17

W. VI. 21. S. IX. C. I. N° 127

~~Au. M.~~

~~BB. Plut. III.~~

~~32.~~

~~Ea~~

~~V. W. S.~~

~~S. IV. C. V. N° 37~~

Biblioteca Comunale Archiginnasio

# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA

*DI VINCENZO TANARA.*

## Libri VII.

Intitolati. Il Pane, e'l Vino. Le Viti, e l'Api. Il Cortile. L'Horto. Il Giardino. La Terra. La Luna, e'l Sole.

*Oue con erudita varietà si rappresenta, per mezo dell'Agricoltura, vna Vita ciuile, e con isparmio.*




IN BOLOGNA, MDCXLIV.

*CON LICENZA DE' SVPERIORI.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

# AL VIRTVOSO, E NOBILE LETTORE.

*L conſegrare i parti dell'ingegno a' Prencipi, e gran Signori, è vſo antico, sì per riportarne qualche regalo, come per procacciarne la loro protettione contro i detrattori. Ma hoggidì vedendo, che alcun Prencipe non mortifica i maldicenti de' ſuoi Libri, e che l'abbondanza delle Stampe hà ſtancata la magnificenza de' Signori, hò riſsoluto queſta qual ſi ſia Opera mia a te ſolo, ò corteſe Lettore, di dedicare. non già, perche tù mi doni coſa alcuna del tuo, anzi à te (contentandomi del ſolo coſto) voglio di più donare ogni fatica, vigilia, ed incommodo, che io poteſsi hauer patito in comporla. La ſola tua protettione contro i Cenſori deſidero, anzi contro te ſteſſo. peroche, ſe la finezza del tuo giudicio, ò la viuacità del tuo ſpirito ti ſuggeriſse, che in vn luogo ſi foſse potuto dir meglio, in altro qualche coſa tralaſciare, raccorciare, ò ſoggiungere, tù raccordati, che tanto è biaſimato il talento ſotterrato, quanto lodato quello, che ſi tra-*

*si trafica, e negotia; e che nè a te, nè al prossimo giouua il tuo sapere, se non lo manifesti. e quando pur ti prouassi, incontreresti (credimi) difficoltà tali, che ti dariano campo di compatir gli altri, e di credere, che non sei quanto ti pensi. Per lo che sappi, ò generoso Lettore, che se la protettione di questo Libro accetterai, della quale con ogni affetto ti prego, non ti mancheranno occasioni di essercitar la tua cortesia in difenderlo; imperciochè, se considererai, che vn Padre di Famiglia, come sono io, al quale, oltre gli affari ordinari del gouerno della Casa, e l'educatione de' Figli, sono accaduti, nel corso di cinque anni, applicati à simile scrittura, accidenti di litigi, inimicitie, infirmità, morti de' figli, viaggi, magistrati, ed in fine le passate, e presenti miserie di guerra sofferte, haurai campo d'iscusarmi di qualche omissione, contradittione, superfluità, ò altro errore, che sij per ritrouare; massime che, ò per l'età, ò per l'insolita fatica in compor questo, da riscaldamento di capo mi è stato vietato, con minaccio di morte, non solo il riuederlo con quella diligenza, che haueuo in pensiero, ma l'aumentarlo col discorso di Caccia, e di Pesca promessoti in più luoghi. queste due, sicome io giudico honeste, e necessarie ricreationi in Villa, così sarai certo, che se da Dio mi sarà concessa sanità, osseruerò la promessa diferita. In tanto prenditi questo, e per suo mezo apparecchiati frà breue tempo a ristorar le tue Ville, ò neglette dalla tua scioperatezza, ò forse come le mie maltrattate, e guaste da i bellici tumulti. Se poi sentirai accusarmi di temerità, per hauer posto mano in scienze incapaci al mio poco sapere, potrai addurre, che quanto d'erudito hò detto, non hò di presente appreso, ma che mi hanno giouato i non mediocri fondamenti d'vmanità, e d'altre virtù imparate, essendo adolescente nell'Academia de gli Ardenti. i quali, benche trasandati nella giouentù, quando hor cacciatore, hor soldato volteggiai*

*teggiai l'Italia, e solcai parte dell'Oriente, hebbi poi campo di riacquistare nella Libreria Sforza, mentre fui attual Seruitore di Francesco di tal nobilissima Prosapia Prencipe Cardinale. Si che per la frequenza dello studio, e per la quotidiana lettione de' più curiosi, e dotti libri vsata a tauola di tal Prencipe, imparai tanto, che se vna minima parte n'hauessi a pieno tenuto a memoria, più haurei sodisfatto al gusto de' letterati.*

*Nelle Cittadi priue di Corti, abbondanti d'ociosi, non basta il discorrer sopra i costumi del Prossimo; ma auuicinandosi la prossima publicatione di qualch'opra, tosto si procura saperne il titolo, il tema, i discorsi, e mentre ancora è sotto il torchio, di leggerne vna qualche particella, accioche vscendo alla luce il nouo parto, gli siano preparate subito le tenebre. Non parlo a caso, ò di mia inuentione, perche sò, che alcuni hanno hauuto a dire, che il mio modo di scriuere è troppo triuiale in riguardo del sonoro, e del nobile vsato da' Romanzeschi. A questi potrai rispondere, che non hò altro stile, che quello dalla natura concessomi, il quale, quando sia intelligibile, hò creduto sufficiente per la materia, che si tratta, anzi mentre non vedo vsarne altro, giouami il credere, che altro stile non si possa prattticare in simil facenda.*

*Alcuni hanno opposto, che io habbia dette molte bassezze, consigliate diuerse minutie di poco conto, & insegnate molte cose, che da altri sono state scritte. A questi risponderai, che leggano il titolo, il quale mi fà lecito il tutto, e poscia potrai esemplificare con gl' infrascritti Versi.*

Adde parum paruo, paruo superadde pusillum,
Tandem de paruis magnus aceruus erit.

*i quali volgarizzai nel principio del Libro con pensiero, che tutto quello scriueuo fosse nel nostro idioma; ma conosciuto, che a molte latinità traducendo si leua l'anima, me ne astenni. Ne mi de-*

*uono*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*uono poi riprendere, se quì leggeranno vnito, oltre l'altre nouità non più lette, quanto si conuerria cercare in altri sparso. Aggiongo, che le operationi di Villa da altri insegnate, le quali forse erano per la diuersità del tempo, e clima oscure, e impraticabili, ò per la varietà de' termini poco intese, col porle pretendo di hauer dilucidate, e fatte pratticabili. oltre che le nostre si sono migliorate in maniera, che lo stesso Bolognese Crescentio per l'antichità poco più si legge, e meno si obbedisce.*

*Si è auanZato tanto il censurare, che per fino vn' Amico, non sapendo altro che dirsi, pur volle auisarmi, che le eruditioni frà insegnamenti Villerecci disdiceuano. Ed alla mia risposta, che egli mostraua non esser virtuoso, mentre non gustaua in ogni luogo di virtù, ostinato replicò, che in somma le eruditioni haueuano che fare con l' Agricoltura, come hà che fare la Luna co' Gamberi. e questo misero si credette con questa similitudine di mortificarmi, e mi diede a conoscere, ch'egli hauea bisogno, che il mio Libro gl'insegnasse, come la Luna hà dominio sopra i Gamberi.*

*Vna cosa frà molte, con qualche ragione oppostami, desidero, che con maggior' ardore difendi, ed è la longheZZa. Non hà dubio, che tanto da gl'intendenti si loda lo scriuer breue, quanto a gl'ignoranti riescon più gustosi gli scritti diffusi, riguardando ciascuno alla propria vtilità. Io, come amatore de' miei simili, che sono in molto maggior numero, hauendo hauuto in pensiero a questi giouare, sonomi lasciato ingannare dalla longheZZa, per non farmi oscuro con la breuità. ma se numeri le carte, ò souraponi i Volumi del Galli, e dello Scappi, come celebri, vno ne gli scritti d' Agricoltura, e l'altro in quelli di Cucina, trouerai, che vniti, com'è il mio Libro dell' vna, e dell' altra professione, saranno assai più pagine, e molto maggior mole.*

*Da picciolo principio vengono tutte le cose grandi. intrapresi lo scriuere domesticamente, quanto sapeuo in questo genere, con pensiero di lasciarne memoria a' miei Figli. conosciuto poi, che il tutto poteua giouare al prossimo, l'ampliai per publicarlo. Hor se quest' amor paterno, col quale hò faticato per seruigio tuo, merita d'esser lacerato, ancorche fosse in più parti difettoso, siane giudice tù.*

*Il pensar poi di non esser sindicato, anzi fiscaleggiato intorno alle regole della lingua, è tanto vanità, quanto il credere, che in vn simile volume non possa cadere vn sì fatto errore.*

Opere in longo fas est obrepere somnum.

*E però preparati à condonare, e i molti errori dello Stampatore, e gl'innumerabili miei, tanto più che credo, che pochi frà quelli varijno il senso; mentre io ancora hò composto, e quietato l'animo di non repugnare a qual si voglia calunnia, che fosse data, ancorche da qualche caro amico, contro questo Libro, perche veggio essere cosa ordinaria, e quasi fatta lecita a' più ignoranti nelle frequenti conuersationi. Anzi per potere allhora esser più taciturno, mentre a te, amoreuole Lettore, prego felicità, dirò.*

*Al detrattor di questa Agricoltura*
*Sia la Terra infeconda, e l'Acqua impura.*

*Ma pur troppo.*

Qui mordet libros, epulis vbicumque refertos,
Non habet, vnde alias deuoret ipse dapes.

L'AVTORE.

*V. D. Ludouicus Modronus Sacræ Pœnitentiariæ Rector, & pro Eminentissimo, ac Reuerendissimo D. D. Principe Cardinali Columna Archiepisc. Librorum Censor.*

Imprimatur.

*D. Augustinus Lampugnanus Monacus Casinensis, Prior S. Proculi, pro Reuerendissimo P. Inquisit. Bonon.*

# L'ECONOMIA
## DEL CITTADINO
## IN VILLA.

### Il Pane, e'l Vino.

### *LIBRO PRIMO.*

L'Auido, e sfrenato desio d'ammassar ricchezze, il qual da niuna meta è circonscritto, anzi non altrimente, che ostinata palma tanto s'auanza, quanto quelle s'aumentano, tirranneggia in maniera i petti de gli huomini vili, che resili scordeuoli del loro essere fà, che nõ riparino à bassezza, ne à miseria, ne ad infamia alcuna facẽdosi tutto lecito p acquistar facoltà. Alcuni à guisa di misero forzato auuinto dalla dura catena della continua seruitù, non con altro fine, che per arricchire si soggettano ad vn' huomo à loro simile, lusingati da' felici progressi di qualcheduno, che frà tanti miseramente consumati, per prodigio della Corte si può annouerare. Altri con la palleata opinione di brauura, nell'arte militare conducono la lor vita à maggior breuità, che forsi dal Cielo non è loro prescritto, non atterrendoli nè il sensibile patimento, nè il crudo spettacolo di tanti altri, i quali dopo hauer dissipate le loro sostanze, hanno perduto finalmente la vita in vece d'arricchire. Ma frà infiniti, circa tale opinione impazziti, de' soli Alchimisti stupisco, i quali, huomini per lo più sapienti, e spiritosi, si lasciano abbacinar da questo desiderio di ricchezze, e cercano hor di fermar l'instabile metallo, hor di fabbricar l'immaginata Pietra filosofica, e dietro questo mandano in fumo le proprie facoltà, danneggiano la cara sanità, & infruttuosamente perdono il pretioso tesoro del tempo. E pure non è di loro chi non sappia l'antica annessione, che hà il nome d'Alchimista, con la voce *strazzato*, in riguardo della misera pouertà, nella quale induce questo curioso desiderio d'arricchire. Di questi non solo, ma di mill'altri, che per seguir ricchezze con indegne attioni oscurano il loro natale, ò con falsa opinione si procacciano ruina, non sò se ridendo, ò cõmiserando vn saggio, e prudente Economo costumaua dire, che senza tanti disagi, e pericoli potcua l'huomo non solo arricchire, ma accumular tesori, e senza tanto lambiccamento di ceruello, ritrouar la vera, & indubitata alchimia, con l'osseruatione di due soli precetti. cioè *Lo spender meno di quello, che l'huomo hà di rendita.* e *il far conto del poco.* Precetti inuero da noi tanto poco stimati, quanto più da nostri prudenti antepassati commendati. Ad vno di questi alluse chiaramente il Rè sopra tutti i Regi sapientissimo, quando disse, *Chi sprezza le cose minime à poco, à poco in niente si riduce*; & quell' altro Sauio, quando cantò

*Metti il poco col poco, e sopra il poco*
*Aggiungi anco il più poco, e di più pochi*
*Vn cumulo farai, che non fia poco.*

L'altro dal Padre dell'eloquenza fù ottimamente comendato, quando disse, Che *la parsimonia è la maggior gabella, che si ritroui*, et egregiamente da Seneca diffinito dicendo, *La parsimonia è scienza di schiffar le spese*. Precetti, i quali da poi, che non si trouano più li Diogeni d'vna sola botte contenti, ne li Crati sprezzatori delle facoltà, ammirando stupisco, che non siano nella mente de gli huomini, come in durissimo marmo con caratteri indelebili scolpiti. Precetri, i quali se da qual si voglia persona in se ristretta fossero per la lor facilità considerati, hauendo l'occhio à quanto si saria cumulato con la loro vbbidienza, al sicuro non ci saria chi non confessasse per giusta, santa, e vera l'opinione di quest'Economo. Conosco ancor'io, che non sono da quel Caualiero, ne da quel Cittadino accettati con la scusa, che se vuol mantenere il suo grado, il suo decoro, non può restringersi con queste leggi. O come s'inganna, o come è priuo di partiti. Sei, ò otto mesi di stanza in villa aggiustano ogni cosa. Questa prepara ogni risparmio, e successiuamente facilita i sudetti precetti, poiche in villa non s'è in obligo, se non quanto piace, di concorrere col parente, col vicino, col compagno in varie liuree, in vestir con nuoue fogge, in numero de seruitori, & in sontuose tauole. E così moderando vn poco i pensieri si spende meno di quello, che s'hà d'entrata, il che ottimamente da Epicuro notato, fù da lui detto, Che *il vero modo di venir ricco non era l'accrescer le facoltà, mà il diminuire i desiderij*. Ne in alcun'altro luogo vale, ò si stima, ò s'vnisce il poco, come in villa, perche li raccolti non son'altro, che vn'vnione di molti pochi.

Aggiugni quello, che còn la seguente fatica spero mostrarti, cioè che in villa nel Pane, e Vino, mediante la buona Economia, oltre l'hauerlo da' campi con maggior'abbondanza, e miglior qualità, fai notabile isparmio, e nel companatico poco, ò nulla spendi. Il tutto è di poca vtilità in riguardo della maggior coppia di pochi, che produrrà la tua terra mediante il far'esequire, con la tua assistenza la buona coltiuation del Campo nel modo, che si mostrerà. Oltre che di quei tanti pochi da Contadini, e tuoi Facitori sprezzati, i quali con la tua personal diligenza vnirai al monte de gli altri pochi conoscerai accrescimento grandissimo. Ma prima prouiamo, come separatamente gli Elementi con varij mezi aiutino quest'isparmio della villa, e poi come tutti insieme vniti concorrano alla fabrica del Pane, & Vino.

*Aria.* La maggior'Economia, che debba praticare vn diligente Capo di casa, si è l'inuigilare, che la sua fameglia stia sana, perche si spende più in otto giorni, oue il Padrone è ammalato, che non si fà per ordinario in due mesi; e se à caso s'ammala vn seruitore, bisogna prouederne d'vn'altro, che lo gouerni. Dottissimamente disse S. Agostino, che *il patrimonio de poueri è la sanità*, si che colui, che abbonda di più sanità, è più ricco; non sarà dunque superfluo il parlar d'alcune cose concernenti alla sanità. Ne è dubbio alcuno, che trà tutte l'Aria tiene il primo luogo, peroche se bene ne' cibi in gran parte consiste questa sanità, è però più necessaria all'huomo la buon'Aria, che il mangiare, però che questa veloce, e continuamente ne vola al cuore, mediante il polmone, e le sue qualità, ò vtili, ò nociue à questi comparte, correg-



correggendo ancora altra mala qualità, che da cibi venisse. L'huomo di più può viuere qualche poco senza gli altri Elementi, ma senza l'Aria, (qual e viene dal Greco Aω) che significa respirare, nō gli è permesso vn minimo momento di vita, anzi, che gli altri Elemēti da noi nō sono conosciuti senza participatione d'Aria, ondeggia l'acqua mossa dall'Aria, s'alza il fuoco per mezo di quella, e si scuote, e trema la terra d'Aria grauida. Potriasi dire, che l'Aria, e l'Anima habbiano qualche similitudine, ò simpatia; l'Anima è creata pe'l Cielo, e l'Aria per la sua rarità, e sottigliezza hà del celeste, & vniuersalmente chiamasi Cielo: v'è stato Filosofo d'opinione, che l'Anima, con l'alito esca, & entri nel corpo, oltre di ciò nè l'Anima, nè l'Aria si vedono; l'vna, e l'altra chiamasi spirito. Nel sangue vogliono, che stia l'Anima, e massime quella de bruti, & il sangue del Microcosmo di questo corpo corrisponde all'Aria; in fine oue non è Aria non può star l'Anima. Quindi è che dalla Natura mai si lascia cosa alcuna di vacuo, mediante l'Aria, la quale inherendo al natural suo vfficio, riempe in vn'attimo tutto ciò, che à noi par vacuo, come circa qual si voglia cosa, che con velocità si getti, e se questo non possa adempire con sollecito, impedisce a qual si voglia materia il lasciar'il vacuo, come vediamo succedere in vna botte chiusa col cocchiume, dalla quale se ne leui il doccione non esce Vino, sino che pe'l mezo di qualche respiro non passi aria a riempire il vacuo, che dal Vino nell'vscire si lascia.

*Bontà dell'aria Bolognese.*

Quest'Aria prouiamo, lodato Iddio, sana vniuersalmente in questo Cōtado, peroche non conosciamo, ne varietà, ne mutationi, ne abitationi poco sane, come in altri luoghi, ma sempre d'ogni tempo, d'ogni età, d'ogn'ora si viaggia, si ritorna, si cōuersa, si muta domicilio, & da alcuni si dorme allo scoperto, senza saper si, che cosa sia nocumēto d'Aria. I Bolognesi stessi capitādo in luogo, oue si stia sù riguardi d'Aria si stupiscono, & sprezzandoli col'ammalarsi ne sentono il danno. E' però sù questo Terr torio circa la bontà dell'Aria il più, & il meno, ne ogni Aria è atta à tutte le complessioni, perche sù colli, e monti, se bene l'Aria è saniſſima per la sua sottlità, & poca misticanza d'humori; suscita però questa distillationi, muoue catarri, e risueglia doglie, e però quelli, che patiscono di tal'infirmità sentono minor nocumento nell'Aria grossa, e vicino alle valli, come quella, che meno scopre i mali, se bene poi, come humida, e vaporosa dispone i corpi alla putredine, la quale hà sempre principio dall'humidità, e con tutto, che quest'Aria grossa in altre regioni sia quasi pestilente, per hauer noi le valli, da quali ne viene l'humor'infettante, dalla parte di Tramontana, cauta, che questo vento freddissimo, e saniſſimo discipai vapori maligni delle valli, asciuga le humidità, e non lascia sentire i mali effetti dell'Aria grossa. Non sarà però mal conseglio, potendosi, l'habitare luoghi d'Aria mezana, e che partecipi più della sottilità, che della grossezza, e sopra il tutto guardarsi dalla vicinanza de' fiumi; oue è pericolo non solo dell'impeto dell'acqua, ma d'humido, e di nebbia, quali causano l'Aria grossa, oltre che il puzzor del macerariſi la canepa l'Agosto è di molto danno, vorrei che quest'abitatione godesse vn Aria allegra, & non occupata da' Monti, ne meno da quantità d'arbori, e sopra tutto vi giocassero i Venti, acciò che presto discipassero con le nebbie ogni humidità; fosse lontana da via publica, perche l'aere polueroso è mal sano, & accioche, tratti dalla commodità, non fosse souerchio recapito di molti ospiti. Et ancora, accioche nella tua corte con occasione di passar per la via non giunga forestiero,

che non passi prima sul tuo terreno, non vorrei quest'abitatione contigua a' Contadini, perche con le loro immõdezze, e con lo sterco delle Cassine rendono quest' Aria imperfetta, oltre che con loro attioni strepitose ti disturbano; alcuna volta fanno poi tali cose, che tu ancora non le vorresti vedere: e tu, ò la tua fameglia ne fai di quelle, che non vorresti, che essi le vedessero, e ne fanno essi di quelle, che non vorrebbero, che tu le vedessi. Lo stesso, ò poco differente diffetto hanno le abitationi, che sono poste in Terre, ò Castelli, & all'vna, & all'altra, la vicinanza porge commodità di comprar à vil prezzo quello, che dalla tua fameglia è rubato. Ogn'vno sà, che l'Aria sottoposta à puzzo, ò mal'odore, si come quella, che genera nebbia, ò che la naturale ritenghi più de' luoghi circonuicini, si deue fuggire, si come la vicinanza di Fortezza, molino, e Signore, che tiranneggi il paese. Io credo, che si debba più premere nella bontà di quest'Aria, che in altra cosa, perche da questa dipende la sanità, e questa la cõserua, chiarifica gli spiriti, & il sangue, rallegra il cuore, e la mente, corrobora tutte le attioni salutari, sollecita la digestione, e la comparte a membri, conserua il temperamento, prolonga la vita, ritardando la vecchiezza.

*Effetti della buon' aria.*

Quell'Aria, che tosto tramontato il Sole si raffredda, e nato si riscalda, è giudicata buona (ancorche altri habbiano hauuto diuerso sẽso,) perche la sua sottigliezza, e simplicità la rende tale, ed è certo, che l'Aria sottile è perfetta, si come per contrario vedemo apertamente, che le mattine nebbiose tarda assai à farsi sentire il calore, impedito da quel vapore, si che l'Arie grosse, e vaporose giudicate non buone non possõno passar presto da vna qualità ad vn'altra, come le sottili. Osseruano alcuni per segno di mal'Aria quel verde sopra i tetti, ma in queste parti, forsi per causa del freddo questa regola inganna, sarà ben segno d'Aria humida, & oue non gionga il Sole. La quantità d'huomini vecchi può far'argomento certo di buon' Aria in quel paese, e vogliono, che quell'habitationi, oue si sente molto caldo l'Estate, e molto freddo il Verno, rendano i corpi duri, e sodi, forti di capelli, e di gionture, atti à superar'ogni infermità, vigilanti, perche in loro vince la secchezza, toleranti dalla fatica, industriosi, e valorosi nelle battaglie. Tali parmi si possono chiamare quelli, che godono l'Aria Bolognese, oltre che troviamo comemorati presso Autori antichi, Bolognesi di lunga vita. Plinio nomina vn Tito Fullonio Bolognese, qual visse cento cinquanta anni, e questo dice, che si verificò da censi pagati à Cesare: & il Testore pone vn Guettrino Vescouo di Bologna, che visse cento dieci anni, & vn'altro Terentio Bolognese, che morì d'anni cento, e mentre scriuo questo viue Gio. Paolo Onofri, qual'hà cento, e due ánni, Stefano Lenzi, nouantatrè, & il Caualiero Camillo Sampietri nouantadue, quali tutti sono di tanto prospera vecchiaia, che vanno ogni mattina alla Messa, e sue facende; e due anni sono, che morì Suor'Anna Bargelini Monaca nel Monastero di S.M. Maddalena di età d'anni cento quattro. Dicono ancora, che col porre vna spugna all'Aria la notte stringendola la mattina, se n'esce molt'acqua sia segno d'Aria humida, se poca d'asciutta, si può far la stessa proua col pane. Ma io haurei più fede all'osseruatione de' frutti della terra, peròche si conseruano più i frutti cresciuti nella regione asciutta, che nell'humida. Con tutto che l'Aria per se stessa non habbia imperfetto alcuno, e che quel poco, che i vapori ci compartono in questo Contado per causa del freddo non si conosca, in ogni modo quando le stagioni variando non tengono la

*Qual sia la buon' aria.*



no la sua qualità propria, si conosce dall'Aria qualche dãno, & accioche colui, che hà i suoi beni in sito, o per la sudetta, ò altra causa diffettosa non sia priuo del godere l'vtile della Villa, sappia, che l'Aria imperfetta si può in qualche parte correggere. Ne' paesi aridi, ò d'Aria caldissima, s'asperge la casa d'acqua fresca l'Estate, ouer d'aceto, perche queste con le lor frigidità proibiscono ogni male, che dal calore potesse venire. Si può ancor per la casa spander fiori, ò rami d'erbe odorifere, e rinfrescatiue, ò di qualità humida, come rose, viole, frondi di canne, lattuca, rami di salce, ò di quercia, ò di pruni. Si come gioua ancora nelle stanze tener pomi odoriferi, cotogni, pere, naranzi, cedri, e simili. Ma nell'Aria fredda sarà bene vsar nel pauimento fiori, & erbe di virtù calda, come garofali, puleggio, menta, issopo, timo, saluia, rosmarino, maggiorana, e simili. Scacciasi l'Aria humida con fuochi di legno asciutto, sano, & odorifero, come lauro, rosmarino, pino, quercia, salice, abete, cipresso, e ginepro, oltre che l'habitare in alto ripara, che l'humido radicale non si consumi, e ritarda la vecchiezza. Alcuni presagi mostra l'Aria, de quali il villeggiante Economo si può seruire con animo incerto però, perche alcuna volta ingannano: *Aria rossa, ò la pioggia, ò la soffia.* E Plinio dice, che le nuuoli rosse auanti il leuar del Sole denotano vento, e le negri pioggia. E questo quanto con breuità sia detto, rispetto al molto, che dell'Aria si potria dire, & in riguardo solo della salubrità, & habitatione, perche circa gli arbori, e biade in ciaschedun trattato se ne parlerà. Furono però nell'infrascritte Rime racchiuse molte qualità dell'Aria.

*Chi brama in vita mantenersi sano,*
*Fugga l'Aria frà l'Ostro, e frà l'Occaso,*
*Da le nebbie corrotta, e dal pantano,*
*Puzzolente cagion d'auerso caso,*
*Genera il Sol nascente Aria più pura,*
*E se Borea vi spira è più sicura.*

Alla bontà dell'Aria succede la consideratione dell'Acqua non tanto per sanità, quanto per vtile, perche oue non è buona, & abbondante Acqua non si può star sano, ne con isparmio, e comodità: quando anticamente si disegnaua vna Città considerauasi prima circa l'Acqua; e su' monti, oue non si possono far pozzi, e nõ sono fiumi, vediamo, che ogni Terra, ò Castello è fatto vicino à vn fonte, quale perche in Greco si chiama *Pagos*, tal Castello in Latino chiamasi *Pagus*, e gli abitatori *Pagani*, e perche i Saracini nõ beuono, che Acqua, perciò sono detti *Pagani*.

*Dell'Acqua.*

L'Acqua fù nobilitata dal grand'Iddio prima nella creatione del Mondo, mentre sopra quella passeggiaua, quando disponeua à suoi luoghi gli Elementi, da che l'Acqua ne riportò la fecondità, onde meritamente fù composta questa voce da A, e Qua, cioè dalla quale, fecondata la terra, ne viene ogni frutto, & ogni bene all'huomo, & euidentemente si conosce l'imperio, che hà l'Acqua sopra gli altri Elementi, perche d'Acque era coperta la Terra nella prima Creatione del Mondo, l'Acqua spegne il fuoco, e per dominar all'aria s'alza nel mezo di quella per compartire fecondità, & arrecar l'anima vitale à tutte le cose, perche tutte le forze, che hà la terra le vengono soministrate dall Acqua; Castigò poi Dio coll'Acqua gli vniuersali errori del Mondo infellonito. Castigò, altresi fauorendo il suo diletto popolo, coll'Acqua gl'Egitii. Souenne al sudetto popolo, col far scaturir'Acqua da

pietra,

pietra, e fece ritirar l'Acque del Giordano, per renderci il varco asciutto. Santificò l'Acque nel Giordano coll'instituir il Sacro Lauacro del Battesmo, oue prima volle mostrare, che questo Sacramento ne vnisce con S. D. M. n'apre le Porte del Cielo, e cancella, & il primo, & ogn'altro peccato, e per manifestarci la gran qualità di quest'Elemento, volse, che intraueniisse nel sacrificio del suo Santissimo Corpo al Padre Eterno, mentre sul legno della Croce versò dall'ampia ferita del Costato Acqua misticata con sangue; Quindi è che nel prepararsi il vino per sacramentare ci si mistica Acqua. La Santa Chiesa hà ancor instituito l'Acqua benedetta, acciò che con l'aspersione di quella si fughino i Demoni, e l'huomo si liberi da peccato veniale.

*Qualità dell' acqua piouuta.*

E difficil pratica lo scriuer le qualità dell'acque generalmente, perche da luoghi oue nascono, da quelle doue passono, e dall'arie oue dimorano molte diuersità riceuono; frà tutte l'acque viene lodata in primo luogo la piouuta, e massime quella, che d'Estate viene cõ tuoni, e cõ lampi, dal calor de quali è assottigliata, & affinata, e dal calore sino l'Acqua torbida si chiarifica appartãdo la parte terrea, quindi è, che l'estate l'acqua è più leggiera ch'il verno, ma nõ è tale quella, che viene cõ folgori, e grãdine, perche dalla malignità di quelli è dãneggiata; questa dunque è mirabile per inacquare Giardini, per la virtù naturale, sana per bere, per esser leggiera, mentre per la sua sottigliezza è stata valeuole a salir nell'aria, ottima per lauar panni, perche tiene il sapone, cuoce i legumi, a quali, & ad ogn'altra cosa cotta in quella da buon gusto; si corrompe facilmente, ma nelle Cisterne si conserua benissimo, e fresca con l'istesse qualità, purche non ci sia misticata Acqua di grandine, e che nõ si faccia passare per cõdotti di piombo, e che se le tengano nel fondo sassi, ò giaia, e quelle, ò quella ogni terz' anno si deuono rinouare, lauandoli in vasi di terra, con criuelli di rame, e con questa si corregge qualche sua mala qualità, con la quale potesse offendere il ventre, e la gola, perche questa giaia tira à se quel poco di lezzo, ò qualità terrea, con la quale è mista l'acqua, che pioue, e cosi si rende sana, e l'Isole Fortunate non hanno altr' Acqua, che di pioggia.

*Acqua di fonte.*

Quella di fonte viuo, che scaturisca da sassi, ò da terra non pantanosa, ouero che sia priua d'odore di Minerali non sani è della stessa qualità, e bontà, eccetto che per l'inacquare li Campi, per causa della sua freddezza non è buona, ma ri caldata mediante il correr scoperta al Sole può seruire; pochi si possono pregiare d'hauerla in questo contado oue si villeggia, che se si potesse ritrouare in sito superiore alla casa, l'vtile, che se ne caueria nell'adacquare ti si dirà à suo luogo nel trattar de gli Horti, Prati, e Campi, ma la comodità di seruirsene álla Stalla, Cucina, Lauatoi, e le delicie in far Fontane, Peschiere, e giuochi d'Acque, vorrei più tosto, che le trouasti fatte, che io te le hauessi ad'insegnare, mentre hò da trattar modo di spender poco; E m'atterisconо le spese immense che fece il Rè Marcio nell'Acqua, che à Roma condusse, dal suo nome chiamata Marcia, & hora Felice dal nome di Sisto Quinto, che la ricõdusse; e nell'Acqua Vergine hora di Treue da Marco Agrippa condotta.

*Acqua di fiume.*

A quella di Fiume, che tiene il terzo luogo, oltre le stesse qualità in bontà, s'aggiugne l'essere ottima per bagnar li corpi humani non solo, ma ogn'altro animale, e vogliono, che sia maggiore la virtù di quei fiumi, che corrono verso Oriente, e Settentrione, di quelli che corrono verso Mezogiorno, e Ponente, Atteneo loda



da l'acqua, che viene da dileguate neui, e da alti Monti, per hauer meno del terrestre, & perche nel moto si fà più perfetta, mentre dal moto riceue sottilità, e successiuamente leggierezza, e salubrità; ma l'Acqua delle Neui, e Ghiacci di poco dileguati hà l'istesso imperfetto di quella della grandine, e però Auicẽna loda l'Acque del Nilo per la longhezza del corso, e perche è da Mezo dì à Settentrione, e per causa delle regioni oue passa; di questa sorte d'Acque pure hauemo penuria, conuenendoci contentare del solo Canale deriuato dal Reno, quale à pochi fuori della Città porge vtile, ò comodità alcuna.

Sonoci ancora certi fiumetti, ò torrenti, quali coll'impeto d'alcuna gran pioggia venendo precipitosi da Monti allagono i Campi, oue questi valleggiano, e depongono, porgono vtile grandissimo alla terra, & questo può venire dalla stessa perfettione dell'acqua piouuta come s'è detto di sopra, ouero dal grasso de prossimi Colli, che essa ne conduce seco, onde Virg. *Traggon con lor felice, e fertil limo.* Sentesi ancora gran giouamento da certe Acque, che corrono per terreni grassi; similmente sono ottime per inacquar Campi quell'Acque, che portano vnita la pinguedine de gl'escrementi, & imondezze d'alcuna Città, ò Terra.

*Acqua de pozzi & qual debba essere.*

Succede à queste la più commune, & ordinaria Acqua, che è quella de' Pozzi, quale se bene viene detestata da tutti gli Auttori, giouami il credere, che in questo paese non sia tanto imperfetta come altroue, per costumarsi da tutti senza nocumento. Di questa ti potrai contentare se haurà li requisiti, che si diranno.

