subito, che sono appiccati trapiantarli con le marze sotterra perche ribarbino, e facciano vn pò miglior pedale, che cauolefco.

Carouelle moscadelle.

LA marza carouella in su'l pero moscadello fara carouelle di mirabile odore e sapore moscadello. prouan benissimo ancora ne' luoghi caldi prima vengono che le altre carouelle ma non bastano.

Però in sù la Quercia.

LE pero vien tardi, e tardi sene vò, e più ancora durerà: I annestato a buccia in querciuol delicato che appunto muoua, le sue pere riescon poco sugose ma baston più di tutte l'altre.

Ciriegio amarino in su'l susino fa visciolè.

MARZA amarina in sul susino più tosto maglianese che altro farà visciolè palombine, eccellentissime perciò dicono, che la visciola non è specie di ciriegia naturale ma artificata.

Piantar quando si debba; chi; e come.

OGNI piantagione di frutti vuole primiera mète buos lauoreccio, e a dentro, o diuelto o fossa, o formella che e gli sia, e gran sogne con falsi grossi in fondo perche
l'acqua.

l'acqua vicorra, e piccioli di sopra perche la terra non v'en tri pendì sempre nel troppo: sij presente: del villano non ti fidare: Non calcare la terra con piedi quantunque asciutta in su le barbe: con ferri accostala, e falla entrar bene, e toccar le barbe per tutto. Generalmente poni a dentro: ma dicono che i mandorli, & i fusini amano stare à galla. Io credo che in poggio tutti i frutti stiano meglio a dentro per fuggire il caldo della state nimico dell'appiccarfi, e per piu resistere a venti: Ne' luoghi piani, e frigidì stimo il contrario: Metti nel fondo vn buon suolo di robaccia, e vno di terra cotta, e quiui pianta il frutto: ricuoprighi le barbe di terra cotta, e segui vn suol di roba, e vno di terra cotta sin che la fossa è piena: sgrottando sempre intorno, e allargando il lauorio: facciafi all'asciutto: se è molle, imponi solo tanto che il frutto si regga, o tu il sotterra, e cuopri con paglia, e aspetta: Posto ch'egli è palalo con canne da prima, o picciol palo, ficcato discosto: Ne' luoghi aridi è buon fogna le fosse, e le formelle con corna volte allo'nsù con l'aperto per pigliar l'acqua, e mantener' il fresco, e col tempo fanno grassume; ed è chi crede le corna fracide generare, (paragi. La rena, e la loppa molle tengon fresco, ma non tanto.

Poni a luna crescete nuoua perche a luna scema più tarda, e più trista sarà ogni opera d'appiccarfi, crescere, mettere e fruttare. vedi il poter della luna nel melagrano che quanti giorni ella ha quando il poni tanti anni pena a farne, e posto a luna scema non ne fa. Ogni cosa potata, o tagliata a luna crescente rimette meglio perche è più d'omorpregna: onde i legnami così tagliati intarlano, e le canne alfi: e non bastano più d'vn'anno, però il mal villano taglia quelle ch'egli vende alla crescete, e quelle ch'egli per se adopera alla scema: Poni per regola d'ottobre con barbate, di marzo senza barbe come piantoni. fichi, e simili perche la virtù della pianta ch'è quella che opera l'appiccarfi d'ottobre sene va nelle barbe, ei rami abbandona: e di marzo fa il contrario. concio sia cosa, che il calore naturale

rale che cuoce l'vmore che ogni pianta nutrica quando il sole si discosta cede al freddo nimico suo la campagna, e ritirasi nella rocca. e poi n' esce quando gli torna il sole in aiuto, e scorre per tutto cioè lascia le barbe, e vien fuori nel pedale, e nelle ramora, e tirauì l'omore che l'impregna, e scoppia per quelle in messe, e fiori, e frutti. Adunque è bel porre i rami allora che al metter sono auuiati, e disposti all'appicarsi, e d'ottobre le barbe, che sono virtuose e gagharde. Nondimeno adiuuene molte volte il contrario quando le stagioni vanno contrarie. Però loderei lo spartire le poste, e farle mezze all'ottobre, e mezze al marzo. Tenendo il frutto cauato a patire vn poco due, o tre giorni, s'appicca meglio che a porlo subito si come molti dicono, e allegano che la natura, che si sente patire ristrigne sua virtù onde ella si fa piu forte, e quando vien poi il ristoro con più impeto vi s'auuenta, e piu pro fa: come ben dice il nostro altissimo Poeta.

E però che si gode

Tanto del ber quanto è grande la sete

Non saprei dir quanto mi fece prode.

E procede dalla ragione dell'andiperista si, che quando vna cosa a vn'altra si contrappone, ritira sua virtù per vn poco, e poi cò più valenti forze corre quasi ritirato montone à vitare il nemico. così le mani bollano a chi ha maneggiato la neue. così spruzzati d'acqua i carboni si fan piu cocenti: Ma si come l'acqua quando nella caldaia bolle di sopra da principio, e gelata nel fondo perche colaggiù doue il nemico batte manda tutta la sua si eddezza quasi alle mura tutta la sua gente, ma poi durando anche quiui s'arrende, e riscalda si, così l'vmor del frutto tenuto fuori della terra alcun giorno si auualora, e difende, ma stando troppo dissecca. Con tutte queste, belle ragioni, e sottili io per me porrei il frutto subito che egl'è cauato, sempre ch'io potessi parendomi cosa dura. e non senza pericolo il danno per incetta eleggere, e dal ristoro auazo aspettare. Ogni nesto che tu poni guarda che egli sia giouane del terzo an-

no: ò del secondo. à vna marza sola, venuta su rigogliosa, e diritta, bene rammarginata con buone barbe, e fittonne. vedendolo stentato, o secchericcio, o poco vegnente, poco bene verrà, però lascialo.

Doue i peri fanno bene cioè ne' luoghi freddi, e montuosi ponuene assai: perche se ben penano à venire durano poi assai tempo, e farai capitale a tuoi figliuoli d'vna buona entrata. Generalmête auuertir si dee di porre ogni cosa in paese che l'ami perche ogni paese ha qualche sua dose, ò proprietà naturale, e non bisogna contendere con la natura, ma secondarla: se non se tu volesti fare di quelle cose fantastiche per bizzarria dell'arte.

Fico, e sua bontà, e coltiuamento.

IL fico stimo io a tutti i frutti per vtilità varietà, copia, e bontà soprastare. Non appartiene à questo breue trattato dire le laudi sue ma la coltura: Però dico prima, che io non approuo il prouerbio che vuole che si ponga l'vliuo grosso e'l fico piccolino, percioche non meno il ramo del fico che il piantone vuol esser grosso: e quanto più grosso, è tanto più grosse, e gagliarde messe fa. e quasi vomo di grossa facultà, e sustanza grosse spese: conuenendo che quale ciascheduna cosa, e tali opere escano da lei, & vno agente piccolo per l'ordinario non fa cose grandi, ne il grande piccole. Scegli di que' vettoni principali vigorosi che vanno su alto, e non di quei rami, che s'allargano, e piegano à terra i quali nel crescere, e nel fare il pedale vengono secondo lor natura bassi, e bistiorti. Poni il fico in terren fresco, e grasso in gran formella, o fossa non fatta per sanicare il campo, che presto guasterà con le barbe la fossa: Propagginalo se vuoi far bene, e perciò fare, taglialo il primo anno tralle due terre, e il secondo la sua messorica in alta fossa tirata doue vuoi. che il pedale venga, e riempila di terra cotta, molta loppa, e litame fracido, e stupirai delle messe, e de' bei fichi che il primo anno ei ti farà:

Nelle pancate delle viottole doue i frutti mancano se farai le propaggini vn pò maggiori potrai porui de fichi, e auà zerai tempo, e fatica. doue prououano fa di porne àssaisimi: perche in tutta la coltiuatione. non v'è cosa piu utile: seconda, e la vite: terzo il pesco: poscia succedonfi il fulino, il pero, il mandorlo, il melo: e nell'ultimo luogo l'vliuo, fatto ragion d'ogni spesa. Auaccia di maturarsi il fico vnto sera, e mattina in su'l fiore con vn fucello. il quale se intigni in Aloè, e pignil dentro in alcuni; rimanendoui di teli coglie colto, e beffato, non vi tornera più.

Nani come vengono i frutti.

NAni faranno i fichi, meli, e gl'altri frutti ponendo a luna scema rami di verso terra. con la vetta all'ongiù, si che mettere gli conuenga al contrario di sua natura così i Rosai se gli vuoi balsi, con i falci si pongano per far cesteia, e non crelere.

Vliuo, e suo coltiuamento.

L'Vliuo vuol esser piàtato di marzo ò d'Aprile poi che mollo ha. A piantone senza resta: non vecchio, ne giouane magrosso rigoglioso, gentil di buccia con buon pane in buona fossa ò formella ben sognata ripiena di terra cotta con loppa assai, e pagliaccia, e nell'alido vn pò di rena. alto fuori della terra vn braccio, e mezzo, o dua, e non mica basso: perche. se bene ei mette bene basso, tutta uolta egli pena vn gran tempo à rifar quel gambo, che è in essere, et u il sotterri. là doue il piantone alto in quattro anni ha rifatto con le sue messe la rosta, & è vliuo fatto. Quel piantone, o altro frutto che mette male e dà adre to; mai piu non rinuiene: pero non durar fatica ne a tagliarlo perche ei rimetta, ne altro fargli che nõ n'aresti onore, ma caualo via presto, e riponuene vn altro. Per due, o tre anni non poter il piantone, poi lasciagli tre, o quattro

rami che facciano palco legandogli a vn palo, o piu secondo il bisogno. Il quarto auuo mettili al piede vn corbel di coiacci mescolati con pecorino in vna buca fatta di sopra, accioche il grasso gli coli in sù le barbe: a dentro affai, accioche lauorando la vanga non gli truoui, e la golpe la vernata non gli caui, e manuchi, & ogni quattro anni, o cinque fa questo medesimo, e non hauendo pecorino, togli letame così farai a gli vliui vecchi potandoli alla impazzata che non puoi nel troppo errare, eccetto i coreggiuoli, che non vogliono esser tocchi, o poco e gl'altri stare aperti, o in vermene con queste diligenze gli terrai freschi, e morati, e arai vliue ogn'anno..

Melagrani, e cotogni, e lor coltiuamento ..

I Melagrani, peri, e melicotogni si possono annessare, ma il proprio è il porre i loro rami, e rimettitici con le barbe di marzo à luna crescente nuoua: perche per ogni di, di luna vn'anno penano a fruttare: far buoni lauori in buona terra: dar della roba son cose che sempre si intendono amano (ma più i melagrani) l'uggia, e'l terren fresco si fusin seiniano: Nelle corti lungo i muri a bacio fanno bene: i cotogni meglio. nel piano e ne' campi presto vengono è presto sene vanno. sdegnano il pennato però leuano il seccaggino so con le mani per lo contrario i melagrani vogliono essere ogn'anno potati, e netti.

Peschi, e lor bontà, e coltiuamento ..