Sia limpida, e chiara, pura, e sottile, senza sapore, aggradeuole al gusto, si digerisca senza fastidio, e senza dolore, non generi ventosità, e non si putrefaccia nel corpo, sia cupa, ò profonda, e così sarà fresca l'Estate, e tepida l'Inuerno, sia leggiera, e non habbià del terreo, ò sappia di pantano, ò altro mal'odore, e massime di Salmastro, non generi Mignatte, ò altro animale, non faccia amaro il mangiare, sia indefficiente, accioche per qualche siccità non mancasse, e di questo bisogna informartene bene, come anco se li Vini fatti con quest'Acqua si conseruino. Che la beuano volontieri le bestie senza nocumento, ò difficoltà nell orinare, e queste qualità deuono essere in qual si voglia ancor delle sopranominate Acque. Alcuni vogliono, che li pozzi siano coperti per riparatli dal Sole, e per comodità di cauare Acqua quando pioue. Altri li vogliono scoperti, acciò dall'aria, rugiade, neui, & Acque, che piouono habbiano qualche aiùto; per migliorar poi tal'Acqua è buono il cauarne spesso, & il tenerui de' pesci di fiume dentro, ò come vuole Crescentio dell'anguille, e tutto questo per darui qualche motto, ò agitatione, ma meglio effetto causano i sassi. E doue sgorgano sì fatte Acque secondo Ateneo, viene meglior pane, fichi, lane, frutti, greggi, cacio, e vino. Quest'Acqua de' pozzi, se bene pare si ritroui per tutto, e massime nelle parti settentrionali à piè de' monti, tuttauia in alcuni luoghi, ò si caua il pozzo in darno, ò si troua Acqua imperfetta. Vuole Giorgio Agricola, che dalla terra soluta, dall'arena, dalla sabbia, e dalla giaia venga poch'acqua, instabile, incerta, graue, e di tristo sapore; Ma si posa sperare più Acqua dalla terra densa, ò di varij colori, ò tutta nera, ò tutta gialla; Similmente dal sabbione, & arena carbonaria escano copiose Acque, pure, e leggiere, si come dal tuffo, e da felci. Vuole ancora, che si tralascino quell'Acque, che scorrono da i lati de' Pozzi vicino alla superficie della terra, come incerte, & il più delle volte tepide, e per contrario siano stabili, e fresche, quelle, che scaturiscano nel fondo

nel fondo de Pozzi, ò da lati quando profondamente sono cauati, il che hò voluto riferire acciò, che al nostro Economo conuenendo cauar Pozzi, possa conoscere qual'Acqua sia atta per sua Casa.

Per conoscer generalmẽte la bõtà dell'Acqua sappi, che della più leggiera, e della megliore, se ne fà la proua cõ misura, e peso, ò cõ lauar due pãni d'vno stesso peso in diuerse Acque, e come saranno asciutti quello resta più leggiero, denota ancora la meglior qualità dell'Acqua, e leggerezza oue è stato lauato, se bene alcuni vogliono, che questa leggerezza si proui con lo stomaco, giudicandosi più leggiera, e buona quella, che beuuta meno l'aggraua. E però certo che come l'Acqua è delle perfettioni sudette, gareggia in leggerezza col vino, ma quando hà qualche misticanza è assai più graue; non sò se i Regi Persi, quando beueuano l'Acqua del Tigre, e dell'Eufrate per la sua leggerezza la considerauano, ò col peso, ò stomaco; quell'Acqua, che cuoce i legumi, & ogn'altra cosa presto, è buona, quella, che posta al fuoco tosto si riscalda, e leuatane presto si raffredda, è ottima. Vogliono, che oue li abitanti hanno il gozzo, ò la gola grossa sia segno di cattiua Acqua, ma sù questi nostri Monti oue è Acqua perfettissima tutti hanno il gozzo, anzi su questo Contado nel Commune di S. Apollinare, vi è vn fonte la cui Acqua beuuta smaltisce, & leua il gozzo.

*Acqua di stagno*

Euui ancora vn'altra sorte d'Acqua detta di sortiuo, ò sorgiuo, la quale per non esser'abbondante, non può giugnere alla sõmità della terra, e chiamarsi fonte, e però se ne muore, e stà nel suo fango, oue nasce, ne si considera per la sua crudezza, grossezza, e fangosità: di questa ce ne potiamo seruire per primo documento di questo trattato. Facilmente in questo Contado, oue sono gionchi, maluauischio, cãnette, isoppo saluatico, ouero oue si vede auanti all'apparir del Sole alzarsi da terra vn poco di nebbietta, e questa i periti dell'arte osseruano con lo star colla faccia vicino à terra guardando verso il nascer del Sole, (& oue sono questi segni si ponno ancora cauar pozzi) si faccia in tal luogo vna piscina, ouero vn laghetto, ouero vna buca, di che figura ti pare, e piace, caua quanto comporterà l'abbondanza di detto sortiuo, e questo dallo starui continuamente l'Acqua si chiama stagno; in questo diremo stagno, si conseruano, e moltiplicano mirabilmente quantità di pesci, come sarebbe à dire tinche, raìne, cauedani, barbi, anguille, persichi, gambarelli (che seruono ancora per nutrir detto pesce) galane, grassioli, e gambari di tutte le quali specie ogni poco, che se ne ponga in breuissimo tempo multiplicano, & ingrossano assai, poiche ogni pesce, che sia più di due libre, cresce ogni anno vna libra. Con questa sorte d'Acqua da tutti sprezzata, mediante li sudetti pesci, e li ranocchi aduentitij, potrai in villa senzà spesa dar da mangiar le vigilie alla tua fameglia, e sappi, che questo importa il quinto della spesa del companatico di tutto l'anno; con questi stagni la Francia ne' mediterranei priua di laghi s'è fatta abbondante di pesci. Se ci pianti attorno de' mori, con li suoi frutti il Maggio, e Giugno ingrasserai li sudetti pesci, oltre l'vtile della foglia, il resto del tempo con li sudetti gambarelli viueranno. Sopra le ripe di questo stagno farai miracoloso horto per che lo stagno riceuerà l'Acque piouane superflue del verno, e le restituirà l'estate calde, & isquisite per inacquarlo, oltre che l'humidità dello stagno conseruerà sempre fresco l'horto. Vna simil sorte d'Acqua porge ancor molta comodità vicino alla casa de' Contadini, & è quasi necessaria per pecore, anitre, porci, lauar panni, & altri.



altri. D'vna simil sorte d'acque si fanno maceratori per canepa da chi non hà comodità di fiumi, ò fonti; il modo di pigliar detto pesce, e seruirsene a la cucina, si dirà altroue, perche trattandosi hora dell'Acqua, è douere dire del modo di seruirsi di quella, ma nel pensare, con quanti modi l'huomo si vale dell'Acqua, ritrouo esser tanti, che richiederiano volume particolare, e però con alcune considerationi toccherò solo la qualità, e benignità di questo Elemento in giouare al genere humano, oltre il fecondare la terra. Prima per la sua ampiezza, con la quale porge comodità di communicare qual si voglia frutto, scienza, ò ricchezza ad ogni parte del Mondo, ancorche remota, e per questo solo saria giudicata superiore alla terra, oltre le sudette ragioni. S'aggiugne l'esser di circuito maggiore della terra, e l'essersi conosciuto nelle antiche guerre, che chi è stato patrone dell'Acqua è stato vittorioso in terra. Secondo per la sua oppulenza per esser piena, e causa d'immense ricchezze, volendo molti, che non si dia perfetta douitia, oue non prouenghi in qualche parte dall'Acque, come Molini, pescagioni, acquedotti, passi, porti, modi da inacquare, naui, galere, bagni, e simili, e molto più presto, e con minor fatica arricchiscono le fameglie col negozio dell'Acque, che con la terra. Terzo la sua abbondanza d'animali molto maggiore in numero qualità, quantità, & varietà di quelli della terra, onde n'hebbe quel bel spirito à porre in dubio, se in questo Mondo son più gli occhi, ò i peli, fondato nell'incomprehensibil numero de' pesci del Mare.

*Acqua salata.*

In regola ancora di buona Economia, si fà l'Acqua salata, ò salamoia con Acqua, sale, e fuoco, ouer Sole, con questa si sala il mangiare, con i parmio di sale, e le carni restano più bianche, e più saporite, con questa si conseruano alici, tarantello, & altri pesci salati, sì come l'vliue, bagnate prima nell'Acqua forte nel modo, che si dirà nel trattato di quelle. Con Acqua bollente, & Acqua fredda si leua il sale da qual si voglia cosa salata, tenendola vn pezzo in vna, & vn pezzo in vn'altra, replicandolo più volte conforme il bisogno, e tanto effettua questo ne' pesci salati, come nelle carni.

*Acqua marina.*

L'Acqua salsa di Mare col farla bollire tanto, che cali la terza parte diuiene dolce; quest'Acqua salata fatta stagnare sottile sopra la terra, dal Sole è condensata, e diuiene sale; ne sò qual altro maggior beneficio si possa sperare di questo. Il sale nero dalle nostre Donne si pone in Acqua chiara, oue con poco agitamento si dilegua, da poi col riposo trasmette à basso nel vaso ogni terreo imperfetto, colasi la sola acqua chiara la mattina, la sera si ritroua, che pure hà deposto altra feccia, e però di nuouo si torna à colare, e così si seguita à far mattina, e sera, sino che più non deponga cosa alcuna, da poi quell'Acqua compartita in vasi piccioli, cioè piatti, al Sole esposta si condensa in sale candidissimo.

Giulio Cesare dice, che naturalmente vicino alla marina scaturisce Acqua dolce, io l'hò veduta ritrouarsi per tutta la costa d'Italia verso Africa, mediante vna poca escauatione.

Che l'Acqua apporti sanità non mi lasciano mentire quelle, che dal venire per minere, acquistata virtù, giouano in molti modi all'Huomo, che saria longo il raccontare, si come superfluo lo scriuere la virtù del fonte della Poretta, e della Fegatella, gloria di questo Contado, mentre di queste se ne ritrouano trattati particolari, a' quali rimetto il Lettore.

Non deuo però tralasciare il racconto del Fonte, qual nella Villa di Cicerone appartue mirabile, per la virtù di sanar'il mal de gli occhi, nel che questo elemento parue hauer del sensato, mentre col scaturire nella Villa di tant'huomo, con questa virtù, volle apportare rimedio à gli occhi, quali tanto doueano faticare nella lettione de gl'immensi, & eruditi scritti di Cicerone.

Ne posso tacere quello, che si legge nel primo Lib. della minera del Mondo, d'vn Fiume d'Acqua calda, qual serue a' Paesani, che sono sotto la Zona fredda in luogo di fuoco, però che questi conducendo riuoli di quest'Acqua per l'habitationi, pongono il pane entro certi vasi di bronzo, à cuocer in quest'Acqua calda, e diuiene, come se fosse cotto in forno, oltre il seruirsene in tutto, e per tutto di quest'Acqua in luogo di fuoco.

Ma l'Acqua ordinaria è certissimo rimedio contro le febri ardenti, però che essendo la febre vn fuoco, che s'accende attorno il cuore, qual maggior rimedio sarà per estinguere questo fuoco, che la freddezza dell'acqua? e massime quando, ò cotta col'orzo, ò da se stessa fatta bollire, ouero stata al Sole, ò sbattuta in vna Caraffa, si sarà procurato con questi mezi la di lei sottigliezza, e si seruirà fredda, con che ancora se le aggiugne forza di rinfrescare, e se le prohibisce il putrefarsi. Nerone fù il primo, che pratticò il cuocer l'Acqua, e poi con neue raffreddarla per hauerne delicia, e sanità in vn'istesso tempo, & in vero non è animale, che di sua volontà beui Acqua calda. Secondo Ateneo l'Acqua calda consolida le ferite, onde Virg. cantò *siccabant vulnera lymphis*; e l'Acqua fredda ferma il sangue del naso.

Mà che più della sanità dell'Acqua? mentre il più sano animale, che si troui, hà l'habitatione nell'Acqua, se bene da quest'habitatione è deluso il Pesce, però che vscendo ella per le finestre, lascia il misero nell'insidie de' Pescatori. Sarà sempre di lodata memoria Stafilo, quale fù il primo, che con Acqua temperò il vino, per non s'vbriacare, e forse fù vno di quelli de' quali à proposito dell'inuentione d'inacquare il vino si racconta, che hauendo mangiato, e beuuto assai in campagna vicino al Mare, vbriachi s'adormentarono senza leuar cosa alcuna di tauola; succedette che piouè, & i vasi del vino s'empirono d'Acqua; questi l'altro giorno risuegliati tornarono à mangiar, e bere, e ritrouati li vasi pieni di liquore più soaue, e che meno gli offendeua, compresero, che era bene l'inacquare il vino, al cui proposito fù cantato.

*Inuentione d'inacquare il Vino.*

*Qui colitis Bacchum comites simul addite Nymphas,*
*Nam sine ope illarum munera nostra nocent.*

E fingesi, che Bacco fosse alleuato dalle Ninfe, per denotare, che il calor del vino deue esser temperato dalla freddezza dell'Acqua.

Che poi l'Acqua camini sotterra con indeficienti vene, e larghi riui, se ne scriuono di molte historie; pur tuttauia nel Campo di Medicina, luogo di questo Contado, si vede vn Fonte in forma di pozzo, qual à volta à volta, caccia foglie di castagno, e per spatio di cinque, ò sei miglia è distante da qual si voglia castagno, si che pare, che questo concorra con quanto si racconta del Fonte Aretusa in Sicilia, dal quale sorgono quelle cose, che sono gettate nel Fiume Alfeo, ouero col Fonte Falerico, oue riescon quelle cose, che sono gettate nell'Esculapio in Atene, ouero come il Fonte Pellane in Laconia, nel quale essendo caduto vna Fanciulla men-





mentre ne cauaua Acqua, iui sommersa mai più si vide; ma il suo velo, col quale hauea coperto il capo, comparue in vn'altro Fonte detto Lancea, il tutto scritto da Pausania, e riferito da Giorgio Agricola, si che è chiaro, che l'Acque quasi per trombe artificiose caminano per le viscere tenebrose della terra longo spacio, prima che sorgano alla luce.

E'ancor longa questione se l'Acqua nutrisca, io per me tengo la parte affirmatiua, coll'essempio delle Cicale, & altri animali, quali di sola ruggiada, ò Acqua viuono, e per me fà quanto scriue Rodigino d'vn Malenconico, quale stette sette settimane senza mangiare, beuendo solò Acqua, e d'vna Giouine in Spagna d'anni 22. qual non hauea mangiato mai cosa alcuna, e di sol'Acqua era vissuta. In fine l'Acqua vuol'esser bianca come latte, il vino rosso come nettare, e l'oglio verde come smeraldo; l'Acqua si conosce col gusto, colla vista, e col'odore, cioè, che per se stessa l'Acqua non habbia alcun sapore, ancorche giocondo, come quello, che s'auicina al sapor del latte, alla vista apparisca senza colore, come l'aria, e sia totalmente priua d'odore, ouero come dicono gl'infrascritti versi. *Qualità dell'Acqua buona.*

*Qual'è il seren del Ciel, l'Onda sia chiara,*
*Pura, fresca, sottil, lucida, e lieue,*
*Sia senza odor, non dolce, e non amara,*
*E si riscaldi, e si raffreddi in breue,*
*Più, che sul sasso, in sul terren m'è cara,*
*E cocer'ogni grano ella mi deue;*
*Essendo tale, altrui non paia strano,*
*Se porgo à l'Acqua, e non al Vin la mano.*

Presagisce l'Acqua col formar certi boccaletti, ò bulle mentre pioue longhezza di mal tempo, e pioggia, sì come se la pioggia comincia à stillare, ò cadere con goccie delicate, similmente quando i Fiumi sono più chiari del solito denota vicina pioggia, ouero se l'Acqua delle paludi, ò stagni senza i raggi del Sole si riscaldi, oltre il suo naturale, nelle quali se c'è più quantità di rane del solito, è segno d'infirmità.

Le marauiglie poi, che si leggono d'Acque, e di Fonti son tante, che saria longo il narrarle sì come in quanti modi se ne seruissero gli antichi; tuttauia non posso tralasciare, che gli antichi hebbero pensiero, che nell Acqua fosse forza di purgare gli errori, onde si vede, che Pilato con animo di purgarsi del sacrilegio, anzi parricidio della sentenza di morte à Christo, si lauò le mani. I Dardani Popoli vsauano tre bagni, vno subito nato, vno dopo le nozze, e vno dopo morte, due di questi durano ancora in costume appresso di noi. Alcuni ancora in memoria del lauacro sacro di Gio. Battista vsano lauarsi il giorno di questo Santo.

Non sò ritrouar ragioni per qual causa si sia tralasciato il salutifero vso de' bagni tanto frequente à Romani, e pure è certo, che il seruirsene moderatamente è di molto vtile alla sanità, onde fù detto.

*Balnea, vina, Venus corrumpunt corpora nostra,*
*Corpora sed seruant Balnea, Vina, Venus.*

Quanto tempo poi il genere humano beuesse solo Acqua, è noto à chiunque sia informato de' tempi di Noè, che fù l'inuentore del vino; ma quanta gente seguiti ancora à beuer continuamente Acqua, si può considerare dal saperfi, che in

Europa, che è la minor parte del Mondo, i due terzi beuono Acqua, e con molta ragione, perche l'Acqua è il beuer naturale d'ogni Animale. Quindi è, che diuerse nationi hanno ritrouato fabriche di varie Acque artificiose, per bere con gusto.

Per la descrittione d'vna minima parte delle quali cominciaremo dalla costumata da gli Arabi, riferita da Mesuè loro Eccellentissimo autore, misticauano con otto libre d'Acqua vna di mele perfettissimo, & odoratissimo, da poi la faceuano cuocere poco, per chi la volea bere presto, bastandoli di poterne leuare la prima schiuma, ma da chi volea serbarla per molto tempo, si facea bollire, schiumandola continuamente, sino alla consistenza di giulebbe, la quale poi nell'atto di bere, misticauano con Acqua, per renderla grata, e tale possi credere, che fosse la beuanda de gli Hebrei, & altri Popoli, auanti si ritrouasse il Vino, ouero one non nasce vua, de' quali si legge, che beueano mele, il che costumasi ancora presso i Polacchi, Moscouiti, & altre regioni abbondanti di mele, e penuriosi di Vino, e chiamasi Medone, se bene propriamente in questa Acqua melata, che chiamano Medone, c' aggiungono fermento di farina, ouero di schiuma di mosto secca, quando bolle, e fiori di Lupoli, & ad alcuni basta il far star infuso nella botte di questa beuanda in vn sacchetto il sudetto fermento, e fiori.

*Birra.* La Birra detta ancor Ceruosa fassi in varij modi, e quasi d'ogni grano, ma per ordinario si vagliono d'orzo, e di formento. Volendo preparare per sei corbe, ò vogliamo dire brente di Birra, si fanno stare à molle vintiquattr'hore corbe due d'orzo, & in altro vaso corbe due di formento hore quattordeci, e se l'Acqua fosse decotto di Lupoli, saria molto meglio, leuato dall'Acqua l'vno, e l'altro si fà stare in monte il primo giorno alto due piedi, & il secondo giorno grosso vn piede, procurando con questo ammontamento il principio della putrefattione, perche si vedrà, che cominciaranno à germogliare, ò almeno ad ingrossare, e crepare per germogliare; & acciò non si riscaldino troppo, bisogna (mentre stanno ammontati) riuolgerli due volte il giorno. Conosciuto adunque in queste grane principio di fermentatione, si spandano, & allargano sottili, acciò s'asciughino, & al Sole se v'è la commodità: ben'aride si fanno rompere, ò frangere, e minutamente, in maniera, che diuentino quasi meza farina, quale si pone in vna tina; questa vole hauere oltre il fondo ordinario, vn'altro fondo, qual non sia commesso, ne conficato nella tina, cioè solo tanto largo, quanto è giusto la larghezza, ouero il diametro della tina. Quest'altro fondo vuole essere bucato, con fori minuti, e nel mezo ci vuol'essere conficato vna pertica, con la quale si possa alzare, e che questa pertica passi tanto dall'altra parte, quanto basti per far stare questo fondo distante dall'altro della tina quattro dita. Sopra questi due fondi posta la sudetta materia, vi si mettono corbe dieci, ò brente d'Acqua tanto calda, che à pena vi si possano tenere le mani dentro, & in detta tina ogni cosa si maneggia assaissimo, e tanto, che il liquore diuenti come latte. In due modi questo liquore si leua dalla tina separato dalla parte grossa, vno con vn canestro fatto con il fondo aguzzo, come quelli i quali tal volta vediamo appesi alle castellate pieni d'vua, e questo tuffasi nella tina in maniera, che per le fissure de' gionchi, non per di sopra via entri il liquore solo, il quale poi con vn secchio ordinario si leua, senza mouere il canestro. L'altro modo è, che alzando pian piano il fondo bucato, il liquore solo và da basso, e poi per mezo della spina col modo solito del vino, si caui solo il più chiaro:

in



in qual si voglia modo separato dalla parte grossa, e leuato questo liquore, si pone in vna caldaia à bollire con l'aggiunta d'onze sedeci di fiori di Lupoli per ogni corba di materia; mà mentre questa bolle, dichiariamo, che cosa sia vn secchio, acciò che quegli, a' quali non è nota questa parola, da replicarsi molte volte, l'intendano. Quest'è quel vaso di rame, con cui si porta l'Acqua, e chiamiamo calzedro, e se con questo vocabolo l'hauessi detto, ò non sarei stato inteso dalli esterni, ò forsi certi stitichi censori m'hauriano fischiato dietro; e pure il chiamare questo stromento calzedro, da *calcos*, che in Greco significa rame, & *idros* acqua, e molto più proprio, che con la voce equiuoca di secchio: tutto sia detto perche se per il resto di questo Libro si ritrouaranno parole Bolognesi, non siano giudicate parole barbare, perche la Città madre de' Studij hà vocaboli antichi, deriuanti da Greci, e Latini, forse più significanti, e proprij de' volgari, & ordinarij, e per me fà quanto scrisse Dante in lode della lingua Bolognese, oltre che essend'io Bolognese, e volendo essere inteso ancora da Bolognesi non eruditi, e trattando materia, che non permette la tanta puntualità delle parole, dourò essere iscusato se frametto qualche parola Bolognese. Ma ritornando alla Birra, quale di già haurà assai bollito, mentre sia calata tanto, che sia restata circa sei corbe, e però se gli deue leuare il fuoco, e lasciare posare circa tre hore, ouero sino à quando resti calda, come l'orina humana, cioè, che si ci possi tener dentro le mani, all'hora si leua dalla caldaia, e si pone in vna tina, e vi si mischia vna libra di Leuito, e subito, che vedrassi vn poco di schiuma souranatare alla Birra, la poneranno nella botte, & iui scoperta lasciaranno, che bolla due, ò tre giorni, dopo chiusa l'vseranno ad ogni lor volontà. Alterasi questa beuanda con diuersi ingredienti: Gl'Inglesi fatta, che sia di formento solo cotto à perfettione, vi c'aggiungono zucchero, canella, e chiodi di garoffalo, con quali cose assai la maneggiano nella botte. Alcuni per renderla più fumosa, e di gusto più irritante, ci pongono à bollire dentro del loglio. I Fiamenghi c'aggiungono del pane, e della scemolella per renderla più spessa. I Moscouiti con mele, e spetiarie la fanno tanto delicata, e potente, che vecchia è appo di loro come da noi la Maluagia, e per regallo si presenta ad Ambasciatori Regij, & à Prencipi forastieri; è però questa prohibita à gente bassa per causa dell'vbriacarsi. Sarà considerabile in questo l'ingegno humano, qual preparasi in difetto della natura beuanda dotata de' stessi varij gusti, & effetti al Vino naturale. Della Birra fù cantato.

*Non son Vino di nome, io son di fatti,*
*Perche fò, come il Vin, gli Huomini matti.*

I Spagnuoli la lor celebre beuanda, Aloffia chiamata, in questa maniera compongono. In vn vaso di vetro, ò vitriato si pone libra vna di mele, onze due di garofano, onza meza di canella, onza vna di pepe gauro, onze due di pepe longo, & onze quattro di zenzero, e questo chiamasi farci il piede; poi vi c'aggiungono due boccali d'Acqua, e maneggiato alquanto col sudetto piede, cominciano quando habbia deposto à leuarne la metà ogni giorno, cioè vn boccale, e ritornarcene vno d'Acqua, seguitando così sino che l'Aloffia riesca buona, che sarà circa otto giorni, auertendo à lasciarne sempre vn boccale, ouero la metà col piede nel vaso; e quando si conosca, che manchi d'essere buona, se gli rinoui il piede con mele, & aromati, come s'è detto di sopra.

I Tur-

*Sorbetto.* I Turchi, a' quali dal falso Legislatore fù prohibito il Vino, con Acque artificiali s'ingegnano di sodisfare al gusto. In vna libra di zuccaro chiarito, e cotto à consistenza di manuschristi, & assai stangheggiato, pongono onze quattro di qualche sugo acido, come di limone, granate, agresto, ribes, e simili, ouero succo di rose, ò viole (con auertenza, che qual si voglia de' sudetti sughi deue essere condensato, accioche sia di maggior sodezza nel zucchero) e di questa compositione, che chiamano *Sorbetto*, accomodano con la quantità d'vn'auelana, poco più, ò poco meno, secondo il gusto, vna gran tazza d'Acqua, e lo conseruano, e portano ne' viaggi, e guerre comodamente per la sua densità, in qual si voglia vaso: mà perche questo Sorbetto è di spesa, i poueri fanno bollire l'Acqua con vua passa, e di quella si seruono per beuanda, in luogo di vino, ingannando l'occhio col colore, & il gusto col dolce, che le porge l'vua passa.

Ma perche nominaremo nell'auuenire più volte il zucchero chiarificato, giudico, che quì oue la prima volta se n'è parlato, sia bene insegnare il modo di chiarirlo: In due libre di zucchero si pongono onze otto d'Acqua sbattuta assai con vn chiaro d'ouo, di poi ogni cosa misticato, si pone sopra moderato fuoco, si procura, che con l'ebollitione alzi con la schiuma ogn'immonditia; quando si vede, che il bollore comincia à rõpere la schiuma, come di già chiarificato si cola, ò con stamigna, ò cõ pãno di lino, & in questo stato chiamasi sciroppo longo, ò giulebbe. Di poi si ritorna al fuoco, procurando col farlo bollire di nuouo la più, e meno sua densità, e la minore chiamasi consistenza di giulebbe, e la maggiore di manuschristi. E perche tal volta in questa maggior consistenza occorre agitarlo, e maneggiarlo con mazza di legno, per renderlo bianco, questa attione chiamasi stangheggiare. I sughi poi al Sole si condensano ne' piatti, come s'è detto del Sale, e si dirà dell'Agresto, & il tutto serua per non hauere à repetere ogni volta il modo di fare quest'operationi. E questo basti circa le Acque vsate da nationi esterne; Appresso di noi, ancorche beuiamo Vino, non sò se il lusso, ouero il bisogno di rinfrescare, quando il Vino riscalda, habbia procurato l'vso d'Acque artificiose.

*Acqua di Rigolitia.* L'Acqua, che di rigolitia si prepara, è forse la più commune, e più antica; la radica di questa, secca tagliata in pezzi, & amaccata al peso di meza libra si fà bollire in tre boccali d'Acqua tanto, che cali la metà, la quale resta tanto densa, e dolce, che per ogni boccale di questa si ci misticano dieci boccali d'Acqua pura, e riesce gustosa, e rinfrescante beuanda, oltre che monda le reni eccellentemente.

*Acqua di Cicoria, & Indiuia.* Cicoria libre dieci di radiche, però tagliate in pezzetti, si pongono à lambicare in vna corba d'Acqua, e se ne caua la terza parte: lo stesso praticasi nello stillare l'Acqua d'indiuia, mà con questa differenza, che dell indiuia vogliono essere vinti libre, e si piglia non solo la radica, mà il torso ancora, l'vna, e l'altra però vuole essere assai lauata auanti si ponga nel lambico.

*Acqua di Canella.* Canella onz'vna tagliata, & amaccata in pezzetti, si pone in infusione per vna notte in quattro boccali d'Acqua, oue poi ancora si fà bollire per vn quarto d'hora, tenendo ben chiuso il vaso, oue bolle, di poi leuato il vaso dal fuoco vi s'aggiunge altretant'Acqua, e tiene ben chiusa tanto, che sia raffreddata, & vn'oncia di zucchero di rotame per ogni libra d'Acqua s'accomoda, e si mistica ogni cosa tanto, che si dilegui, & incorpori; poi si cola nella bozza, passandola per stamigno, ò panno di lino.

D'Ani-



*Acqua d'anesi, e coriandi.* D'Anisi, e Coriandi l'Acqua si fà nell'istesso sudetto modo; verò è, che li Coriandi amaccati col stare due, ò tre hore infusi nell'Acqua tanto, che pigli colore, bastano senza farli bollire.

*Acqua di Cedro* Di Cedro le foglie sane, ma le più teneri, vna manciata, ò vogliam dire manata; similmente la scorza dello stesso Cedro, ouero di Limoncello cedrato, tagliata sottilissimamente, sì come la polpa di questo senza l'agro, libre vna di qual si voglia sorte, in tre boccali d'Acqua fresca si pongono, si sbattono, e si fanno stare infuse per mez' hora, poi dopo l'aggiunta di zucchero, come sopra colata, sarà Acqua di Cedro perfettissima, e massime se nell'atto di volerla seruire, se le aggiungerà agro dell'istesso Cedro, ouero di Limoncello, e da molti è chiamata Limonea, perche riuscirà dolce, acida, & odorata, qual'odore se gli accrescerà se dopo il dibattimento della prima volta le materie leuate dell'Acqua si taglieranno minute, ouero si stringeranno, acciò n'esca quel poco di sugo odorato, che contengono, e di nuouo infuse per l'Acqua s' agiteranno, ma bisogna auertire à non toccare mai con le mani l'Acqua, & adoperare la mestola di legno forata.

I Limoncelli, tagliati in fette senza leuarne l'agro, si dibattono nell'Acqua, posto ogni cosa in vna caraffa, indi se gli aggiunge zucchero come sopra, si cola subito, ò s'aspetta, che deponghi, e si vsa à quel modo.

*Acque di fragole, e varia* Fragole lib. vna ben mature lauate, & ancora spaccate, in vn boccale, e mezo d'Acqua, con vn poco d'orzo si maneggiano, e stringono assai, poi si passa l'Acqua per stamigna, ò burato, ò pano lino, con quali si possono ancora stringere le Fragole per hauerne più succo, di poi in caraffe di vetro si ponga, e come haurà deposta la feccia si caui con destrezza l'Acqua, e si conserui in luogo fresco, e quando si vuole vsare vi s aggiunga zucchero nel sudetto modo.

Le Visciole senza gambo si pongono in tant'Acqua calda, quanto basti per tenerle coperte, indi con mano s'amaccano, come se fosse vua, poi poste in vn bigoncio, ò altro vaso, per ogni vinticinque libre di cerase se gli aggiunge vn secchio d'Acqua bollente, e due libre di mele, ò vna libra di zucchero, poi ogni cosa misticata insieme, si cola con sacchetti, come il vino. Questa però non si può conseruare longo tempo, ma, se quando dopo colata come sopra, e raffreddata si ponerà in vna botte, con la terza parte di Vino, sarà beuanda vtile, e gustosa per tutto l'Inuerno.

Gli ossi delle sudette Visciole, che saranno restati nel sacchetto, lauati, e liberi da scorze, & ogn'altre immondezze, in vn mortaro si rompono, e così infranti vn mezo quartirolo si pone in vna botte di corbe due di vino, e lo rendono di gusto, e sapore di visciole, sano, e che si conserua.

Vsansi ancora Acque odorifere per bere, come di fiori di gelsomino, cedro, dirose damaschine, e di finocchio, e simili. In due boccali d'Acqua, che sia intepidita con lo stare al Sole, si pongono due, ò tre manciate di qual si voglia sorte de' sudetti fiori, ò herbe odorifere, & in quella dibattute, e maneggiate, si lasciano infuse mez' hora, poi di nuouo agitate si cola, e si vsa, con l'aggiunta del zucchero nel sudetto modo.

Se s'hauesse la quinta essenza di qual si voglia delle sudette cose, ò fiori delle quali habbiamo detto, che si possono fare Acque, vn'onza di questa basteria per accomodare quindeci boccali d'Acqua; auertasi ancora, che la beuanda si può

fare

Biblioteca Comunale Archiginnasio

fare più, ò meno dolce, sì come più, ò meno odorata, con l'aggiunta di più, ò meno materia, e di più, ò meno zucchero, secondo il gusto, e l'assagiare lo denota.

E perche il zucchero è di graue spesa, possonsi le sudette Acque ancora rendere dolci col mezo del giulebbe, quale di quel miele, che senza spesa ti rendono le tue api puoi fabricare. Questo nel sudetto modo chiarito, quando ritornato al fuoco per farlo pigliar corpo, si vede, che tal volta cresce, si sbruffa con vn poco d'Acqua rosa, e se gli aggiunge vn poco di canella intiera, e quando sia bollito tanto, che resti alla consistenza sufficiente, si vota in vn capuccio, e si lascia, che à poco à poco stillando n'esca con sua commodità, e questo può seruire in luogo di zucchero per addolcire ogn'Acqua in fretta, se bene è questo giulebbe assai più delicato fatto di zucchero nello stesso modo: s'auerta in fine, che qual si voglia vaso, che debba seruire per fare Acque, sia di vetro, ò vitriato, ò stagnato; in oltre sia polito, e netto, e libero da ogni cosa, che possa porgere mal'odore, perche l'Acqua è facilissima da pigliare ogni tristo odore, sì come il fumo. Sarà ancora più à proposito l'Acqua di Fiume, ò Fonte, che quella de' Pozzi, qual si potrà far cuocere prima, che si ponga in opera, non v'hauendo altra.

*Della Terra.*

Il sito adunque, oue s'hà da villeggiare dotato di buon'aria, proueduto d'abbondante, e fresca Acqua, non sarà del tutto perfetto, mentre sia in terreno sterile, perche non potrai godere dell'vtile, & aumento dell'entrate, mediante l'agricoltura, & in vero, chi coltiua vn campo sterile, con la fatica, e la spesa perde la riputatione, e considera, che da' Romani fù sbandita sino la pace sterile, non che la Terra, della quale oue vuoi habitare, ò coltiuare, ò comprare, deui con gran diligenza considerar le qualità, quali ò con l'esperienza, ò con la vista conoscerai.

*Modo da conoscer la Terra.*

Con l'esperienza piantaci, ò seminaci, se hai tempo, di quelle cose, che vogliono grasso, e buono terreno, come cardi, caoli, cannape, e simili, ouero informati quanto frutta, e sarà bene, potendosi hauerne il conto giusto d'anni cinque. Si fà ancor'vna buca, come per piantar'vn'arbore, e quello stesso terreno subito, ò frà due, ò tre giorni si ritorna nell'istessa buca, se soprauanza terra è buono, se apparreggia è mediocre, se manca, ouer non la riempa, è tristo terreno. Pigliasi ancora vn tagliolo di terra herboso, ò vogliamo dire vn lotto, che è quanta terra s'alza ordinariamente con la vanga, si bagna con Acqua, se si dissolue, e lascia l'herba è tristo, se ritiene la terra attaccato alle radiche dell'herba, è buono, se gettandolo in terra pur resta attaccata, è meglio. Si pone ancora vna gleba, ouero mattone di terra in vn vaso d'Acqua, si mistica con la mano, alla quale se la terra s'attacca, & habbi del viscoso, è segno di grassezza, se subito si risolue in rena, ouer fango, è tristo. Si lascia da poi, che quest'Acqua, col deponer la terra al fondo, venga chiara, e gustandola con vn dito in quella bagnato, s'è dolce, è buono, s'è amara, ò salmastra, ò puzzolente, è terra trista. Da Acqua veniente, ò surgente dal terreno, che vuoi prouare, si può far giudicio nel sudetto modo della qualità di quello, e se fosse Acqua grossa, denota grassezza di terreno. Si conosce ancora il terreno buono pigliandone vn pugno, mentre è morbido, cioè tra'l molle, e l'asciutto, e si stringe, se s'ammassa, & vnisce insieme, è buono; se subito, che s'apre il pugno s'apra ancor la terra, è trista; Fallisce questa regola nell'argilla, e nella creta perche s'ammassano, e non son buone. Volendo comprar terreno doura far cauare lotto due, ò più piedi per vedere, se ci sia giaia, ò tuffo, ò rena, ò terreno salmastro,



stro, ò maligno, ò puzzolente, e questa proua la farai in più luoghi, perche si può variar'il terreno non sol d'vn campo à vn'altro, ma da vna pertica ad vn'altra.

Con la vista si può ancor conoscer la qualità del terreno, poiche oltre la bellezza, & abbondanza de' raccolti, la stoppia spessa, e di canna grossa, e la molt'herba dentro, ti danno à denotare la bontà di quello: Oue poi vedrai arbori belli, puliti, con bella scorza, rami diritti, e longhi, è buono terreno, sì come quello, che è coperto di molt'herbe, & in particolare, oue nasce la gramigna, nibbi, malua, cicuta, graliga, pruni, cannette, lappe, e meglio di tutti il trifoglio, è buono, ogni volta però, che in suo genere quest'herbe vengano alte, e di belle, e longhe foglie, e la ragione è questa, che nascendo queste senza seminarsi, forza è, che vengano da particolar putredine, che sia nella terra, e mentre, che la terra è abbondante di putredine, è grassa. Per contrario, oue le piante sono storte, sgratiate, rugose, e groppolose, con spessi nodi, con trista, e mal polita scorza, oue nascon felici, e certe granate piccole dette gregoli, e scoppe, è tristo terreno. Se bene in bontà il colore inganna, non essendo sempre il terreno nero buono, non inganna però in mala qualità, poiche il terreno bianchizzo, lucido, e che tenga l'Acqua, è tristissimo. Quel terreno, che sù bito piouuto sorbisce l'Acqua, & vnito conserua assai l'humido, è ottimo. Se quando si lauora il terreno, e massime quando s'ara vi si fermano Corui, Storni, Piche, e simili, è segno di buono, perche nel putrido della sua pinguedine nascono animaletti, quali col lauoriero scoperti seruono a' sudetti animali di vitto. Quel terreno, che è facile à lauorarsi, e che pel freddo del Verno, ò pel secco dell'Estate si dismette, e diuiene poluere, è buono; ma quello, che è detto valliuo, oue nascono gionchi, e che ne per gelo, ne per secco mai si dismette, & è difficile à lauorarsi, e se bene s'ingrassi non risponde, quell'è cattiuo. Ci fù ancora, chi della cognitione di questa terra dottamente cantò.

*Il fertile Terreno è d'ogn'intorno,*
*O' sia colle, ò sia pian, d'herbe vestito;*
*E facil cede al tritolar del dito,*
*Ma vuol esser esposto al mezo giorno.*

Il terreno arenoso è vilissimo
La terra creta non è buona
} col misticar queste due sorti si fanno buoni.

*Modo di migliorare il Terreno.*

Il riposo al terreno è la maggior medicina, che se gli possa dare senza letame, ò lupino, ò altro, e se pure si volesse aiutar più, si faccia con lo statio delle pecore, ouero col lasciar crescere ogn'herba, ò spino, ò sterpo, ò virgulto per cinque anni, riguardandolo da bestiame, poi tagliar tutta questa robba così cresciuta, & abbruggiarla secca, che sarà sopra detto terreno, e trouarai, che gli farà giouamento mirabile. Le Quercie dinotano buoni terreni, li Castagni tristo. E' ottimo terreno frà tutti in questi paesi il prato, in riguardo della poca fatica, e dell'vtile solo del Patrone, oltre che il Ficno non è sottoposto à tanti pericoli, come le biade, e l'vua; alcuni antichi voleuano, che fosse la Vigna, ma non erano informati della coltiuatione di questo territorio, oue per tutto è vigneto, e campo, e quella vigna, che non hà la dote per mantenerla, tosto si disfà, e quì molto non si costumano le vigne, ma gli arbori con le viti ne' campi; Oue le viti hanno capi longhi, e molti, e grossi, denota buon terreno, fà molt'Vua, ma tristo Vino; Oue le Viti hanno capi corti, e minuti, è tristo terreno, fà pochi'Vua, ma buon Vino, e nota, che la



ma

magrezza del terreno è quella, che dà il piccante al Vino.

Quello è il buon terreno, dal quale se ne caua da Sale in poi, quanto fà bisogno in vna Casa, cioè fascine, legna, pane, vino, canepa, lino, fava, vezza, ceci, spelta, foglia di moro, fieno, ghianda, venchi, pertiche, ogni frutto, nutrisce polli, e vaccine, porge hortaglia, & altre cose necessarie al vitto humano; e tali sono per ordinario le Possessioni su'l Bolognese, ò pur douriano essere, ò pur con l'industria si possono far'essere tali, come si mostrerà.

Da gli Horti in vero si caua gran denaro, ogni volta si possino inacquare, & habbiano comodo lo smaltimento, ma non à tutti è concesso l'habitare in Piazza. Il Castagneto è di buona entrata, perche non dà spesa di coltiuamento, ma è fallace la sua rendita, & à volere, che questo frutto faccia bene, oltre gli altri requisiti, bisogna, che pioua il mese di Giugno, e quello d'Agosto, quasi contro il naturale. Il terreno boschiuo è opinione, che sia per venir'in prezzo per la gran quantità de' boschi, che si diradicano, e con poca prudenza, solo allettati dal frutto, che per cinque, ò sei anni in abbondanza rende sì fatto terreno sboschito, ma poi insterilisce ne è più bosco, ne campo, ma può seruire per pascolo tristo. Il salsoso, la cui pietra si vende per far calce, vale più à proportione di qual si voglia altro terreno, sì come quello da far macine, ò trauertini, ò macigni, perche di questi senza spesa, ò fatica si caua denaro, e massime de' marmi, de' quali non è al tutto priuo questo Contado, peroche la diligente cura di Domenico Albani Giuridico celeberrimo, n'hà scoperto vna vena di bellissima macchia, atto ad ornare qual si voglia stanza, sì come egli orna i più famosi Fori di dottissimi scritti.

La Terra, che viene così nomata dalla parola latina *Terrere*, cioè pestare, per esser d'ogni piede calpestata, porge pietoso vfficio con tutti i viuenti à guisa di buona madre, e con ragione, perche il nostro primo Padre, nel campo Damasceno di terra fù formato, e con tutto, che poco da poi per l'inobedienza di quello fosse dal grand'Iddio maledetta questa terra nell'operationi delle sue mani, essa in ogni modo obediente al primo precetto, ò coltiuata, ò non coltiuata produce continua, e spontaneamente tante piante, herbe, e frutti à prò dell'huomo, al che fare non è mai satia, anzi ogn'anno ringiouinendo inferocita, si fà vedere ornata di tutto ciò, che possa far bisogno all'huomo, & è cosa di pia consideratione, che sì come le spine, che produce la terra in riguardo della sudetta maledittione porgono vtilità, e sanità all'Huomo, così i castighi, che S. D. M. ne manda, seruono per rimedio della pena, e satisfattione della colpa.

*Vtilità della Terra.*

Non mancò questo Elemento di mostrare grandissima pietà della morte del suo Creatore, poiche tremò in quel punto, e le pietre si spaccarono, i monumenti s'apersero, & espose all'aria viui quei corpi, che morti già, alla sua custodia erano commessi. Pare, che il Salmista inanimisca gl'Agricoltori alla sincerità dell'animo, dicendo, che i giusti possederanno la terra, la quale gli sarà abbondante di latte, e mele. Ma perche più amplamente di questa terra nell'vltimo di questi libri, sopra il modo di coltiuarla hauemo da parlare, passiamo ad altre cose, nelle quali essa, come Elemento, porge beneficio all'Huomo. Sassi, macigni, puzzolana, sabione, bittume, matoni, ò pietre per far'habitationi, sono poche, in riguardo della fabrica di tanti vasi di terra, co' quali per delicia, e pulitia s'ornano Chiese, Case, e Giardini, porgono ancor comodità di conseruar'Acque, Vini, Aceti, e per seruitio



uitio di Cucina non è più saporita qual si voglia viuanda soffritta, ò cotta in tegame, ò pentola, che in altro vaso? questo solo dal beneficio dell'odore della terra. Ed alla tauola, qual'è più polito mangiare, che in maiolica, non già in argento, con più lusso sì? In Villa adunque si stia prouisto di maiolica, e non l'esporte, che ad occasione di Forestieri, & in suo scambio si può adoprar terra ordinaria, e se non ti gusta quel colore, ò forma vsata da' poueri, fattene fare à posta, ò con tua arma, ò variata di molti colori à foggia di marmi, ò in qualch'altro modo à tuo gusto, e di questa terra sarai meglio seruito in Bologna, e con minor spesa, che forsi in altra Città, & vsa di quella con maggior politia, che di stagno. Si rompe, è vero, ma lo stagno si perde, & è rubbato, & ogni qual tempo con molta spesa si conuiene rifare. Voglio però in buona Economia, che numeri, e consegni piatti, scodelle, pignatte, tegami, & altre robbe di terra al Cuoco, ò Cuciniera, & ogni Sabbato coll'Inuentario glie li facci rinumerare, non già per fargli pagare il mancamento, ma questo gli seruirà per vn poco di freno, da guardarsi di non ne romper tanti, anzi ordinali, che li fragmenti, ogni volta, che se ne rompe, ti siano mostri. Ci sono di quelli tal volta, che non peccano, per non hauerlo à dire al Confessore, con questo documento vedrai, che li maneggeranno con assai più discrettione, & alcuna volta'gli rincrescerà il venirti auanti à dire; Ne mancano questa settimana tanti, se ne son rotti tanti, e per la tal causa, alla quale forsi si potrà prouedere, e questo hò veduto costumare ancora nelle Corti de' Prencipi. In fine la Terra denota vicina pioggia, con vn tal'acuto odore, il qual da lei esce in tal'occasione, e sopra quella si riuolgono assai i cani, ouero ch'essa assai si riscaldi, e se questa terra in vn subito sorbisce le prime goccie, significa longa pioggia; quando la terra è piena più del solito di ragni, vermi, locuste, & altri simili animaluzzi, è segno di sterilità.

Si diffonde tanto l'vtile del villeggiare, che comprende sino il fuoco, quale *à fouendo* è detto, cioè riscaldare. Vn'Angelo con spada di fuoco fù posto alla porta del Paradiso terrestre. Mandaua Dio fiamme di fuoco dal Cielo à consumare le vittime di quei sacrifici, che gli erano accetti. Col fuoco, che abbruggiaua il roueto, e non lo consumaua, ci dette S. D. M. à diuedere la Virginità di Maria. Con fuoco castigò l'empia Pentapoli, e sopra vn carro di fuoco fù portato Elia nel Paradiso terrestre. Senza fuoco non si può offerire il sacrificio dell'Altare. Con continuo fuoco s'honora il Santissimo Sacramento dell'Eucaristia, e con lingue di fuoco apparue sopra il capo de gli Apostoli lo Spirito Santo, il quale, fuoco di carità è ancor chiamato.

*Ispar-mio nel fuoco.*

Ma passiamo à dire, come villeggiando dal fuoco si possa cauar qualch'ispar-mio, & vtile per l'Economia. Li Contadini vendono la loro parte de' Fasci, e poi tutto l'anno abbruggiano legna della Possessione, che lauorano, non ostante li patti di non tagliare, e noi non possiamo far lo stesso, stando in Villa, & hauendo forsi più d'vna Possessione? Li sarmenti, auanzi di legnami vecchi, & inutili, che restano dal far, ò rinouar fratte, ò siepi, accomodar, e rinouar pergole, alue, viali, sprezzate da Fattori, ò Ministri, possono seruire in parte à questo pensiero: le fascine, stelle, ò zeppe, che si fanno à far legna per la Città, ò per tua Casa, ò da vendere, ò stabbiature di legnami da fabricare, raccolte prima, che li Contadini se le approprijno, tirano innanzi vn'altro pezzo. Gli arbori, che si rompono per qual-

che vento, ò impetuosa pioggia, fatti condurre à Casa presto, aiutano in parte questo isparmio, e mentre stai in Villa, non mancar di volteggiar per tuoi Campi, e frà l'altre cose osseruare qualch'arbore secco, ò vicino à seccarsi, e fallo portare al tuo fuoco, e caso hauesse la Vite, considera se si possa accomodare ad altro arbore vicino, e fallo fare, e seruiti dell'arbore, come sopra, perche in ogni modo il Villano, quando non ci sei lo taglierà. In somma in Villa l'abbruggiare non ti douria costare cosa alcuna. Ma se pure fossi sforzato ad abbruggiare legna comprata, ò che si potesse vendere, isparmi pure il carreggio, che sono Lire 2. per carro, poco più, ò poco meno; ma di più la gabella, riponitura, qualche stellatura di zocco, la colatione del Bifolco, che importano circa Lire 1. per carro; vuol'essere piccola fameglia quella, che nõ abbruggi l'anno circa quaranta carra di legname, trà grosso, e minuto, presupposto, che la metà se n'abbruggi in Villa, quest'è vn'isparmio di Lire 60. l'anno nel fuoco solo, e se si dicesse, che si abbrugia più il Verno, rispondo, che le bugate, li sapori, sappe, e sapone, che si fanno in Villa, contrapesano à quel più s'abbruggia il Verno alla Città, e la fameglia in Villa, per tempo di freddo, si scalda più volentieri al Sole, ò con l'essercitio, che col'annidarsi in Cucina; potrà però il diligente Economo prouedere la Casa della Città di buone legna pe'l Verno, cioè di quercia, ò noce, quale se bene fà rumore, ò creppa, fà buona, e reggente bragia, ouero di rouere; Altri legnami si possono vsare mentre s'habbiano, ma per prouedersi, li sudetti sono gli ottimi. Le fascine stando in Villa farai fare minute, e corte, perche tanto è vn fascio piccolo, come vn grande, per dare vna calda à vno raffreddato, e quelli di vite piccoli, non son così pericolosi d'attaccare il fuoco alla Casa; Nelle Cucine de' Prencipi, e gran Signori si costuma con grand'isparmio il carbone, oltre che li Cuochi l'adoprano più volontieri; si può pratticare nelle Cucine de' priuati in occasione di Banchetti, con isparmio.

La Carbonella per tenere in vna stanza, oue si lauora, isparmia di molte fascine, e più ne isparmia l'vso delle Fornacelle. L'ottimo modo d'ingrassare il terreno col fuoco si dirà à suo luoco. Potrassi prouedere di fascine di ginepro, per render le stanze col fuoco di questo sane, come s'è detto; e se dal tuo letto volesse scacciar la libidine, scaldalo con fuoco d'agno casto.

Veggonsi molte voragini di fuoco in diuerse parti del Mondo, quali amplissime, e quali piccole, ma tutte venienti da minere sulfuree, e bituminose; queste da Gentili falsamente erano credute bocche d'Inferno, ò per dir meglio vie per andare à Caronte, nome del fauoloso passatore della Palude Stigia, e perciò queste bocche chiamauano Caronia, e con questo stesso nome la porta d'Atene, per la quale conduceuano li condannati à morte, quasi, che per mezo di questa porta li mandassero à Caronte; ma perche il fuoco, ch'esce dalle sudette voragini per causa del solfo, e bitume, è puzzolente, cominciorno à chiamare col nome delle sudette voragini Caronia ogn'altra puzza, qual nome con poca differenza seguita ad vsarsi in nostra lingua, chiamandosi *Carogna* ogni cosa puzzolente. Il Fuoco ci ripara dal freddo, ci prepara il mangiare, illumina le tenebre della notte, facilita il lauorare il ferro, purga, & affina l'oro, l'argento, & ogni metallo, sì come riduce ad vso pietre per calce, e gesso; poi con diabolico inuento distrugge il gener'humano, & annichilla le Città, & i Regni.

Et



*Et oue il piede imperioso ferma*
*Ced'ogni forza, ogni poter dà loco.*

Pare, che non ingannino i presagi di pioggia nel Fuoco, come in altra cosa, i fonghi nella lume, l'abbruggiar la padella, quando si leua dal Fuoco, e quando lo stesso Fuoco zuffola, ò susurra, & hà le fiamme pallide, tutto denota pioggia, ma quando le bragie rilucono con vn splendor chiaro, e bello, denota serenità. Questi Elemento con la sua empietà porge tal volta pio, e sicuro medicamẽto all'Huomo. Il Fuoco è rimedio contro l'aria humida, e contro la peste, e particolarmente purgansi con Fuoco Case, e panni sospetti di contagio, e col Fuoco s'estingue ne' corpi de gli Huomini tutti i più maligni, e peruersi mali, a' quali è sottoposto. Ed è esperimentato rimedio ne' Caualli che in quello stato, che s'applica il Fuoco, in quello gli preserua, cioè, se si dà il Fuoco ad vna gamba d'vn Cauallo, oue non si dolga, ancorche faticandolo fosse solito à dolersi, il Fuoco lo libera, e difende dal ritornarci più doglia; E tanto basti de gli Elementi.

Non è dubbio alcuno, che quel guadagno, ouero isparmio, quale viene spesso, ancorche poco, deue esser'anteposto al molto, quale con longhezza dell'incerto tempo vna sol volta l'anno prouenga, e però l'isparmio, che si fà nel mangiar, e bere, come quello, che si prattica per ordinario almeno due volte il giorno, ancorche poco, si dourà ad ogn'altro anteporre, e seguire.

*Isparmio del Pane.*

Cominciando dunque prima dal Pane dico, che habitando fuori, isparmi prima il Datio cõsueto da pagarsi alla Città per ciascheduna corba di Farina Sol. 6. 6. Isparmi otto per cẽto di farina, che paghi alla macina della Città, che sono Lib. 12. di farina per ciascheduna corba, le quali à ragione di Lire 10. per corba, sono Sol. 17. Isparmi la conciatura, ò mondatura del grano, sono per corba Sol. 2. Isparmi il carreggio, gabella, colatione al Bifolco, riponitura de' sacchi due volte, quando viene il grano, e quando viene la farina, e l'altra colatione al Cauallaro, che porta la farina, che tutte possono importare per ciascheduna corba Sol. 6. Fai, stando in Campagna, il Pane in Casa, & isparmi quello, che fà le spese al Fornaro, che ti serue alla Città, & alcuna volta ancora ne arricchisce, perche il Pane cresce al Fornaro Lib. 20. per cento almeno, & esso al più ti risponde Lib. 10. del negro, del bianco cosa alcuna non ti dà, si che auanzi nel negro Lib. 8 per cento, che importano per ciascheduna corba Lib. 12. di farina, quale à ragione, come di sopra, sono Sol. 17. si che tutto questo isparmio nella farina consiste in Lir. 2. 8. 6. Deui però leuare dalla sudetta somma il prezzo d'vn quartirolo, Sol. 12. 6. quale si piglia il Munaio del Contado per suo pagamento d'ogni sacco di corbe tre, & vn'altro mezo quartirolo si figura, che per ciascheduno de i sacchi della sudetta misura vada in volateggia, de' quali compartito il loro valore per ciascheduna delle tre corbe à ragione come sopra, importa Sol. 6. 2. si che resta l'isparmio della Villa certo per ciascheduna corba Lire 2. 2. 4. & ogn'vno può far presto il conto sopra quante corbe di formento consumi l'anno, e stando in Villa, quanto isparmi. D'incerto poi sfuggi mille pericoli, che possono alla farina, fuori di casa tua, auuenire; prima ti può essere cambiata al forno, poi ne può esser leuato il fiore, e metterui in suo luogo del tritello; e perche la Fameglia non si lamenti della mala qualità del Pane, possono far le tiere più pesanti dell'ordinatoli in tuo pregiudicio, mentre dai il Pane con peso alla fameglia.

Può

*Malitie de' Fornari.*

Può venir'il caso, che la Statera del Fornaro si disgiusti per disgratia in cadendo, ma sempre però in tuo danno. La sacca, oue piglia la farina il Fornaro, chi mai l'appesa? non è alta la terza parte d'vn sacco, e la fanno pesare di più d'vn sacco ordinario, ne accusano mai quanto pesi, se non quando è piena, peroche se ti venisse voglia di votarla, resta graue per la tua farina, che ci resta attaccata. Se la Cesta, ò Zerla, oue si porta il Pane, per tuo capriccio vna volta pesasti, e la ritrouassi di maggior peso di quello, che te l'hanno figurata nel far'il conto del Pane, che t'hanno portato, vedrai, che subito dallo stesso Fornaro si ritroverà, che l'errore viene dalla sega, con la quale segnano sù l'assegna, ò taglia il pane bianco, quale sega per errore vi ci s'è scordata dentro, ouero, che questo maggior peso venga da qualche sasso, quale in riposandosi per strada, si sarà per disgratia attaccato al fondo della cesta, ouero che qualche Fanciullo à casa, senza che loro se ne siano accorti, vi c'habbia posto qualche ferro, ò altra cosa graue. Tralascierò di dire del guadagno, che si fà nel Pane bianco, poiche la maggior parte de' Bolognesi è tanto dilicata, che se non hanno il Pane fresco, pare non possano mangiare, ma in regola d'Economia, bontà, e sanità di Pane, torna molto à far'ancora questo in Casa; solo per vltimo auiserò, che il Fornaro s'auantaggia in portarti il Pane caldo, come esce dal Forno, e come è raffreddato in casa tua cala tre, e quattro Lib. per cento.

Hò detto, che il Pane cresce Lib. 20. per cento, e m'intendo di quello, che si fà dalla tua fameglia in Villa, la quale ci mette men'Acqua, che sia possibile, e lo lascia assai nel Forno, accioche s'asciughi assai; ma il Fornaro smorza, & impasta Lib. 100. di Farina con Lib. 60. d'Acqua; dapoi, acciò non s'asciughi, e diuenti leggiero, lo leua presto dal Forno; Puoi dunque considerare, quanto cresca di più al Fornaro. Non parlo di spesa per scaldare il Forno in Villa, perche non ti costerà cos'alcuna, se di patto porrai a' Contadini, che ti prouedano di spine estirpate, come à suo luogo si dirà. Restami da giustificare, come vn sacco di tre corbe di Farina non faccia, che Lib. cinque di volateggia, ò vogliam dire mezo nappo, e con tal'occasione da mostrar modo di macinar con isparmio.

Qual si voglia Munaio, per pagamento di macinare vno de' sudetti sacchi di corbe tre, si contenta più volentieri di 18. ouero 20. bolognini contanti (più, ò meno conforme l'abbondanza, ò carestia) ma si figura à questo modo col presupposto di Lire 10. per corba, che leuarne vn quartirolo conforme il suo solito con villani, e la volateggia. Il quartirolo, ò nappo vale bolognini 12. e mezo; mentre ti lascia la volateggia per la metà, segno è, ch'egli, che sà il fatto suo in questo, meglio che tù, non la stima più di mezo quartirolo. Oltre che con la proua ti puoi chiarire, facendo serbare da per se in vn sacco la volateggia, e pesarla; questo modo di macinare in buona Economia, mentre habbi vn seruidore fedele, è il più vantaggioso, che sia, sì per l'isparmio mostrato di sopra, come perche il Munaio, aggiustato che haurà il Molino più non c'hà che fare, & ogni volta, che vi si accosta, dourà esser sospetto al tuo seruo, e conseguentemẽte dourà star più auuertito del solito; ti seruirà poi ancor meglio, per esser l'accordo sudetto del denaro auantaggioso per il Munaio; vero è, che potendo più fraudare nell'altro consuero modo da Munaij tristi, questo è biasimato. Con questo prezzo detto di sopra, viene il Munaio à Casa tua à conciare, ò mondare il grano, e per questo hò posto

trà



trà gl'isparmij la spesa della conciatura nella Città; tù non tralasciare d'appesarne vno staio, poi facendo misurare il resto, sai quanto pesa tutto, e ti potrai nel ritorno della farina chiarire col peso se sij rubbato, poiche nè la scusa della volateggia, nè del Munaio, si dourà ammettere; ma il custode, caso che mancasse, sempre si dourà hauere, ò per poco fedele, ò poco diligente. Con questo modo di macinare, oltre il guadagno sudetto, fuggi molti altri pericoli; prima, che il Munaio faccia andar troppo veloce, ò disgiusto il Molino, per far più volateggia, ouero lo fermi per aggiustare, ò battere, ò per altre scuse, ò mendicate occasioni, ne' quali casi eccederia la volateggia mezo quartirolo per sacco, come sopra s'è figurato; poi se macini à peso, ti si può barattare per errore la tua soma, ma però sempre in peggio, ouero che giudicando il Munaio, che il tuo grano sia troppo secco, per seruirti meglio lo inhumidisca con vn poco d'Acqua, data però con la scopetta, solo per hauerne la farina più pesante, non per carità, perche se bene il formento, come è tanto secco, tritandosi la scorza ancora, fà molta farina, e tritello, ma Pane poco bianco, questo non è il loro fine, ma il sudetto peso, e se si teneesse il grano in luogo humido, auanti si mandasse al Molino, resisteria meglio alla macina, e si scaglieria meglio, faria Pane bianco, e poco tritello; alcuni sospettano, che quelli Munaij, che macinano à peso, pongano nel palmento, oue deue cadere la farina, come esce dalla macina, acqua calda in pignatte di rame, la quale, non ostante siano ben coperte, viene sorbita dalla farina in vscendo di sotto la macina calda, & à questo modo auantaggino il lor peso. Non mi spiaceria, che il sudetto modo di macinare fosse accompagnato da due, sì per hauer maggior ministerio attorno la tua robba, come perche vedono più due occhi, che vno, e fornito di macinare, vno ritorna à chiamare il Carro, l'altro resta à guardarla, il che non vorrei, che mai fosse tralasciato d'vno di questi due.

*Modo di macinare.*

Parlando con vocaboli molinarij possono farsi tre sorte di macinato, vno scagliato, l'altro trito, l'altro mezo scagliato. Lo scagliato è, quando non curandosi di fare molta farina, ma solo bianco fiore, si macina con la macina alta, e però ne viene, che solo aprendosi il grano, n'esce la bianca midolla della grana, quale da gli antichi *Similagine* è chiamata, e da moderni fiore, ò delicia della farina; Vogliono, che col'asperger'il grano con acqua salata si faciliti questo hauerne solo il bianco, ò midollo del grano, perche dall'acrimonia del sale sia trattenuto parte della midolla attaccato alla scorza del grano, ouero il tridello, e però la scemola resta grossa, quindi è, che questa è da' poueri di nuouo macinata, ò da se, ò con altro grano, e mistura. Nell'altro modo trito, & à tutta farina serue, ò per Contadini, ò per chi non si curi di fare bianco, poiche macinandosi ancor la scorza, ò guscia del formento, fà molto tritello, scemola minuta, e suota, ma fà pane rosso, e negro. La meza scaglia è modo di macinare mezano trà questi due, & è il consueto per le case de' Cittadini, poiche fà pane assai sufficiente, rende la scemola suota, e con poco tritello; Ci è anco differenza per far bianco da macina à macina, e però è bene sapere, che la macina verde, rossa, e molese fanno buona farina, e che fà bianco Pane; le berettine, grigie, e giaiose fanno Pane scuro; qual si voglia macina però deue esser dura, acciò non lasci qualche fragmenti, ò lapiduccia nella farina, e chi hà Molino prema in hauere buona macina, perche à questa concorrano le genti. Li Serui anticamente con le mani rompeuano il grano, da poi

in

in pille ferrate in Toscana si cominciò à pestare, indi per l'Italia, col beneficio dell'Acqua si cominciò à far voltar pistrini, qual costume poi si diffuse per tutto il Mondo; da poi ci è stato, chi col mezo del vento volta queste ruote, che s'vsa, oue è penuria d'acqua,& abbondanza di vento,come in Parigi.

Non disdirà però à te,ancorche gentilhuomo stando in villa, mentre si macina la tua robba,arriuar'al molino, sotto pretesto d'andar'à spasso, & osseruar le sudette, & infrascritte cose per auuertire se sij seruito bene, & si faccia buona farina, la qual conoscerai, se la crusca, ò semola resti suota da bianco, & in luogo di setazzo, il Monaio te lo mostrerà, separando la semola dalla farina col palezzo solito del molino, e nella farina non dourà restar tritello, e la semola dourà hauer del longo; si conosce ancor la buona farina col pigliarne vna manata, e stringerla, perche la buona s'vnisce, & appalpa insieme, e vuole hauere del ruuido, ouero pugnere vn pochetto per segno, che la semola nō è macinata,ò molto trita,saprai ancora,che la farina crescendo ordinariamente in misura con questo modo di macinare, stante che non se ne leua, ne per lo quartirolo solito, ne per la volateggia; la tua non capirà ne' sacchi, con quali ben pieni l'hai mandata al Molino, e però prouedi li tuoi operarij di due sacchi di più, vno per lo sudetto crescere, l'altro per ponerui dentro da per se la volateggia, si per pesarla, come per non misticarla con l'altra, poiche se bene è senza semola,è però robba trista, non volando, che la poluere, e l'altra robba leggiera, e lo conoscerai, se facendo con questa solo pane per li contadini trouerai, che farà pane berettino, e che non cresce, & è graue da smaltire, e credo, che questa volateggia sia quella sorte di farina chiamata da gli Antichi Poline.

Il macinare à molino battuto, ogn'vno sà, che non torna, per esser'all'hora la macina tanto ardente, che non può scagliar giustamenre il formento, come ne meno il molino, oue si sia stato vn pezzo, che non si sia macinato, ouero che per qualche accidente si sia mossa la macina, si per li rispetti sudetti, come perche nel bossolo sempre ci resta almeno vn nappo di formento, che non và sotto la macina, onde con ogni minima scusa il Munaio la leua in accomodare il molino, ma ne leua ancora detto formento dal bossolo,e per riempirlo poi ce ne vuole del tuo. Ma quel vecchio,e scaltro Contadino in questo s'aiutaua,col poner' in tramoggia, andato che era giù tutto il suo buon formento, vn quartirolo di loglio, accioche questo espellendo il buono dal bossolo, restasse il loglio pel Munaio, ò pel suo successore nel macinare.

*Qual formento si debba cappare.*

Per seruitio di casa tua cappa il più pesante formento, che habbi, e sarà quello, che producono i colli, quale se bene non fà così bianco,come quello,che nasce alle larghe, & in particolare nel Commune di S. Agostino (essendo per far bianco il meglio di questo Contado) fà però pane saporito, e gustoso, onde fù detto *Triticeus panis læta ex regione salubris.* Fallo conciar bene, ne li permettere compagnia alcuna,& in particolare di loglio, ò ghiottone:se fossi sforzato à comprare,ò mangiar pane,nel qual sospettassi di loglio,ò ghiottone tu guarda la crosta di detto pane contro il Sole, se ci vedi certi pelletti, come la prima lanugine de' putti, è segno,che ci è loglio,se nella crosta ci sono macchiette piccole, e nere, segno che c'è ghiottone,se per caso hauesti formento solo,oue fosse vn peco di vezza, non te ne disgustare, poiche per la fameglia non tà mal pane, & è graue assai. Fatto farina,



condotto à Casa, senza mai esser'abbandonato, non è bene riponerla così calda, come viene dalla macina, poiche ne piglia il palore, che è lo riscaldamento, sì come non è bene farne così presto Pane, perche come non è riposata, non cresce così bene, e la semola non si può suotare, come fà col star'ammassata, ò vnito molto tempo. Li Fornari la tengono in massa, non curando se poluere, ò altra immonditia graue le venga sopra; Il Cittadino la deue far riporre, come sarà rinfrescata, in cassa di legno, ouero di pietra, ò matoni ligati con gesso, nel mezo vi stanno bene ancora de' sassi viui, perche rendono fresco. Torna conto il macinare per la Luna d'Agosto, perche quella farina fatta in stagione tanto calda, non teme poi il caldo di Maggio, e Giugno susseguente; poi quanto più il formento è secco,tanto più farina rende (per chi non si cura di fare bianco.) Et in qual stagione è più secco il grano, quanto l'Agosto? poi come la farina stà più ammassata, si fà più perfetta di qualità, & anco cresce in quantità, per lo suotarsi dalla semola, come s'è detto; la Farina d'Agosto stà più in massa di qual si voglia altra macinata ne' susseguenti mesi, e nelli antecedenti non s'è ancor raccolto il grano nuouo, di più quel formento, che è ridotto in farina, non è danneggiato da farfalle, ò altri animali, come l'altro.