Il pesco si può annessare, ma per lo più si semina d'ottobre il nocciol suo in terreno vmido, e caldo, duo pùtate di uelto con molto terriccio, col guscio inclinato, e per sentir' il caldo in quell' vmido, poco, ò niente ricoperto. Ancora è meglio gettarui la pesca matura, o fracida col suo nocciolo, il quale quando ella in sul pesco non fusse maturata, non è granato, e non nasce. I noccioli sani in

sul terriccio scoperti, e l'anime posteu col dito poco a dentro nascon benissimo al marzo: all'ottobre no, rispetto al freddo. trapiantali il secondo, o il terzo anno, la state annaffiali, crescano a giornate. Volendo pesche molto grosse, semina tre noccioli insieme, intrecciali quando son nati, e poi di mano in mano si che crescendo s'ammarginino insieme, e faccian si vn pesco solo, dagli ogn'anno loppa al piede, & ogni tre anni questo come anche gl'altri trapianta, che questa iterata coltura, itera, e raddoppia ogni volta la gentilezza, e nobiltà delle frutte, ma il frutto anche egli diuene di gentile complessione, e muor presto, trapiantalo alla luna d'ottobre con gran pane di terra accioche egli (non sene auueggendo quasi le barbe sue) non tema. Metti nel fondo della fossa vna lastra, e sopra quella vn suol di loppa, e quiui il pianta a fine, che egli non metta la maestra in profondo, e non sia nelle tate tramute mal'ageuole a cauare, dagli terra cotta, e loppa assai, che tien fresco, e fracida ingrassa: scalzalo ogn'anno, e tagliali le barbuzze come alle viti. Per mantenerlo in vita assai vsa quest'arte: Mettigli le barbe quasi in bocca a vn ramo di fico fesso vna spanna: e con esso il poni a dentro molto, contro alla comune vsanza. ei piglierà dal fico in quella stretta amicitia di quella sua qualità, e natura che è di viuere assai, come tu vedi, che non si spegne quasi mai: almeno nelle barbe sempre è viuo e rimette, e così viuerà piu, che gl'altri, e le sue pesche saranno molto più dolci, e delicate, e primaticce secondo che quel ramo sarà di ragion primaticcio. La cagione perche il pesco non dura dicono essere perche egli mette le barbe poco a dentro, e vanno sene presto à galla tralle due terre, lasciando il fittone collaggiù solo, & abbandonato dalla virtù, onde egli in fraccida, e il pesco è spacciato; Tu ci puoi rimediare col si fate, ch'egli non possa metter barbe se non giù basso. Quando il trasponi col fico, o senza, rinchiudi il dentro a due mezzecanne dentro rinette, legate col falcio, lunghe sotterra tanto che arriuino vna spanna presto alle barbe. così non potrà

potrà il pesco se non dalle câne ingiù metter barbe, e d' intorno alla maestra, e facendo buon fondamento durerà perche io mi credo ch'egli si perda si presto per mala cura non per mala natura, egli ha questo cattiuo nome di durar poco, vedi se nascer dalsè sparuto, e spennecciato, e non si vuole spesa del fatto suo, e chi ponesse vna fossa di peschi come di altri frutti farebbe vcellato, & auuiene a lui come a gl' uomini dabbene virtuosi, e troppo modesti, che bene adoperando, e poco chiedendo non sono appregiati, e a certi profuntuosi che fanno caro di se quantunque poco vagliano, si corre dietro. Ma se il pesco sarà stimato, posto, e custodito come gl'altri frutti, e gli metterà le barbe affondo crescerà, durerà, e farà me che gl'altri.

Da tre anni in la non si tocchi col pennato, ma con le mani si distruchi, e leui il secchericcio. Non gli lasciare aggraticciare addosso tralci di vite, perche il villanzone quando pota tira a terra que' tralci alla bestiale, e scoscende i rami di lui, che patisce piu de gl'altri come piu tenero e gentile.

Mandorlo, e suo coltiuamento.

IL mandorlo si semina, e traspone come il pesco. Se vuoi che e' faccia miracoli in sul diuelto fa vn buco largo col palo: riempilo d'vn solenne terriccio: mettiui sopra affatica ricoperta la mandorla inclinata, o tenuta in molle due di: subito che ha fatto la luna di gennaio, le messe saranno incredibili: pala con canna: non gli potare se non giouanetti: Non accade questi trapiantare altrimenti: se pur il fai, sia poco a dentro, in gran fossa di terra cotta, e litame ripiena.

Melaranci, e limoni simili.

Semina melaranci, limoni, e melangoli in questa maniera: fa vna bocca larga volta a mezzo di, o leuante empila di concime mezzo spento con vn suol di sopra di terra

terra cotta, e terriccio alto più d'un mezzo braccio. In questo terriccio metti vna quã, e vna là le melarance, limoni, o, melangole, ò vero i lor semi. Semina fatta la luna di gennaio. Annaffiali quando il caldo viene gagliardamente in due anni faranno gran proua. poi all'ottobre trapiãteli. Questo medesimo si può fare a' peschi, e mandorli per vendere: non per suo vso, perche usciti di tanta bambagia non prouano. Puoi far barbatelle di detti melaranci, e altri in luogo di seminarli in questo modo: Tagliane vno tralle due terre di marzo. quel tronco poni a piantone che s'appiccherà, e non arai perduto nulla: l'altro marzo con terriccio. propaggina a guisa di stella intorno al ceppo le rimesse ch'egli arà fatto. la state annaffiale: quando pensi ch'ell'abbiano messo le barbe, tagliale rasente il ceppo, e al seguente marzo potrai trasportle, ma gran fatica durerai a coprirle con paglia, stuoie, e litame asciutto si che tu le scãpi dal tramontano, e dal freddo, che le uccide.

Frutto vecchio come si caui, e riponga.

IL frutto grande che vuoi cauare, e riporre, e che il primo anno faccia le sue frutte vuole spesa, e diligenza. Essere con tutte le barbe salue, e massime la maestra cauato con grandissimo pane, o zoccolo di terra: e messo per nõ si disfare in qualche, cestaccia fatta perciò di vitalbe, o altro: legato, e portato sopra due legni a guisa di barella cõ forza d'uomini nella sua fossa, o formella grandissima, e fognatissima di gran sassi, e sopra i sassi se il luogo è arido, di corna sì volte, che l'acqua piglino, e tengano: di terra cotta, e molta robaccia ripiena: legato a vn' gran palo sì, che per vento non crolli, ma fermo stia. che bisogno ne hà per auer sì gran rosta di rami, e il pi è malato, e tenero. Per due anni a guisa de' nesi giouani non lo potare: e su per lo gambo con mano il netta, e non con ferro.

Susino, e sua natura.

IL susino generalmente ama luogo grasso, basso, fresco, umido, e vggioso particolarmente, e fuor di modo il simiano, e il porcino. però stanno bene per le cortine pollai, e luoghi murati, e baciò l'amoscino paese freddo, e montuoso onde è medicinale, e sana, e nobile la frutta sua, e secca vale piu di tutte. Il maglianese, desidera luogo grasso, e umido come gl'altri, ma assolato, caldo, e aperto. l'altra turba de' perniconi Romani, diaccioli, del Miracolo catelani amorosi, san pieri, abosini eccetera, non sene cura: e fanno per tutto pur che grasso vi sia; vogliono offeruare queste nature, e secondarle, perche non pure il susino, ma ogn'altra semente fuor di sua ragione fa mala pruoua, si come l'uomo posto ad esercizio non suo.

Nocciuolo.

DE' nocciuoli si pongono i rampolli con le barbe d'otobre in luoghi freschi come fossati, ragnaie, lungo le vigne, muri d'orti, o di case come il sambuco, e non si potano.

Noce.

IL noce si semina come il pesco, e'l mandorlo, il più delle volte vien fatto dalle cornacchie, o altri uccelli. Come ogn'altro frutto trapiantasi: fa per tutto: viene adagio. dura affai: appiccasi ageuole; fa ombra nociua, onde egli ha il nome; non vuol esser potato: se la maestra è rotta fa le noci guaste tuttaua.

Tempo del potare.

TEmpo di potare ogni cosa, è tutto l'anno fuor solo per sollione la vite a rilegar solamente i tralci patisce, e i pampani, e l'ua muta colore. Non che potare, e

cosa pernizio sissima salire sopra i frutti, e scalpicciarli molli, guazzosi, o quando è nebbia, che gli fa sdegnare: l'vliuo si pela; al fico la buccia scoppia: e tutti si seccano se nõ vi s'ha cura. La terra arrabbia lauorata tra molle, e asciutta, e la mattina alle guazze. e le viti non posson riceuer maggior danno che a entrarui a detti tempi. Fuori del solatione adunque, e del molle tutto l'anno si puè potare: Ma il vero tempo è dalla luna di gennaio fino al muouer delle piante: a luna crescente pota cioche tu desiderer che rimetta presto, e molto: nel resto poco monta.

Ontani, alberi, falci, vetrici, e gl'altri aquatici poterai al marzo perche d'ottobre il freddo gl'ammazza.

Arbori, che odiano esser potati.

Gli Alberi che odiano d'esser potati son quelli che tengono del secco. Il pesco, e'l mandorlo similissimi di natura da due anni in là melo, nocciuolo, cotogno, ciriegio, noce, vliuo, coreggiuolo, e infrantoio contrarij in questo al moraiuolo, pero, castagno, ciriegio alsi non si tocchino se non da giouani se ben questi tre vltimi temono meno che gl'altri: ma cresciuti che sono lascinsi guidare dalla natura. e quando pur bisognasse; potali a tempo nuouo a luna crescente. Di quelli, che non fanno frutto l'abete, e'l cipresso rimondi sdegnano, e non vanno innanzi. Il cipresso doue è tagliato non rimette mai, l'abete se per sorte gli guasti la vetta è spacciato. Il pino. e'l nasso alberi di ragia desiderano per lo cõtrario esser potati, e aiutati andare in alto.

Arbori che amano esser potati.

Ogni'anno potati voglion'esser l'vliuo moraiuolo, il fico, il susino, il melagrano. perche abbondano d'vmore: il moraiuolo vuole star largo, chiaro, in vermene altrimenti non allega, il coreggiuolo il contrario folto, nõ

mai uoco come son quegli delle colline di Pisa.

Arbori che vogliono ire alti ò bassi.

Alti, ò bassi manda i frutti secondo il paese. nell'alto e ventoso tiengli bassi: nel contrario, il contrario. Naturalmente il fico vuole star basso e largo, il pesco melagrano, cotogno, albercocco altri mediocrementè, peri, noci, mandorli, castagni, alti.

Frutto troppo lungo, e sottile sta male.

Frutto che va troppo sottile all'aria, fa segno di voler-ti lasciare, e bisogna scapezzarlo perche rimetta più fondato.

Far che le frutte non caschino.

Terranno le frutte quegli'alberi, che si pongono in rami fendendo vn poco il ramo quando si pone, e quasi in bocca mettendogli vn fasso, o vero scalzando il frutto e vn aguto ben adentro conficcando nella maestra, e ricoprendo: Questo aguto farà che le melagrane oltre a ciò non s'apriranno.

Giuggiolo.

IL giuggiol si pone con le barbe cauato vno delli rimettitici suoi, cresciuto ch'egl'è non si vuol potare ne toccare. ama fresco, grasso, vggia, orti, corti, aie, che sempre fanno grassume, è l'ulti mo à mettere, e'l primo a perder la foglia.

Moro.

IL moro è utile per la foglia, per la mora, per mandar-tui sopra vna vite, e per le legne, che niun'arborè più

Coltiu. Tos.

E e ama

ama l'esser potato ne più rimette. Piantasi con le barbe, se vuoi farne molti, scapitozane di marzo vno che sia in luogo vuido e grasso; l'altr'anno fagli intorno vna gran buca, e falloui entro cadere scalzato sì, che non si svelga affatto, distendigli le sue vermene intorno come razi di stella, è ricuoprirle come propaggini, Esse barberanno e potrai le cauare, e trasporre: Nol fare in palude, ne sopra gore, ò viuai, perche la foglia arrugginisce. e li bachi ammaza. onde ha mala vendita ma in luoghi vuidi, e grassi si bene, ma caldi e aperti. Potali al marzo non all'ottobre perche son legname poroso e gentile, e temono il freddo.

Arbori Aquatici.

Delli alberi ontani, saliconi, e simili puoi fare il medesimo, ma questi anche senza barbe s'appiccon benissimo a porre col palo di marzo i rami ò vero corgli all'ottobre e sotterraigli in vno acquitrino, ò nella mota che al marzo son barbati e da porre in buche fatte, e non col palo. Ma l'albero onde si tagliano ne patisce per lo vengente freddo, che per quella piaga gli passa al cuore. e più al salicone che l'albero detto altrimenti oppio..

Castagno.