La stanza, oue deuesi custodire la farina, non vuole essere humida, ne troppo calda, e che vi si possi dar'aria, non habbia seruitù d'altre stanze, ma solo per seruitio di farina, stia chiusa, ne vi si possa, ò debba andare, che con tal'occasione, habbia commodità di pesare con facilità sì la farina,quando viene dal Molino, come di volta in volta à quella, ò à quello, che la dourà setazzare, ò burattare, non ostante, che facessi il Pane in Casa, anzi potrai pesarla di nuouo burattata, e pesarne la semola, da poi pesarai il Pane, cotto che sarà, & à questo modo non sarai rubbato, che non te ne accorgi. Saprai quanto cresca per cento il Pane, saprai quanto cali per cento la farina in setazzarla, che sarà circa venti per cento, ouero se lo vuoi sapere à misura, ogni cinque corbe di formento fanno tre staia di semola, & altre curiosità vtili, e necessarie imparerai. Vn Seruitore, ò Serua, che fosse stato con Fornaio, in Villa ti sarà di giouamento, come prattico in quest'arte.

*Lodi del Pane.*

E' però la farina materia imperfetta, per hauer perduto la forza di seme, ne è atta in questo stato per cibo à gli Huomini. Non sarà mai superflua qual si voglia diligenza in conseruar questa merce,come che di questa si fabrichi il più commune cibo, che si ritroui, e perciò Pane da Pan, ché in greco vuol dire *Omnis*, è chiamato, e con ragione, perche nel nutrir l'Huomo questo Pane, è singolare, trattenendosi con questo cibo la vita con maggior'alimento, che con altro, e con part colar proprietà non viene in fastidio, come fà qual si voglia viuanda, peroche se bene questa qualità è da Aristotele attribuita ancora al Vino brusco, & all'Acqua, ritrouo, che l'Acqua à qualcheduno è di danno, & il Vino può indurre à peccato, à che mai l'innocenza del Pane è atta. Il Pane con marauiglioso artificio di natura contiene in vn'istesso tempo quelle qualità, che separatamente si ritrouano in altre viuande, cioè soauità, dolcezza, acidità, salsedine, odore, & vna certa asprezza, ouero amarezza gustosa; Quindi è, che se à gli amalati, ò conualescenti nausea ogni cibo, il Pane solo gli gusta, perche quelle cose, che dalla natura ci sono preparate per cibo, quelle appettiamo, e per contrario ci fastidisce il continuo vso dell altre, ancorche più soaui, e però poche viuande sono gustose senza Pane, onde fù cantato.

*Nec sapiunt lautæ si sine Pane dapes.*

Ma del Pane il solo odore ricrea, e conserua, peroche si legge di Democrito vecchissimo, e già moribondo pregato dalle Donne, e Parenti à sopraujuere alcuni giorni, acciò non gl'impedisse con la morte le già principiate feste, egli per satisfarle, col sol'odor del Pane si mantenne viuo tre giorni. Certo è, che il vitto dell'Huomo è differente da gli altri animali, a' quali ogni cibo è nutrimento, secondo, che dalla natura gl'è somministrato; ma all'Huomo quello più gl'è passo, che con diligenza gl'è preparato, che si vede chiaro nel Pane, alla fabrica del quale malamente bastano ne due, ne tre persone, perche oltre la precedenza dell'attioni rustiche di mietere, e tritare, e macinar'il grano, bisogna setazzar la farina, fermentarla, comporre il Pane, e cuocerlo, sopra delle quali cose discorreremo, lasciando, che dapoi i denti lo mastichino benissimo, lo stomaco il cuoca, il fegato digerito lo comparta al sangue, & alle membra, oue si trasostanci in carne.

Alcuni vsano fare il Pane senza setazzare la farina, presupponendo, che sia più sano, e forsi secondo Attenco, che più nutrisca, nel che mi rimetto à chi di me ne è più prattico. Sò ben questo, che facciasi bollire semola quanto si voglia in Acqua, mai non si smaltisce, ne muta forma, e lo stesso effetto è forza, che faccia nello stomaco; quindi è, che tutta indigesta s'escrementa, e perche si fà con facilità, vsasi il Pane con semola per tener'il corpo lubrico, come fù ancor detto.

*Seruitijs aptas præstabunt furfura cœnas,*
*Per ventrem quibus est ianua laxa satis.*

Credendosi in questo solo la sanità, ma saria più da seguir la virtù, e vigore dell'alimento, che si troua nel fiore della farina, senza semola, perche nel ventricolo meglio si cuoce, più presto s'altera, e più facilmente, e con più nutrimento si distribuisce pe'l corpo, e di questo ancora fù cantato.

*Si vis esse satur, Panem de pura siligo,*
*Delitijs poteris sic satur esse tuis.*

Ne con mal termine è ancora fiore chiamato l'anima della farina, perche sì come l'anima hà la principal sede nella più perfetta parte del corpo, così il fiore, ò l'anima del formento stà nella più perfetta farina, che sia, qual'è quella, che candidissima si ritroua lontana dalla scorza nel mezo del grano, e perche la macina quest'anima, ò fiore mistica, e confonde con la crusca; quindi è, che per separarla ci vuol'instromento à questo sufficiente. S'vsarono prima i setazzi da gli Egittij di gionco, ò pauiera fatti, forsi simili à quelli co' quali liberiamo il pesce minuto da farina, ò altra cosa, che si voglia cuocere, infarinata, fritta. Gli Spagnuoli l'inuentarono di lino, & i Francesi li fecero di setole di Cauallo, e tali si costumano ancora à nostri tempi; vero è, che con buratto altresì si separa la semola dalla farina, questa è tela, che ne viene di Francia, fatta di sottilissimo stame, veniente da lana di Capre, & alcuni poc'anni sono hanno cominciato ad oprare in luogo di buratto velo sottilissimo di seta, si che non più il setazzo dalle setole solo si dourà etimologiare, ma dalla seta. Dalla qualità de' setazzi ne viene appo noi la differenza de' Pani, col mezo de' quali rari léuasi via prima la sola semola, e si fà la farina ordinaria, misticata con certa seconda scorza minuta detta semolella, ouero tritello, e questo chiamasi setazzare à tutta farina. Ne in quest'attione bisogna totalmente fidarsi di Seruo, ò altro Ministro, perche questo per far presto, e quello per

*Del setazzare, ò burattare.*



per l'interesse d'hauer meglio Pane, se non ci poni cura, lasciaranno nella crusca e semolella, & ancor farinetta; il che veduto, torna à far setazzar di nuouo la detta semola. Con setazzo poi più denso, e minutissimo, leua dalla farina già senza semola, il candidissimo fiore, e di questo fà Pane per te, e di quello per la tua fameglia. Similmente con buratto posto in vn Cassone, ò Furlone, effettui il tutto, mentre nel primo, e più denso luogo trasmette solo il fiore, da poi nel più raro la farina vnita col tritello, chiamata grossa, indi caccia fuori la semola, qual douria esser ben suota da farinetta, e libera da tritello, e non essendo tale, si deue mutar la densezza del buratto in più raro, ouer far riburattar la semola. Con queste due sorti di farina ordinariamente si fà il Pane per Patroni, e Seruidori: ma se non volessi far questa separatione, adoprasi vn'egual buratto, come s'vsa da' Fornari, e si fà vna sola sorte di farina, e questo s'addimanda burattare à tutta farina.

Liberata in qual si voglia modo da semola la farina, si riduce in Pane, del quale altri si chiama Azimo, che vuol dire senza leuito, denotando in greco *Zimos*, fermento, & A priuatione, & altri fermentato, cioè col leuito. Vsauano gli Hebrei in certi tempi dell'anno il Pane Azimo. Costumossi à vn tempo da' Greci ancora questa sorte di Pane, ma da Carmelia inuentato il fermento, seguitarono questo modo, come cosa più vtile, e di miglior nutrimento. S'offre il Sacrificio dell'Altare con Pane Azimo, & in vero è grande prerogatiua del Pane, che Iddio si degni vsar di questo mezo, transustantiato in quello, per farsi cibo perpetuo del genere humano, onde meritamente è chiamato Pane de gli Angioli, in concorso della Manna, qual perche fù somministrata da gli Angioli, fù chiamata Pane Angelico. Per vso de gli Huomini non si costuma a' nostri tempi l'Azimo, ma sì bene con pasta senza leuito si fanno diuerse viuande, nella quale, perche si mistica ò grasso, ò butiro, ò zucchero, ouer'oua, se gli leua la mala qualità, che hà ogni pasta senza leuito, d'esser difficile à digerire, rendendola coll'vnione delle sudette cose quasi fermentata. Questo fermentare è vn certo principio di putrefattione, al quale se si permettesse l'auanzarsi, corromperia affatto tutta la massa della farina, ma quando sul principio se gl'intertompe l'accrescimento, all'hora misticato con la farina, le apporta gratia, e sanità, perche secondo Galeno, quel Pane, che è composto con più leui o, più facilmente si digerisce. nell'vsar però questo fermento ci vuol modo, perche la molta quantità fà il Pane ingrato, e viscoso, e la poca graue, e duro da digerire, e però si dice. *Pan con occhi, Cacio senz'occhi, Vino che ti salti à gli occhi.* ouero; *Pan leggiero, e graue Formaggio, piglia sempre se sei saggio.*

*Del far il leuito.*

*Del Pane.*

Due sorti di Pane fermentato, mediante le sudette due sorti di farina, si compongono, vno nero, l'altro bianco, il nero serue per gente bassa, & i poueri ne fanno vn'altro negrissimo di tritello solo, che si fà da quelli, quali volendo fare tutto il Pane bianco, liberano la farina di tutta questa semolella, ò farinetta scura, ò con setazzo, ò con buratto, e meglio col velo, peroche questo trasmette solo il puro fiore della farina, col qual fiore si pratticano pure due sorti di Pane, vno di pasta soda, l'altro di pasta tenera, e morbida, quale spungoso, ouer buffetto chiamasi; nella farina di fiore si pone assai leuito, nella farina grossa poco. Il Pane spongoso si compone abbondante di molto fermento, peroche questo col far'alzare, & ingrossare il Pane, lo rende acroso, e successiuamente leggiero. Da gli Antichi si fece

si fece prima il Pane in quella forma, che si vede il cacio cauallo (così detto, non già perche sia fatto di latte cauallino, ma perche nel Regno di Napoli, quando voglion'esprimer'vna cosa buona, dicono, *cha vale*, perche la parola, che proferiscono *cha*, si che non cacio cauallo, ma cacio, che vale, cioè, che è buono, intendono di dire) da poi fù fatto il Pane in forma di schiacciate, indi si ridusse in forma orbiculare, qual seguita pur hoggi dì. Questo leuito nelle case particolari, & in Villa si conserua in luogo asciutto da vna volta all'altra, che si faccia Pane; e pare, che si serbi bene nella cassetta del sale, che stà vicino al fuoco di Cucina, poi quando si vuol'oprare, stemprasi in acqua tepida, e con quella s'infonde in mezo della massa della farina, & iui coperto, non passano quattro, ò cinque hore d'Estate, otto, ò dieci l'Inuerno, che s'apre, e crepando corre pe'l vaso, oue con la farina è stato composto, e caso non hauesse fatto quest'effetto, bisogna sollecitarlo con calore, ouero rinouarlo, perche può darsi il caso, che questo leuito non sia ben fermentato, ouero, che siasi misticato nel prepararlo con acqua bollente, & all'hora perde ogni virtù di fermentare. Il rinouar più volte questo, nel sopradetto modo fatto fermento, porge gratia al Pane, e facilità, che si leui presto, e però li Fornari tengono sempre preparato questo fermento, e lo rinouano due, ò tre volte il giorno, misticandoci acqua, e sale, per render'il Pane più saporito, e graue, il che mi dà à credere, che non sia così certo, quanto si dice, che il sale essiccando l'humidità, renda il Pane più leggiero, peroche giouami à credere, che i Fornari n'habbiano fatto mille proue. Ritrouandosi, come può auenire, senza leuito, si pigli il succo di quelle grane d'vua, che poste à molle il giorno auanti souranuotano; e quello misticato con la farina, cagiona, che il Pane si leui, e lo rende gustoso. La schiuma del Vino quando bolle, misticata con farina di miglio, da poi fattene pagnotte asciutte al Sole, si conseruano in luogo fresco tutto l'anno, per seruirsene per leuito. I Greci vsauano far macerar per tre giorni la semolella, ò vogliam dir tritello, in mosto, da poi impastato, fattone pagnotte, e seccate al Sole, con otto oncie di queste misticate con l'acqua, fermentauano vn moggio di farina, & il resto serbauano per l'vso giornale; Ma perche deu'essere il fermento vn principio di putrefattione, per mezo dell'acidità, ò agrezza, in qual si voglia modo, che questa qualità si partecipi à cosa, che conueneuolmente si possa misticar con la farina, quella causerà il fermentare, e però alcuni chiudono con pasta azima il buco del cocchiume delle botte dell'aceto, e quella imbeuuta di quest'acidità, serue per leuito, altri misticano aceto, ò succo di frutti acerbi nella pasta azima, per participarci l'acidità col fermentare; altri lasciano inuecchiar tanto la polenta di farina, che inacidisca, e serua per leuito; Col leuito stemperato si maturano i Foroncoli.

Questa farina nel sopradetto modo fermentata, con Acqua tepida, incorporandola con lo stesso leuito, ò fermento, si fà diuenir pasta, e pasta soda in Villa; peroche se bene il Pane spungoso, ò vogliam dir bufferto, mentre è fresco, è più gustoso, e forsi sano, tuttauia, oue non si può far Pane ogni giorno, è meglio sia di pasta soda, perche stà più tempo in stato di bontà, tardando più tempo à corrompersi; questa pasta dunque soda, dopo esser'impastata, si lascia riposar qualche poco di tempo, acciò cominci di nuouo à voler crescer, e fermentare; da poi assai si gramola fino à tanto, che con l'agitatione sia diuenuta tenera, molle, e calda; indi con mani ancora le dipartite pagnotte d'egual grossezza, ò peso, nel bianco oncie sei,



sei, e nel nero tre, molto si maneggiano, accioche così di poco maneggiate, facilmente s'attacchino insieme, e riposte calde dall'agitatione, presto tornino à leuarsi, ò crescere, e perciò tiensi d'Estate coperto, e l'Inuerno si scalda, oue non sia comodità di tenerlo in stuffa sopra il forno, sin'à tanto, che si conosca, che voglia cominciar di nuouo à crescere, ò leuarsi; si vede chiaro col calcarne vn poco, mediante la punta d'vn dito, peroche se presto s'alza, & appareggia l'offesa, è in stato da cuocersi; similmente se percotendolo si sente, che risuoni, è segno, che pe'l cominciarsi à leuare s'è fatto aereo, ed è tempo di ponerlo nel forno. Alcuni costumano il porre nel Pane butiro, altri zucchero, altri altra cosa gustosa, ne s'accorgono, che offendono l'innocenza del Pane, perche à questo modo alterato leua l'appetito, e viene in fastidio.

*Facenda delle Dõne n far il leuito.*

Questa facenda par propria delle Donne, per antica vsanza, peroche se bene ne' capitoli della pace, dopo il ratto delle Donne Sabine, i Romani promisero, che quelle non fariano obligate à fare il Pane nella Cucina, in ogni modo questi capitoli non fanno legge vniuersale, ancorche s'vsasse l'osseruarli; Quindi è, che i Romani non hebbero Fornari sino alla guerra Persica, che fù 580. anni dopo l'erettione di Roma, e sempre dalle Donne fù fatto il Pane, e la Moglie di Catone, per detto di Plutarco, non giudicaua bassezza, ò viltà il far'il Pane, l'inuentione del quale l'attribuirono à Cerere, Donna d'immortal memoria, della quale fù detto.

*Prima Ceres homine ad meliora vocato,*
*Mutauit glandes vtiliore cibo.*

Pare, che il Pane fatto circa l'apparir del giorno, si leui, e cresca meglio, e più presto, forsi che dall'alzarsi il Sole riceua forza.

*Quale il Forno, e come si riscaldi.*

Il Forno deue esser rotondo, acciò più Pane capa, eguale nel matonato, accioche comodamente si possa scopare, basso di cielo, acciò con poca legna si scaldi, coperto con molta terra, acciò trattenga più il calore, & in luogo, oue ci si veda senza lume; deuesi scaldare con legna secca, ed asciutta, ne deue esser molto, ne troppo poco caldo; tutto bianco, non affumicato, ben netto, scopato, e libero da bragie, quali leuate, nõ così tosto vi si pone il Pane, ma si lascia esalare quell'ardente calore di poco dalle fiamme lasciatoci, accioche il Pane nell'introdurlo non s'arsicci nella superficie, facendo presto crosta, per lo che l'humidità poi non può esalare, ne così tosto introdotto il Pane si chiuda il Forno, questo non è osseruato da' Fornari, i quali mentre cercano il peso del Pane, danneggiano la vita de gli Huomini. Quindi è, che con ottimo consiglio s'è ordinato, che ne' Forni publici ci sia vn foro capace d'vn'ouo, e quello stia aperto sempre, mentre il Pane è nel Forno, accioche n'esca quell'humidità, che trasmette il Pane, tirata fuori dal calore. Deue ancor questo Forno cuocer'il Pane con moderato calore, perche il molto distrugge, e consuma il lento, e dolce sueco del Pane, e perciò li troppo cotti institichiscono, e difficilmente si digeriscono, & il poco cotto fà grauità, e ventosità nello stomaco. Caso che si conoscesse, che il Forno non fosse assai ben caldo, si chiude presto, & alla bocca se gli aggiugne fuoco in bragie. Nell'introdurci il Pane, ò si taglia, ò s'allarga vn poco, oue è congionto, accioche habbia occasione di cresc'er'iui, & allargarsi; Nel Forno stà bene stretto, & vnito, ma non si deue toccare, perche iui non si cuoce, e li Fornari la chiamano *la bastiazura*. Il Pane nero con tritello si cuoce più presto del bianco, per la rarità, mediante la quale meglio svapora l'humidità.

Cotto

Cotto dunque giustamente questo Pane, e leuato dal Forno, sì come non si mangia caldo, perche è mal sano, così caldo non si ripone, perche muffica più presto, mentre che col raffreddarsi all'aria aperta espone maggior'humidità, il che si conosce dal calar di peso, quando è raffreddato, sì come apparisce ancor più bianco, che non è, quando è caldo, e se bene è più gustoso il primo, & il secondo giorno, è forsi ancor più sano; tuttauia in Villa, oue non torna conto il far Pane così spesso, come anco in tempo di penuria di Pane, perche fresco se ne mangia più, nel qual luogo, e caso è bene astenersi dal Pane spungoso, sì per la sudetta ragione, sì perche, come passa due giorni, si fà di poco gusto; deuesi con diligenza conseruare in luogo chiuso, fresco, & asciutto, accioche si mantenga in stato perfetto più di cinque giorni, quali si prescriuono al Pane, auanti principi à putrefarsi, ò mufficarsi, nel qual caso poi saria di maligno nutrimento, e perche tutto deriua da humidità, che si fermenta, ci si prouede, conosciuto, che comincia à patire, col ritornarlo nel Forno, ò col farlo stare al Sole ne' giorni caldi. Bisogna però hauer cura, che in qual si voglia luogo, oue sia riposto questo Pane, resti difeso da' Sorci, del quale ne sono auidissimi; e sì come gli Vccelli assaggiano i miglior frutti, & il Lupo afferra la più grassa Pecora, così si dice, che è miglior quel Pane, che è principiato à rosicar da' Sorci. Douria in fine questo Pane hauer cinque qualità; Che nutrisca, che porga buon'alimento, che sia di giocondo gusto, che si corrompa difficilmente, e di materia facile à ritrouarsi; Quindi è, che nell'Indie, oue non è formento, d'vna radica chiamata Iuca, la qual gustata verde causa subita morte, ma spremutone il succo, nel quale stà la velenosità, e secca, ridotta in farina fà buon Pane gustoso, e sano. Similmente nelle stesse parti fabricano Pane bianco d'vn grano detto *Maiz*, di scorza nera, simile alla Melega, ma contiene la midolla candidissima.

Parerà à quel Dapoco faticosa la longa operatione circa questo Pane, ma non si raccorda, che Iddio volle, che si mangiasse con sudore, e di questo non è assoluta alcuna persona, perche quel Prencipe suda nel pensiero di proueder di Pane al suo Popolo, e quel Gentil'huomo altresì la sua Famèglia, quanto quel Villano; & è tanto questo sudore mentale maggiore dell'attuale del Contadino, quanto sono maggiori gli affetti dell'animo di quelli del corpo. Varie sono state le differenze del Pane, ò da nomi venienti, ò dalla materia, ò da luoghi, ò da popoli, ò da la forma, ò da gli effetti di quello, quali tralasciati, sarà bene si sappia, che i semi di tutti i frutti secchi, di tutte l'herbe, e radiche inaridite, di tutte le carni, sino de' Pesci, si può, ridotto in poluere, ouer farina, far Pane; ma i semi per la maggior parte sono ingrati al gusto, eccetto il formento, i frutti s'inacidiscono, le radiche, & herbe non son di buon nutrimento, e la Carne facilmente si corrompe, e salata non è gustosa per Pane. Di più tutte queste materie col tempo deteriorano. Hò però voluto ponerle sotto queste generalità, acciochè in caso di penuria estrema, ogn'vno si possa aiutare, e per non hauer a scriuere specificatamente di quante cose si faccia Pane. Il modo di distribuire questo Pane bisogna, che sia con la minor misura possibile. A' Serui ventidue in ventiquattro oncie; alle Serue sedici in diecidotto; all'opre faticanti Lib. 3. il giorno. Con gli altri non si può dar certa regola, perche secondo l'essercitio, fatica, vso, companatico, e qualità del Pane s'altera, ò diminuisce. Mangiasi ancora da' Cittadini più Pane il



il Verno, che l'Estate, e da' Lauoratori per contrario, perche faticano più l'Estate, ch'il Verno. Da gli Antichi si misuraua ogni mese quattro moggi di grano à qual si voglia Lauoratore, ò Seruo, ch'era poco più di tre Lib. il giorno, hauendo consideratione al calo del macinare, e del mondare, e da questo misurar di grano ne venne à mesi tal nome.

*Varie sorti di Pani.*

Restami però da nominare alcune sorti di Pane, oltre le sopradette ordinarie, che in questi nostri tempi s'vsano. Parmi, che la miglior cosa, che si mangi sotto nome di Pane sia quello, che si compone di mandorle peste, e zucchero chiarito, rappresentato in forma di pizza, chiamato Marzapane, da gli Antichi *Carision*, e da noi chiamasi pur *Calisone*, ma fatto in forma longa. Dietro à questo douria seguire il racconto d'innumerabili Pizze Romane, Schiacciate Tosche, Placente Latine, e Crescente Bolognese; ma perche ogn'vno se ne può comporre à suo modo, basterà il saperli, che ogni cosa, che si mistica con questo Pane, gli apporta gusto. Prima il sale solo, poi ogn'vnto, come grasso, butiro, & oglio, indi mandorle, ouer noci rotte, similmente in queste pizze si può misticar ogni frutto, ogni carne, & ogn'herba, e da questo ne venne da prima l'inuentione di far'i Pastizzi, ampliati poi da vn Sabino Galla, Cuoco di Clodoueo Rè di Francia, sì come crostate, ò torte, peroche frapponeuano in queste paste vnte pezzi di carne, vccelletti, frutti freschi tagliati in fette, e secchi, liberi dall'osso; indi poi l'arte hà ridotta questa operatione al segno, che si prattica.

Vsauano ancor gli Antichi il misticare con la pasta mosto, sappa, & altri liquori dolci, d'onde forse ne venne l'inuento di far'il leuito, come di sopra, e quelle viuande chiamate Bellarie da gli Antichi, era pasta misticata con mele, zucchero, & altre cose dolci. Papinio Egittio insegnò à mescolarui l'anise, per renderlo più delitioso. I nostri Speciali fanno vna compositione di pasta, mele, zucca, e scorza di melangola conditi, e pepe, e lo chiamano Pan Speciale, ò Pepato, qual da gli Antichi, secondo Rodigino, fù chiamato *Nasto*, ma da vn moderno fù detto, ch'era vna compositione di molte cose buone, per farne vna trista. Potrà dunque ciascheduno misticare con questa farina, ò butiro, ò oua, ouero anisi, e farne qual si voglia delle Ciambelle vsate, ouer mele, e farne festa, ouer zucchero, & oua, e farne ciambellette dette zuccherini, ò altri lauori da Monaca, ouer zucchero chiarito, e mandorle peste, e farne festa fina, ò mustazzoli.

Non parlo del succenericio Pane, peroche per essere inegualmente cotto, ò per dir meglio abbruggiato per di fuori, e crudo dentro, è malissimo sano.

*Polenta.*

Con farina ancora, & acqua si fà polenta, con la quale senza Pane vissero molto tempo i Romani, e Polmentarij furono detti, ma fatta con Latte secondo Gal. è di buon nutrimento, peroche con l'aggiunta di zucchero, & oua si corregge ogni male effetto, che potesse causare di generar calculi, & ostruttioni.

*Biscotto.*

Il Pane biscotto è quello, che si cuoce due volte. Communemente dopo la prima cocitura si ritorna vn'altra volta nel forno tagliato in pezzi, e perche questi pezzetti chiamansi in latino *Bucellæ*, perciò questo Pane biscotto fù chiamato *Bucellatum*, & era quello, che i Soldati portauano con essi loro alla guerra. Fù ancor chiamato Nautico perche s'vsa sù le Naui. Modernamente lo fanno in forma di Ciambella, ouero di Focacia con vn buco in mezo, accioche mediante vna fune, ò lo stesso micchio, ò la centura commodamente da ogni Soldato possa esser portato. Vn'altra

altra sorte di biscotto assai più delicato, & è quello stesso, che chiamano Pan di Spagna, si compone con dodeci oua, e Lib. 2. di zucchero fino, senza chiarificarlo, quali cose prima assai si mistricano, poi se li aggiugne farina oncie 8. seguitando il maneggiarlo, poi ridotto in forma d'vna gran Pagnotta con lento fuoco cotto, si taglia in pezzi, e si ritorna di nuouo nel forno, poi si serue coperto di zucchero. Gli Speciali, e le Monache le tagliano in fette longhe, e similmente lo ritornano à rasciugar nel forno, la sudetta compositione vn poco più chiara, e posta in vn tegame in forma di bocconcini li chiamano biscottini, ouer in forma longa biscotti alla Sauoiarda.

*Biscotto reale.*

I nostri Contadini con minor spesa impastano la farina con leuito, sale, & acqua, ouer d'acqua melata, incorporando dentro vua secca, e zucca condita in mele, aggiuntoui pepe, & ne fanno vna pagnotta grossa, quale chiamano Pan da Natale, altri impastando farina con acqua zafaranata, & assai fermento, quale con la mattarella, ò canna à foggia di sfoglia assottiliano alla grossezza d'vn mezo dito, poi coperta d'vua secca cominciano à riuoltarla dalla parte più stretta, auuertendo d'includer ben dentro la detta vua secca, e così riuolgendo sino all'altra parte ne fanno vna pagnotta ouata qual chiamano Pinza.

*Pane da Natale.*

*Pinza.*

E' tanto amico dell huomo questo Pane, che pare, che inuolendo fare viuande di Pane habbia la qualità dell'huomo, poiche sì come l'huomo è animale, che ama la compagnia, così facendosi diuerse viuande di pane, vuole sempre compagnia, onde ancor in questo s'auuera, che di solo Pane non viue l'huomo. Scriueronne dunque alcune viuande, come di quelle, che si chiamano sotto nome di Pane, ouero di quelle, oue per la maggior parte siano fatte di Pane, di molte ancora s'hauerà occasione di parlare più innanzi in descriuendo viuande d'altre cose, oue come ingrediente, ò accessorio vi si pone.

Per far'il Pan lauato è meglio lo spongoso, si taglia prima in fette, ò con crosta, ò senza, s'abbrustia, poi si fà stare in acqua pura, ò di rose fredda, anzi ghiacciata. Quando si vuole seruire s'asciuga, premẽdolo cõ mano frà vna saluietta, tãto che n'esca l'acqua tutta, poi accomodato in vn piatto si cuopre di zucchero, e s'asperge di succo di limoncello: In tempo di gran caldo ricrea assai questa viuanda, ritorna le forze, e l'appetito, si come estingue la sete, che perciò dicesi, che Augusto mangiaua Pane imbeuuto d'acqua. Puossi in luogo di limoncello vsar succo di granate, e massime per amalati; ma per vn debile, ò goloso, maluagia, ò mosca-to nella stagione fredda però.

*Viuande di Pane. Pan lauato.*

Quasi nello stesso modo si fà la molicarola, grattasi vna pagnotta scrostata, e tosta, e fatta stare in acqua fresca, si strigne in vna saluietta tanto, che si liberi da acqua, poi si pone in vn bicchiero cõ vino, e zucchero, e si serue per gli vtili sudetti.

*Molicarola.*

Tagliasi il Pane, ed è meglio quello di pasta soda, ò in fette, ò in bocconcini, per farne il Pan cotto, poi si fà star'infuso in brodo, & i giorni di magro in oglio, e sale, auanti se li ponga acqua. Quello cotto nel brodo si può ligar con oua, ed è più sano, si fà ancor bollire con acqua, e sale, ad effetto di ligarlo, ò condirlo con latte d'amandorle, ò di seme di melone, nocioli, d'armeniache, semi di zucca, ò di pignoli; alcuni questo accompagnano con grane d'agresto, leuatine i vinaccioli, altri lo seruono con butiro fresco, ne disdegna da poueri in luogo de' sudetti il latte di noci. Vuole però tutto il Pan cotto bollire à bell'agio, e rato, anzi se di-

*Pancotto.*

uenisse spesso quello, che si vuol ligare con sudetti latti auanti, che vi si ponghino, se ne può leuar'vna scodella, e di questo, con l'aggiunta d'vn poco di farina, & vua passa, rarificato con vn poco di vino, farne frittelle, e seruirle con mele, alcuni il Pane tagliato in fette dispongono nella maniera, che si fanno le suppe in vn piatto, poi postoci brodo, iui lo fanno bollire, sempre aggiugnendo brodo, e lo chiamano Pan stuffato.

Le suppe, perche sono triuialissime, e perche s'vsano sotto qual si voglia carne lessa, e sotto altre viuande, essendo necessario dirne all'hora, le tralascio, sì come per la stessa ragione quelle di magro.

Si fà però vna suppa detta Loua, bagnata, che sia con brodo buono nel modo ordinario, si cuopre di cacio parmigiano grattato, e se le fà lento fuoco sotto, ponendoui sopra il testo temperatamente caldo, e se le aggiugne continuamente per da vna parte brodo, secondo, che per bollire diminuisce; Alcuni auanti vi si ponga il cacio, frapongono al Pane midolla di vaccina già cotta, ouero rugnonata di Vitello in bocconcini, ò picata, ouero granelli, ò fegatelli, ò creste di pollo, poi copetta di cacio come sopra, la sotteſtano; ma se si cuopre questa suppa di polpa di cappone, ò di gallo d'India, ò di pizzone, ò di fagiano, ò di coturnice, ò di starne, all'hora si chiama capirotata. Fassi ancora per giorni di magro questa suppa loua, imbeuerate di latte le fette di Pane, indi trameggiate, nel comporle nel piatto, con fette di cacio tenero, ma butiroso, si pone al lento fuoco, e secondo, che s'asciuga, se le aggiugne panna butirosa di latte fresco, e poco auanti si voglia seruire, si spoluerizza di zucchero, e cannella, senza sotteſtarla, ma più tosto si può coprir d'oua sperdute in latte, nõ tralasciando di coprirla di zucchero, e cannella.

*Suppa loua.*

Il Pane vnto, ouer goloso, mentre si cuoce alla gradella, ò spiedo, carne, e massime porcina, ouero salcizza, si fà stare sù la stessa gradella vna pagnotta grandetta spacata, volta con la molica verso le bragie, quando la sudetta carne comincia, riscaldata dal fuoco, à gocciolare, si strigne con detta pagnotta, e si replica tante volte, quanto si veda, che detta carne n'habbia bisogno, inhumidendosi di grasso per causa del calore. Cuocendosi detta carne in tegame, ò padella, si pongono à friggere nel suo grasso fette di Pane tagliate grosse, ma prima abbrustiate; Per da magro si friggono in butiro, poi s'indorano di zucchero, e cannella. S. friggono pur da magro nello stesso tegame, ò padella, oue si cuocono gli Spinazzi, le sudette fette di Pane abbrustiato.

*Panunto.*

Li crostini di Pane abbrustiato si coprono di rognonata di Vitella, ò Capretto già cotta, ben pesta col suo grasso, e ligata con ouo, ouero di budella di beccatie, ò tordi, mentre si cuocono allo spiedo, ouero di midolle, e rosso d'ouo, ouero di butiro fresco, con zucchero, e cannella sopra, ouero di Cauiaro per da magro.

*Crostini.*

Il Pan grattato vuole gran cocitura solo, ma con ouo, e cacio non tanta, & è in ogni modo grata minestra, e massime se si lauerà più volte in acqua chiara auanti si ponga nel brodo, e per giorni di magro si fà cuocere in butiro à lento fuoco, e misticandolo, in sì fatto modo preparato, vogliono, che sia sano, a chi per troppo mangiare patisse ostruttioni.

*Del Pan grattato.*

Ad oncie due di Cauiaro, dissemesso in vna scodella d'acqua, aggiugni vna pagnotta grattata, vua passa, ouero vua secca, e mistica ogni cosa insieme, poi gettalo in vn tegame, oue siano soffritti petroselli, & aglio, e con non molto fuoco và





Biblioteca Comunale Archiginnasio

misticando tal viuanda, che vedrai, che farai con poca spesa da magnare per la tua fameglia, e quel Pane grattato, così misticato, leua il salato al Cauiaro, e si confonde col Cauiaro in maniera, che non si discerne da quello, anzi se gli farai pigliare più corpo con più Pane grattato, e lo cuocerai in padella, farai vna frittata gustosa per qual si voglia tauola, seruita con brusco, e spetiarie.

*Pane di butiro cotto allo spiedo.*

Col beneficio del Pan grattato minuto, anzi setazzato, si cuoce vn pezzo di butiro nello spiedo; s'affina prima detto butiro, col maneggiarlo molto in acqua fredda, anzi ghiacciata, perloche ne viene assai sodo, s'inspieda, fatto in forma ouata, grosso nel mezo tre dita, à lento fuoco, si volge lo spiedo da mano giusta, soda, e veloce, il diligente Cuoco lo và spoluerizando col sudetto Pan grattato, accompagnato con poco zucchero; sorbisce detto butiro il Pane, secondo che si viene dileguando, anzi entra dentro sino allo spiedo, & all'hora in poco tempo è fatta viuanda assai gustosa.

*Pan grattato nelle lasagne.*

Alcuni si seruono di Pan grattato in luogo di cacio li giorni di vigilia, tramezzandolo tra le lasagne; vero è, che l'accompagnano con mandole pistazzate, poco zucchero, pepe amaccato, e forsi con aglio fritto, e ne fanno vn suolo di lasagne, & vno di detto Pan grattato, mischiato con dette robbe.

*Pan grattato in luogo di sfoglio. Macaroni di Pan grattato.*

Certi si seruono di Pan grattato in difetto di farina, e massime in iscambio di sfoglia fan le tortei tal volta in Campagna non c'è, chi sappia far sfoglie.

Altri grattano vna pagnotta, e le fanno pigliar corpo, come pasta mediocre, vn poco poco di farina, & acqua, fattone poi bocconcini, li calcano con vn dito sù la grattacacio rouersa, e li chiamano strozzapreti, macaroni, e noi gnochi: Questi cotti prima nell'acqua bollente, si condiscono in piatto con butiro, e cacio, meglio se fossero cotti nel latte, poi per li giorni di vigilia si possono coprire d'agliata, ò di noci, ò di mandorle; questi hò magnato in salsa verde assai buoni, sì come li macaronzini di Napoli; ouero, come sono sgocciolati dall'acqua, mettili in vn tegame con petroselli, aglio, e pepe, e falli suffriggere in oglio, che facciano crosta.

*Pagnotta ripiena.*

Qualched'vno scherzando attorno questo Pane piglia vna pagnotta buffetta, e con la costa del cortello battendola, ne leua la crosta, poi per vn picciol buco ne caua la midolla, ò molica, e la mistica con granelli di pollo, ò latti di vitello triti, ouero vccelletti grassi intieri, e con queste cose fatte suffriggere cõ midolla di manzo; riempita la sudetta pagnotta, la fà bollire nel latte vn pochetto, di doue leuata, e sgocciolata, si pone in vn tegame nel forno, facendola suffriggere pure in midolla di manzo, ò butiro, coprendola di cacio di Parma, quale visi aggiugne più volte tanto, che faccia nuoua crosta, in fine con chiara d'ouo, e zucchero ben sbattuto si ghiaccia. Si può in giorni di magro, in luogo delle carni, misticare la sudetta molica, cauata dalla pagnotta, con formaggio parmigiano, & oua, & herbette odorifere, & attuffate che saranno, nel latte bollente, se ne riempe la pagnotta, quale si fà suffriggere nel butiro, ò nel forno, ò sotteslata seguitando mentre si cuoce à spoluerizarla con zucchero, cannella, e poco sale; I giorni di vigilia si riempe con polpe di florione, ò di luzzo, alici, ò milze di ciascheduno, ouer con ostreghe, e code di gamberi, tartuffi, prugnoli, vua passa, conditi, pistachi, fonghi, pratajoli, e si adopra oglio lauato per cuocerle.

Ritorna il Pane di nuouo pasta, facendolo stare molto à molle nell'acqua, leuatone la crosta, poi si strigne oltra modo con panno bianco, per farne vscir la più acqua,



acqua, che si possa, poi si pesta con gran forza nel mortaio, e si ritorna à strignere di nuouo, suotandola pure da acqua, poi con ouo fresco, e poca poca farina, se gli fà pigliar forma di pasta, della quale altri ne fanno millefanti, altri assottigliandola con mattarella, ne fanno tagliolini detti di Monache, sani, e delicati, quali così asciutti, ò all'aria, ò nel forno, ò à lento fuoco durano assaissimo.

*Tagliolini, e millefanti di molica di Pane.*

Restami à dire alcuna cosa della Farina, la quale se bene è tant'vnita col Pane, hà però ancor lei qualche qualità particolare, e di lei ridotta in diuerse paste, se ne fanno molte viuande, anzi come prima del Pane, si douena ponere ancora prima; ma sono stato tanto astretto dalla perfettione del Pane, che quasi m'ero scordato della Farina, la quale ne porge prima la bella, e molta commodità per sigillare lettere, e qual si voglia cosa, ne si può dir Pane, poiche mentre ce ne vogliamo seruire la facciamo diuenir pasta. Conserua ottimamente la Farina ogni cosa, che vi si ponga dentro, e mirabilmente le oua, carne, e gli vccelli grassi, & in particolare gli ortolani, quali mediante la commodità della Farina, ouero semola, che nasce da la Farina, si mandano per tutta Italia.

*Della farina.*

*Vtili della farina.*

Con Farina si fanno diuerse cole tenacissime, mediante le quali, gli Artefici, & altri ne cauano vtile, e commodità. E perche da prima queste cole si faceuano con i colli delle pelle, quindi hebbero il nome, e da poi il mangiare, che si fà con cola di farina, si chiamò *Colix*.

La Farina serue per prouedere, che la pasta in lauorandola non s'attacchi insieme, ouero in ponendo lauori di pasta, ò altra cosa humida sopra tauola, ò tegame, ò rame, non si attaccherà se prima viene coperta di Farina.

Con oncie sei di Farina, e due di Cocola di Leuante fatta in poluere, & impastata, si fà pasta da dare al Pesce.

*Vso alla Cucina.*

Con Farina, acqua, e strutto si fà pasta ordinaria per pastizzi, e torte.

Con acqua, ò brodo, e Farina si fà pasta ordinaria per far millefanti, e sfoglie, delle quali se ne fanno tagliolini, strazzateile, lasagne da grasso, e magro, tortelli da grasso, e magro, de' quali si dirà à suo luogo in trattando de' loro ingredienti.

Con Lib. vna di Farina stemperata con tanto latte, che basti, posta à fuoco lento in vna Caccia (questo è vn vaso cucinario di rame, come vn catino) tanto che gonfij, e diuenti come cola, aggiugni cinque rossi d'ouo, poco sale, oncie due di butiro, acqua rosa, poi pesta assai nel mortaio ogni cosa, e tienla sbruffata con vino buono, meglio maluagia, tanto che ritorni cola, passandola poi per siringa, ouero per vn'imbuinello, detto ancora imboto, e falla cadere nella padella, oue sia strutto bollente, ò butiro, si chiama pasta da siringa, e cotta vuol'essere spoluerizata con zucchero, e poca cannella.

Questa da magro si fà nello stesso modo, ma in iscambio di latte si pone vino buono, ò maluagia, e mandorle peste nel mortaio, e stemperate con non molta acqua rosa.

Con Lib. due di Farina, tanto strutto quanto vn'ouo, vn poco di sal bianco trito, per il resto acqua bollente, se ne faccia pasta soda, e lauorata con sollecita mano, farai pasta buona per pastizzi ordinaria.

Con Lib. tre di Farina impastata con oua num. sei, e Lib. vna butiro, ouero strutto, ouero la metà per ciascheduno, aggiugni oncie sei zucchero di rotame,

oncie vna sale, oncie tre acqua rosa, per il resto con acqua commune s'impasta, e si fà pasta fina per pastizzi all'Inglese, ouero Vngaresca, ò altri.

Oncie quindeci di Farina stemperata con rosso d'ouo, butiro, poco sale, acqua rosa, per il resto acqua ordinaria, si fà pasta per far grostate, si raffina con farne più panetti, e questi assottigliati, e souraposti, si riducono poi con la mattarella in sfoglia.

Non è la semolella al tutto priua di diuenir cibo, peroche stata, che sia nell'acqua circa ott'ore, e lauata, si stringe, e quella se ne fà vscire, da poi si liga con latte d'amandorle dolci, e con lento fuoco si cuoce, oue se gli aggiugne zucchero, & vn poco di sale; & oltre l'esser gustosa, vale per mouer'il corpo, e libera il petto, & il polmone da flemme viscose; non resta per questo, che la non si posta far bollire in brodo, e ligata con ouo, serue per ottima minestra.

*Virtù del Pane.* Questo Pane non soffre quasi d'esser cotto, che comincia à far beneficio all'Huomo, poiche così caldo com'esce dal Forno, applicato à qual si voglia macchia di grasso, e particolarmente di quel negro delle ruote delle Carrozze, ò Carra, le leua senza detrimento de' drappi, di seta siano, ò di lana; posta vna pagnotta calda molte volte al buco del cochiume d'vna botte, il cui vino habbia la muffa, vogliono, che la leui, credo però con detrimento del Vino. Con Pane si fà diuenir'il Vino aceto, come si dirà a suo luogo.

Ponendo in vn Pane caldo vn corno d'vn giouenco, lo rende tanto tenero, che si può piegare, & accomodare à qual parte più piace, e serue nello stesso modo à gli Artefici, per piegar qual si voglia gran corno da caccia; Il Pane abbrugiato in vna stanza, con non spiacenole odore, scaccia ogni ingrata puzza.

Al corallo impallidito da sudore, ò feccia, rende il suo pristino colore la molica del Pane caldo.

Se in qualche vaso d'argento apparisce qualche macchia, se gli leua con molica di Pane, e si costuma per tenere politi li vasi sacri. Le stesse Perle si perfettionano, & imbiancano con molica di Pane.

Al pari di qual si voglia saponetto, ò palla muschiata, rende morbida, e bianca la mano il Pane, lo sanno ben quelli, che con molica di Pane, & altre misture, compongono paste per far le carni bianche, quali tralascio di scriuere, mentre giouami à credere, che non si seruino del Pane per quel retto fine, per il quale è stato instituito.

Se in mangiando sapore, ò salsa, la molta senapa offendesse il naso, si fiuti il Pane, che subito leua tal'offesa.

Se fosse caduto nel Vino serpe, ò rospo, ò altro velenoso, vogliono, che col metterci Pane caldo dentro, si leui il veleno; Con la stessa ragione forsi si fà bollire Fonghi, ma può ancor'essere, che nell'vno, e l'altro serua per prouare s'è velenato, con dare il Pane à qualche bestia.

In Roma, qual sempre hà hauuto pregio di più bel Pane, che qual'altra Città, oue si costuma scrostar'il Pane, si gouernano le Galline con detta crosta, solo per hauerne oua di maggior sostanza, e gusto.

Il decotto di semola libera assolutamente da rogna; & accioche ogn'vno intenda adesso, e per l'auenire questa voce di decotto, sapiasi, che l'acqua ou'è bollito semola chiamasi decotto di semola, sì come di qual si voglia altra cosa, che vi sia



vi sia bollito dentro, chiamasi decotto di quella cosa; In semola si conserua ogni carne, e l'oua, anzi gli ortolani in scatole di semola si mandano à Roma, e per tutto il mondo. Vsiamo la semola per biada à caualli, misticata con faua, ò altro legume.

*Del Vino.* COn non mal ordine succede al discorso del Pane quello del Vino, e se bene ad alcuno pareria che douesse precedere la cultura delle Viti, tuttauia il gusto di questo liquore fù causa della coltiuatione di quella. Nella quale per interessare maggiormente i Romani, dal lor primo Re fù ordinato, che non s'offerisse in sacrificio altro vino, che di vite potata, da che ne venne tanta fertilità, che con prezzo di vino fù condotto Mezentio in aiuto di Rutoli, come ben scriue Varrone.

*La custodia dell'Vua.* Principiando dunque dal tempo della Vendemia questo trattato, sono sforzato à raccordare con molta efficacia al nostro Economo la custodia dell'Vua, la qual in questo Contado con niun riparo, ò prohibitione è non solo esposta alla volontà di chi ne vuole, ma da stessi Contadini, e con prodiga liberalità donata, e discipata. O Dio quanto ne consumano i villani in mangiando lor stessi, e le lor to bestie, che si può conoscere dal venir essi belli, e rubicondi nel tempo dell'Vua, e ne vengono graffi sino i lor cani. Quella poi ch'in Casa nascondono pel verno, e quella, che viene rubbata da quegli altri villani, quali perche nō lauorano terreno non ne racco'gono, si può conoscere, che beono tutto l'anno senza comprarne. Non hà poi numero quella, che rubbano gli operari delli Artefici, non solo i giorni di festa, ma le notte trà giorni di lauoro, però che vscendo essi la sera dalla Città, ne ritornano carichi d'Vua la mattina, e non v'è legge, ò proibitione, ò saltare, ò custode alcuno, che lo vieti, quasi che sia permesso impunito questo furto, e pure è certo, che non è Città, ò Terra alcuna, quale ne tempi della Vendemia, ò con bandi, ò guardiani non reprima questa tanta licenza in pregiudicio del priuato, e publico. Era costume antichissimo il deputar custode alle Vigne, ed è certo che i guardiani de gli Ebrei faceuan capannocci di frasche per ripararsi dal sole, onde in Isaia *Derelinquetur Sion, vt vmbraculum in Vinea*, e sopra lo stesso Isaia Cirillo Alessandrino disse, che i custodi delle Vigne doueuano scacciar non solo i ladri, ma le fiere danneggianti, cominciando questa guardia dal tempo che l'Vua comincia à fiorire, e nella Cantica si fà mentione de custoditori delle Vigne, quali riceueuano ducento monete d'argento per lor mercede, e li Dottori concordano in riguardo di questa necessità, che per la custodia delle Vigne si possano sforzar gli Ecclesiastici al concorso della spesa, senza cader in censura, il che amplamente è riferito dal Buad, e da Prospero Rendella; ma di più Mosè con legge espressa colà nel Deuter. proibisce l'asportarsi Vua dalle Vigne, concedendo il poterne mangiar quanto comporta la necessità. Quel sauio legislatore Platone ordinò, che colui, che dal suo campo leuasse Vue auanti il tempo della Vindemia pagasse à Bacco cinquanta drame, ma chi ne leuasse dal campo del vicino ne pagasse altretanto mine; E se hauesse veduto i nostri villani non sol lasciar mangiar l'Vua alle lor bestie, ma portargliele à casa à bello studio, al sicuro la pena pecuniaria in corporale hauria permutato, sì come tutte le leggi da poi condannarono à pena di furto simili danneggianti, volendo che si debbano punire con lo stile della rigorosa legge Acquilia, e perciò Alberto da Rosato racconta, che vn Giudice, il qual perche vno era entrato in vna Vigna poco da poi piouuto con la forma delle sue pedate conuinto,

uinto, lo condannò, & è certissimo, che da tutte le nationi simili ladroncelli si faceuano andare per la piazza con l'Vua al collo. Ed è molto ampliata quella legge de' Longobardi, la qual concede, che per trè rampazzi d'Vua leuati d'vna Vigna non si possa reclamar di danno, mentre che da stessi contadini partiali patroni, è donata à chiunque passa per la via, non ostante, che questa fosse limitata da sauij Glosatori, però che vogliono, che s'intenda la permissione di questa legge solo in caso di necessità di fame, & auanti che dal Custode sia prohibito, e che questo tale sia solo, perche se fossero molti, il danno si faria sensibile, anzi i Canonisti vogliono, che se vn fosse stato il consultore, ò conduttore di molti à danneggiar l'Vua sia tenuto all'emenda del danno in temporale, e spirituale.

*Dei Mosto.*

Il molto mosto, che si consuma, porge ancora vn grandissimo pregiudicio all'abbondanza, e qualità del Vino. Il primo nel far sughi, perloche i villani leuando la meglior Vua, ne resta la trista in pregiudicio della bontà del Vino, ne così tosto fermasi la Castellata auanti la porta, oue si debba scaricare, che corrono quanti vicini, e comadri ci sono à pigliar mosto per far sughi, e ne restano le sole graspe da porre nella tina, non considerando, che vna pignatta di questo mosto è almeno tre boccali, quali con l'acqua sariano quattro di Vino, e pare, che non si doni cosa alcuna. Quel mosto poi, che si versa bollendo dalle castellate nel condurlo à Bologna viene raccolto da suburbani contadini appena la terza parte, e pure vn mio Ortolano, che ci attende, di questo, che raccoglie, oltre la metà, che ne dà à luoghi pij conforme l'ordine gli serue per beuanda tutto l'anno. Et è ancor molta quantità quel mosto, che con lo star troppo in monte, volendo ogn'vn far dolce resta sorbito dalla terra, che però in poco tempo non è danno nella bontà, perche se ne và prima quello delle grane fracide.

*Stanza dellavilla ripara al danno.*

E chi non conosce, che molti di questi danni la stanza della villa ripara? non tanto per se stessa quanto con la diligenza del Padrone, e se bene non si può del Vino proporre l'esatto conto di quello si sparmi in villa come si è fatto del Pane, in ogni modo se si considera quanto s'auanzerà nel reprimer il sudetto scialaquamento d'Vua, & mosto ritroueràssi esser quantità di consequenza, oltre che s'ispatmierà quel Vino, che si cõsuma, ò dona le calẽde d'Agosto, le ferie di S. Martino, Natale, Giouedì grasso, & altri, & ancor quel fiasco di Vino, che ogni volta che si fà lauorare vn'operario, oltre il pagamento se gli aggiugne almen di due boccali, & forse la sua mercede non importa tanto; si rispiarma quello che si consuma nell'vsanza Bolognese, ogni volta, che giugne qualsiuoglia persona poiche subito si caua Vino, per darle bere, & in luogo di cauarne due bicchieri per quel tale, se ne caua vn fiasco, il quale in caso giugnesse vn'altro forestiero sempre è vuoto. In Roma di Vino si viue, come l'vccello di campagna di giorno in giorno, cioè à barile, ouero al più à botte. In Fiorenza non ci sono botte, ma si viue à fiaschi. In Venezia non ci sono cantine.

*Il porre Acqua nel Vino è contro à sudetti danni.*

Sò ben'ancor io, che l'esquisita inuentione di poner Acqua nel Vino, forsi fù ritrouata da Bolognesi per sollieuamento della loro generosità in donar Vino. Tuttauia se'l diligente Padre di famiglia potrà godere di questo vantaggio, e con lo star in villa hauer cura, che l'Vua non si consumi, non sarà egli questo vn'vtile proueniente dal villeggiare? Questa sudetta inuentione in vero è di straordinaria vtilità al Bolognese, poiche con questa ad onta quasi della penuria sempre li Bolognesi



gnesi empiono le loro botti: anzi non è Cittadino di mediocre facoltà, à cui non frutti il pozzo, quanto vna possessione. Ma che diremo della bontà, e salubrità del Vino fatto in questo modo? E' delicato, e piccante, non è fumoso, non agraua il capo, facile si digerisce, passa presto, non riscalda il fegato, monda le reni, e se ne può bere più, che d'ogni altro vino senz'offesa, però che se bene Aristotile vuole, che il vino inacquato sia più fumoso, è certo, che s'intende di quello, che nell'atto di bere s'inacqua, perche al suo tempo non s'vsaua il misticar acqua nel mosto, come facciamo noi nel ponerlo nella Tina, che causa, che mediante la bollitione, e l'vnione di molto tempo, venga l'acqua dal calor del vino riscaldata, & il vino dalla frigidità di quello temperato.

*Auanti la Vẽdemia che si debba fare.*

Prima ancora della vendemia è necessario far'accomodar le scale, canestri, falci, botti, tine, bigonci, e castellate (questa è vna botte di corbe dieci, longa quanto vn carro, larga di diametro poco più d'vn braccio, con la quale si conduce alla Città, ò alla Casa di Villa l'Vua già amaccata, ò pesta, come si dirà) con auuertenza però, che tutti i sudetti vasi si possono accomodare in Villa senza spesa, sì per hauer salici, e querceti giouani per far cerchi, sì perche quasi ogni Contadino, ò Seruidore è atto à ligarli, e saperli far stringere attorno il vaso, il che non si fà alla Città se non con dispendio; vero è, che in buona regola economica credo, che sia bene l hauere questi vasi cerchiati di ferro, non tanto perche, oltre la prima spesa (graue in vero) si sfugge l'annuale, e continua di farli ogn'anno cerchiare col legno, quanto, che li cerchi di ferro tengono più sicuro le botti dal versar Vino, essendo più difficili à romperfi, e rendendo le botti ancor più polite, il che aiuta la conseruatione del Vino, oltre che è certo, che il ferro sopra le botti preserua il Vino dal nocumento, che gli possa succedere da folgori, e tuoni. I sudetti vasi vinarij sarà bene, auanti la vendemia, far star pieni d'acqua, acciò si chiudano nelle fissure, e non versino il mosto: Si potrà far'ancora accomodar l'imbotto, prouedendosi d' vn' anella di ferro più larga del cannone del detto imbotto, & attaccata à quella ci sia vna reticella di filo, qual posta in detto cannone ritenga le grane, che sono nel Vino nuouo nell'imbottarlo, e sia sostenuto dalla sudetta anella. Prouedasi ancora di spine, cocchiumi, doccioni, cannelle, & altre cose per seruitio delle botti.

*Tempo da Vendemiare.*

Quanto poi al tempo della vendemia, molto ci saria, che dire, sì come con molta diligenza si deue osseruare; Senza dubio deu'essere, quando l'vua è matura, e si conosce, come dice Palladio dalla vista, quando è chiara, e gialla, ò col gusto, quando è dolce. Questo documento può seruire, oue l'Vua viene tale, quando è matura, ma in questo Contado sono viticij, ne' quali mai viene gialla, nè dolce: sarà meglio l'altra auuertenza dello stesso Palladio, quando il vinacciolo nell'vua bianca sia fosco, nella negra rosso, perche questi acini difesi dalla guscia, e dalla polpa non possono esser'alterati ne da Venti, ne dal Sole, ma dalla sola natural maturità fatti tali; Similmente premendo dell'Vua, se il vinacciolo n'esce con la polpa attaccata, non è matura, ma se n'esce nudo, ò si libera facilmente, è da vendemiare. Quando i capi delle Viti stanno chini più del solito, è segno di maturità. E' poi il tempo da vendemiare, quando la consuetudine del paese è tale, peroche se bene da Scrittori sono prescritti varie precognitioni, in ogni modo ogni paese hà diuerso costume. Ci sarà tal Padrone, che è sforzato da' rubamenti à vende-

vendemiar l'Vua bruſca, ad altri guſta il vino acido. In altre patti, come s'è detto, l'Vua mai non viene à maturità perfetta, tuttauia pare, che per l'vniuerſale (& ancor preſſo à gli Antichi) appo noi ſia tempo da vendemiare paſſato l'Equinotio, che ſarà per la feſta di S. Matteo Apoſtolo. Dicono ancora, che il vendemiare quando l'Vua non è matura, ſi faccia il Vino poco durabile, e pure in certi luoghi sù queſto Contado ſi vendemia d'Agoſto, e per la durezza dell'Vua ſi peſta con mazzi, & il Vino, che ſe ne caua, è di più durabilità d'ogn'altro.

*Oſſeruationi di Stelle nel vendemiare.*

Alcuni oſſeruatori di Stelle conſigliano la vendemia, quando la Luna ſia in Cancro, Libra, Scorpione, Capricorno, & Acquario; ma quaſi tutti gli Autori indifferentemente vogliono, che ſi vendemij ſolo nel diminuir della Luna, e certi più riſtretti non permettono la vendemia, che trà diecidotto, e vent'otto giorni della Luna, ne penſano, che l'Vua non è ſenſata da maturarſi giuſto, quando la Luna cala, e pure dopo la maturità, non vogliono ſi tardi la vendemia più di cinque, ò ſei giorni, allegando, che la Vite, e l'Vua patiſcono per eſſer già di forze riſolute, ne penſano ancora, che non ogn'vno s'intende del Cancro, e del Capricorno, ma molti ſon bene informati di quanto dice il Sauio nell'Eccleſ. *Chi oſſerua i venti non ſemina, e chi conſidera le nubi, mai non miete*. Voglio dire, che i ſudetti documenti ſono facilmente da ſcriuere, e difficili da oſſeruarſi, anzi mal ſicuri; perche hò veduto con eſperienza molte volte cauar Vino migliore, e di più perfetta durabilità da Vue vendemiate à Luna creſcente, che da quelle, che per farle aſpettare il punto della Luna, ſono ſtate danneggiate, e ridotte imperfette da venti, pioggie, nebbie, malumi, e ſimili caſi, a' quali l'Vua di già matura è ſottopoſta, e pare, che in quella ſtagione, & in quello ſtato della Luna, queſti malori ſiano più frequenti. Sono però li ſudetti conſegli fondati ſopra ragioni certe, e valide, e frà l'altre dell'influenze della Luna, efficaciſſime ſopra le coſe terreſtri, e ſucceſſiuamente ſopra l'Vua, e Vino di natura humida, qualità particolare ancora della Luna; e ſe in poca quantità d'Vua, ouero in vendemiare qualch'Vua di ſingolar qualità ſi potranno oſſeruare, ſenza detrimento della ſudetta Vua, ſi caminerà con maggior ſicurezza della ſalubrità del Vino; anzi ſarà diligente oſſeruatione dell'Economo, il qual per la molta quantità dell'Vua non la poteſſe vendemiar tutta nel diminuir della Luna, notare il Vino vendemiato à Luna creſcente, il qual'à proportione ſarà in più copia del vendemiato à Luna mancante, e quello bere, ò eſitare auanti giungano i giorni di Marzo, ò Maggio, pericoloſi del guaſtarſi del Vino. Potrà ancora far vendemiare a' Contadini la parte loro nel creſcer della Luna, ritardando la ſua nel diminuire.

*Ellettione dell'Vua.*

Ma nell'eleggerſi la qualità del terreno, oue è nata l'Vua, dourà vſar maggiore, e più certa diligenza, anteponendo la di monte à quella di piano, purche non ci ſia tuffo, che l'odore partecipi al vino, ò geſſo. Bacco ama i colli; Non sò già, ſe la Vigna ſi debba anteporre all'arboreto nello ſteſſo ſito; la Vigna vogliono, che per la vicinanza della terra habbia più calore dal Sole, ma nell'arbore baſſo di pochi rami l'Vua è più dominata dal Sole, nella Vigna la vicinanza della terra può apportarle nocumento, poiche è certo, che la terra percoſſa dal Sole manda in alto vapori, che poſſono offendere l'Vua, ma auanti giungano all'altezza dell'arbore, queſti ſono conſumati dal calore del Sole, e poco offendono l'Vua dell'arbore, e per queſto non ſi fanno le Vigne in piano, oue li vapori ſono maggiori.

Ogn'al-



Ogn'altra natione, oue non s'vſino viti sù gli arbori, non ſtarà in dubbio di queſta elettione, come i Bologneſi, quali vſano poche Vigne, e pure fanno ottimi Vini, & io in buona Economia non poſſo, che lodare le Viti arbuſtine, peroche la Vite nella vigna ſi può aſſomigliare alla Meretrice, la quale viene mantenuta da palo ſecco (cioè dall'huomo aduentitio) con molta ſpeſa, e poca fertilità; ma la Vite sù l'arbore ſimile alla Donna maritata, la quale, mediante il Marito verde, e perpetuo, ſi mantiene con poca ſpeſa, & in comparatione dell'altra è fecondiſſima, ſtò però ancora in dubbio, qual debba anteporſi. E partendomi da' monti, ridotto nel bel piano, e maſſime in quello, che è à piede de' colli, dico, che ſi può auantaggiar l'Economo nell'atto del vendemiare, col cappar per la ſua parte dell'Vua vn campo più d'vn'altro, allontanandoſi dalla Caſa, da' canepari, & altri terreni graſſi, oſſeruando la ſpetie buona delle Viti più toſto, che far differenza trà ſtoppie, ò colture, perche l'oſſeruatione di queſto conſiſte, che nelle colture, mediante il lauorare, pare, che poſſa eſſer più morbida l'Vua di quella delle ſtoppie, ma dicanmi tali oſſeruatori: Il piede della Vite non è sù la ripa del foſſo, oue non ſi lauora? poi, le vigne, non ſi zappano anch'elleno? Di più, ſe il Sole è quello, che rende l'Vua più perfetta, le Vue nelle colture non ſono più dominate dal Sole, per hauer meno rami gli arbori delle colture, che quelli delle ſtoppie? guardiſi pure da ogni terreno graſſo, humido, ſortituo, e non ſi fidi, che ſia vicino al colle, ò in paeſe di buon nome, poiche per tutto può eſſer differenza di Viti, sì in quanto à loro ſteſſe, come in quanto alla varietà del terreno. Può ancora cappare più vna piantata, ò ſilo, che vn'altra, guardandoſi da ſalici, e fraſſini, e quella Vite, che habbia pochi grappoli, e rami, fà meglio Vino, e ſarà meglio il filo, ò piantata ſemplice, che la doppia, per eſſer più dominata dal Sole; può cappar gli arbori, eleggendo li più maturi d'Vua; può nello ſteſſo atto di vendemiare far cappar l'Vua, ponendo in vn bigoncio la buona, la triſta nell'altro, e farne far due maſſe; può tagliar ſino li grappoli ad vno, ad vno, facendo Vino ottimo di quelli dalla parte di ſopra, e non triſto di quelli dalla parte da baſſo del grappolo, ma non così durabile.

*Qualità dell'Vua.*

La qualità poi naturale dell'Vua, ſi deue molto conſiderare, poiche l'Albana pare, che tenga il primo luogo in far Vino delicato, & è ancor la più vniuerſale Vua, che ſia; non vuole molt'acqua, matura preſto, e perche è facile da voltarſi, biſogna ancora vendemiarla preſto, con hauer cura a' grappoli più baſſi, per eſſer più pericoloſi à voltarſi; queſto è malore, che viene all'Vue dallo ſcuoterſi i rami da venti, & ancora da beſtie, e perſone, maſſime nell'alzarſi i capi delle Viti, cauſa, che l'Vua deprauata nel ſucco, ſi rende di mal guſto, e viſta, potendo ogni poca quantità cauſare gl'iſteſſi mali effetti nel moſto, e Vino, ancorche non ſia guaſta affatto, per eſſer diffeſa dalla ſcorza, la qual per queſto non ſi fracidando così preſto, cela queſta mala qualità; Alcuna ſi chiama Albana rara, e l'altra Albana ſpeſſa di grane, e marciſce facilmente; ſi chiama ancora Bottara; l'Albanone, perche matura prima dell'altra Vua, non nè tocca al Padrone. Il Torbiano fà Vino generoſo, buono, e non ſi guaſta, nè sù le viti, e rare volte nella botte, matura tardi, nè è danneggiato per non eſſer mangiabile, porta acqua aſſai, ma il ſuo vino non viene molto chiaro, reſtando vn pezzo torbido, e perciò torbiano ſi chiama. Il Montonego è della ſteſſa qualità, ma non ſi può laſciare sù le viti ſino alla ſua ma-

*Che coſa ſia il voltarſi dell'Vua.*

tura perfettione, perche essendo buono da mangiare, e conseruandosi assai per il Verno, viene rubbato, non fà Vino dolce, ma saporito. La Malige, e la Maluagia sono delle sudette qualità. L'Vua Chiocca, Angela, Paradisa, sono le migliori, che siano per serbarsi sopra le stuoie, pe'l Verno, e la Primauera, che viene, e di questa se ne manda quantità à Venetia, & altre parti, la quale sì come la Vernazza, lo Schiauone, e la Lugliatichella, che patisce di malume, fanno Vino buono, che hà del dolce, ma non vogliono molt'acqua. La Leonza, il Barbosino, il Leurino, la Bagarella, la Forcella con poch'acqua fanno Vino piccolo, & insipido. La Pomoria, ouer Peregrina fà Vino brusco, piccolo, e dura assai. L'Vua Lupina è la più trista di tutte, poiche il suo vino non viene mai chiaro, & auanti Maggio si guasta, e fà guastar l'altra vua, oue c'entra per compagnia. Quant'all'Vue negre, l'Albana è il più delle volte volta. La Sampiera è buona per far sapore, & è buon vino ancora; La Cornacchina, e Milanella fanno vino rosso, piccolo, ma dolce. L'Vua Tosca fà vino rosetto, piccolo, non molto dolce, piccante, gratioso, e sanissimo. La Guiaresca, e Coccobergamo fanno vino rosso, brusco, ma dura assai, e vogliono acqua assai. La Grilla hà col nome la sua qualità. L'Vua d'oro è la regina dell'Vue negre per far buon Vino, sano, durabile, generoso, non si sgomenta per qual si voglia quantità d'acqua, che vi si ponga, & è tanta la sua forza naturale, che riesce migliore ne' terreni grassi, quali di sua natura fanno tristi l'Vua, che ne' colli. Non patisce à star sù le viti, ancorche pioua, migliora à star molto in terra ammassata, e quando pare marcia, all'hora è buona; in fine è la stessa cõ la quale in Francia si fà quel Vino Claretto, quale si porta per beuanda singolare per tutto il Mondo; in questo paese vuol'esser beuuto in capo all'anno, per starsi molto à perfettionare; questa è di due sorti, sì come qual si voglia spetie d'Vua n'hà di diuerse sorti, tanto in buona, quanto in mala parte. La Lambrusca, chi ne potesse hauere vendemiata tardi, fà Vino brusco, maturo, piccante, raro, & è singolar dote della Vite, che nel saluatico ancor riesca perfetta.