VN castagneto per pali potrai piantare in questo modo. Scegli terreno leggieri come è quello doue fanno le scope: diueglilo due braccia perche egli venga sù presto; feminai d'ottobre e anche a vn bisogno di marzo i marroni col piuolo poco adentro. puoi anche porre i piantoni in fosse, ò formelle, che è modo più breue, e quando sono appiccati, annestargli a bocciuolo e fare marroneto: Non gli potare, ma lascia guidare à natura. guardali dal bestiamе, con fossa, siepe, ò altri argomenti, ne pure il bue vi si gratti perche quella stropicciatura li fa seccare.

Rofai,

Rosai, gelsomini, e altre piante gentili.

Rosai d'ogni sorte gelsomini, sparagi, vua spina, madre selua, e simili gentileze piantati alla luna d'ottobre con le barbe giouani, e ben gouernati fanno il primo anno. Ogni tre anni si deono i rosai tralle due terre tagliare, e ringionanire ogn'anno la terza parte.

Sparagi.

Gli sparagi oltre al marzo faranno anche d'ottobre con questa maestria. Al fine di settembre da loro fuoco, mettendo prima fra essi alquanta loppa, o paglia ac ciò che il fuoco duri, e la terra riscaldi. zappettala, e se non pioue annaffiala. Esli rimetteranno à guame, e faranno sparagi nobilissimi d'ottobre.

Amazzare il tarlo ne' frutti.

Intarlano i meli, e i cotogni più che altri frutti massimamente giouani. non ne ho sentito ragione che so-disfaccia, oltre a quella generale della maestra impedita. Doue è la malattia si fa la buccia nera e secchericcia, e calca qualche poco di quella poluere. scarpella quui e ficcaui vn filo di ferro grossetto, e fruga ingiù tanto, che tu giughi il tarlo, e l'ammazi che il sentirai alla mano, e poi con l'occhio il vedrai, e tura il buco con terra molle perche maggior danno vi farebbero le formiche, le quali piglierebbero subito l'alloggiamento.

Spegnere i bruchi.

Spegnere i bruchi è cosa di gran fatica e di maggior importanza, le loro vuoua sono in quelle foglie secche accartocciate; che il verno rimangono sole appiccate in fu

gl'arbori, le qual tutte voriebbonsi far cadere, e fattone vn monte abbruciare, perche al primo sole di marzo nascono, e rodono le prime germoglie. La vite rosa da' bruchi non frutta di quei due anni e bisogna ripotarla con vn fo'occhio: e tal volta penetra sì dentro il ueleno, che l'ammaza, e bisogna tagliarla. Con quanto grosso, ò di maglia stropiccia il gambo della vite tanto, che caschi quel seccume ch'ella fa doue i bruchi couano, ò vero i panni sotto al capo di essa vite, che quiui al salire resteranno i bruchi presi. Ne' luoghi solatij fanno il fiocco: ne' bacij non se ne genera. Dicono alcuni, che a spargere acqua stemperata con questi bruchi sopra le viti, ò piante infestate da essi, tutti si fuggono, ò muoiono: e questa è vna pazzia. Altri gl'incantano alla messa con pater nostri: e questa è vna resia sciocca bene.

Carciosi tutto l'anno.

Carciosi arai tutto l'anno trasponendone ogni luna crescente vna parte con dar loro la state loppa, e vinnaccia annaffiandoli discosto al gambo. Il verno colombina e pecorina. Nelle lor foglie quasi legati i panni in capo, rinchiuder la vetta e' l'carcioso: sparger tra essi molto asciutto concime: la notte coprirgli con la paglia e' l di scoprirgli al sole. cotali mattinate crude annaffiarli con l'acqua tiepida: e con tali artifici temperare le stagioni come sempre aprile fosse, ò maggio. Lascia loro vn cesto per posta senza più, & ogni tre, ò quattro anni peroche iniquatichiscono rinnouali.

Capperi.

ICapperi s'allegiano in tre modi. il primo è seminarli di marzo, (tenuto il seme nell'olio vna notte per nascer presto) in pentolini pieni di buon terriccio: e questi rotti, mettere all'ottobre in ottacini, ò buche di mura che dentro

dentro, ò sotto trouino il terreno ; Il secondo è , d'ottobre, ò di marzo porre di quei vettoni che si potano accompagnandoli col seme ancora , accioche l'vn de' due non ti manchi , Il terzo è por d'aprile le nuoue messo schiantate dal ceppo con vn poco del vecchio con lo scarpello . Nel potargli è, chi lascia far ceppo , chi li taglia rasente la buca . meglio è a luna crescente lasciar come alle vici vno, ò due tocchi in sul ceppo, & à quello ogn'anno tutto il secco leuare con lo scarpello, e rinnouarlo la state . Per lo primo anno annaffia: moderatamente : lo schizzatoio alle buche e ottimo strumento .

Conferuar le marze e rami per mandar lontano .

Conferuansi le marze e rami per mandar attorno in tre modi . rinuolgasi la tagliatura delle marze in terra vmida : fascisi di panno lino ; mettasi tutto in vno stagnone ; e ogni due , ò tre fere chi conduce immolli quel panno . Secondo modo , mettansi le marze nella rena in vno stagnone : ogni tre fere inumidiscasi ; e i rami grandi , per non fare spesa di sì lungo stagnone , mettasi in vno di mezzo braccio pieno di rena , alla guisa che nel paniaccio lo veggiamo stare i paniuzzi : rinuolgasi tutto in canauac cio e mettasi in vna cassetta , e inumidiscasi similmente . Terzo modo , assetta le marze in vno stagnone per ciò fatto appunto , empilo di mele , chiudilo , che non versi , questo modo è il più sicuro ; perche il mele ha natura di conferuare non dando qualità ne togliendo , e difendendo interamente dal sentir l'aria .

Le susine femiane similmente s'acconciano in vaso di stagno , ò di rame ; vn suol di rena vmida non troppo molle , e vn di susine che non si tocchino , turato doppiamente il vaso perche aria non v'entri ne acqua , e tuffilo chi lo conduce ogni sera nell'acqua tenendolo vn pezzo ricoperto . Conferuansi così tre mesi come fossero colte allora non si colgano interamente mature .

Confer-

Conferuare vna Pineta, Abetaia.

Nelle Abetaie, Pinete, e doue fanno Nasfi e altri alberi di ragia, non accade opera vmana per mantenerli, perche Natura quelli che col tempo consuma col vento vi rifemina, e con le foglie concima: Ma volendone piantare ne luoghi non soliti; cauali piccioli alla luna d'ottobre, e piantali in luoghi freschi essendo essi caldissimi in buon lauorato, non molto adentro, e più di tutte l'altre piante riguardali: perche questi suettati vna volta non vanno più sù, Il Pino, e'l Nasso vogliono essere aiutati salire sù all'aria col potare: gli altri ne sdegnano: Seminar' anche si possono di marzo nel grasso con annaffiarli, e il secondo anno ne' luoghi destinati trasporgli. Gl'abeti e Arcipressi intorno alle case rompono i venti e fanno la state ombra, molto più i pini e gl'olmi, ma questi con le barbe solleuano, e rouinano la muraglia; però bisogna tenerli molto discosto.

Tagliare i legnami, come, e quando.

T Aglisi ogni legname di verno dalla luna d'ottobre a quella di gennaio: cioè dal finir del vecchio al cominciar del nuouo ingenerare. il quale interuallo si come è contrario al generare, e al corrompere così è proprio del conferuare. All'ora l'vmor delle piante corre alle barbe à nutrire il calor naturale che quiui si ritira fuggendo il freddo suo nimico, che domina, onde il pedale e i rami rimasi senza caldo, e senz'vmido dentro, e offesi di fuori dall'aer freddo ambiente, dalle neui, e da' venti; serrano quasi le finestre de' pori, e si ristringono, e rassodano, e in tale stato tagliati i legnami, in tale si mantengono poi, cioè so di, granati, asciutti, e quasi eterni: Doue passato gennaio per lo sole che comincia à intiepidire, escono delle barbe il calore e l'vmore, gratisimo succhio de' gi'alberi, che sene
 impre-

impregnano, e ingrossano, e inteneriscono. Ed essendo tagliati in tal essere, quella vmidezza ch'egl'anno in corpo, dalla stagion riscaldata, ingenera tarli, ò altro fastidio, e corrompe, e guasta i legni. i quali per esser corpi tronchi, e morti ò la posson col calor naturale che spento è, consumare, ò vegetando adoperare come viui facieno. E quando per diligente cura la detta vmidezza pur s'asciugasse; il legname, di lei voto restando, necessariamente ne diuiene stopposo, vano, frale, e leggieri: doue l'altro tagliato a buona stagione, è sodo, ferrigno, nerbosuto, e pesante. prououa a pesare due secchi legni di misure eguali, l'vn tagliato di primauera, e l'altro di verno, tu trouerai questo del verno più graue la metà. tiengli all'acqua e al sole, quel s'apre come vna melagrana, quocesi, e imporri-
 fce: questo solamente vn poco e tal'ora niente si fende. A luna scema taglia ogni legname senza ragia. se non la potesi aspettare taglia in dì, che abbia R che fa il medesimo che la luna, dicono i peripatetici di contado. A gl'arbori acquidosi, come gl'Ontani, Oppi, Vetrici, e simili farai due dì innanzi parecchi buone intaccature dappiè, per le quali verferanno grande vmore, e così agl'altri quando forzato fussi à tagliarli di primauera: e massimamente à quei di ragia, che sono molto più pregni. E nondimeno vogliono i pratici (non sò la ragione) che questi di ragia al contrario degl'altri si taglino a luna crescente. di verno pure, e in dì di R. la qual R quello che s'abbia à fare con la bontà del legname m'è occulto. Il buono abeto vuol esser fatto in luogo magro, sassoso, montagnoso come erano quelli di Montemorello: auere il taglio fitto, diritto incerato, esser subito, che è in terra, sbucciato, e concio: percioche subito per la sua molta caldezza gli viene tra la buccia e'l legno vn certo minuto intarlamento che è il medesimo à loro, che à noi il riscaldamento. Il pino di tutti gl'a beri di ragia è il più caldo, e'l più omoroso: onde le scheggie sue in alcuni luoghi s'adoperano per candelè, e fanno lume bello, e chiaro, ma fumo grãde, e nero:
 che

che doue tocca tigne crudelmente, e s'appasta. Intarla col tempo, che non ha rimedio. però il tagliar lui sia lo sforzo e quasi l'epilogo di tutti gl'ammaestramenti, che si danno contro allo intarlare: cioè tagliasi nel cuor del verno, nel colmo del freddo, à luna crescente, vn di innanzi intaccato, subito sbucciato, concio, e legato.

Ragnaia.