Se bene hò detto, e nominato di molt'Vue, mi dichiaro, che non hò hauuto in pensiero di raccontarle tutte, sapendo, che è vn'impossibile, come cantò Virgilio à questo proposito.

*Quem qui scire velit, Lybici velit æquoris idem*
*Discere, quam multæ Zephyro turbentur arenæ.*

Oltre, che queste stesse, non solo fuori di questo Contado, ma in questo stesso paese, si nominano con diuerso vocabolo; e circa la loro qualità, oltre che ogn'vno hà diuersa opinione, può esser, che in vn sito riescano differente più dell'altro, bastami, che per la commune sia tale, ò io l'habbia per tale.

Non per questo mi sono scordato il Moscatello, del quale si fà in questo paese beuanda dolce, odorifera, e gustosa, quanto in altro luogo, e tanto gagliarda, che se non si misticasse con l'Vua Albana sudetta della meglior qualità però, che si ritroui, si potria paragonare nella sua grandezza, e forza al Vin di Candia; ma questa, moderando la sua ferocìa, lo rende più delicato. Il Vino fatto di diuerse sorti d'Vue riesce meglio in questo paese, che il farlo di ciascheduna spetie da per se, come vogliono molti Scrittori. E però il Torbiano stà molto bene col Leurino, temperando questo la sua grandezza, e facendolo chiaro contro il suo naturale, e preseruandolo dall'inacitire, che è quanto imperfetto hà. L'Albana col Montonego



nego fanno lega mirabile agiungẽdo l'vno il saporito al dolce dell'altro. Dell'Vue Lugliateche, Tremarine, Pignolo, ò Pergolese, & altre come di quelle, che non si faccia Vino, ne parlerò trattando delle Viti.

*Hora di Vendemiare.*

Considerate dunque le sudette cose, non si dourà permettere la Vendemia prima, che siano tre hore di Sole, acciò l'Vua sia asciutta dalla ruggiada, il che maggiormente si deue osseruare, quando fosse piouuto. Si procuri, che li Vendemiatori habbino da tagliare, perche con lo strappare il grappolo ne cadde molt' Vua, la percuote nel canestro, ò scala, ò nell'arbore, ouero rompe il capo alla Vite, che deue seruire per l'anno auuenire. Douransi tenere ammoniti li Vendemiatori, e quelli, che portano l'Vua all'ammassare, che nõ ci pongano Vua trista, marzia, non matura, nebbiata, malumata, ne foglie, ne legnetti, ne altre immonditie, e sopra il tutto, quando mangiano non stiano sopra i canestri, ò bigonzi.

*Modo nel vẽdemiare.*

*Far stare l'Vua in massa.*

Lo stare l'Vua in massa tre, ò quattro giorni, serue acciòche quella, che non è à sufficienza matura si perfettioni, come segue à tutti li frutti staccati dall'arbore, quando sono cresciuti à bastãza, questo presupposto bisognarà dire, che quell'Vua che di già è matura tutta sù l'arbore, haurà bisogno di star poco, ò niente in massa, anzi con lo star molto ammassata l'Vua matura, versa il mosto sopra la terra, e restano solo le graspe, oltre che la terra subollita dà questo bagnamento, rende mal' odore all'Vua, e successiuamente al Vino. Per contrario l'Vua non giunta à maturità si dourà porre in massa sottile mezo piede, perche quanto più ne sarà custodita dal Sole, e quanto più ne toccherà il terreno, tanto sarà meglio, per farla l'vno maturare, e l'altra leuarle ogni mal'humore. Quando sarà alla metà della massa, à quello, che vi porta l'Vua, ordina, che ci ponghi vn palo biforcato, acciò che questo con l'aiuto d'altri due simili posti dalli due capi della massa, quando sarà compita, possa sostentare pertiche da coprire con stuoie la massa in caso che piouesse, dietro le quali accomodate à foggia di tetto con dette pertiche si sgocciola l'acqua, quando pioue, senza che si bagni l'Vua, e le stuoie bagnate dall'acqua le stessero sopra l'Vua la bagnerebbero, e col loro peso l'amaccarebbero. Ogni sera per quanto starà l'Vua in massa la farai sbroffare con mosto dolce, ouero leggermente con vna scoppetta, ò ramo di frondi piccole intinte in mosto la bagnerai.

*Del ammassar l'Vua.*

*Prouigione acciò non si verfi il mosto.*

*Auiso per riconoscere li Vini.*

Non si cominci à pestar l'Vua ne' bigonci con piedi politi da huomini, ne mai da donne, s'ella non è rinfrescata, ouero se ci fosse piouuto sopra, asciutta, ò sgocciolata, ponendo di nuouo molta cura, che non c'entri Vua mal sana, foglie, paglia, & altre come sopra. Piena la Castellata, se per causa della lontananza, ò caldo dubitasti, che per bollire versasse il mosto, fanne leuar vn bigoncio di graspe ben premute, e sgocciolate, poi s'habbia cura sia ben chiusa, e meglio ligata. Accompagnerai la Castellata cõ vn piccolo viglietto, nel quale sia notato il giorno della vendemia, il luogo oue sia stata vendemiata, e specificatamente nel sito, e piantata per impossessarsi delle qualità delle tue Vue, e questo viglietto dourà restar' attaccato alla tina, oue sarà riposta, con aggiongerui la quantità dell acqua, che c'haurai fatto porre; Se il Carro oue è sopra la Castellata, giunto alla casa potesse appareggiarsi col farlo fermare con le ruote di dietro in luogo basso; nel l'aprire la Castellata meno se ne versaria, ma in ogni modo facci ponere sotto mastelli, e secchi, per raccogliere quanto ne cadesse, hauendo cura, che quelli, che la votano, non mangino, mentre lauorano.

*Circa la quantità dell' acqua.*

Non basterà l'essere informato delle qualità de' siti, & Vue, così in vniuersale come si è detto per la risolutione di quant'acqua vi s'habbia à porre non essendo l Vua ogn'anno della medesima forza conforme le pioggie auanti, ò dopo la loro maturita, ò venti, ò nebbie, ò altre triste influenze all'Vua in vniuersale, ò ancora in particolare, poiche vediamo alcuni anni vna sorte d' Vua esser buona, e farne assai, vn'altro non ne fare, ouero esser trista; ordinariamente però quell'anno, e quell'arbore, che produrrà poc'Vua la fà buona, e gagliarda. Per cõsigliarsi circa questo, è bene considerare la densità del mosto, poiche come gagliardo vorrà molt'acqua il mosto spesso, ma il raro poca, questo può auenire, ò per le pioggie, ò terreni grassi; per la siccità, ò tristo terreno l'altro; con la stessa ragione se leui vna grana dal grappolo, & che resti, oue era attaccata asciutto, è segno, che hà dentro mosto denso, e se li può poner acqua assai; per contrario se la grana manda fuori vna goccioletta, ouero qualche vmidità è segno della rarità del mosto, e vuole poc'acqua, caso che per la penuria dell'Vua volendo empire le botti non ti bisognasse eccedere. Potrai ancora sopra le Castellate vendemiate presto, poner molto più acqua, e far da bere per la fameglia fino à maggio, e tanto serue l'vua trista morbida, ò quella trista delle due Castellate ellette, come di sopra. Se in luogo d'acqua ponerai sopra vna Castellata acquarello potrai esser abbondante, e far molto vino per fameglia. Ma auerti, che non riuscirà così delicato, come con acqua.

*Due sorti divino.*

Volendo fare due sorti di vini, & assai, con vna buona Castellata, ponici solo, quattro, ò cinque bigonci d'acqua da prima, poi quando habbia bollito vn giorno in circa, leuane vna botticella di duc, ò tre corbe, poi aggiugnerai dieci, ò dodici bigonci d'acqua, e lassalo bollire cinque, ò sei giorni soliti, poi caualo, e riuscirà Vino raro per putti, e donne, e per chi ama vini piccoli.

*Poc'vua assai vino.*

Puoi ancora far empire vna botte ben cerchiata di grane di buon'Vua, e mettertui dentro vna corba di vino vecchio buono, poi fà empire la detta botte con acqua bollente, & assicurato, che haurai l'vsciolo della botte, chiudi, e fortifica il cõchiume, e lassalo così trenta giorni, in capo à quali poneui la spina, e beui con la tua fameglia; e quanto ne caui di volta in volta giugneci tant'acqua, tenendolo pieno; se dopo molto tempo conoscerai, che smanchi di vigore fermati dal giugner acqua, chiudilo, e seguita à beuerlo, e farlo bere, perche questa beuanda suole durare assai, & è di grand'isparmio.

*Quanto deue bollire.*

Ma seguitando il filo del fare con diligenza il vino alla Bolognese dico, che bastino cinque, ò sei giorni per lassarlo bollire con l'acqua, e raspe nella tina, ma non mai passar li otto. Per la stagione calda vogliono bollir poco, perche bollono con più impeto, doue entrasse Vua guasta, meno. L' Vua buona, e gagliarda bolle ancor lei con impeto, e però quanto più bolle, à guisa della pentola cala, e perde il dolce, oue haurai posto molt'acqua lascia bollire vn poco più, perche non bolle con molt'impeto, e però non si perfettiona così presto, oltre che hà bisogno di pigliar il grande dalla forza delle raspe, questo bollire è vn natural effetto del vino per chiarificarsi, e separarsi dalla parte terrea. Nello stesso tempo, che comincia à bollire, è bene con pala di ferro, larga, e tagliente romper le graspe, non per fermar il bollire, come altri fanno, e credono, ma perche dalle graspe viene liquore, che dà, e piccante, e forza, & altre buone qualità al vino. Bollito, che haurà à bastanza, si pone in botti di buon'odore, ben lauate, accomodate giuste, pari, e che non si tocchino, con grande auuertenza, che siano ben sgocciolate dall acqua, con cui

*Lauar, e accommodar botti.*



cui sono lauate. Gli antichi i lor dolij asciugauano con spugne, poi li incensauano, da che si vede, che non erano della forma delle nostre botti, perche ancora con mano, mediante vn bicchiero, i fiori del vino di sopra via leuauano, il che da noi s'effettua col riempir tanto la botte, che col versar vn poco di vino se ne vadino anco i fiori, e ogni immondezze souraستanti. Da alcuni però si lauano le botti con mezo vino, ò mosto, ma meglio col torchiato chiaro. Sarà più dolce la prima botte, che si cauerà dalla tina, che la seconda, qual sarà più grande, il che denota, che il vino per la sua leggerezza souraста all'acqua. Quando il vino della tina cominciarà ad esser al fine, è bene non misticarlo con l'altro, ma colarlo con sacchetti, ouero de fondi di queste tine, farne vna, ò più botte, poi tramutandole presto, sbrigarsene ancor presto, ò con farlo bere, ò con vendere.

*Tempo da tramutar il vino, e modo.*

Se hauessi pensiero, che il vino imbottato, come di sopra s'è detto, ritenesse il dolce, mutaso due volte auanti passino quindici giorni, in tempo chiaro, e guardati dal punto, che si rinoui la Luna. Fuori dell'occasione di farli mantenere il dolce, il vino alla Bolognese si muta, da chi due volte, da chi vna; quelli dalle due lo fanno per S. Martino, ò Natale, per la prima, per la seconda al fine della Luna di Genaro, ò di Febraro; quelli dall'vna dicono, che questa sorte di vino hà bisogno di forza, e che con tante tramute perde il vigore, e però si contentano del fine della sola Luna di Genaro, ò di Febraro, osseruando di elegger giornate di sereno; e che soffij tramontana, e dal punto sudetto del far della Luna si guardano; in occasione poi di qualsiuoglia tramutamento, qual deue esser fatto con straordinaria diligenza, lauando le botti benissimo, & asciugandole dall'acqua in caso non siano state lauate con torchiato, ò mezo vino come s'è detto, e liberandole per di fuora da ogni immondezza, si guardano di misticare il vino ch'è vicino al fondo delle bott, che tramutano con quello, che hanno cauato prima, hauendo in pensiero, che quel fondo possa dare qualche mala qualità, ouero torbidezza al vino, che li è vicino, anzi col sospetto, che il vino vicino al buco oue si empie la botte possa ancor lui hauer qualche diffetto da vento, ò aria. Perche è certo come si mostrerà à basso, che quasi ogni male viene al vino dalle due estremità della botte, cioè dal fondo, ò dalla parte per doue s'empie, si fermano di misticarlo con l'altro, quando s'accorgono, che questo vino sia solo per due dita sopra il buco, oue si caua pensando hauer iui tutta la mala qualità della botte. E di questi residui di vino sospetti se ne farà vna, ò più botte da bere, ò essitare quanto prima. Saria però meglio, che il buco della cera, per oue s'assaggia il vino fosse poco distante alla somità della botte, e per detto buco si cauasse tutto il vino superiore sospetto d'imperfetto, come s'è detto, e poi il residuo si cauasse pel buco del docione conforme il solito, da che ancor ne succederia vn'altra commodità, perche lasciandolo aperto quando s'empie la botte, si conoscerà quando sarà vicino all'esser piena, e così non si verserà vino, come spesso auiene, ò non si perderà tempo.

*Lodi del vino.*

Conuiemmi esser più prolisso di quello che comporteria la mia debolezza, per non strappazzare la maggior delicia dell'huomo, e la più insigne dote di questa patria, e massime se per ommissione di qualche vtil ricordo si rendesse vana la fatica, che si pone nel far il vino, s'hauria occasione di dolersi della mia dapocaggine. E tanto più, che questo soauissimo trà tutti i liquori da *Vi*, che significa forza è chiamato, come quello, che accresce il corpo, e l'animo di forza, e robustezza,

e però

Biblioteca Comunale Archiginnasio

e però in Greco chiamasi con parola, che significa *Iuuamen*, ouero *Emolumentum*; oltre di ciò genera sangue purissimo, presto si muta in alimento, aiuta la digestione, purga il cerueIlo, accresce l'intelletto, rallegra il cuore, vivifica gli spiriti, scaccia i flati, corrobora il calor naturale, eccita l'appetito, apre l'ostruttioni, asciuga le distillationi, inhumidisce i secchi, humetta gli aridi, a' vecchi riscalda tutte le membra, purga la parte serosa del sangue per via dell'orina, è salutare à tutta la vita, è rimedio contra veleni freddi, e Gio: Damasceno dice che col vino si discipano le molestie, non altrimenti, che la nebbia col vento.

Homero volse, che il vino fosse fatto, accioche scacciasse i tristi pensieri de' mortali, quando cantò.

*O Menelae Dij fecerunt optima vina,*
*Quæ tristes hominum curas dispellere possent.*

Plinio scrisse, che il vino è rimedio de' vecchi, perche li mantiene sani, li rende allegri, e ringiouenisce; onde è, che Bacco sempre si dipinge giouine, e nudo, perche il vino fà manifestar ogni secreto, essendo prouerbio antico, *In vino veritas*. anzi Horat. cantò. *Comissum deteges, & vino tortus, & ira.*

Difilo Comico vuole, che il vino causi riso, sapienza, docilità, e buoni consegli. Bal. *l. 1. C. de verb. signifi. num. 1.* afferma, che il vino à gli huomini, & alle donne, è di giocondità, perche li fà cantare. Et il Real Profeta disse, *In me psallebant, qui bibebant vinum*. onde Horat.

*Prisco si credas Mæcenas docte Cratino*
*Nulla placere diis neq; viuere carmina possunt,*
*Quæ scribuntur aquæ potoribus.*

E di più *Laudibus arguitur vini vinosus Homerus*
*Fecundi calices quem non fecere disertum?*

Et altroue *Vino & lucernis non cessauere poetæ*

E Propert. *Sic noctem paterum, sic ducam carmina, donec*
*Incipiant radios in mea vina dies.*

E da altri fù cantato. *Vina sitim sedent: & vates carmina vino,*
*Ingenio fœlix, quod facit apta canunt.*

Tutte le cose, che seruono pe'l vitto humano, è necessario quasi quotidianamente con gran cura procacciarsi, solo il Vino con diligente ministerio d'vn mese, s'aggiusta in Casa di maniera, che d'ogn'hora, d'ogni punto te ne puoi satiare, gustare, e delitiare per tutto l'anno; non dourà dunque rincrescer l'ascoltare ogni minima bassezza, ò circostanza, che si raccorderà, poiche, questa è bastante à priuarti di questa comoda delitia, annullando ogni fatica, e cura, ouero farti stare tutto l'anno comodo, e con gusto.

*Cura nel vēdemiare.*

Habbi dunque l'occhio, che mentre si vendemia per te non s'elegga l'Vua più bela, ne per seccarne, ò farne sapore, ò sappa, ò da donare, e ne meno da custodire per casa tua, poiche da questa castellata, oue è leuato la migliore, e dalla trista, che resta non puoi aspettare vino buono, e durabile.

*Malitia de contadini, e de fachini.*

Alcuna volta si scordano li Contadini acqua nelle Castellate auanti l'empiano, ouero nel passar da Casa loro, quando è piena, leuano il mosto, e la riempono, ò di graspe fresche, ò d'acqua; può esser, che per la via, ò poco giù di via vendano vno, ò due bigonci di mosto, poi riempino la Castellata d'acqua; tù che non sai questo,



questo, ci fai poner l'acqua solita, nel cauarlo, in iscambio di Vino fai acquato, poco durabile. Per contrario li Fachini, a' quali hai ordinaro dieci bigonci d'acqua sopra la tua tina, non ce ne pongono, che cinque, ò sei, ouero non pongono ne' bigonci, che due secchi d'acqua, per sbrigarsi più presto; tù credi di far Vino piccolo, e delicato, riesce grande, e fumoso, à questo non c'è altro rimedio, che lo starci, e numerarei all'altro dell'acqua si conosce, quando è nel mosto, col ponerui vna mandorla amara dentro, se questa và à fondo c'è acqua, se souranuota non c'è acqua, e la ragione è, perche dalla densità del mosto è sostenuta, quando per l'acqua è fatto raro, non la può sostentare. Lo stesso dicono, che effettui il pero saluatico, e le sorbe; Vogliono ancora, che il legno d'Edera sia tanto poroso, che trasmetta l'acqua, e però, che posto in vna scodella di tal legno, mosto, oue sia acqua, si conosca, che l'acqua n'esce; anzi il Porta insegna il separar l'acqua dal Vino con questo mezo.

L'Vua, che si mette à bollire in Villa, non è sottoposta à questi pericoli, non hauendo tempo subito empita, e condotta à Casa di giorno d'esser'adulterata, e questa sarà forsi vna delle cause, che per ordinario si fà megliore, e più Vino d'vna Castellata in Villa, che alla Città, oltre che non si spende cosa alcuna in farla condurre, nè la gabella solita, nè in farla cauare, e trauasare, poiche con vna semplice collatione dal gallinaro, e socij, sei con più fedeltà, e miglior modo seruito. Di maniera, che con lo stare in Villa, e co' sudetti auertimenti migliori la vendemia, e Vino in qualità, e quantità, & ancora isparmij le sudette cose, che sono ancora di qualche rilieuo, e chi dicesse, che si beue meno in Villa, pareria paradosso, e pure li Seruidori al tempo dell'Vua, e Frutti abborriscono il Vino.

*Meno si beue in villa.*

*Colare il vino.*

Hauendo sopranominato il colare il Vino, sono sforzato à dirne alcuna cosa, ancorche hauessi determinato non ne parlare, perche giudico, che in buona Economia, e per sanità non torni il conto simil sorte di Vino, tuttauia perche porge tal volta qualche comodità, come si dirà à basso, mostraremo il modo di far questo Vino, ma non mai consigliaremo il berlo, per causa della sanità, e la ragione è questa, che essendo l'vua, e successiuamente il mosto composto di parte acquea, e terrea, l'vna non si può separar dall'altra, ad effetto di render la beuanda sana, senza il mezo della bollitione, nella quale le vinaccie, come parte terrea, tirando à se ogni terrea feccia, la separano dalla leggierissima parte acquosa, rendendola perfetta, e sanissima, il che non potendosi effequire col mezo de' facchi, ne viene, che il Vino, ancorche chiaro, resta di qualità terrea, e mal sano, oltre che euaporando in questa attione, perde lo spirito, e facilmente si fà acero, & insieme la facoltà di seruire, per veicolo al pasto. Tralascio l'interesse del poco Vino, che si caua, sì perche non comporta acqua, sì perche assai se ne consuma nell'atto, oltre il grande, e longo impizzo, che è questo colare. In vn sol caso lo ritrouo d'vtilità, peroche con questo Vino, qual'ordinariamente resta dolce, puoi mistificare qualche botte di Vino brusco, mutato che sia chiaro, e libero da feccia, e darci gratia, e gusto, facilitando à questo modo la vendita di quello, anzi per non t'ingannare, puoi con vna caraffa del brusco, & vna del colato dolce, mediante vn bicchiero, aggiustare quanta quantità ne vogli in vna botte brusca, per renderla dolce, & à questo modo nell'atto del tramutarlo con più, e meno aggiunta farai diuerse botti, più, e meno dolci, e di varij gusti.

In

In caso ancora, che hauessi vna botte di Vino qual'hauesse principio di morbido, misticata con Vino colato, s'impedisce con questo mezo il conoscer tal'imperfetto, e comodamente si beue, ò si vende; perche hò veduto Hosti scaltri, e peritissimi pigliarlo, e venderlo senza auedersi dell'imperfetto.

*Vino colato.*

Si fà dunque questo Vino colato con l'Vua stata in massa, e pesta, come di sopra, e posta nella tina con poco, ò niente d'acqua, e come l'vua è più morbida, ò megliore. Staro che sia nella tina vn giorno, poco più, si caua, e si pone ne' sacchetti di tela, già preparati sopra vna scala, ò altra cosa simile; questi sacchetti vogliono esser'aguzzi, come vn capuccio da Frate capuccino, ma che tenghino vn bigoncio di vino per ciascheduno, quale se bene n'esce subito, che vi è posto, in ogni modo col ritornarcelo, ò giugnercene dell'altro, subito li sacchetti vengono ad affissarsi, mediante la feccia, che ci lassa il vino, e così cominciando à gocciolare piano, ne trasmettono il vino chiaro, e bello, quale s'imbotta, ne più è necessario tramutarlo, che è quanto hà di buono questa sorte di vino; e perche è assai suaporato, per rimedio si chiude la botte con vno di quelli cocchiumi, che hanno attaccato la scodella, e fattoci vn picciol buco, che passi nella scodella, questo solo respiro se gli dà, per cui si riempe.

*Cuocere il vino.*

Per l'vniuersale altra sorte di Vino non si fà in Bologna, in particolare poi ogn'vno può far'à suo modo, come de' Vini sforzati, odoriferi, e medicati, de' quali confesso, che per seruitio della salute dell'Huomo siano di grandissimo vtile. Altra sorte di Vino non credo torni conto, nè in quantità, nè forsi in qualità di farne, ancorche li gusti siano diuersi, bastandomi il corroborare questa mia opinione con Columella, quale dice, che non si deue con la purità del Vino misticare altra cosa impura; Cuocesi in vero il Vino, e massime oue l'Vue sono morbide, e si fà calare in bollendo al fuoco, il quarto, & il quinto, e da altri se ne fà bollire, e calare per metà vna corba, e questa la misticano in vna botte di corbe dieci, come per conserua dell'altro. Ma i Bolognesi, la cui Vua per lo più è di scorza dura, e sono soliti à veder crescere il loro Vino, mediante l'acqua, che ci pongono, e conseruarsi, non vogliono pratticare il farlo calare col cuocerlo, oltre che hauendo li loro stomachi assuefatti alla facilità del passare il Vino, fatto come s'è detto con l'acqua, non possono comportare questa cottura.

*Vino incapellato.*

E' tanto facil cosa nel cauar'il Vino dalla tina, il ponerne vn bigoncio di nuouo, & vno di vecchio nella botte, che vuoi empire, che è superfluo lo scriuerlo, e chiamasi incapellare; Da questa attione ne viene la temperanza delle qualità del vino, cioè, che il vino vecchio di natura caldo, perche quanto più inuecchia, perdendo la parte terrea, si fà ogni volta più caldo; misticato col nuouo non ancor separato dalle terree frigide fecce, viene temperato dalla frigidità di questo; & il Vino nuouo, dalla purità, e simplicita del vecchio, è facilitato nel rischiarirsi, e rendersi comodo, & atto à bere.

*Del Mezo vino.*

Volendo poi fare il mezo vino, bisognerà hauere questo antiuedere, che auanti si principij à leuar della tina il vino puro, si cauino le vinaccie secche, & infortite, che sono di sopra via, e con destrezza, accioche lo stesso vino non s'intorbidi, il tutto; perche nel ponerci l'acqua, nel voler far'il mezo vino, queste graspe forti participariano l'acidità alla beuanda. Questo, che noi chiamiamo mezo vino, da altri acquato, da alcuni gionta, da gli Antichi fù detto *Deutera*, che vuol dir *alter*,



*alter*, ò secondo; Da Catone fù chiamato Lora, quasi Lota, per esser vino, che si caua *ex vinacijs dilutis*. Plin. lo chiama Eunuco, quasi mez'huomo, che molto bene allude al nome di mezo vino. Da noi fassi col porre cinque, ò sei bigonci d'acqua sopra le graspe d'vna Castellata, leuato che ne sia il primo vino, quale se non si leuarà affatto, ouero vi si lascieranno in abbondanza le feccie grosse, causerà il mezo vino più spiritoso; Similmente se con l'aggiunta dell'acqua vi si porrà vn poco di vino vecchio, riuscirà beuanda assai comoda. Lasciasi (per commune detto de gli Autori) nella tina 24. hore, ma in due giorni, e due notti con più perfettione si compisce. Circa questo è d'auuertire, che in caso si facesse questo mezo vino, come tal volta accade, à mezo col Contadino, ò con altro; Che essendo più graue l'acqua, che il Vino, sarà ancora più vigorosa quella parte di mezo vino superiore, e che esce più tardi, che la prima, qual sarà la parte acquosa, e l'altra la vinosa; vedesi chiaro questo nel fiasco, che si pone al fresco nel pozzo, nel quale se per sorte c'è vn picciol respiro, per quello entrando l'acqua, con la sua grauezza andando al fondo, ne caccia il vino. Poco dissimile è l'effetto nel farsi il mezo vino, poiche entrando l'acqua nelle grane, ne leua, & asporta la parte vinosa. Costumasi con prudente consiglio in luogo di poner'acqua sù le vinaccie, e far nel sudetto modo il mezo vino, subito leuato il primo vino stringer le vinaccie nel torchio, e cauarne il secondo, non molto differente dal primo, quale però per causa delle feccie resta assai torbido, e può esser quello, che da gli Antichi fù chiamato *Fecatum*, e con tal nome potiamo chiamar ancor noi il nostro Torchiato, liquore pure, che col mezo del Torchio, leuato il mezo vino dalle vinaccie si caua, sprezzato per non si far chiaro, e per la poca durabilità, ma col farlo bollire sino al calo del terzo, si rischiara, e libera da' pericoli; ne vorrei, che si fosse tanto abbondante nello sprezzo di questi pochi, perche d'ogni cosa si caua vtile, sì come dal torchiato, qual può seruire per lauar le botti, in luogo d'acqua, e con molta sanità del vino, e può diuenir'aceto, oltre che si vende a' poueri, ò vi si dona.

*Bollir'il mezo vino.*

Questo acquato, qual noi con difficoltà conseruiamo sino à Primauera, da gli Antichi si conseruaua tutto l'anno, peroche fatto che l'haueano, col poner la terza parte d'acqua sopra le vinaccie à proportione del vino, che haueano leuato, ce la faceano star vn giorno, & vna notte, poi cauato, lo faceuano bollire al calo del terzo, e così lo dauano all'opre di villa tutto l'anno, del quale il gran Catone non solo si vergognaua bere, quando à tauola con operarij sedeua, ma ordina ancora, che a' Seruidori dopo la vendemia per tre mesi si debba dare, senza che se ne possino dolere; E Prosp. Rendella modernamente col conseglio di varij Dottori da lui riferiti dice, che non solo per tre mesi si possa, e debba dare il mezo vino alla fameglia, ma per quanto è l'vso, e consuetudine delle Case, e dell'Economo; Per l'imitatione del che parmi, che il costume, e consuetudine di dar'il mezo vino a' Seruidori, si possa giustamente osseruare sino à Quaresima, senza che debbano reclamare, per esser poco più di tre mesi dopo la vendemia. La Quaresima poi, è necessario in riguardo del digiuno, e della qualità del pesce, prouedergli di beuanda di maggior forza; Consiglierò ancora il dar questo mezo vino a' putti, per moderanza della rigorosa legge di Galeno qual non vuole, che si dia vino a' putti fino, che non hanno anni diecidotto, allegando, che è vn'aggiugner fuoco à fuoco. Var. nel Lib. del viuer del Popolo Rom. dice, che le lor Matrone beueano il

mezo vino, il che consigliarei ancora in queste parti, se non hauessi dubbio di concitarmi l'odio delle Donne.

*Modo di seruar'il vino fuori delle botti.*

In caso d'abbondanza d'Vua, ò altra occasione, s'hauessi scarsezza di botte, puoi porre il mezo vino, & anco il vino puro in vna tina, & acciò suaporando non suanisca, se lo vuoi bere subito poneui sopra tant'Vua sgranata senza graspe, quanto basti à coprire tutta la tinella, poi con stuoie, ouer coperchio di legno si cuopre la tina; caso poi lo vogli serbare fino à Marzo, poiche più oltre non è possibile, se gli può poner sopra due, ò tre bigonci d'vua ammaccata con le graspe insieme.

*Vso delle graspe.*

Dalle graspe asciutte se ne cauano li Vinaccioli per la Colombaia, ma in Villa si pongono in luogo comodo à detti Colombi, & il Verno, quand'è la neue, quello che ci hà cura le mistica, scopre, e riuolge, e sono di gran solleuamento a' Colombi, anzi torna conto à procacciarne altre, oltre le tue, poiche puoi nel gouernare la Colombaia esser più scarso, mentre habbi prouisto di molta di questa monitione; Mangiano ancor li Buoi le graspe fresche, e ne diuengono grassi. Ma che diremo dell'vtile, che si caua da queste graspe, ò vogliam dir vinazze calde, quali col calore, e virtù d'efficcare, sanano tante doglie, e mali humori causati da frigidità, in qual si voglia parte del corpo, e particolarmente nelle braccia, e gambe, col tenergli in queste graspe calde molte volte vn'hora, ò due per volta.

*Qualità della cãtina.*

Hora questi Vini vogliono esser riposti in Cantina fatta in volta sotto terra, tanto, che posta hauer non molto lume, quale gli dourà venire da due almeno piccole fenestre, vna che guardi à Tramontana, l'altra à Leuante; dalla parte Meridionale, il resto della Casa la diffenda; contro la fenestra da Tramontana non ci douria essere alcun muro, poiche li venti Meridionali, percuotendo in quello, riflettono verso la Cantina con offesa; E' necessario sia asciutta, lontana da ogni puzza, mal'odore, cesso, stalla, cucina, fornace, fumo, bagno, pollaro, cisterna, e rumori; Li Fichi nel muro della Cantina non sono buoni, ne meno radica d'altr'arbore, nella Città tutte queste circostanze difficilmente s'aggiustano, poiche se bene tù te le procacci, li vicini te le offendono, oltre che li rumori delle Carra, Carrozze, e Carrette sotto li portici, sono il più delle volte causa della ruina de' Vini. Felice stanza la Villa, nella quale sei lontano da questi pericoli, e con la larghezza del paese, se t'aggiusti vna Cantina à tuo modo, non temi, che il vicino con vna cloaca, ò altro te la renda inutile; è bene c'habbia comodità d'acqua, ma non nella stessa Cantina, e lo scolo per tenerla polita, & asciutta, ma si possa chiudere bene, poiche di tal luogo sempre ne viene fetore. Saria ancor comoda necessità, che oltre la Cantina, ci fosse altra stanza, per tenerci fresco carni d'ogni sorte, candele, grasso, oglio, formaggio, herbe, e simili, perche se le poni in Cantina, al sicuro guasterai li Vini; l'Aceto allontanalo dal Vino, e stà bene vicino al tetto. Chi hauesse più d'vna Cantina potria separare il Vino vecchio dal nuouo, ò il buono dal tristo, ò il mezo vino dal vino puro. Questo vino non vuole star chiuso nella botte, anzi ne' primi giorni, che s'è imbottato, bisogna coprirlo sì, con vna scodella di legno, ma sotto quella da vna parte se gli pone vna ceparella, la quale facendo star'alto da quella parte la scodella, il Vino per iui sfiata, e se in bollendo trasmette qualche superfluità, per iui hanno esito. Si empiano dunque le botti due volte il giorno, fino che si vede, che col cessare di bollire non ne habbiano



biano bisogno così spesso, ma però non bisogna mai d'alcun tempo scordarsi di tenerle riempite conforme il lor bisogno, quando si vede, che siano sceme; passati i primi quindeci giorni si leua tal ceparella di sotto la scodella, acciò si copra affatto il buco, oue s'empie, perche da questo tanto sfiato il vino patiria. Le Cantine d'Inuerno deuono stare con le fenestre aperte, e quando soffia Tramontana la porta ancora, poiche non è cosa, che purghi, chiarischi, e faccia più durabile il vino, quanto il freddo, & è regola certa, che quando sono le Inuernate fredde, li Vini, ancorche fatti d'vua diffettosa, e con molt'acqua, durano benissimo; Fuori di Lombardia, oue non regna tanto freddo, lassano li Vini imbottati tutto il Verno sopra terra sotto le loggie fino vicino à Primauera, acciò si facciano durabili col mezo del freddo; per contrario l'Estate, anzi la Primauera, si deuono chiudere bene le fenestre, ne mai aprirle s'è possibile. In alcuni paesi vanno à cauar'il Vino col lume, quindi è, che le grotte à Roma, & altroue sono esquisite per conseruare Vino, e le cantine di Sutri, e del Piemonte senza lume fatte nel sasso sono rare.

*Profumar le cantine.*

E però non comportando il sito farle nel sasso, sarà bene salicarle di sassi, e rena, per tener l'vno, e l'altro più fresco, & asciutto; & alcuni Scrittori consegliano, che si ponga, ò rena, ò sabbia sotto le botti fino al buco, oue si caua il vino. E' bene profumare le cantine con herbe odorifere, e massime quando bolle il vino, perche sì come per esser porroso il vino patisce per la puzza, così per l'odore si fà più perfetto, e però il profume di Bacche di Ginepro sarà il meglio, per esser il loro naturale resistere alla putredine. Sarà bene, che in cantina sia vna Cassa, ouero Armario, che si chiuda con chiaue, ma posta hauer'aria, mediante vna rete di rame, ò vogliam dire ramata, nel quale si conseruino canelle, spine, dotioni, cochiumi, scodelle, & altri stromenti necessarij in cantina, accioche da' Contadini, ò altri Fachini, e Seruidori non siano robbati; E perche i Contadini non si vergogneriano lasciar'vn suo bigoncio vecchio, e rotto, e portarne per errore vn tuo nuouo, ò buono; sarà meglio, con vn sigillo di ferro rouente, signare, e li sudetti stromenti piccioli, e li bigonzi, mastelli, imbotti, & altri simili, con auertenza di farci il marco, ò segno à tutti nello stesso luogo, accioche se per sorte il ladro, col leuar'vn poco di legno, ne leuasse il segno, si possa conoscere, e conuincere con la vista de gli altri.

*Del mosto.*

Il Mosto vino imperfetto chiamasi, perche secondo Galeno, non è vino se non quando hà deposto la feccia, nel qual stato hà poco calore, difficilmente si cuoce, & è flatolente, e communemente si tiene, che per due mesi non deponga la feccia.

*Dell'assaggiar li vini.*

Quindi è, che presuppoſto la vendemia circa l'Equinotio d'Ottobre, cominciauano ad assaggiar'i vini gli Antichi nell'entrare, che faceua il Sole nello Scorpione. I Moderni poi con vn poco più di sollecito, sì come più presto vendemiano, vsano l'assaggiar'i Vini circa li 11. di Nouembre, nel qual giorno, perche accadè il glorioso transito del B. Vescouo Martino, con abuso poco pio fannosi in tal'occasione scialaquamenti di vino, e feste chiamate Martiniane, onde fù cãtato.

*Feste martiniane.*

*Præsulis vndecimo Martini festa dicantur,*
*Grandia diffuso congeminata mero.*

Et ancora, *Et modo transierat Martini ignobile festum,*
*Quo se impleat nimio turba profana mero.*

Hò letto varij abusi, e modi appresso diuersi paesi in questo giorno vsati, ma



Biblioteca Comunale Archiginnasio

frà gli altri costumauano alcuni di far'vna gran pizza, ouer torta, & in quella poneuano vn grano di Faua, questa torta era diuisa in tante parti, quant'erano i festeggianti, & à quello il qual toccaua nel suo pezzo la Faua nascosta, quello era il loro Rè, e chiamauasi il Rè di Faua, & à quello vbbidiuano nelle crapole, e nel bere. In Taranto questo giorno si festeggia con pesce, ma parmi molto meglio l'vso d'Erbipoli riferito da Gio. Boem. che il giorno di S. Martino si festeggia col distribuir'a' poueri gran quantità di vino.

*Altro tẽpo, e modo d'assaggiar'i vini.*

Le botti sono lodate, ò d'otto corbe, ò di quattro, per potere d'vna Castellata empirne vna, ò due; vero è, che l'vnione di molto vino lo rende più gagliardo, e però piaciono ancora le botti grandi, ma in caso se ne guasti vna, è molto il danno. L'Estate ancora, quando li Vini s'auicinano al fine della botte s inacitiscono, se la botte è grande, più ne diuiene tale, in oltre le nouità, e diuersità piaciono sempre, vna botte grande mai si vota, & è sempre lo stesso vino, alle piccole, che si beuono presto, ne succede vn'altra, la quale ancorche fosse lo stesso vino, pare meglio; anticamente impezauano le botti dentro, e fuori. In Spagna vsano botti di terra, vso antico, anzi sono anteposte à le di legno da Gio. Antonio Fineo, come più atte à conseruar'il vino, allegando, che il legno concepisse certo mucore, del quale ne viene la putrefattione del vino; Oltre che per la porosità del legno n'essala lo spirito del vino, e c'entra l'aria, e venti danneggianti. Et in questi vasi di terra Columella riferisce, che suo Zio conseruaua il mezo vino due anni; ritrouo ancora, che in simili vasi copriuano il vino con oglio, poi li chiudeuano benissimo con pece, e cera. Hò veduto praticar'il coprir'il vino con oglio, e mantenersi sano senza, che possa suaporare. In Roma, oue si contentano di poche botti, n'hò vedute fatte di mattoni, poi incrostate dentro, e fuori con certo bitume, ò cola fatta di calce, pezzi di piatti di terra spoluerizati, e chiara d'ouo. Si è auantaggiato tanto l'Huomo in questo, e massime il Bolognese, che fanno botti di rouere tanto polite, e belle, che senza pece tengono benissimo, e sanissimo il Vino, e quasi come di terra non vi si conosce cometitura, anzi da valenti Mastri si fanno in maniera, che per proua della loro eccellenza, nuoue, e vote le rotolano senza cerchi, ne s'aprono; fatte di Castagno saluatico sono più leggieri, e maneggiabili, ma non di tanta durata, come le sudette, ma se pigliano mal'odore, ò muffa, se gli leua più facilmente, che à quelle di rouere. Non sono male le fatte di moro.

*Quali debbano esser le botti.*

Il secco, e la muffa sono due diffetti, quali la botte participa al Vino, il secco, quando viene dallo stare vota la botte, si rimedia in parte col ponerci dentro aceto bollente, e bollita con foglie di salice, radiche di finocchio, rosimarino, & altre herbe odorifere, e subito, che tali cose bollenti saranno nella botte, si riuolge, mistica, e si fà posare in diuerse patti, acciò tutta la botte ne senta; questi però si deuono leuare auanti si raffreddino affatto; Ma quando questo mal'odore viene dal vino guasto, che si sia lasciato nel fondo della botte, & iui si sia asciutto, ò seccato, che succede, quando in luogo di vino buono, ouero aceto, vi si lascia mezo vino, ò torchiato, all'hora la botte è insanabile; sì come la cura della muffa, qual viene ancora dal mezo vino, ouero dall'acqua, che si lascia nella botte, e massime nella botte di rouere, e vecchia; alcuni radono con tagliente coltello la botte, poi c'applicano la sudetta bollita, altri ci pongono dentro cenere di sarmenti di vite,

*Diffetti delle botti.*

*Remedij.*

calce



calce viua, & aceto, poi misticandola si credono sanarla; altri consegliano, che leuato vn fondo della botte, vi si ponghi dentro vna fascina di sarmenti di vite, poi postoci fuoco, e coperta la botte con lo stesso suo fondo, si procuri col maneggiarla presto, che il fuoco di detta fascina scaldi per tutto; Ma io credo, che saria meglio col coltello, in iscambio di raderla, spezzarla, ouero si riducesse per receptacolo di cenere, ò di calce, ouero con l'aggiunta di più fascine in occasione d'allegrezza, per l'inalzamento di qualche Padrone, ò Parente à dignità, si facesse quanto fù cantato.

*Exuuiæ Bacchi lætos adolemus in ignes.*

E se pure si volesse apportare giouamento alla botte muffata, si leui la doga del cochiume, e per iui s'empia d'vua ammaccata, e vi si lasci bollir dentro conforme il solito, poi se ne caui il vino; ma bisogna auertire, che quella, ò quelle doghe, che per tale effetto si saranno leuate, vi si ponghino nuoue, perche le già infette, che non hanno potuto participar dell'vtile del bollirci dentro l'vua, torneriano ad infettar di nuouo tutta la botte.

La terra, che produce tutte le cose accompagnate da triboli, & escrementi, e sottoposti à varij maligni influsi, e pericoli, seguita ancora il suo naturale nel Vino, il quale non solo è danneggiato dal Sole, Luna, Stelle, stagioni, caldo, acqua, venti, pioggie, nebbie, tuoni, tempeste, e terremoti, e si putrefà per la puzza di qual si voglia cosa, odore di rose, calore di fuoco, compagnia d'herbaggi, e vicinanze di vino guasto. Ma di più ella stessa ci porge diffetto, perche sentiamo Vini, i quali dalla vite portano odore di tufo, gesso, salmastro, ouero hanno del grosso, e morbido, che tutto la vite riceue dalla terra. Il tufo, gesso, e salmastro non hà altro rimedio, che beuer tardi il vino, perche con l'età à poco à poco s'annichilano questi odori, & il tutto con sicurezza si può essequire, perche questi odori seruono di preseruatiuo al Vino. Ma quel Vino, che per grassezza di terreno, è morbido, e feccioso, ò si cola, ò per liberarlo dalla feccia spesso si tramuta, ò si cuoce, ò si beue, ò s'esita presto. Dallo star troppo l'vua in monte ne viene, che versando il mosto sopra la terra, questa subollendo participa tristo odore di terra al vino, e massime quando l'vua è troppo matura, ò guasta in parte, ouero, che sia sopra terreno poco herboso. Poco differente mal'odore riceue l'vua dalla terra, quando ci pioue sopra assai. Non sarà difficil cosa il far stare poco l'vua in monte, che sia assai matura, e che la terra sia coperta di minuta, e folta herba, il tutto per difesa de' mali odori sudetti, e la difesa dalle pioggie s'è detto di sopra; ma quando questo mal'odore venisse da vua marza, non hà rimedio, solo si migliora col tramutarlo più volte, & è bene liberarsene presto.

*Danneggiati del Vino.*

Quel Vino à cui la botte haurà participato la muffa, con fatica si liberarà, poiche presuppposto, che l'applicatione d'vna pagnotta calda più volte al buco del cocchiume, leuasse questa muffa, il vino si riscalderà, e forse guasterà; Il ponerci dentro nespole (esperimentato per buono da Crescentio) solatro, naranzi, e limoni garofaliati, pomi, mandorle, panico arrostito, finocchio, e lauro, à questa sorte di vino non leua la muffa, anzi le porge peggior'odore; Questo diffetto, se bene il vino sano riceue dalla botte trista, esso però, ancorche con l'odor di muffa, non l'attacca alla botte sana, e perche i sudetti mali odori non offendono la sanità, si possono dir tollerabili, ma il morbido, ouero morbino, il riscaldamento,

ouero

ouero calda, e la riuolta sono difetti mediante i quali il vino cominciandosi à putrefarsi, se non vi si prouede presto, non resta buono da altro, che da fare acqua vita, però bisogna con estatta diligenza considerare da qual causa venga questo principio di putrefattione, & esser sollecito col rimedio prima, che totalmente marcisca.

*Dãno da pioggia.* Quando le vendemie si fanno con molta pioggia, causano nel vino di molta feccia, e però seguita vendemia humida, è bene tramutando il vino presto, e più volte liberarlo da feccia, ouero farne cuocere vna parte, come s'è detto di sopra, e misticarlo nella botte con l altro.

L'acqua puzzolente, e pantanosa, ò torbida, come s'è necessitato tal volta vsare in caso di siccità, e penuria d'acqua, causa nel vino di molta feccia; L'acqua di Fiume, che non sia stata in conserua per vn'anno ferma, fà morbido ancor lei, poiche hà sempre, ancorche chiara, qualche grossezza, immondezza, ò lezza, quale col star ferma depone, e viene ottima.

*Qual deb ba esser l'acqua.* La meglio acqua per misticar col vino, quanto alla sanità, credo possa essere quella della Figatella sopra Castel S. Pietro. Columella dice, che li Greci misticauano col vino l'acqua marina, mà ancorche la pigliassero nella maggior tranquillità del mare, la faceuano star vn'anno ferma à purgarsi, per lo che, e deponeua ogni mala qualità, e la salsedine; Palladio dice, che ne' mediterranei, oue non si può hauer'acqua marina, si sali l'acqua ordinaria, e col tenerla al Sole l'estate si purghi, e faccia deporre; il poner sale nel vino, ò acqua salata può essere, che lo conserui, e faccia saporito, ma lo rende tanto capitoso, e fumoso, che oltre imbriaca più dell'altro, offende molto la sanità. In Bologna però si prattica l'acqua de' pozzi indifferentemente senza conoscersi, quanto alla sua qualità, che apporti difetto alcuno al vino. Et in vero vedendo, che in altri paesi, oue nel vino non si mistica acqua, si guasti più, che nel nostro, ci dà à conoscere, che non dall'acqua viene al vino la putrefattione, ma da qualched'vno de' sudetti casi, anzi l'esperienza ci fa conoscere, che quando nell'vue nate in terreno grasso non si pone acqua, che il vino si fà morbido facilmente, come auiene nell'vue di Creualcore, e per contrario stà sano, quando vi si mistica acqua nell'atto di ponerlo à bollire, e la ragione sarà, che la sottigliezza dell'acqua aiuta la grossezza naturale del vino à separarsi dalla parte terrea, cioè dalla feccia, & à chiarificarsi; il che in altri paesi si effettua col farlo bollire, come s'è detto, oue forsi ancora riuscirìa il misticarci acqua per la ragione sudetta.

*Della calda.* Il riscaldamẽto, ò calda può venire, ò dalla Cantina, ò da qualche cosa accidentale, come puzza, herbaggi, grassumi, ouer candele, foglia di mori, che si tenghino in essa, fumo, fuoco, che si faccia vicino alla Cantina, dall'aria calda, che vi sia entrata, mentre non hai tenuto d'Estate chiuse le finestre, e porta; à questo è rimedio il mutarli in più fresca Cantina, ouero il leuar la causa, che offende il vino, ouero tener ben chiuse le finestre, e porta, quando regnino arie, e venti caldi, e massime ne' giorni canicolari.

*Della riuolta.* Riuoltasi poi il vino per causa de' venti principalmente, e però quãdo soffiano venti gagliardi, e massime li meridionali, & orientali, ancorche d'Inuerno, bisogna tener ben chiuse le finestre, e porte, e le botti ben piene; riuoltasi ancora il vino quando le viti fioriscono, e le rose, e per il sõlstitio estiuo, quando tramontano le pleiadi (da' nostri Contadini detta *la chiozza*) e ne' tempi humi-



humidi, e piouosi assai, per qualche strepito, ò gran rumore, à che sono sottoposte molte Cantine di Bologna, le quali come quelle, che sono sotto li portici tremano per il rumore di carra, carrette, caualli, & altri passaggieri; si riuoltano li vini per li tuoni, tempeste, e terremotti, per puzza, ò acqua, ò pozzo, che sia in cantina, e frà l'altre cause per le quali il vino si riuolta la maggiore è il forarui dentro spesso, e massime con ferro caldo, ouero con leuarne vino per il buco del cocchiume, ò con tromba di latta, ò altro stromento di simil materia, e perche questo è la più vniuersal ruina delle Cantine, sarà necessario prouederui, il che si farà se si chiude il detto buco del cocchiume, cõ vna di quelle scodelle di legno, alle quali sia attaccato il cocchiume, ma nel mezo forata con picciol buco, e questa poi, ò con carta, ò refo, ò filo di rame si sig lli sopra la botte, acciò non si possi leuare senza, che te ne accorgi, con questo modo assicurerai il più pericoloso loco, & il vino per detto buco potrà respirare, e per detto buco potrà tenere la botta ripiena, & acciò in detta scodella non cada immonditia si potrà tener coperta con picciola tauoletta, ò con vn coperchio di scatola. Il buco poi oue ordinariamente si fora, & il doccione, ogn'vno lo sà figillare, ed è antico costume mentre Martiale disse. *Nunc signat meus anulus lagenas*, e di questo, se non voi figillare, puoi assicurarti con porui vn suuero, in luogo di doccione, quale nell'atto del ponerui la canella lo fai, con quella percotendolo entrar dentro, e si leua poi dalla parte di sopra, ma non per questo il Padrone si deue addormentare, poiche i perfidi seruitori forano sotto la rema, ò dalla parte di dietro, ò vicino a' cerchi, ne si creda conoscerlo dalla cera rossa, poiche tingono con filigine, ò con la stessa scorza delle botti la cera, e però con la candela è necessario ogni qual tempo riuedere le botti, osseruare bene ne' sudetti luoghi pericolosi, atti, e comodi à esser forati, e non visti, e se ci sia humida la terra, ò la botte, e se andasse più vino in vna botte nel riempirla, che in vn'altra, sarà occasione (sospettando) vsar maggior diligenza circa quella, e però alcuna volta stà à veder riempir le tue botti, se non lo vuoi far tù, sarà ancor bene il far bere vino sano, e sufficientemente buono alla tua fameglia, acciò dalla mala qualità di quello non nascesse la volontà, & occasione di sentire l'altro, non t'astottigliare à non tener bicchiero in cantina, accioche, chi ci prattica nõ beua, perche non ti riuscirà, e raccordati del detto di S. Paolo: *Boui trituranti os alligandum non est*.

*Tempi d'assaggiar li vini, e modo.* Si come ogni tardanza di rimedio al vino, che comincia à patire, è la total sua ruina, così ogni digressione parerà molesta per la longhezza di questo discorso, & è pur ancor necessario prima dire il modo di conoscere questo vino patito, ò che comincia à vacillare. Sarà dunque bene non solo ne' tempi, e stagioni, constitutione di Cielo, venti, & altri casi come s'è detto, forare nelle botti, & assaggiare il vino con subito riempirle di vino buono; ma ancora in caso si sentisse bollire, in vna botte, ò se ci vedessero fiori di sopra in più quantità del solito, ò che si fosse scoperto qualche botta guasta in tua Cantina, ouero senza li sudetti casi, & occasioni almeno vna volta ogni mese assaggiarli; E quando giustamente per le sudette, ò altre occasioni si voglia fare, facciasi quando non soffi Tramontana, perche questo sanissimo vento cela i difetti del vino, ne quando soffia Austro, perche li fà apparir maggiori, ne meno si gustino i vini digiuno, perche il gusto è debole, ne dopo hauer mangiato cose agre, ò dolci, ne dopo la crapola, perche il gusto è deprauato, ma dopo hauer moderatamente mangiato alcuna cosa; E per conoscere

*Modo di conoscerlo.*

scere il difetto seruiti de' cinque sentimenti, peroche forato, che haurai, nel cader'il vino nel bichiero, vdirai se fà rumore, ò vogliam dire se chiocca, è sano: se come oglio cade quieto, hà patito; lo guarderai poi contro l'aria, ò luce, s'è chiaro, bello, e che getti in alto certe granette, e se rode presto la schiuma, è sano; se è torbido, ò faccia vn cerchio verde attorno il vetro, hà patito, & i Toscani lo chiamano vino cerchione; Con l'odorato poi al sicuro t'accorgerai d'ogni difetto, poiche il Vino patito hà odore spiaceuole, e se pure non sapesti ben discernere il tutto, odora vn bicchiero di Vino sano, poi vno di guasto, e regolati con quello; Nello stesso modo puoi pratticare la proua col gusto, quando per te medesimo non lo conoscessi, dall'hauer vn gusto spiaceuole, che tira all'amaro, anzi alliga il vino patito. Col tenere sù la pianta della mano vn bicchiero di vino, che habbia la calda, & vn'altro di sano, ritrouerai questo più fresco del riscaldato; anzi le botti, che hanno vino con la calda, col toccarle si conosce, che sono meno fresche di quelle, che hanno vino sano.

*Remedij pe'l vino guasto.*

Circa poi a' remedij con quali si risani il vino nel principio del patimento, ne sono stati scritti dalli Auttori tanti, che se la metà fossero veri, non si guasteria mai vino affatto; mà, ò non riescono in questa sorte di vini, ò restano con l'applicatione di detti rimedij (per lo più di cose immonde) con qualche peggior qualità, ò nel gusto, ò nella sanità; mà per non parere di voler tralasciare affatto questa materia, ancorche da molti sfuggita, forsi creduta poco riuscibile, narrerò vn rimedio per ciascheduno de' più noti Auttori, quali habbino scritto il modo di curare i vini patiti. Columella dice, che il far seccar'al Sole la feccia del vino buono, poi cotta nel forno, e fattone poluere, misticandola con vino patito, si risanerà. Palladio vuole, che si pestino dieci grani di pepe, con venti Pistachi, e stemperati con vino buono, se si mistichi con vino patito, e torbido, si farà chiaro, e sano. Ma se il far chiarire il vino lo risana, non sarà meglio vsare li rizoli di nocioli lauati in acqua fresca, e posti nella botte, quali s'vsano per rischiarire ancor i vini nuoui, in caso che per penuria de' vecchi si fosse sforzato beuere de' nuoui, ouero tornasse conto à venderli; Lo stesso effetto fanno le chiare d'oua sbattute con sale, vn chiaro per corba di vino, posto nella botte, lo rende chiaro in tre giorni.

Frà molti rimedij lasciati dal nostro Crescentio per sanar'il vino patito, vno è il ponerci dentro quantità di cerase acerbe, le quali facendo bollir'il vino, causeranno, che ottimamente si purghi, ma quando il vino cessarà di bollire, si dourà tramutare in vn'altra botte; mà perche può darsi il caso, che il vino dia segno di patimento in tempo, che non si rittrouino cerase, crederei, che ogni frutto acido facesse lo stesso effetto, e massime l'agreste per esser della stessa specie. Lo Spagnuolo Erera vuole, che il vino riscaldato si porti al Sole, allegando, che vn caldo caccia l'altro, nel modo, che la morsicatura dello Scorpione si risana con l'applicatione dello stesso; Io però hò veduto, alcuna volta i nostri Contadini, portar d'Estate, e da mezo giorno vino donatogli, perche era riscaldato, e nella lor cantina, essersi risanato.

Il Francese Steffani, il claretto, ò vogliam dir vino nero, cura con le mandorle dolci. Il Galli scriue, che se subito leuato il vino nuouo dalla tina, vi si porrà il vino patito, che la forza delle graspe lo risanerà; l'esperienza in questo m'hà fatto conoscere, che ne cō questo modo, ne meno col misticarlo cō vua amaccata, cioè

mosto,



mosto, e graspe, non lo sana affatto, piglia però qualche aiuto in maniera, che, e per qualche tempo non deteriora, e si può bere. Il Dauanzati dice, che in Toscana la vera medicina del vino patito è l'Abrostino. Il Berardi vuole, che il vino vacillante si risani, col farci star dentro cinque giorni naranzi ispartiti in quattro parti. Nō giudico indegno da fraporre tra'sudetti remedij il far star sospeso vn bottoncino di vetro in mezo la botte pieno d'argento viuo, perche con la sua frigidità può impedire al vino il riscaldarsi; ma essendo necessario auanti qual si voglia operatione di remedio, circa tal sorte di vino, il tramutarlo, giouami à credere, che da questo trauasamento possa venire buona parte del giouamento, ancorche a' remedij s'attribuisca, a' quali hò poca fede, e però consigliarò il nostro Economo à premer'assai nella preseruatione, ò modo di conseruar'il vino, acciò non incorra ne' sudetti diffetti, per non l'hauer poi à curarlo, e forsi in darno; e se bene si leggono altretanti perseueratiui, quanti remedij; Chi vorrà misticare con nostro vino sano, e delicato, per conseruarlo, gesso, calce, sale arso, oglio, arena, vua secca, fieno greco, galla, finocchio, mele, argilla, elleboro, ragia di pino, pece, alume scagliolo, ò di rocca, ouero canfora, ciascheduna di queste cose al sicuro, ò il debilitaranno, ò darangli qualche mal'odore, e gusto.

*Preseruatiuo.*

Costumasi in Bologna circa il Natale, leuar'vn bichiero di vino per ciascheduna botte, e quello si lascia due giorni continui sopra quello. Se resta chiaro, non hà bisogno di preseruatiuo, mentre sia libero da feccia, & in cantina difesa da venti, & altre cose, quali, come s'è detto, offendono il viño, ma se viene torbido, ò negro, al sicuro se non ci prouedi si guasterà a' primi caldi. Si conoscerà ancora nel medesimo modo se s'osseruarà la feccia, quando si tramuta la prima volta, per che questa feccia se viene negra, ò genera moschini, ò altro animaletto, il vino hà bisogno di remedio.

*Modo di conoscere il Vino, che habi. sogno di preseruatiuo.*

Singolar preseruatiuo, e sano per chi lo beue, è il fumo del solfo, e se gli applica mediante certi rizzoli di legno secco, intinti in solfo bollente, e purgato, misticato con incenso, mirra, e noce moscata; Questi rizzoli restando coperti di detto solfo, e misture, raffreddati paiono ciambellette. La botte, della quale dubiti, vuol'esser tramutata alcuni giorni prima, che si venga à questo atto, con auertenza, che non c'entri fondo, ò feccia, ò vino torbido, da poi, quando la vuoi curare, leuane la terza parte del vino, serbandolo in bigonzi, prontо ad ogni tua volontà; Con vn filo di rame si mandano i rizzoli sudetti, quando ci hai posto fuoco nella botte, hauendo cura, che non tocchino il vino, perche si smorzariano, e lasciali abbruggiare fino, che vedi, che sia pieno di fumo il vuoto della botte, ò poco, meno secondo, che hai veduto nella proua sudetta, che il vino si carichi più, ò meno di colore, ò venghi nero, peroche quello, che più si torbida, hà bisogno di più fumo; Leuato, ne il rame col residuo de' ricciolo, ponci subito l'imbotto (questo è quello stromento, che noi chiamiamo Saluauina) bagnandolo prima con stoppa attorno il canone accomodato in maniera, che chiuda bene il buco della botte, acciò il fumo per quello non esca subito poi mettici il vino, che dianzi haurai cauato, medianте il detto imbotto, qual sempre dourà star pieno di Vino; & acciochè la forza del fumo non getti via il Vino, tieni con mano vna cannella nel cannone dell'imbotto, e quella alzando pian piano, lasciaci entrare il Vino à poco à poco, & à questo modo bisognerà, che il fumo entri ancora in quella parte del Vino, che sarà

*Preseruatiuo al la Bolognese.*

restato



Biblioteca Comunale Archiginnasio

restato nella botte, e se questo remedio si farà per Natale, come si è detto, il susseguente freddo purgherà il vino da qualche odore, che hauesse preso da solfo, quale ancor si leua col ponerci dentro melangole cannellate, ò garofallate.

Preseruasi ancor il Vino col farne bollire vna caldaia nell'atto del cauarne dalla tina, come già s'è detto. E' ancora gran preseruatiuo il poner'in ciascheduna botte tante oncie d'acqua vita raffinata, quanto sono le corbe di vino, ch'ella cape.

*Aceto di vino patito.*

Puossi ancora il Vino patito ridurre in Aceto, col ponerlo sopra le graspe, ò vogliam dir vinaccie meze asciutte, & infortite, e fassi, fornito, che sarà di fare i vini, e leuati dalla tina, ponesi il vino patito in quella sopra le vinaccie asciutte, e quando sia stato due giorni in vna tina, si caua, e si pone in vn'altra, nella quale siano le graspe sgocciolate, & infortite, e così si seguita ogni due giorni à mutarci tina, e ponerlo sopra graspe, oue non siano più state, & infortite, come sopra, dalla forza delle quali si vedrà, che tralasciato il morbido, cominciarà à pigliar l'acetoso, che conosciuto si deue imbottare, e porre al Sole, perche diuerrà aceto perfetto, ogni volta, che il vino non sia fracido affatto. Non mancano ancora altri modi di far,

*Modo di far l'aceto.*

che il vino diuenti aceto, come il farlo bollire con pepe, bacche di ginepro, vinaccie forti, & altri, sì come il far stare l'aceto in botte di salce, ò ginepro, ouero il tener dentro vn bastone di ginepro nella botte mezo piena, causano l'istesso effetto, ouero accrescono il fortore; mà perche il Vino alla Bolognese, per le ragioni, che si diranno à basso, diuiene facilmente forte, e sono poche case ne' quali s'habbia penuria d'aceto; & è meglio sapere, che il lardo salato impedisca, che il vino non diuenghi aceto, e però si costuma, posto la spina ad vna botte, il chiuder il buco del cocchiume con lardo, e poi coprirlo di gesso stemperato con acqua, ouero di cenere, ouero sospender'vn pezzo di lardo ad vn filo, e farlo star nel mezo della botte, abbassandolo secondo, che cala il vino mentre se ne caua; Tuttauia vn breue, e facil modo di far'aceto, non voglio tralasciare. Si fà insuppare vna pagnotta in aceto forte, poi secca al Sole, ò in Forno, ò à lento fuoco, si spoluerizza, della quale poluere vna scodella fatta bollire in vna caldaia di vino, si riduce senza

*Altro modo di far l'aceto.*

dubbio in aceto; La feccia dell'aceto, che chiamasi ancora letto d'aceto, deuesi lasciar nella botte, quando sia fatta d'aceto forte, perche questo è il sicuro rimedio per hauer continuamente buono aceto, peroche ponendo sopra questa vino, in breue lo riduce nell'essere di lei; Similmente questa feccia seccata, ò al Sole, ò in Forno, poi ridotta in poluere, si pone in vna meza botte di vino, e col farla star'al Sole, ò in luogo caldo, diuerrà aceto; Alcuni tengono il vaso dell'aceto in cucina, acciò con quel calore diuenga forte; & altri in luogo di vaso di legno, l'vsano di terra cotta, ouero zucche grandi, e l'vno, e l'altro conserua aceto forte; & il tener chiuse le botti in luogo di cocchiume con sassi viui, causa lo stesso. L'aceto mistricato con cenere di sarmenti, sana le viti da molte infirmità. Fù l'aceto detto figlio del vino, non ostante, che non habbia ne nome, ne qualità, ne gusto somigliante al padre. Onde presso à gli Hebrei era prouerbio trito, quando vno degenerava da' suoi Parenti, che si rassomigliava all'aceto, e lo chiamauano *acetum filius vini*. Altri hanno detto, che l'aceto sia il cadauero del vino fondati, che l'aceto non è altro, che vino quale hà essalato lo spirito, ma questa similitudine sarà difficile d'aggiustare, perche i cadaueri sono prossimi alla putrefattione, e per contrario l'aceto non solo è incorruttibile, ma conserua senza putrefattione tutto ciò, che vi si



vi si pone dentro. Circa, che è da saperfi, che il Vino hà due sostanze, ò vogliamo dire spiriti, vno sottile, e l'altro grosso, e questo è quello, secondo la quantità del quale si causa nel vino grandezza, e forza, onde communemente chiamasi spiritoso il vino grande. Quando esala lo spirito sottile del vino, e che di questa sostanza grossa non ne resta, questo tal vino mai non vien'aceto, ma resta vino suaporato, e suanito, da' Latini detto *Vappa*; con simil nome chiamano ancora quel vino, che resta nel lambicco, suaporata, che sia in acqua vita, mediante il fuoco, la parte sustantiosa, e però per accrescer di forze, e spirito il Vino da se stesso suanito, e suaporato, se gli aggiunge acqua vita, cioè lo spirito leuato da altro vino, & à questo modo si ritorna nel pristino stato. Ma quando è esalato lo spirito sottile, resta l'altra parte grossa, e terrea, allhora questa fermentandosi, & aumentandosi in accidità, causa l'aceto. Quì sono d'auertire le differenze trà l'agro, acido, e forte; L'agro da' Latini è chiamato, *acer*, & appo loro è quello dell'aceto; ma da noi propiamente si chiama agro quello acore, ò deprauato sapore, che concepiscono alcune cose nel principio della corruttione, come i latticini, i frutti rotti, & il vino stesso, quando vuole diuenire aceto, quale in fine non è altro, che vino corrotto; L'acido è proprio quel succo de' frutti, qual per non esser'assai cotto dal Sole, non è perfetto, e maturo, se bene poi per la similitudine del gusto, i succhi de' cedri, limoni, e melangoli, ancorche perfetti, chiamansi nell'istesso modo; vero è, che volgarmente poi questi agro, & acido, sotto il nome di brusco, e d'acerbo in confuso si chiamano, e l'aceto istesso, ancorche habbia qualche acidità, chiamasi forte, qual nome pare, che impropriamente gli sia attribuito, perche i propugnacoli col nome di Fortezza, e i muri, ò sassi per la sodezza sono chiamati propriamente forti; ma l'aceto, che serue per propugnacolo alla putrefattione, & a' difetti del tempo, non molto fuori di ragione, è chiamato forte, tanto più, che è forza, che questa voce anco appresso gli Hebrei habbia due significati, mentre Sansone nell'enimma del fauo di mele, ritrouato nella bocca del Leone disse, *de forti dulcedo*, volendo contraporre il dolce al forte, e render'equiuoco l'enimma con la fortezza del Leone. Questa parola *acetum* viene *ab acuitate*, che tanto in greco ancora *oxos* significa acuto, sì come *oxis* aceto, con la quale acutezza denota la qualità calda dell'aceto, che gli viene da parti ignee molto fermentate, che porta dalla qualità del vino, quindi è, che quanto il vino è più gagliardo, tanto l'aceto è più forte, perche ci è restato lo spirito grosso del vino; e doue è meno di questo spirito, l'aceto resta meno forte, e di minor quantità; onde vn mio amico, dall'aceto, che gustaua nell'insalata, faceua concetto ne' viaggi, ò à casa d'altri, qual vino douesse bevere. Quanto alla causa, che il vino Bolognese si faccia facilmente aceto, ma buono, sarà l'acqua, che vi si mistica, peroche come materia sottile, gli somministra facilità alla suaporatione della sostanza sottile, e la forza è bontà delle nostre vue, abbondanti d'assaissimo vigore, e spirito, qual con l'acqua si viene à mortificare, causa la bontà dell'aceto; Con questa acutezza i Medici facendo fregar'i piedi con aceto, e sale à gli amalati, pretendono di diuertir'i mali del capo; E Massimo Prefetto con questa acutezza accrebbe i dolori de' Santi Martiri Giarace, e compagni, quando ordinò, che ci fosse posto aceto, e sale sù pe'l naso. Che poi l'aceto habbia ancor qualità fredda si conosce, perche ogni poca quantità d'aceto posta in acqua, le serue per vehicolo, ouero efficacia, acciò

*Etimologia dell'aceto.*

*Qualità dell' aceto, & vso.*

maggiormente rinfreschi, e però vediamo vsare aceto, & acqua d'orzo detta Posca, ne' gargarismi, per rinfrescar la gola contro gli effetti caldi; Misticasi ancora poco aceto con molta acqua, e fassi beuanda rinfrescatiua, vsata l'Estate da' lauoratori in campagna, per ripararsi da' rigorosi caldi nell'ardente Sole, e per isparmio di molto Vino, oltre che estingue assai la sete così misticata; Ma se l'aceto si pigliasse solo, efficcando l'humido, accresce la sete, e scaccia il sonno; Queste due qualità di rinfrescare, ò di riscaldare, congiunte nell'aceto, paiono hauer dell'impossibile, e pure da' Chimici con industrioso modo si separa vna qualità dall'altra, ma presso di me è di maggior consideratione, che il vitio, e la malitia del Vino passi in alimento, medicina, e gusto.