LA ragnaia per beccafichi sia primieramente tutta in su'l tuo, se godimento ne dei riceuere: sopra fossato, ò rio, cui la state acqua non manchi: di quà e di là di mestichi campi, e coltiuati siano: massimamente di ficchi: dalle strade rimossa, bassa, e difesa dal tramótano, Il terreno diuegli tre puntate: piantala dall'ottobre al marzo asciutta senza luna offeruare. le piante siano giouani rigogliose con più barbe, e pane di terra, che puoi: tagliale tutte tralle due terre subito, perche rimettano: non ne mancare, e non por loro amore, eccetto il bossolo, e il ginepro, e l'olio, che non uogliono essere tagliati: concimala infino al quart'anno, lauorala, nettala, diradala, lasciando tre, ò quattro messe le più belle per pianta, e riconcimala è la state annaffiala se puoi, e vuoi veder miracolo, e custodiscila, e mantiella alta, e fonda, perche gl'uccelli vi dimorino volentieri e sicuri: e pari di sopra perche di vetta in vetta nõ fene vadano: con andari coperti, perche non alzino, ma striscino, e infacchino nella ragna. Ora diremo dell'ordine e della cura particolare delle piante. poni doppia ogni pianta. vn braccio l'addoppiature: e quattro braccia le piante lontane l'vna dall'altra: In que' mezi per tutto sanguine principal fondamento e ripieno della macchia. nel filar di fuori molti, e fitti ginepri, sambuchi, nocciuoli, e gelsi che fanno buon'ombra, e sia turata per impedire l'entrare al testame, e l'uscire à gl'uccelli. Dentro poni piante varie, Ginepri, Allori, Corbezzoli, Lentaggini, Lentischi, Agrifogli, Bolloli, Mortella, Lecci, Tigli, Quercie, Sa-

ste, Sughere, Olmi, Ontani, Alberi, Vetrici, Oppi, Saliconi, e tutti gl'alberi buoni a far cappellacci: a' quali, & a tutti quei, che non tengon la foglia metti al piedi vna vite di Rauerusti, o altra vna piccola, e nelle prode, e lungo l'acqua Roghi per far le more primo cibo a gl'uccelli innanzi al Sanguine, e al fico. qualche Rouistico, ma pochi, perche a pochi uccelli la sua coccola piace, e fa mala macchia, e col tempo seccagginoso: Fichi senza fine albi massimamente. Volendo Nassi, o Arcipresi; pongli piccoli, d'Ottobre tra le due terre non gli tagliare perche non rimettono: ma tiengli bassi. Allori, Quercie, Sughere, e Lecci seminati in buon diuelti vengon più presto, che in altro modo. Il Ginepro per la sua caldezza, e la Mortella non s'appiccano ageuolmente, però cauali con tutte le barbe, col lor pane, o vero mòzo di tutta lor terra. e perche non si stritoli, rinuolgili in canauaccio: legali: e con tal diligenza li poni. Gl'Allori, Lecci, Sanguini, Oppi, Gatteri, Agrifogli, Lentaggini, Sugheri, Lentischi, e simili quando non abbiano il pane, si contentano delle barbe con assai del vecchio. Il Corbezzolo di più vuole non così esser giouane, ma di due anni almeno: perche douendo esser come gli altri tagliato tra le due terre, le sue rimese non camperieno. Il bossolo col pane, e senza s'appicca, ma giouanissimo. Il Sambuco, Salcio, Salicone, Moro, Nocciuolo, Ontano, e Olmo s'appiccano senza barbe. come detto è per innanzi. Molti ornamenti, e gentilezze se si possono fare dentro, e d'intorno, che non anno altra regola, che la scarsella, e la fantasia del padrone.

Uccellare.

L'Uccellare, o vero boschetto per Tordi richiede le medesime piante. ma il diuelto più adentro, e più concime per douer essere in terreno più sterile, e dall'acqua non fauorito, e leggi puon basso, che pigli più vallonate: luogo rileuato, e piano, e senza posato d'intorno la

pianta sia quadra. in ogni canto quasi torrioni vna bertesca, con capannucci sotto. nel mezzo la capanna, con la bertesca sopra, e capannuccio doue l'vcellatore stia a vedere, norigliare, e toccare meglio che non farebbe sotto nella capanna, e tra la gente che viene a vedere, e noia, e turba, e gli stiamazi spauenta. Cigni di siepe fondo, e serata l'vcellare: perche i Tordi impaniati non la tra forino. Metti molte piante di Quercie con Ellera al piede: perche vbbidiscono à ciò che tu vuoi, e vengon presto. pochi Ginepri, e meno Corbezoli, perche sono a manegiar dispettosi. Riguardalo dal bestiam: e tondalo a tempi: e tienlo pettinato perche di questo è più il piacere, che l'vtile, e della Ragnaia il contrario.

Mese per mese che si dee fare.

DI Gennaio semina legumi, e agrumi, faue in sul vangato, piselli, rubiglie mochi, vecce, cicerchie, agli scalogni, cipollini, radici, e spinaci, porri, lattuga, finocchio, cauolini. trasponi, e semina peschi, e mandorli, ciriagi, cardi, castagni, melaranci, et tutti semi grossi, abetti, cipressi, pini, nalsi, allori, ginepri. e tutte le piante, gelsomini, rosai, spigo, salua, ruta, ramerino, persia, e tutti l'erbuccie, e sparagi: Anesta mandorli, lazeruoli, albercocchi, peschi. e se altro vedi muouere. Taglia canneti à luna scema da licenza a' lauoratori. e qui è da dire quando tu v edi molte canne d'ottobre eó la pannochia corta, aspetta vernata lunga, e freddissima.

F E B B R A I O.

DI Febbraio semina cauoli e zucche primaticce, pastinache, maceroni, ceci, lente, prezemolo, selbastrella, terracrepoli, lattugha, cipollini, poponi ruchetta santoreggia, inuidia, spinaci, radichio, scnapa, comino. Semina viuole a ciocche, e tutti gli erbaggi, e grano, e lina
marziuoli

marzuoli. Annessa, a marza tutti i frutti. fa diuelti. pon canneti, viti, e tutti i posticci. cogli falci. pota gl'albori di tutte le sorti, e le viti. fa le propaggini. netta le colombaje. dà colombina a' cipollini per venir presto. trasponi i carciofi, e tutte le insalate, e erbucce.

M A R Z O .

DI Marzo semina zucche, poponi, citriuoli, cocome-ri, melloni, basilico, porcellana, sciamiti, marauiglia, viuuoie, sparagi, cardì, e tutte le insalate minute, e tutti i legumi, e i capperi, semina, poni, trasponi, salua, ramerino, ruta, talli, di viuuoli. pianta fichi, annessa ogni frutto. sarchia i grani. poni e lauora i magliuoli. dà colombina, poni arbori aquatici, e tutte le piante, che nò anno ancor mosso.

D' A P R I L E .

D'Aprile pianta vliui, fichi, melagrani, cotogni, tutti i posticci. le vite lega. zappa vanga, e pianta. trasponi porri, e cipolle, e tutte l'erbucce. all'uscita semina panico, miglio, faggina, getta via l'vuoua de'colombi. Annessa a bocciuolo, e scudicciuolo sin à tutto Maggio. sarchia gl'ortaggi, e giardini, e le biade. Chi traspone il cauolo di questo tempo, tutto l'anno ne viene. e nel buco doue lo metti sia concime spento.

M A G G I O .

DI Maggio sarchia, e caua il zafferano, e otto giorni dipoi il riponi. Semina cardoni, trasponi ogni erbaggio per la state menta, targone, capperi. lascia per seme lattuga, e ogni erba fiorita. le vigne radi, e ribatti. Annessa, aranci, cedri, limoni, melangoli, e gli altri frutti a bucciuolo, e scudicciuolo. cogli i capperi per metter nell'ace

COLTIVAZIONE

to. suogli, spegni, la marcorella delle vigne. stilla ogni fiore per odore, e lisci.

G I V G N O.

DI Giugno sega orzi, e fieno, e grano, all'ultimo radi di i poponi, e metti rena loro intorno, semina panico miglio, sagginella, e cardoni.

L V G L I O.

DI Luglio acconcia l'ais. conduciui il grano; quello che vuoi per seme verderognolo, e imbucal subito, che meglio nasce, e cestisce: semina rape, e radici, e sciuersu; vccellasi a tortole, e ortolani.

D' A G O S T O.

D'Agosto fa l'agresto, semina rape, radici, fasefica, nauoni, carote, e pastinache, tendi archetti a' beccafichi, semina lattuga in luogo magro per trasporre per la vernata, si da licenza a latoratori. Per nuoua legge la dei dare di Gennaio.

S E T T E M B R E.

DI Settembre lauora i giardini, semina ogni erbaggio, poni cipolle maligie con pula spenta carciofi, e cauolini, spinaci, lattugha, con lupini cotti, carciofi concimadolia' piedi serba i pippioni per metter nelle colombarie, acconcia gl'vccellari. rincalza i viuuoli col pecorino, e cogli l'vua per serbare in di bello. e asciutto da mezzo giorno in la: tienla vn di al Sole: mettila al buio in su la paglia, e di paglia cuopri la bene bene. caua quella che vuoi di mano in mano senza toccar l'altra cogli il finocchio.

D'OT.

TOSCANA 45
 OTTOBRE.

D' Ottobre subito fatto la luna poni ogni frutto, e ogni pianta con barbe, Macchie, Vcellari, coltivia giardini, e possessioni Annesta à marza, trasponi i viuoli, dicono il dì di san Francesco. capperi semina: faue primaticce; piselli, e all'uscita grano. Caua le barbe del ghiaguolo per seccare cogli le mele cotogne, melegrane e altre frutte.

NOVEMBRE.

Di Nouembre rimetti le fosse semina il grano: taglia legnami per fabricare e segare a luna scema in dì di R. se tu lo credi: Ricuopri i cardoni, l'inuidia per imbiancare, cogli le melarance, conseruale in rena asciutta nella volta cogli l'vlue non l'ammontonare perche non riscaldino se vuoi l'olio dolce.

DECEMBRE.

Di Dicembre dicono, che nulla nasce, che si semini: pur semina orzo, o faue in sù la vangha, piselli, e altri legumi. finisci di ragunare l'vlue e far l'olio. pota gl'vliui, e altri arbori da potare. Infala il porco a luna crescente, che nel cuocere non ti scemerà, gouerna gl'vliui a' piedi, doue è stoppia, dà loro cojacci.

IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE PIV NO- TABILE.

<p>CAVAR acque de capi 1. <i>Se meglio è por vigna, ò pancata, bronconi, arbuscel- li, o pergola.</i> 2. Cogliere i magliuoli come si deb- ba. 3. Propaggine come si faccia 3. Vite come s'annesti, e per- che. 4. Vigna trasandata come si riab- bia. 5. Saetoli conferuano le vite. 6. Pergola come si ponga. 6. Barbatelle di vite in posticcio, e acapogatto. 7 Custodia della vigna. 7 Vendemmia, e modo di fare i vini. 8. Vino dolce, bianco, e vermiglio come si faccia. 9. Vino soprammano come far si possa. 9. La botte come perfettissima sia. 10. Vini di poggio come si conser- uano. 10. Vini di piano come si conser- uano. 10 Vino alla franzese come si fa. 11. Raspa to. 12. Concia di vini. 12. Maniener la botte manomes- sa fino all'ultimo che nien- te perderà. 13. I fiori di vite stillati per dare</p>	<p>odore al vino, e per liscio. 1 Abbrostino concia, e medeci- na de vini. 13. Bizzarie si trouano in questa come in ogni arte. 14. Vue senza noccioli come ver- ranno. 14. Vite lugliola come ne risarà di Settembre. 15. Di maggio come si risarà vna lugliola fichi e pesche. 15. Anestasi a marza, a buccia, a bucciuolo 16. Se annestar si dee in sù la fossa come gl'antichi, o in sul bosco, o semenzaio, e in che modi. 17. Fittone magagnato, o rotto fà le frutte cadere, e bacare. 18 Come e quando s'annesta à marza. 18. Ascudicciuolo. 19. A buccia. 20. Diligēze che vuol' vliuo an- nestato à buccia. 20. A bucciuolo. 21. Annestar ridicolo in su ca- uo li. 22. Carouelle moscadelle. 22. Pero in sù la Quercia. 22. Ciriegio amarino in su'l susino fa visciole. 22. Piantar quādo si debba, chi è come. 22. 23 Fico e sua bontà e coliuamen- to. 25.</p>
---	---

T A V O L A

Nani come vègano i frutti 26	Giuggiolo.	33.
Vino e suo coltiuamento. 26.	Moro.	33.
Melagrani, e Cotogni, e lor coltiuamento. 27.	Arbori aquatici.	34.
Peschi, e lor bonatà, e coltiuamento. 27	Castagno.	34.
Madorlo, e suo coltiuamēto 29	Rosai gelsimini e altre piante gentili.	35.
Melaranci, limoni e simili. 29	Sparagi.	35.
Frutto vecchio come si caue riponza. 36.	Ammazare il tarlo ne' fruttii.	35.
Susino e sua natura. 31.	Spegnere i Bruchi.	35.
Nocciuolo. 31.	Carciofi tutto l'anno.	36.
Noce. 31.	Capperi.	36.
Tempo del patate. 31.	Conservar le marze e rami per mandare lontano.	37.
Arbori che odiano esser potati. 32.	Conservare vna Pineta, Abetata.	38.
Arbori che amano esser potati. 32.	Tagliare i legnami come e quādo.	38.
Arbori che vogliono ire alti, ò bassi. 33.	Ragnaia.	41.
Frutto troppo lungo, e sottile stà male. 33.	Vcellare.	41.
Far che le frutte nō caschino. 33.	Mese per mese che si dee fare.	42.

Ego Carolus Oricellarius Canon. Floren. legi libellum hunc in quo non inuenio quiquā. Ecclesiasticis dogmatibus repugnās aut bonis moribus in fidem scripsi IIII. Non as Iulij A. D. M D C.

Imprimatur accedente licentia R. P. Inquisitoris die 13. Iulij 1600.
Camillus Pandolphinius Vic. sustit. Floren.

F. Dionisius Costaccarius hereticę Prauitatis Inquisitor generalis Florentiæ. & Florentini domini facultatem imprimendi concedit die 13. Iulij 1600.

L A V S D E O.

TAVOLA

175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200

... in quo ...
 ... in ...
 ... A. D. M. D. C.

...
 ...
 ...

...
 ...
 ...

LAVS DEI

LETTERA APOLOGETICA
DI LIONARDO
GIACHINI

Scritta à

MESSER FILIPPO VALORI
L'ANNO MDXXVII

IN DIFESA, ET LODE
DEL POPONE:

LETTERA APOLOGETICA
DI LIONARDO
GIACCHINI

Scritta
Messer Filippo Valori
L'anno MDCCXXVII

IN DIFESA, ET LODE
DEL POPOLO.

AL
MOLTO ILL^{RE}
SIG. BACCIO
VALORI.

CIVRECONSVLTO, CAVALIE-
RE, ET SENATORE
FIORENTINO.

SIMON GIACHINI.



AVENDO il Popone
senz' a opra d' arte huma-
na (si come vediamo) in
vento conuertite le calun-
nie, che giagli diede un
Medico Lombardo, non sarà, uscendo fuo-
ri adesso, per auventura lodata la presente
Difesa, si come porto fermissima opinione
ch' auuenuto saria s' ella fosse uscita all' ho-
ra, quando i rumori lenatili contro anda-
nano attorno, pendeva la lite, viuera l' Ac-
cusatore : (in quei tempi dico,) quando
l' Autore la scrisse, & al Magnifico Pa-
dre di V.S. la mandò. Nondimeno, ten-

dendo l'Apologia al suo fine con i mezz
della ragione, della sperienza, della veri-
tà, e della lode non mene sono astenuto;
parendomi con questi di poter ton via le
false opinioni, che tutto il giorno si creano
nelle menti de mortali, conciosia cosa che
la sottil vista d'alcuni scorga il pel nel vo-
uo; la curiosità d'altri cerchi il nodo nel
giunco; e la poca cura de seguaci della na-
tura, e del senso sia (come disse Leone)
piu intendente de buon bocconi, che de ve-
ri nomi, e delle qualità delle cose. Il che da
me assai piu volentieri è stato fatto, poiche
bellissimi Ingegni, forse dall' altezza del
soggetto spauentati, son rimasi contenti,
lassato il Popone, d'occuparsi intorno à co-
se piu basse. Et gia ciascuna persona puo sa-
pere, che l' Molla gli pose gl'occhi addosso,
e vi fermò il pensiero, dicendo egli stesso.

Di lodare il Mellone hauea pensato
Quando Febo sorrise, e non fia vero
Che'l Fico, disse, resti abbandonato.

E che dapoi, trouata la materia difficil piu
che non hauea pensato, dissimile à se stesso,
datane la colpa à Febo, l' abbandonò, lassa-
so nell' uniuersale maggiormente acceso il
desi-

desiderio di sentir la lode di questo nostro
piu degl' altri nobile, e gradito Pome. Spe-
ro adunque che quest' Operetta non dourà
esser discara, confidando in oltre nella Ec-
cellentia dello Scrittore, il quale hauendo
l'Arte della Medicina ritornata in luce,
che molti secoli sotto gl' errori de gl' Arabi
era stata sepolta, e quella alla rationale,
e vera, e squisita maniera de Greci ridot-
ta, meritamente vna delle luci della Fio-
rentina gloria dir si pote; Onde il gran
Cardano, posti in bilancia gli scrittori
di Medicina di quella dottissima età,
l'approuo per solo vero Medico, e per il
maggiore che fosse stato molti secoli auan-
ti: Si come non meno confido nel giuditio
di quelli intendenti che leggeranno il Li-
bro, il quale uscito in publico à V. S. sene ri-
torna; certo, ch' all' ombra del nome, e del va-
lore di lei stando, di nō hauer mestieri d' al-
tra difesa. Iddio sempre la felicitì. Di ca-
ssa il di primo d' Agosto M D C.

Il Carda-
no nel cò.
figlio del
Cardina-
le Alciato
stampato
con altri
suoi confi-
gli da Hé-
rico Petri
no in Ba-
silea.

Disticon
DE PEPONE.

QVIS neget è cœlo missum? formamq;
coloremq;
Atq; gradus cœli, nectaris atq; refert.

DISTICO
FATTO VOLGARE.
DA MES. BERNARDO DAVANZATI

Globo, Cerchi, Colore, e Manna segni
Son, che dal Ciel tu vegni.

QVAESTIO DECERPTA
EX LIBRO QVAESTIONVM
NATVRALIVM.

LEONARDI TACHINI.

CVR PEPO NVINVM GVSTV SVAVE REDDAT?

QVARE edulia quædam dulci sapore cum sint, si præsumantur, vinum gustu insuaue reddût: quædam contra adaugent suauitatem? Porro Pottores non alia sanè de causa, mellis aut sacchari condimenta à mensis arcent. An quia, quæ exactam illam dulcedinem obtinent, tum laxare linguæ meatus, tum adcò altè descende-

re queunt, vt diu ipsis imbuta lingua, nil exacte sentire queat, videantur què omnia ea de causa amarore, & insuauitate participare? Dulcia verò, quæ vinoso quodâ succo abundnat, atq; vnâ adstrictionis plus minusuè secum ferunt, nequè altè descendunt, vt meatus opplcant, quin potius si quid limosum, putridumuè linguæ inhesit detergent, eamquæ ita præparant, vt exactissimè postmodum gustet. Hanc dotem cum multa ex pomis obtineant, omnium tamen suauitatem, qui nūquam promeritis extimatur, Pepon longè exuperat.

TRADVTIONE DELLA SOPRADETTA QVESTIONE.



QNDE auuengha ch'alcune cose di dolce sapore prese auanti rendino il vino insoaue al gusto: altre per il contrario soauità gl'accrechino? e perche i benitori dalle loro menti discaccino il mele, e'l zucchero? Percioche quelle cose, che ottègano quella squisita dolcezza possono relassare i meati della lingua, e tãto adètro penetrare, chela lingua di quelle lungamente ripiena niète puote ben sentire, e gli paio no tutte per quella cagione partecipare d'ammarezza, e d'insuauità? Ma le cose dolci ch'abbondano d'vn certo sugo vinoso, e che'n sieme più ò meno partecipano dell'astretiuo, e che nō penetrano tãto adentro che riempino i meati, ma più presto, se cosa limosa, ò putrida è in su la lingua, la nettano, e di maniera la preparano, chesquisitamète gusta. Et cōciasiacosa che tal dote ottèghino molti pomi, niètedimeno la soauità di tutti, quel ch' à bastâza nō mai secòdo i meriti si stima, il Popone di grã lūgha soprauâza.

AL MOLTO
MAGNIFICO
MESS. FILIPPO
VALORI.

LIONARDO GIACHINI.



REDO pure che vi ricordiate Mag.
Signore mio della contesa che nac-
que due anni sono alla vostra tauo-
la nel mangiare i Poponi : Quan-
do io non mi pensandod'offendere
alcuno con l'vsata mia libertà nel di-
re incominciai senza misura à lo-
dargli, inuitando i compagni à goderli lietamente vn co-
tal dono della natura, e mordendo piaceuolmente certi
che non lasciavano con loro minaccie goderli in pace.
Era quieti adunque per sorte (come sono varij i capricci
degl'huomini, chi mal volentieri tali lodi ascoltaua. On-
de cominciarono altri à produrre ragioni à loro giuditio
di valore, altri testimoni, altri sperienze. Ma io, ch'ad
ogn'altra cosa à quell'hora era intento, ch'à difendere la
causa del Popone, non si presto potetti in me stesso rac-
cogliermi, bene andauo schifando, e sbattendo tali accu-
se quanto ch'alla improuista in'occorrea; Quando vno
degl'auuersarij anzi superbo, che nò; & in su'l grida-
rerisaldato, presa sopra di se la lite, produsse in fauore
suo moderni Medici Lombardi, e di credito grande; alle
cui parole sottoscriuendo egli, e dando quella piena fede
che à gli eccellenti huomini dare si suole, e si debbe, si
sforzaua mostrarmi el Popone non solo non douersi an-
nouerare tra cibi sani, ma piu presto tra gli scelerati il pri-

mo: tra quelli (dico) che forse per castigo nostro la natura produce: E fatto cenno (se bene vi ricorda) al famiglia, che forse non per altro effetto in seno il portaua, si fece dare vn' libretto stã pato, poi porgendomelo, leggete questo (disse) per agio, che è bastante à ogni huomo sauido fare v'scire la voglia de Poponi. Non per questo si lasciò tra noi di mangiarne, pendendo ancora la lite, anzi lo auerfario nostro forse per collora da ogni parlamento ne macinaua. Io adunque vedendo che mi conueniuua contendere non più con brigata che à tauola gareggiasse, ma con cose pensate, e scritte, anzi stampate, presi tempo à rispondere; mostrando che ne il tempo, ne il luogo sopportaua il parlarne piu lungamente. Ma giunto à casa dico bene che mai harei potuto pigliare sonno, se prima non l'haueffi leggendo tutto scorsò. Onde presto m'accorsi (se vero è il prouerbio che ogni dipintore se stesso dipinge) quale, e quanto fosse l'huomo, in chi tanto questi cõfidauano. Lungo sarebbe il raccontare come leggendo parte mi marauigliaua non di lui, ma de gli imbratta carte, che ne fanno sì douitia: parte mi rodeua in me stesso veggendo tali essere in pregio appresso gli huomini per Medico, che non era pure atto à castrare porcelli. Ma tra le altre sciaure la piu notabile era vna inuettiuua, nella quale raccontaua tutto quello, che di male il Popone porta, e conchiudendo il suo parlare diceua. Se cerchiamo per testimone la sperienza, chi non vede quanti mali ne nostri corpi partorisca il Popone? Da questo nascono dolore di stomaco, male di pondi, febbri maligne, & altri velenosi accidenti. In somma nuoce allo stomaco, al fegato, alla milza, rignioni, alla vescica, al cuore. Deh perche non ci aggiunse l'altre parti: e far la diceria intera. Soggiugne. Ma se ti piace contendere con ragioni; considera il suo nascere: il suo crescere: il suo maturare; e di qui ti farà palese sua natura. Poiche sendo tra i frutti il maggiore, ò del qual maggior non si truoua, da sì debil origine forge, e

indistricesi, dal qual però debbe tutta la pianta gouernarsi. Oltre che, giacendo in terra sempre, è forza che ne tiri vn' nutrimento così crudo, e freddo, che mai sia bastante à domarlo, e cuocerlo; non se ben lungo tempo gli fusse dato à diuenir maturo, non che sol xx. ò xxv. giorni, che dati gli sono dalla natura. quando il molto e crudo in brieve domar non puossi. Pigliate essempio dal Citriuolo ò Zucca, ò se altro c'è, che molto del humido hauendo, presto si maturi; & considera quanta, & qual sia la maturità, oue peruengono: & quanto in lor resti del crudo, talche sel'arte cuocendolo non lo domasse, non si potrian senz'offesa gustare. Queste cose esaminando i dotti che del Popon'hano scritto, faceano à gara nel vituperarlo, ma certo non quanto meritaua. Et parendo all'amico che in ciò hauesse mancato, parlando troppo freddamente, si lieua in collora, pieno per quanto mostra nel suo dir, di giusto sdegno: e formando vna fiera apostrofe: prega & scongiura: Re, Duchi, Principi, Podestà, che per quanto dee esser lor cara la vita de popoli, si sforzin rimediare à tanto male, ne lascin viuere, chi piu huomini uccide che la peste: piu presto à guisa de i Pugliesi, quando contro le nimiche locuste si proueggono, si mandi in volta esserciti con caporali armati di falcioni, & zappe premiando chi piu ne sueglia, taglia, ò guasta, & così in brieve questa mortifera pestilètia del mondo si spenga.

Scorrendo tal materia (benche piu viuamente qui narrata, e sposta) corsi così rischio di smascellarmi per le risa che m'abbondauano, quant'altra volta mai per cosa ch'io vdisi, ò leggesi, poi alquanto ripensando all'argomento andauo meco stesso immaginando varie cose: e finalmente à vna delle due la ridussi, cioè, ò che per debolezza di testa, male che certo affligge molti al dì d'oggi: o per collora conceputa da qualche rileuata villania; s'era così cruciato contr'i Poponi. Et certo negar non puossi che la scorrenza molti che ne mangian nò affalti: massime quelli, che le Zucche, da i Poponi non discernono, tra i quali

forse sendo il nostro medico, dette tal volta pene della sua mellonaggine. S'io volessi trarr' in arcata, direi forse costui esser còpagno di Maestro Mingo da Faenza: il quale compra i Poponi à taccio in su la nona, alla colonna di mercato; dolendosi non senza lagrime della conditione de tempi, poiche si trouaua, chi in vno à vista spendeua vn grosso. Non per questo gli sbandiua il buon vecchio: ne gli giudicaua della sanita, ma della borsa nemici. Se gia nõ fusse questo vn tratto d'astuto, che per hauer manco concurrèti al còperare, biasimasse la mercantia, al vero valore della quale ragguardando il Burchiello in còtrario, disse.

Costi che vuole, chi e son bene spesi.

Oh che si potrà piu dir del Aconito, Apiastro, ò Cicuta? O se altra herba piu velenosa tra noi si truoua. Et veramente, se vna sol particella di quel che costui n'accusa, si trouasse vera, mai nacque pianta piu nociua al mondo; perche l'altre con l'orribil'odore, & spiaceuol sapore sua natura palesano, questo à guisa di traditore gl'huomini con odor, e sapor suauissimo aescando, la sua malignità nasconderebbe. Ma tanto poss'egli mai mangiar Nauoni, ò Torte, quanto dice il vero, ò vi s'appressa. Vero è il contrario, come per ragioni ampiamente a ciascun ch'appassionato non sia, sia manifesto.

Gràde è per certo l'ingratitude, & malignità del huomo, inuerso della beata natura. questa contr'à gl'incomodi ch'el viuer seco mena sempre ci'apparecchia rimedio: ma se mal vsandolo c'offende, come superbi, non volendo hauer errato, l'andiam mordendo & bastemando, come se inuidiosi sèpre alla vita nostra ponesse agguati. Ecco che contr'à la furia del arrabiato Cane, nelle parti del mondo che lo temono, accio che i corpi non si disfaccino, e secchinfi, il Popon ci apparecchia: ma, se tratti della dolcezza, ò non sauiamente vsandolo, ci trouiamo offendere: ci voltiamo al dir male: arme certo da sciau-rati, e dappochi. & trouansi tante sfacciate persone, che con le spauentose loro parole, fan si, che à posta di sciur-fanti

fanti, che mal si vagliono d'vna tal gioia, se ne priuino i buoni: o stando sospesi il mangino a rilento. Non cerco io già M. Filippo mio, imitar l'auuersario, e lassarmi troppo scorrer nel dire tanto, che paia à qualcuno ch'io per gara voglia collocare il Popon in Cielo. Bastami sol questo, che difendend'il vero, si mostri à ciascuno che del vero sia capace, il Popon tra gl'altri frutti tener il primo luogo, & che ben vsandolo, non sol non sia colpeuole dell'acute dateli: ma più presto feco singulare aiuto porta à gl'huomini. Et che s'alcuno dal vso di quel si truoua mal sodisfatto, debbe piu presto riprender l'ingordigia sua, per il qual vizio ò troppo ne trangugia, ò fuor di tempo. Se già per auaritia, ò debolezza di vedere, in vece di Poponi non si procacciasse Melloni, ò Zucche: Della qual cosa il Bizzarro Poeta, che se ne intendeua auuertì lo spenditor suo dicendosi.

*Isparciati, sta sù, mettiti in doffo
E fa di comper armi vn'buon Popone
Fintalo, ch'è non sia Zucca, o Mellone;
Tolo del sacco, che è non sia percosso.*

Ben sappiamo noi che niun cibo tanto amico alla natura si truoua, che disregolatamente mangiato, cioè fuor di tempo, e modo, non offenda. Quanto per me, ho ben veduto i Nauoni, e Rauiuoli, e Manzo, Butiro ancora, e Parmigiano, e altri simili cose da molti tanto amate, e lodate, hauer lor fatte le tempie si grasse, che all'alba appena delle cicale si svegliauano: e poco mancaua che co' dottori di M. Burchiello in balordia non caualcassino. Et pur niuno selama, niun sollecita à farsi leggi, e statuti contro di loro: non pur l'auuersario nostro, sì feuero stimator di cibi. Negar non posso, il Popone allettar si con la sua inusitata dolcezza, che molti per temperati che sieno, non si lascin pero, non manco che da Bacco, ò Venere trasportare. Ma dimmi ti prego al'incontro, qual di quelli che al debito tempo, e misura, & ben conditionato si mangiano, mai se ne dolse? Vorrem noi dichiararò
dissol.

diffoluti ò sciocchi tanti huomini da bene, che mezza la mattina spendon'à corteggiargli, ne pur alzano gl'occhi dalla bocca del honorato sacco, agogniando ch'l superbo Vilano gliela slegghi, e apra: ne parrà lor d'hauer perduto il tempo, se buon lo cappano. E ritornandosi a casa per la via lo riuoltano, il guardano, spesso il baciano, fiutano: e vorrebbon innanzi al tempo tragugiarlo: così si tornano allegri à casa, à goderse lo cò le loro famigliuole, che in capo di scala l'aspettano, e saltando, e ballando il riceuono, non altrimenti che s'vna grossa cacciagione fusse portata. Vedestu mai il gentil huomo in comprar fichi, ò pesche porre vna tal cura? anz'al famiglio la commette. Sol quella del Popone come di se degna, à se si ferba. Ne quelli che alle stagioni del anno considerano, ad altra cosa vedrai por piu cura, ò d'altra piu ragionare, che di quella che noia ò gioua, al produr de Poponi. Se si scuopron nebbie, se s'odon tuoni, se cascan rouinose piogge, ò grandine, se soffian asciutti rouai, ciascun mormora, ciascun grida, & strugge si per gelosia, parendoli pur gran danno, douer trappassare vn'anno senza goder se gli.

Concludiamo adunque che sendo à ciascun in grado, e da ognun festeggiato per vn commun giuditio & proua, poter si couincere che quest'è il Re de frutti: e senza offesa. Perche come ben dice il dottissimo Galeno, gran fatto saria, che quel che da ognun'è prouato, non si fusse trouata, se in lui fusse magagna. Ma che dico io da ogn'huomo? quando spetic appena d'animali si troua, che con piacer no'l mangi, i gatti certo che d'ognaltro dolce si fanno schiui, per questo lascieriano la Carne. Onde anco si mostra l'innocenza sua, poi che à tanto diuerse nature in cibo s'accommoda. Benche, quanto aspetti alla sperienza facilmente si ritrouerà sua condizione, se à gl'altri frutti che per la state si māgiano, l'andren comparado. Ne parmi da parlar hor di Ciriege, ò Sufine, ò Pesche: perche non penso che di queste alcuna volesse co'l Popone contendere; ne pur volendo trouasse nella sua causa aduo-

cato, almen palese. Son piu tosto i fichi, & l'vue, che ci
 fan guerra, & voglion del principato cõtendere, poi che
 (se'l vero vn gran lor partigiano mi disse) si trouano mol-
 ti, che senza sentirsi punto nuocere, vna tal quantità ne
 trangugiano, quanta ne di Popone, ne d'altro frutto sen-
 za gran noia poterian mangiare. Io che m'accorsi subito,
 che l'amico sopra di se n'haueua fatto proua, benchè par-
 lasse in terza persona, squadrato l'huomo, trouai lo à pun-
 to esser fatto da mangiar fichi: la bocca grossa, e larga:
 gran mascelle, et l'occhio carico. Onde io non facciam
 (dissi) la nostra proua ne i guardian di vigne: nè in chi
 à quelli si assomiglia, co' i ciuili, e alleuati all'ombra è da
 parlar de i cibi sani, ò mal sani. Tra questi pochi truoue-
 rai, che mangiando senz'alcun riguardo fichi, ò vue, non si
 sentino per il corpo vna scoppietteria: & siano costretti
 à guisa di porco pasciuto giacere: e allentarsi il cinto, e
 al fine perda ogni gusto di mangiar, e bere, sentendosi gò-
 fiato, e pieno: ne send'ancor dicisa la questione, ch'insino
 al tẽpo d'Ateneo pẽdeua, che sia meglio soprabere al fico,
 per cio che con la sperienza, ogn'una delle parti la contra-
 ria condanna, & io sene fufsi giudice, condannerei tutti i
 mangiatori di fichi, à star senza bere, se ben haueffin le
 labbra cotte dal latte. Quanto adunque è da sdegnarsi cõ
 l'auuersario nostro, che ci appone falsamente, anzi sfac-
 ciatamente, il Popone con niuna sorte di bere ben acem-
 pagnarli? Io stupisco tal volta: e lo stupor non e fuor di
 proposito: sentendo gl'huomini che per difender vn lor
 ghuribizo, fondato spesso sopr'il vano gridò di certi ba-
 chalari: vengono à tanta sciocchezza, che negano il pro-
 prio sentire, per non contraddire à quei tali. Chi è quell
 mai, che mangiand'il Popone, non si senta vn'asciuttore
 in bocca, che gridi vino à testa, il qual beuuto non senta
 armonia, che se ne raccòcerebbe il gusto d'un ritruopico.
 Ond'io mi imagino che tra'l Popone, e'l vino sia vna se-
 greta amicitia: & che mescolati insieme, faccin la vera Am-
 brosia & Nettare: ma qual debba esser il vino, si dirà poi.

Gia habbiamo seguendo la speranza, e testimonio della moltitudine pienamente mostrato, com' il Popone e cibo sano. Il che ancor si conferma, considerando gl' effetti, i quali produce nel corpo nostro: acciò si veggia non solo non nuocer come cibo, ma giouare come cibo, & come medicina. Son' certo i comodi che dal Popone ben usato nascono molti, e nobili: lascio hora il temperar i corpi riarfi dall' estiuo sole: quando con rinfrescamento suaue; & amica humidezza, che in esso vtile, e temperata si riferba, gli difende e soccorre. Onde ben la natura, che sauamente al massaiio padre di famiglia assimigliata, nulla di souerchio dona: à nulla manca, che necessaria sia, giustamente alla Fiandra all' Inghilterra, o altre fredde regioni, sempre lo tolse, & toglie come disutile. Quest' è in le sue qualità si temperato, che à niuna complessione di corpo, e nociuo, ò sia calda, ò fredda. Egli solo è bastate à contr'aporfi, all' ingiurie dell' aria, la qual molto in quel tempo i corpi trauiaglia; facendo vn tal vffitio per la state, che vediamo nel verno far il nobil vino. Egli muoue acconciamente il corpo, e l' orina, aiuti certo non manco necessarij al viuer sano, che alla vita sia il cibo. Questi penetrando le vene, temprà'l furor della colera, e buona parte seco per orina ne conduce. Questo la riarfa melancolia v' à temprado, onde difende gran numero d' huomini dal Sol Leone. Apre oltra questo con la sua forza di purgare, le strette vene del fegato: e dalli humori corotti le netta. Ne per altra cagione si veggono i corpi, che vfan mangiar in tal tempo il Popone (se ben l' usano riempirfi di carne & far la faccia di Sileno, se al tutto non son tisichi marci. Onde si puo concludere, che per beneficio del Popone infinita moltitudine da malattie si difenda. Adunque sta per voi la ragione, e la speranza. Ma perche le ragioni in contrario son molto apparenti: & tosto piglierebbon gl' animi delli sciocchi: per tanto è ben disaminarle, & à capo à capo, mostrare, quanto contenghin di vero, questi suoi naturali discorsi. L' Ateniese Mnesitheo voleua per simili quando

congiecture dar dalle piante giuditio, e spiar lor natura: quãdo volea prouar le radici esser crudo cibo, e ventoso, per contenere l'humor, che immediate dalla terra traggo- no, molto crudo. E il fondamento di tal ragione appa- rente, non però necessario, ne vero. Questo è costume de' falsi dimostratori, andar sempre per vie lontane dalla natura dalla cosa, e per quelle voler cãminar ad essa natu- ra di tal cosa; miglior molto il trouò lo essercitatissimo Galeno, insegnaudo per i sentimenti del gusto, ed odo- rato la natura, & forza delle piante spiare: di poi se nul- la ci restasse di dubbio, con la regal via della sperienza di- chiaralo. Gia che alla Cicuta senti esser accompagnato vn' sì spiaceuol odore, che senz'altrimèti a staggiarla, ò pro- uarla, sei costretto à gittarla via. Sentesi l'abomineuol sapor dell'Aconito: sentesi l'un, el'altro nel Oppio. Dall' altro canto quelle cole, che l'odore, e sapor per cibi c'ap- prouano, radeuolte falliscano, che con la nostra natura non habbin amicitia, e li miglianza; onde offender nõ pos- sino, se per discrete persone sien' usate. Ma se per tal via pia- na, e sicura cãminiamo, qual farà il frutto, che possa col Po- pon contèderè? Se la soauità sua è tale, che color che guar- dinghi sono, & nella sanità studiano oltramodo, da ogni altro frutto facilmente si astengono; & scorrere in que- sto par loro, che lecito sia, e meriti ogni scusa. Infelice sorte di questi tali, se mai in Medico alcun' si scontrano, simil al nostro; son forzati mangiarli, ma sempre con so- spetto, e borbottando l'usato hinno de ghiotti: Vn' boc- cone, e due guai, e facendo Momo contro la natura; quasi ò che si soauì far nõ gli douessi: ò almen di qualità si beni- gna che nõ nocessero altrui. Quãtò più giusta querela fa- ria la loro querelandosi; sì come faccua il Poggio, quan- do si querelaua di lei del Peccafico; che non l'hauea fatto grande appresso al Bufolò? Visto adunque quanto nell'ar- gomètar erri l'auerfario, è ben vederle, & esaminar le più d'appresso. La prima dalla debolezza della pianta pigliua argomento al suo parere inuincibile. Ma è da ricordarsi

qual sia l'offitio delle radici, cioè somministrar solo il nutrimento, traendol della terra, si come dallo stomaco nostro le minute vene, che per esso, & per le budella son sparfe nel gambo, poi si confetta l'humore, e conducefi à maggior perfectione: come in noi nelle vene maggiori, ma l'ultima perfectione, che compimento, ò maturità si chiama, in esso frutto si finisce; si come ogni particella del corpo nostro, il comun sangue à se cuocendo assimiglia. La debolezza adunque delle radici, ò gambo non ci dee concluder imperfectione di quel che si nutrice: se (com'hauiam mostro) vn sì fatto corpo d'un animale da si debil principio si nutrice. più presto è da marauigliarsi della virtù sua, poiche puo con la sua forza prima trarr' il nutrimento, poi condurlo à perfectione, e tato frutto alleuare. Ne manco ci mostra la diuina virtù sua il presto maturarsi; per tanto quel ch'all'auuersario facea scrupolo, à noi fa marauiglia. Concio sia che presto ei peruenga a grado tale, che ogn'altro supera; come ben mostran l'odor, e sapor suauissimi. Questo vedendo il Sauio, che prima, pose il nome tra noi, come trattò della natura della cosa, il domandò Popone; quasi in esso ogni grado di compita maturezza si contenesse. Sendo adunque così che il molto humido in brieue vna tanta perfectione acquisti, che ci debbe altro significare, che la nobiltà di sua natura; si per la corporal massa, che vicina sendo al perfetto, presto ci peruiene: Si dalla parte del calor proprio, che natural si chiama, dal qual ogn'humido è retto, che con prestezza il molto doma, e confetta. Presto certo cresce la Zucca: prest' il Mellone: ma che comparatione e questa? ò à qual maturezza peruengano, restando sempre in lor l'humor crudo, poco alterato da quel che nella terra inacquata si trouaua? Ne la grandezza, ò gagliardia della matrice piàta gioua alla Corniola, ò Nespola, ancora che sei mesi sopra l'arbor durassino, si che qualche notabil mutatione, non che perfetta, n'acquistino. Similmente ne il Limone, ò Cedro, onde si mostra, che non la forza della radice,

ò gambo:

Il gambo: non il tardi condurfi à perfezzione: ma vno natural poter ci gioua solo, per il quale, il molto presto maturar si possa. Voleua l'altra ragione che la vicinità della terra ogni bontà gli togliesse, non solo perche forza era, che d'appresso, l'humor crudo, et poco mutato poppasse: ma ancora perche la vicina frigidità della terra puo sminuend' il calor, per il qual si matura ogni cosa, torgh' molto di vigore, e perfezzione. La qual ragione già mille instantie patisce. Perche chi nõ sente che nel Tymo, Basilico, Nepitella, Puleggio, l'humor della terra quantunque vicinissima in modo si tramuta, che di freddo, e humido, caldo, e secco diuiene: e di senz'odor odoratissimo. Che dirà costui quando intenda dalle persone pratiche, che tra i Poponi quello è più nobile, che più presto alla terra è nato? ma che dico io del Popone? quando nella vite ancora i primi tralci più nobil vino producano: non per altro (stimo) che per hauer più forza di nutrir, & maturare; Per ciò che la natura della cosa è quella, che principalmente muoue, e conduce al fine secondo il grado dal vniuersal natura concesseli. Il sito poi, e l'aria fan non poco: ma non si, che la forza di quella possin estinguere.

Quando poi ci vuol con vn' nugol di testimoni conuincere, (ancora che io di sopra molti più in contrario n' habbia addotti, quando infino à i gatti citauo) potrei però briuemente spedirmene di tutti, protestando à ciascuno; che chi sempre s'appoggia all'altrui forze à guisa di Pisello, o Zucca, che non si dee lamentar se sciocco è chiamato. Giudicò il grand' Aristotele nascer da debolezza d'intelletto, se nelle cose che facilmente prouar si puono, più vogliono creder molti à gl'altrui detti, o scritti: che alla sua ragione: al suo senso: al suo giudicio. Grande per certo fu il fauor de gl'antichi inuerso quelli, che scritto haueano; i quali non pagando gabella di bugie, ne misero tante in carte, quante s'immaginarono, o sognarono, volendo però à guisa di Tiranni tutto far credere confidatili nella sciocchezza de gl'huomini, che in quel tē-

po viueuano. Ma tanto mangin mai pane, questi Bachalari, Guffi, togati, e inuellutati, quanto potran farmi credere contro à quel, che la mia stessa diligentia, e lunga sperienza han compreso. Pensiamo noi però che gl'antichi altro palato haueffero, ò naso ?erediamo. che altra carne, ed ossa ?douea per certo esser così, che altri fussero: poiche altri effetti in loro le creature produceano, da quelli, che in noi producano. ma se altri erano, che atterrà à noi questa loro sperienza? facciamla pur in noi. S'erano i medesimi, perche ci spauentano, dicendo la lattuga accecare, e altri simili menzogne, di che Plinio, e Dioscoride son pieni ? forse era più comodo il prouare à quelli, che vsauano in falar la lattuga per conseruarla doppo, che la prima volta era seminata? In somma è molto meglio, doue le cose han dubbio, di nessun farsi obligato, se da te stesso puoi ritrouare il vero..

Et se in alcuna professione fu mai pericoloso il sotto-metterfi all'altrui parere è questo, massime nelle semplici medicine, doue il mutar de i nomi, che per diuersi secoli si vede, fa molto spesso star sospesi i dotti. Quel adunque, che da gl'Antichi Pepone, ò Melopepone si chiama, si vede certo altro esser da quello, che oggi Popone da noi si domanda; perche le nature punto si confanno. Quello humideza souerchia haueua, il nostro lascia la lingua non poco asciutta: in modo che senza bere languisce. Quello humidezza cruda conteneua, questo, al tutto matura, come il nome testifica, & il gusto sente. Quello vna inuincibil friggidezza haueua, questo hauiam mostro esser quasi temperato..

Forza è adunque ò che à questi scrittori il nostro Popone non fusse in nouitia, ò che non ben fusse compresa sua natura, ma sendo la cosa sì facil' à sperimentare, e senz'offesa d'alcuno, piu presto m'accosto alla prima; per cio che spesso accade, di paese in paese esser diuerse cose condotte, prima non viste, le quali se trouano Cielo al suo proposito, si mantengono: se no, si spengano cosa
la

la Ciriogia, il Cedro, il Limone, l'Arancio, non molto tempo innanti trouiamo esserfi nel nostro paese alleuati: ma la Cassia, e Mirra l'aria nostra non potè sopportare. Acreder adunque fermamente questo m'induce lo scriuerne si gli Scrittori di medecina, come gl'istorici, i Poeti, e gl'Agricoltori, i quali veggio freddamente, e come di cosa ignobil parlarne: ò non pur farne parola. Pensiam noi ch'il Re de ghiotti Archestrato, che a pieno insegnò tutti i punti della gola, così seccamente si fusse passato del Popone? e l'ingordo Polisseno non haria mancato di catar gli attorno vn dithirambo come à cosa diuina, molto piu nobil di quello, che affamato allenozecantò in Corinto. Che direm noi d'Homero tanto diligentemente lodator del bello? che delli Latini Scrittori, i quali così si vede hauer parlato del Popone, come fatto s'harrien del Mellone, ò simil cosa sciocca? Che direm de' nostri Poeti? doue hebbon mai piu materia di ciance? doue scherzò altrauolta piu la natura, in grandezza, in figura, in colore? doue collocò mai tanta suauità di sapore? Bisogna adunque dire ò che da non molto tempo in qua sia tra noi peruenuto: & che altro frutto del nostro fusse: quel che gli Scrittori antichi chiamauan Popone. (forse era quel che oggi Popon vernino si domanda molto simile al maturo Citriuolo: ma molto piu degno il qual Popon si chiama; percioche qualche dolcezza, e maturezza acquista.) O se questo non piace à qualcuno, saremo contenti à costui concedere, il Popone essere anticamente stato in Italia forse al tempo di Plinio, come par che accennino in Campagna trouato: ma molto per allhora digenerante, e vile rispetto à quel ch'oggi tra noi si troua. Il che, come esser possa, breuemente dichiarerassi. Non è alcun dubbio che le piante dal natio luogo talmente si mutano, ch'appena si ricognoscono: ne manco dalla coltuatione. Della prima si potrebbero molti esempj addurre, se vero è che molte piante in vna patria velenose, ò ingustabili, trasportate in vn'altra fan frutti, e soauipro-
 duchino.

Duchino. La Coltura fimilmente quanto muti l'effe-
 le piante è molto piu noto, che fi debba con testimoni
 affermare. Ma che marauiglia è delle piante, che in tutto
 da altri dipendono; fe gli animali ancora fecondo il mu-
 tar del Cielo, e l'alleuar fi veggon di lunga variar cofu-
 mi? Ma, fe cofa mai trouafsi, che per l'aria, e coltiuation
 cambialfe eftremamente natura, tra le prime è il Popone,
 il qual per tali accidenti fuaria fi, che d'vtilè difutile: di
 faporoso sciocco: e à dirlo in vna parola di Popon Zuc-
 ca diuenta. Queft'accade in prima sotto il freddo Cielo,
 doue dal eftiuo Sole, il qual fomamente ama, non puo
 effe aiutato; anzi piu prefto gl'è tolto quel, che per natu-
 ra in fe teneua: non altrimèti che fe alcuno, come molt'al-
 tre piante, le conduceffe allo eftremo Autunno à matu-
 rare. Ma feza queft'incommodo, s'auuien, che la fua
 debita ftagion qualch'anno fallifca, non hauendo il fauor
 del Cielo lungamente digenera. S'vn'punto poi della col-
 tura s'erra, chi non fa quanto fi danneggi e nel dilettere, e
 nel giouar à corpi? Non vedi l'arte, e diligenza ch'l pro-
 uido Hortolano vfa per condur quefta pianta à perfet-
 tione? Quante volte lauora la terra? quai tempi offerua?
 vanga, ara, marreggia, farchia, folleuando la terra intor-
 no alle radici, e intenerendola sì, che fpargerfi, & profon-
 dar fi poffino. Et acciò che per mancamento di cibo non
 fcaggi, cognofcendola fdegnosa di gufto, gli van cercan-
 do fquifiti letami. quefto poi che gl'haran fcielta la terra
 fo fpefa, sottile, e affolata, accio che meglio dal humido
 fouerchio fi difenda, e piu faporito lo troui. Queft'arte
 adunque tanto neceffaria non feza lunga fperienza s'ap-
 prende, la qual ancor fpeffo poggia di contrapoftra alla na-
 tura facendo ne finiftri luoghi forger le piante, che pur
 non vi fi ricordauano: Ne han mancato gli induftrofif
 Toscani, nelle fredde terre tentare con l'arte lor condur-
 ui è nobili herbe, e frutti. Ma puofsi in parte corregger
 il danno dell'aria, non in tutto fuggirfi. Da quefto penfo
 nafceffe, che il Carciofo, che mill'anni fu era in pregio, al
 tempo

tempo de gl'auì nostri, non pur si ricordasse; non per altro che per esser pronto ad insaluatichire; onde, per la parte del curarlo, diuentò presame: il qual poi dall'ingegnosa gola ritrouata l'arte, è ritornato pregiato, e gratissimo. Questo discorso (penso) parrà cosa nuoua al Dottor auuersario; il qual sempre stando in su i libri spenzolato, si recherà in vergogna saper le cose da Contadini; à voi Signor mio non sol quest'arte, ma ogn'altra, che al cognoscer delle cose vtil vi porta mai vi fu schiua: Ma che fo io? ò doue sono scorsò? hauendo proposto di volerne quanto al senso, e la proua darne il mio giuditio. Per il qual conchiudo, il Popone esser principe de i frutti: e sopra ogn'altro vtile: ne contener in se cosa alcuna di male, se sia debitamente vltato, del qual vso è tempo parlare; acciò non forse fuisimo a qualche poco prudente occasione di male.

Quando d'alcuna spetic si dee dar giuditio, e quãto vtil sia, quel che in noi polsi si riguarda sempre qualche vi è sommo, e ottimo, al qual ogni comparatione referir si debbe; perche spesso la natura per varij accidenti molto digenera, e tanto piu spesso, e piu ageuolmente quanto piu perfetta è la cosa. Così nell'huomo, se vuoi suo natio valor considerare, non ti metterai innanzi vn Dromo, o TherSITE: ma Platone, ò Aristotile. Et noi parimente, quando le lodi del Popone andiam bandendo, non di tutti parliamo: ma de migliori: li quali però son rari, per le molte occasioni che gli guastano. Delle quali parte son dette, quando e della stagione, e del tempo, e della qualità della terra, e sito si se mentione. Ben bisogna, che di tutte sia dotto appieno quel, che l'ottimo scieglier desidera. Saprà adunque à punto i luoghi, doue ben prouar sogliono: i nomi de buoni Hortolani, e famosi in tal mistiero: del che il Barchiello fece auertito lo Spenditor suo dicendoli.

*Se de buon' non n' hauessero i Foresti
Insegnati hauerne vn' da Pollainoli.*

Le forte che in quel luogo, e terra ben riescono; perche non ogni forte di Popone in ogni luogo alligna: ma doue i Turchi: altroue i Damascchini, ò Cutignuoli, ò Serpati, ò Cedronelle son' migliori. Le quai cose considerate, e antiuiste, sappiendo, che le prime figliature del gambo tante le seconde auanzano, quanto queste le terze, vadi piaggiando, e ben trattàdo, il villano trattenèdo-lo hor con doni: hor con grate accoglienze: e talhor con pazienza sopportàdo, se crucciato dall'ingordigia di quelli che vagheggiano il sacco, gittasse qualche parola villana. Ma, posto che nessuna di queste commodèzze hauesse, non ci manca però qualche regola per molta sperienza trouata per la qual ti possa difender dal gettar via i danari. Per tanto il sagace Spenditore, presol' in mano, squadri in prima la figura, come de gl'humani capi faceua Galeno; perche i torti, ò lunghi, ò mal fatti, ò dall'vn capo appuntati son da fuggire. Oltra questo consideri il peso, e suono; perche il leggieri, e sonante come cosa vota è debole da natura: come ancora il mezzo, e tenero. Il picciol grosso, e gran fiore son segni di momento; l'vno la gagliardia della matrice pianta si come a i bambini che nascano il grosso tralcio, l'altro la perfettion di quel particolar frutto dimostra; perciò che send' il fior la meglio parte di quello, farà nel suo genere ottimo, se molto ne partecipa. L'esser intorno al gambo crepolato, e dal fiore e tanto più, se le creature son dentro verdi, e gōmose: tutto abbondanza di grasso, e soaue humor significa, e ben digesto; Onde la bontà sua si coniettura. Dall'odor chi si fida spesso resta ingannato: anzi i migliori le piu volte son meno odorati: ma poi aperti sono odoratissimi. Forse che i deboli vinti dal caldo del Sole cioche drèto han di soaue, e vtile alla scorza respingano doue gli altri il riserbano, e per la scorza come parte ignobile, piu presto purgano, le cosa han di sciocco, e di disutile. Et sappiam ben' per la filosofia, l'odor e sapore in la medesima materia esser fondati.

Scelto adunque il Popone, ci bifognan altre regole al ben'usarlo; come è mangiarlo in prima tauola; non perche (come credon molti poco sperti) il Popon presto si corrompa, e guasti l'altro cibo: ma perche è tenero, e facil à smaltire non sopporta la medesima digestione, che il pane, ò carne. Oitra questo, presto discendendo, fa via all'altro cibo. Puolsi però accompagnar col pane, e fanno ottima còposta, e piu dimora à smaltirsi. Molti han voluto con il cacio vecchio accòpagnarlo (credo sia stata inuention di Medici, che la scorrèza temeuan) i quali mi par piu presto voglin far vna torta segreta, che m'agiar Popone. Onde io volendo vna volta imitargli, pur gustauo, e masticauo questo lattouaro, e nõ vi trouando piu nulla del Popone, mi risoluei al fine à lasciar lor quest'Alchimia, e tornarmi al mio solito. Farei forse qui fine in parlar delle regole del Popone, se l'auuersario non m'hauesse punto circa il bere, nel qual caso certo non merita altra risposta, che dirgli, goffo, poiche non cognosce se il vino ben s'appropria al Popone. Più presto mi par degno di nota saper qual vino questo debb'essere, essendo i vini differentiati in colore, e sapore non poco. Io adunque configlierei quelli, che son debili di stomaco vfar piu presto vino rosso aromatico, e che beuuto vn'leggiadro maturo ci facci sentire, e riscaldi lo stomaco. A gl'altri, à chi ò il corpo, ò l'orina muouerci bisogna dal bianco gagliardo, o garbo, si terran ben seruiti; fuggiasi gli aquosi: i bruschi, i deboli.

Sendo adunque il Popon sì falsamente accusato, e sì malalignamente diffamato, come s'è mostro: chi dubita, che à sì fatto accusator nõ si peruèga la pena de' calunniatori, e bugiardi? ma io desidero gl'huomini viui, e interi; per tanto non voglio come egli alle corte de' Principi ricorrere, ò sollecitar furor di popol i contr'un tal detrattore, non dico del Popone: ma della natura. La pena adunque (al mio giuditio) non dee esser crudele: ma ne ancor picciola, ne pensando, vna più accòmodata mi par troua-

re, che l'esser egli in perpetuo priuato di mangiarne, et che à guisa di Tantalò, quando per l'ardente state nel gran bisogno le tauole se n'empiano, senta l'odor, s'immagini la freschezza, consideri il ricrearfi di quei che'l mangiano, il polpettar de' uini: ma'l gustar sia vietato.

Il dettar mi traporta, e so prabonda la voglia, e la materia di scriuere, e veggio che pur son trapassato i termini d'vna lettera; ma cognoscendo V.S. ornata di tal ingegno, che posti piccioli principij, saprà ampliar, e distender ragioni vie piu efficaci, e meglio dette; ne per altro gl'ho scritto, che per ricordarli la cosa, accio pensi tal uolta difender il Popone dalle calunnie; prima che molti plichino i calunniatori. Io certo hebbi gia voglia di scriuer vn intero libro in sua difesa, ne punto mi vergognaua, di pigliar il patrocinio del Popone, hauendo innanzi Marco Catone lodator de Cauoli, e'l marauiglioso Galeno esaltator del Aglio: bench'alcun pensi che'l facesse per dispetto del Ciposo Horatio, come sempre i Greci fanno à i Latini auuersi. Ma passato il tempo del ragionarsene, ch'in vero è pur breue, m'uscua di mente, ne di nuouo mi faria venuto in animo, se ancor di nuouo nõ hauessi tai contese vdite à questi giorni: onde rinouato lo sdegno; e temendo, che mossa da questi gridi quella non s'astenesse del mangiarne, onde nen poco incomodo alla sanità sua seguir ne potesse, presi la penna, e son giunto in fin qui piu presto stracco dal sonno, che dallo scriuere, talche se cosa ci trouasse, che l'offendesse, ò per esser rozzamente detta, ò tronca, ò con poco sale, scusimi, e mangi de Poponi arditamente quando gli troui buoni, che costì, come qui, non mancano. Io al solito gli sono seruidore. Di Roma il dì xxv. d'Agosto M.DXXVII.

La presente Lettera non ha cosa alcuna ne contro a buon
costumi, ne contro alla Cristiana pierà per la quale nõ
possa essere stampata e per fede mi sottoscrissi di pro-
pria mano.

Baccio Gher. Can. Fiorent.

Possa essere Stampato in Firenze, con il consenso del
R. P. Inquisitore. quello di 29. di Luglio 1600.
Il Vescouo di Pistoia Vicario di Firenze.

Ego Frater Petrus Pietineus de Puppio Ord. Min.
Con. & in Conuentu S. Crucis Baccalaureus.
facultatem imprimendi concedo de Mandato
A. R. P. Inquisitoris Mag. Dionisij de Costaccia-
rio. Die 3. Augusti 1600.

Registro

* ABCDEFGHIKLMNOPQR
†† Aa Bb Cc Dd Ee Ff
AA BB CC DD

Tutti sono duerni, ecetto †† del titolo della Toscana col-
tuatione, & DD. del fine della difesa del Popone, che
sono mezzi fogli.

IN FIRENZE
PER FILIPPO GIUNTELLI
M D C.

Con Licenza de Superiori:

DD 2



16859