*Correttione dell'aceto.*

Se l'acutezza dell'aceto si volesse reprimere per riparare, che non infiammasse, ò non offendesse il corpo, ouero i nerui, viene corretta con misticarci vino, ò altro succo più mite, ò col farci bollir dentro vue passe, e nell'istesso tempo si satisfà alla gola; è ancora mirabilmente temperata dal zucchero, e dal miele, con la quale vnita, si fà il tanto vtile, e lodato osimele, e l'acetoso semplice.

*Come si faccia l'acetoso.*

Chiarito il zucchero, e ritornato al fuoco, quando è alla consistenza di Giulebbe, mentre bolle se gli aggiugne l'aceto, stillandocela, ò facendocela cader dentro à goccia, acciò non se gli rompa il bollire; ne si può dar certa regola di quant'aceto voglia per libra di zucchero, perche secondo la qualità di quella, e secondo il gusto del voler l'acetoso più, e meno acido, più, e meno aceto vi si pone; tuttauia d'aceto ordinario pare, che meza libra in circa per ogni libra di zucchero basti; Questo remedio chiamasi la scoppa dello stomaco, perche incide, rompe, e leua le flemme, le crudità, e le feccie.

Nel miele poi nello stesso modo chiarificato, nella sudetta maniera se gli aggiugne l'aceto, e si fà l'osimele; e se il siroppo si faccia con la metà zucchero, e l'altra metà miele, sarà osimele zuccherino; cose, che sì come di loro n'accade bisogno in vna casa, così più perfette, e con minor spesa in casa de' particolari si preparano.

Io faccio leuar'il bollore ad vn boccale d'aceto, e ci misticco vna foglietta di miele, e con questo sciroppo, e condisco ogni frutto, accomodo i capari, le lor foglie, & ogn'herba, rendo gustose le salse, acconcio l'insalata; e mi dò à credere, che per sanità vno contemperi la qualità, che potesse nuocer dell'altro, e che mi possa seruire in luogo del mulso de gli Antichi.

*Misticare di varij fiori cõ l'aceto.*

Che l'aceto poi si faccia più gustosa, e medicinale con l'infusione di rose, garofali, fiori di cedro, ò di sambuco, chi non ne è informato può col far stare vna caraffa d'aceto piena di qual si voglia de' sudetti fiori molti giorni al Sole ardente, farsene certo, sì come ancora è noto la virtù dell'aceto contro i veleni, e particolarmente la peste, cani rabbiosi, e morsi de' scorpioni, & alle punture di tutti gli animali, c'hanno l'ago; ne è gran cosa, che ne i mancamenti di spirito solo, con l'odore sia causa di rinuigorare ogni deliquio, mentre egli non è altro, che lo spirito del vino; oltre di ciò per la medesima ragione il solo odore ritorna l'appetito, prohibendo ogni nausea, e vomito, con che ancora raffrena il singhiozzo, e lo stranuto, per essere siccante; gioua similmente alla lepra, & al flusso, per essere stringente, sì come gioua alle gengiue, fermando i denti, che si muouono. Racconta Plinio, che al suo tempo fù punto da vn'aspide vno, che portaua vn otro d'aceto, e quando deponeua l'otro sentiua il dolore della puntura, ma quando l'hauea addosso

*Virtù dell'aceto.*





dosso parena, che non fosse stato offeso, per questo compresosi la virtù, col bere aceto risanò; Narra ancora, che Agrippa ne' suoi vltimi anni afflitto da doglia di gotte, fù consigliato à tuffar le gambe nell'aceto caldo, e così fatto, in vn'attimo restò libero.

Accresce di gran virtù l'aceto, stando al Sole ardente, con l'infusione della cipolla Scilla tagliata in pezzi, peroche incide, & assottiglia mirabilmente gli humori, stabilisce, e conferma i denti, rende la voce chiara, e sonora, fà digerire, reprime il mal caduco, corrobora tutto il corpo, e fà buon colore; onde si legge, che Pitagora cominciando ad vsar'aceto Scillitico d'anni 50. visse con la virtù di questo sino all'età d'anni 117. sano, e senza infirmità, e perciò erà assai in vso presso i Romani Imperatori. Io hò veduto con esperienza mirabile più volte risanar la squinanzia in vn subito, con aceto Scillitico, misticatoci sal di Tartaro; Con questa occasione dell'hauer nominato il Tartaro, magnificheremo ancor'il Vino, & il campo Bolognese. Il Vino perche nel trasmettere questa parte salsaginosa, e terrea ne porge, è comodità d'euacuar moderatamente il corpo, con pigliar mez'oncia in vna di Tartaro polverizato in brodo, ò vino; e di delicia, mẽtre il Tartaro ridotto in vetro, ò cristallo, somministra campo di beuer'il suo genitorẽ. Il campo Bolognese poi, perche produce vua, la quale genera assai Tartaro, & il più perfetto di qual si voglia altra regione; me n'accerta non solo l'auttorità de' principali Medici, i quali nell'ordinar medicamenti, vogliono il Tartaro Bolognese nello stesso modo, che addimandano la Trementina Veneta, e l'vua passa di Corinto; ma di più c'è Mercante qual'hà compimento di mandar'ogn'anno quantità di Tartaro Bolognese in Germania, per vso della medicina in quelle parti; di questo cauasi la sostanza, mediante il farlo bollire in acqua, ridotto che sia in poluere, e ben lauato, peroche nel dileguarsi, alza nella superficie dell'acqua certa similitudine di schiuma, la qual leuata nel modo, che si leua la schiuma, & asciutta, chiamasi Cremore di Tartaro, il quale, perche hà sapore agro, si mistica nelle viuande in vece d'agrumi, con gusto, e con la stessa facoltà di mouer'il corpo; questo si pone ancora nell'aceto, per renderla lubricatiua, la quale riuscirà della stessa qualità se vi si faranno star'infuse foglie di Sena.

L'aceto è nemicissimo della Margarita, il che dette campo alla libidinosa Regina d'Egitto di fare vn'incomparabile inuito al suo Romano amico, col bere vn poco d'aceto, oue hauea stemperato vna ricchissima perla, ne è marauiglia, mentre hà forza di romper'i sassi ancora, & appianar'i monti, peroche con l'aceto il sagace Cartaginese spezzò sassi grossissimi, per ageuolar la strada al suo essercito. Non solo l'aceto rinfresca estrinsecamente, ma ancora qual si voglia altra cosa calda bagnata con aceto, presto si raffredda, quindi è, che quando vn cannone per souerchio tirare è riscaldato, si laua con aceto, acciò subito si raffreddi.

Si fanno dell'aceto diuersi addobbi, salse marinate, come si dirà, rende altresì gustosa ogni viuanda, eccita l'appetito, e perciò pare, che senza aceto, mediante l'insalata, non si possi cominciar la cena, & ogni frutto, si come ogni carne, nell'aceto, e sale si conserua. Si fà ancor'aceto di Fichi assai maturi, e massime quando per pioggia siano imbeuerati d'acqua, anzi se fossero in terra saria megho; questi posti in vn vaso, fermentando quell'acquosità la trasmettono, diuenuta aceto; Altri pongono i Fichi maturi in vaso, e coperti d'acqua, li lasciano iui infusi tanto,

che

che l'acqua inacetisca, ma non riesce come il primo sudetto modo. Si come è aceto di poco conto quello, che si caua da pera, & mela rotte, ò ammaccate, & lasciate star al Sole, poi coperte d'acqua, qual più tosto diuiene agra, che forte.

*Dell' Acqua vita.*

E' gran prerogatiua del vino, che sia guasto quanto si voglia, sia ancor buono da qualche cosa, anzi che mai lo spirito, & il vigore si guasti, però che se bene fracido, e marcio purche sia di quella sorte di vino, che habbia assai spirito, da quello si caua acqua vita, che nõ è altro che lo spirito del vino, da corbe dieci di tal vino gagliardo se bene guasto si caua vna corba d'acqua vita, qual vale dieci scudi, ne' paesi abondanti di vino, ouero per la lontananza della Città, ò altra causa difficile da farne esito, si può far conto se torni lambiccar dieci corbe di vino, poco più, ò poco meno, secondo, che hà spirito, in vna corba d'acqua vita, e per risoluersi à questo si può considerare la spesa della condotta, il pericolo del versarlo, e del guastarsi, la briga del tener empito le botti, la difficil occasione di venderlo per l'abondanza; dall'altra parte, la poca spesa nel ridurlo in acqua vita, essendo in questi luoghi le legna di poco valore, il ministero di poco prezzo, facendosi di verno, e di notte, lo sbrigamento delle botti, la vendita più facile dell'acqua vita, & altre simili sottigliezze, quali può il nostro Economo considerare, e seruirsi dell'auiso. Del Torchiato pure si fà Acqua vita, ma bisogna metterlo in opra presto, auanti cominci à deteriorare, ò inacetire, perche d'aceto non si può cauare acqua vita, essendo di già mutato lo spirito, e depranato; del mezo vino ancora si caua questo spirito, ma si come del vino gagliardo ancorche guasto con dieci corbe se ne lambichi vna corba, così del mezo vino ce ne vogliano vinti corbe. Del Torchiato secondo il suo vigore, peròche di quello, che si caua da vinaccie, sopra le quali non s'è posta acqua per far mezo vino, basteranno 15. corbe, ma dell'altro ne vorranno sino à venti. La prima acqua ch'esce del lambicco, di nuouo lambiccata, e rinforzata vale molto più, perche la seconda volta rende per metà, & il simile la terza volta, ma la quarta volta corrisponde, e rende tant'acqua vita quanto ci s'è posto, e deuesi nel foco hauer questa auuertenza, che ogni volta si diminuisca di maniera tale, che la quarta volta, con la cenere tepida si distilli. Per conoscere la perfettione di questa, se vi si getta vna goccia d'oglio dentro, vada à fondo subito, e se vna goccia d'acqua di vita sparsa sù la pianta della mano si risolua, e si suapori presto; l'huomo di questa se ne serue in molte cose; frà l'altre è facilissima à pigliar fuoco, quale non arde, non consuma, e non cuoce, se metti fuoco in vn panno lino, bagnato in questa sorte d'acqua vita, arde, e non consuma il panno. Per incorporar il salnitro con solfo, e carbone, è necessario cõ vna cosa humida farlo; ottimamente s'adopra questa sorte d'acqua vita, perche piglia fuoco facilmente; questa tale acqua vita è quella, che conserua il vino perfettamente, come si è detto di sopra, con questa si leuano le macchie di cera, grasso, ouer vnto, che siano sopra i panni; l'acqua vita viene oprata dalli Orefici per imbiancar l'argento, e da Pittori per far vernice, indorare, e far colori.

Quest'acqua vita, alli antichi forsi poco nota, da molti moderni poco lodata, ma da vna consuetudine populare, col significato, che dia la vita, così chiamata, prouata, e predicata per saluberrima, secondo il Mattioli, lo Steffani, Dudonei, & altri è contraria à veleni, sana in vn subito tutte le passioni fredde, ammazza i vermi, mitiga il dolor de denti, corrobora, & accresce il calor naturale, diffende le forze



ze viuifiche, e tutti i sensi, conserua la memoria, ritorna, e chiarifica la vista, gioua, alle debolezze del cuore, & alla palpitatione, riscalda il ventricolo, da cui scaccia li flati, sì come da gl'intestini, & ipocondri, e sollecita la digestione prouocãdo l'apetito. Riceue ancora la qualità di quelle materie, che con essa si lambiccano, e però quella, ch'è fatta con calce, acciò pigli più fumosità, e forza quella si deue fuggire, e seguire quella, che viene, ò corretta, ò corroborata col misticarci onze tre di zucchero, & vna d'acqua rosa per ciascheduna libra d'acqua vita. Per lo che si crede, che resti libera d'offesa, e massime quãdo se ne pigli sola quella poca quantità, che non sia sufficiente à portare gli suoi effetti, oltre il ventricolo, e giugnere al fegato.

E' gran cosa, che il Vino ne' vitij sia più abbondante di virtù, come hauemo mostrato, che per se stesso, e questo viene, perche l'vso, l'hà reso più riguardeuole per la necessità, che per rimedio, essendo certo, che la compositione del corpo humano sempre stà in diminuimento, & annichillamento, & accioche affatto non si distrugga, è necessario aiutarla per quella sustanza, che suanisce, imperoche dicono i Filosofi, che la vita è mantenuta dal bere, dal cibo, e dallo spirito, da che non solo si vede chiaro la necessità del bere, ma credesi ancora bisogneuole per facilitare la distributione al corpo dell'alimento, che viene dal cibo, essendo, che è necessario, che il cibo si conuerta in materia liquida, come latte, ouero orzata, & il cibo senza il bere con fatica diuiene tale, e però la natura istessa somministra à gli animali di poco nati subito l'appetenza del liquore più tosto, che del cibo, come à quadrupedi il latte, à polli l'acqua. Costumossi nella prima infantia del mondo l'acqua pura, dapoi si cominciò ad vsare artificiosa ne' modi, che s'è detto, qual vso in molti luoghi ancor del mondo seguita; dopo il diluuio ritrouossi, e da Noè, in luogo d'acqua il beuere il vino, e come alcuni vogliono per rimedio, e refocillamento de' corpi humani indeboliti, onde S. Basilio hebbe à chiamare il vino dono di Dio, concesso à gli huomini per sollcuamento della debolezza, è ben vero, che l'vso, e consuetudine dapoi hà causato, che per gusto, e delicia in luogo d'acqua serua per beuanda, e satisfaccia alla necessità sudetta. Concludasi dunque con quello, che cantò.

*Vina bibant homines, animalia cætera fontes*
*Absit ab humano pectore potus aquæ.*

Quanto vino poi si possa preparare, ò distribuire à ciascuna persona, sarà difficile l'aggiustare, perche si varia nelle stagioni, nelle qualità de vini, nella qualità delle persone, nella qualità, e quantità de' cibi, e nelle fatiche. E' certo, che più si beue l'estate, che il verno, e però da Catone ne fù destinato ne' mesi estiui il doppio più de' sei mesi immediati dopo la vendemia. Satia ancora più, e più estingue la sete il vino grande, & asciutto, e massime il brusco, che il dolce, & il piccolo, si come il fresco, che il caldo. C'è ancor persona, che beue assai più d'vn'altra si per natura, come per vso. E con cibi salati si beue più, che con gl'altri, mà nelle gran fatiche, & opere dell'Agricoltura, ne' longhi viaggi il bere non hà regola alcuna, come pare, che nelle nostre case siasi regolato col riguardo delle sudette varietà la distributione del vino, perche à Cuochi, come quelli, che dal foco riscaldati, & asciutti n'hanno maggior bisogno, danno trè boccali di vino il giorno, à seruitori due, à Carrozzieri, in riguardo della maggior fatica, due, e mezo, le donne serue si contentano d'vn boccale il giorno. Et in vero si come l'vso del dare la parte del pane

ne nelle Case de' Cittadini, è male inteso, perche i Seruidori non sono mai satij di minestra, e companatico per empirsi di quello, e serbare il pane da vendere, senza pensare, che questo gli apporta mala sanità; così mentre vogliono isparmiare il Vino, che se gli dà per parte, si mantengono sani, e liberi da mali effetti, che causa il Vino in troppo abbondanza preso, il che può ancora impedire il seruitio del Padrone, oltre che prima bisognaua, che sempre fosse Vino in quantità in Cucina, quale era da' Seruidori beuuto con poco termine, e dato à quanti capitauano per Casa. Ma con l'assignare à ciascheduno la loro parte, non occorre à mantenere sempre l'Orcio pieno di Vino in Cucina.

Niuna sorte di regola però è prescritta all' Huomo ciuile nel bere, forsi in riguardo della moderanza, che douria hauere il Cittadino nel pigliare solo quella quantità di Vino, che conosce bastante al suo bisogno, per riceuerne gli vtili sudetti, e sarà, quando non ne eccedendo la quantità del mangiare, sia causa, che il cibo non nuoti nello stomaco, e se bene da' Canoni è determinato basteuole il beuere trè volte, può essere tanto per ciascheduna volta, che offenda. I Sauij conuiuanti d'Atheneo giudicauano ancor loro temperato il bere tre volte, vna per la sanità, l'altra per l'amore, e piacere, la terza pe'l sonno, & il quarto bichiero chiamauano vergognoso, ò ingiurioso, questi però admetteuano il quinto, il settimo, & il nono, come ancor cantò Horatio.

*Danni del vino.*

*Tribus aut nouem miscentur cyathis pocula commodis.*

Può essere, che i sudetti Sapienti hauessero superstitione nel numero pari, credendosi, che sì come diceuano, che i loro Dei si dilettauano del numero dispari, così col bere in dispari bichiere, loro fosse di più efficacia, e meno nocumento, come succede, quando immoderatamente si piglia il Vino, poiche infrigidisce accidentalmente, suffocando il calor naturale, non altrimente, come con molte legna tal volta s'estingue il fuoco; nuoce ancora a' nerui, & al capo, genera apoplesia, paralisia, mal caduco, tremori, vertigini, difetto ne gli occhi, frenesia, sordità, e catarro, debilita la memoria, corrompe la mente, & i costumi, distrugge le potenze animali, e naturali, ingrossa la lingua, come quella, che composta di carne spongosa, imbeuerandosi dell'humore souerchio, difficulta il parlare, fà diuenire cianciatore, litigioso, lussurioso, furioso, homicidiale, bestiale, senza ragione, ò discorso, onde Propertio.

*Vino forma perit, vino corrumpitur ætas,*
*Vino sæpe suum nescit amica virum.*

Et in somma il souerchio Vino è la sede d'ogni male, e massime quando causa vbbriachezza. E' gran cosa, che gli Animali irrationali non beuano oltre il loro bisogno, e l'Huomo, con l'vso della ragione, tirato dal senso, si priui della differenza delle bestie; & è gran cosa il pensare, che il grand'Iddio, quando vuole atrocemente castigare vno, gli leua il ceruello, e che l'huomo di propria elettione si procacci sì gran castigo. Moisè prohibì, che niuno entrasse nel Tabernacolo di Dio, quando haueua beuuto, acciò non restasse morto; Et Isaia minaccia à quelli, che leuati la mattina seguitano l'vbbriachezza, e si riscaldano il capo; S. Ambr. dice, che la seruitù venne col vino, e che niuno saria seruo, se non ci fosse l'vbbriachezza. Solone castigò gli Atenesi vbbriachi con la morte. Plutarco nella vita di Dionisio il Tiranno, racconta, che gl'istessi Atenesi conduceuano per le strade, e piazze

*Contro l'vbbriachezza.*



piazze publiche i loro Serui vbbriachi, accioche la loro giouentù vedendoli fare atti sporchi, e vili, e che erano il ludibrio della Città, s'astenesse da simil vitio. I Cesoni haueuano per legge, che non fosse ammesso à negotij, & honori publici, chi vna volta s'era vbbriacato. Gl'Indiani haueuano vno Statuto, che quella Donna, che ammazzaua il loro Rè vbbriaco, fosse moglie del successore. Alessandro oscurò i suoi gran fatti con l'vbbriachezza, onde ne fù ripreso da Andronide, con dirgli, che si raccordasse, che beueua il sangue della terra. Da Romolo fù punito con l'istessa pena la Donna vbbriaca, che l'adultera. Anzi non castigò Ignatio Metenio, quando con bastonate ammazzò la Moglie, che haueua beuuto Vino. E Gneo Domitio priuò della dote vna Donna, perche haueua beuuto, di nascosto del Marito, più Vino, che non era di bisogno alla sua sanità. E Fabbio Pittore riferito da Plinio narra, che fù fatto morire di fame vna Matrona, perche dissigillò vna bōsa, oue trano le chiaui del Vino. Metello prohibì il Vino a' Soldati, e quando in Egitto glie la dimandorono, rispose, hauete il Nillo, & addimandate Vino? Se in questi tempi tale legge s'osseruasse, con quanta maggior celerità, minor spesa, e miglior disciplina si guerreggiaria. Platone non solo prohibì il Vino a' Giouani, & a' Serui, ma ordinò, che da quelle persone, ch'erano in gouerno, ò Magistrato, ò douessero giudicare, non si beuesse mai Vino, allegando, che il Vino fù ritrouato per fare impazzire gli Huomini; Onde gli Egittij hebbero opinione, che la Vite nascesse dal furioso sangue de' Giganti; Abborriscasi dunque il Vino, se non naturalmente, almeno con arte, poiche quell'acqua, che gemendo trasmette la vite di Primauera, di poco potata, beuuta, causa, che il Vino non s'appetisca, e si toleti la sete; Che fù giudicato virtù da Anteo Rè de' Siti, quando scrisse à Filippo Rè de' Macedoni; *Tù reggi, e comandi a' Popoli, quali sanno guerreggiare, ma io comando a' Siti, quali sanno combattere con la fame, e con la sete.*

M'auguro l'eloquenza Ciceroniana, per detestare quest'abbominenol vitio, acciò fosse tralasciato; mà supplirà à questo mio difetto la prudenza del Lettore, nel contentarsi di quanto Vino solo gli possa bastare, e pe'l nutrimento, e per riceuere i sudetti vtili, e consideri, che vn gusto di poco momento gli può apportare, ò morte, ò continua miseria. L'esempio di Lisimaco me ne faccia fede, qual'astretto da gran sete, diede il suo esercito, e se stesso in poter del Nemico per vna tazza d'acqua, qual fornita, disse; *O Dei, quanto poco piacere m'hà priuato d'vna gran felicità;* si può considerar'ancora, che la sete è più tollerabile della fame, perche meno indebolisce, e sappiasi, che quanto più si beue, tanto più si hà sete, ne s'estingue la sete con altro mezo, che con la patienza, onde si può dire, che al contrario di Tantalo, i beuitori in mez'all'onde non si liberano da sete. Il poner succo di cauli nel vino impedisce l'vbbriacarsi, sì come il mangiar'auanti si beua vna foglia di caulo crudo; lo stesso effetto causa il mangiar'auanti il bere mandorle amare. Questo Vino dunque deuesi pigliare non solo con moderanza, ma con regola, però sù detto.

*La sete più tollerabile della fame.*

*Preseruatiuo di non vbbriacarsi.*

*Vina sitim sedent; natis Venus alma creandis*
*Seruiat: hos fines transiluisse nocet.*

E da altri: *Nec Veneris, nec tu Vini capiaris amore;*
*Vno namq; modo, Vina Venusq; nocent.*

*Come si debba vsare il Vino.*

Del Vino gagliardo si beua meno, & inacquato. Non si beua à digiuno, e massime dopo il coito, ò dopo esercitio violento, ò sudato, mà in ogni caso vi si magni dietro alcuna cosa: dopo i frutti poco vino, ma generoso, perche il molto porta presto la mala qualità de' frutti alle vene; Non si beua frà vn pasto, e l'altro, e se non si tollera la sete vn giorno, alla stess'hora l'altro giorno ritorna, ma vna volta superata, mai più non riede; mà in caso si conuenisse pur bere trà pasto, sia à poco, à poco, ouero à goccia, à goccia, accioche la concottione non si fermi. Nel pasto douria esser sempre vna sorte di vino, sì come la misticanza di più sorti, è poco salubre; ma in caso si volesse variare, comincisi dal più debole, e si chiuda la cena, ò pranso col più gagliardo. Con cibi humidi, e graui da digerire, come Vaccina, Porco, e Pesce, il Vino gagliardo. Con Vitella, Polli, Vccelli, facili da digerire, Vino picciolo. Il Verno poco Vino, e gagliardo. L'Estate picciolo, acquoso, e si può essere più abbondante. A' Vecchi assai Vino; a' Putti niente, secondo Platone; a' Giouani poco. Dopo aglio, cipolla, & altri cibi acuti, e caldi non si beua, perche è vn'aggiugnere calore al caldo, sì come il bere dopo cose dolci, come il zucchero, e miele.

*Varietà de' Vini. Del biãco.*

Sono state considerate tante varietà di Vini, che atterriscono il desiderio, che hò di fornir questo trattato, e però qual si voglia Vino in due diuiderò, secondo la commune voce di questa Città, in bianco, e nero. Il bianco, ouero è di color dell'oro, e questo è più commendato, e desiderato da tutti; ouero è chiaro, e bianchizzo, sia come si voglia, deu'esser lucido, trasparente, moderatamente grande, & odorato, questo resiste a' veleni, alla putredine, rallegra il core, prouoca l'orina, & il sudore, e conforta lo stomaco.

*Del vino nero.*

Il Vino nero, che pure vuol'esser lucido, e chiaro, ne molto grosso, è di maggior nutrimento del bianco, genera assai, e groso sangue, è capitoso, e causa opilatione; da' Giouani, e Faticanti s'vsa, perche apporta loro forza, e massime l'Estate, mentre di natura astringente, reprime il rilassamento, che quella stagione suole causare a' corpi, e sì come con questa qualità è rimedio de' flussi, così corrobora le reni, e le parti sottoposte alle rotture intestinali. Hà ancor'egli due sorti da lui deriuanti, vna il rosso, ò vogliam dire occhio di pernice, l'altra il cerasolo; qual si voglia di queste due è assai lodata, perche hà le sudette stesse buone parti del nero, è temperato nel calore, e genera assai buon sangue. Di tutte le sorti ce n'è del dolce, e del brusco. Il dolce, che è chiamato le confetture di Bacco, ancor'è più caldo, nutrisce più, gioua al petto, & al polmone, è grato sì al gusto, come allo stomaco, oppila il fegato, causa sete, empie il capo di vapori, e genera pietra, ò renella; si conuiene più a' Vecchi, che a' Giouani, e più il Verno, che l'Estate. Il brusco hà moderato calore, s'vsa ne' gran caldi, perche estingue la sete, e restringe i porri; è buono per flussi, e massime il nero, tempera il fegato infiammato, ogni volta, che non sia troppo gagliardo, stagna il vomito, mà vuole buon stomaco, però si comenda per Giouani, e Contadini. Tra' Vini dolci, e bruschi si frapongono due a'tre qualità; vna che chiamiamo brusco maturo, altroue detto abboccato, nel quale vi si sente vn'acidità gustosa, e grata, che risueglia l'appetito, e non lascia ascendere i vapori al capo, e facendo orinare, netta le reni; l'altra chiamiamo vino tondo, qual non hà gusto, nè di dolce, nè di brusco, ma hà del saporito, leua la sete, e non satia molto, e s'auicina à quello, che chiamasi asciutto; Questi

*Del vino dolce.*

*Del vino brusco.*

*Vino brusco maturo.*

*Vino tondo.*

sudet-



sudetti, come di mezana qualità, sono partecipi di buoni effetti del dolce, e brusco, sì come liberi da ogni loro malignità; si conuengono ad ogni età, e s'vsano per ogni tempo con sanità. Altre qualità in generale si possono desiderar nel vino; bontà, che non sia acetoso, chiarezza, che non sia torbido, purità, che non sia misticato con cosa alcuna immonda. La Scuola Salernitana lo ricerca di cinque prerogatiue, gagliardo, bello, odorifero, freddo, anzi fresco, circa che molto sariaci che dire, perche se bene da Galeno il vino fresco è predicato per nociuo allo stomaco, al ceruello, a' nerui, al polmone, al petto, alle budella, alla matrice, alla vesica, alle reni, al fegato, alla milza, & a' denti; in ogni modo ritrouansi altri Autori, quali forsi secondando il senso affermano, che il bere freddo tempera il calor del fegato, mitiga l'ardore, apporta appetito, fortifica il ventricolo, corrobora tutte quattro le virtù, acciò più facilmente possino essequire il loro vfficio, causa, che il cibo si pigli con maggior allegrezza, concentra il calore, estingue la sete, e successiuamente l'huomo si contenta di meno vino, e trà la cena, e'l pranso non ne desidera, oltre che tempera il calor delle reni, prohibendo, che in quelle non si generino calcoli, & in fine resiste all'vbbriachezza; Quali diuersità d'opinioni considerate, crederò, che sì come il modo aggiusta ogni cosa, così nel ber freddo, debbasi molto osseruare, e però la Scuola Salernitana sudetta, dopo il freddo aggiunse immediatamente il fresco, volendo darci à diuedere, che il beuere freddissimo possa causare li sudetti mali effetti, e che il temperatamente fresco apporti ancora i sudetti giouamenti. I Vecchi ancora, e deboli, ò freddi di stomaco, si denuono guardare da' Vini freddi; ne per questo si deue permettere a' Putti, ancorche abbondanti di calore, perche gli apporta offesa a' nerui; Et accioche ogn'vno possa, secondo che conosce il suo bisogno, ò complessione, satisfarsi nel rinfre car questo Vino, tratterò in quanti modi questo si possa effettuare, che sono quattro. Con l'Aria, con l'Acqua, col Salnitro, e con la Neue.

*Qualità del buon vino.*

*Danni del bere freddo.*

*Vtili del bere freddo.*

*Chi si debba astenere dal ber freddo.*

*Cõ quanti modi si rinfrechi il vino.*

Si fà stare il Vino, posto ne' Fiaschi di vetro, ò di terra vitriata, tutta la notte all'aria, ò alla finestra, che guarda Settentrione, quando soffia Tramontana, ò al Ciel scoperto, e particolarmente dall'apparir dell'Alba, sino al nascer del Sole, perche in quest'hora pare sempre, che l'Aria si rinfreschi, dapoi si serba sino all'hora di pranso, nascosto nella più fresca stanza, ò Cantina di Casa, coperto di paglia, ò di lattuca, ò d'herba brusca, ò di piantaggine, ò altr'herba rinfrescatiua, e quest'è vn rinfrescar moderato naturale, e senza pericolo di nocumento. Nell'acqua si rinfresca ne' sudetti vasi posto, ouero di stagno, ò d'argento, tanto in fonte fredda, quanto in pozzo, vero è, che si deue guardar da' fonti, ò pozzi d'acqua pantanosa, fangosa, di mal'odore, e mal sana, accioche non partecipi questo al Vino, e però è bene, che il fiasco sia pieno, e ben chiuso, acciò non entri nel vacuo aria di mala qualità, sì come nel rinfrescar con l'aria sudetta, è bene, che il fiasco sia scemo, accioche l'Aria, che è in quel vacuo apporti ancor'ella fresco al vino; Questo modo di rinfrescar con Acqua, ancor'egli è temperato, & il più commune à questa nostra Città, ne si vede, che causi nocumento alcuno. Il rinfrescar col Salnitro è inuentato da' Nauiganti in difetto di pozzo, ò fonte, ò aria fresca, ò neue, de' quali ne sono priui; fassi con fiaschi di terra, ò di stagno, ò d'argento fatto nella forma rotonda, che è vn boccale ordinario, ma col collo più lungo, e più stretto, qual non affatto pieno, si cuopre di Salnitro, ben quattro dita, mentre stà in vn Cati-

*Rinfrescar con l'aria.*

*Con l'acqua.*

*Col salnitro.*

no, ò altro ſecchio di lui capace, ſe gli aggiugne la metà d'acqua, che ſia la quantità del Salnitro, e ſubito ſi comincia à maneggiare il fiaſco con la comodità del collo lungo, & iui s'agita aſſai per detto Salnitro, & Acqua, à fine, che ſi rinfreſchi col ſolecito tatto, & applicatione nuoua di materia fredda, ò rinfreſcata, il che s'effettua in breue, ma moderatamente, peroche ſe bene dal Porta nella Magìa ſi dice, che l'acqua con queſto modo diuenti ghiaccio, con l'eſperienza però, queſto non hò mai potuto vedere; Alcuni hanno detto, che queſto modo di rinfreſcar'il Vino riſcaldi il fegato, cauſi vna crudel ſete, generi febri, infiammi i polmoni, e leui l'appetito; Ma Biagio Villafranca, che ne fà trattato particolare, lo contradice.

*Con la neue.*

Il raffreddar'il Vino con Neue, sì come è il più preſto modo, che s'vſi, così è il più commune, che ſi ritroui, faſſi con molta Neue, coprendo i vaſi del vino tutti con quella, faſſi con poca, ponendo il vino in vn vaſo di vetro, qual nel mezo habbia vna concauità, nella qual poſta la Neue, circondata dal Vino, preſto ſi raffredda; Preſtano comodità per queſto vaſi di legno, ſuuero, ſtagno, latta, e d'argento fatti à poſta per ſimile effetto, e faſſi col poner neue nell'acqua, oue ſia il fiaſco di vino, e ſe queſto s'eſequirà nell'andar'à tauola, s'aderirà al conſeglio di quelli, che vogliono per ſanità, che il primo bicchiero nõ ſia molto freſco, gli altri poſſono eſſer più raffreddati; Se bene pare vſo nuouo delle Conſerue della neue, ritrouo però, che Aleſſandro Magno, mentre aſſediaua Petra Città dell'India, fece riempire trenta gran foſſe di neue, e quelle coprir con legni, ò rami di quercia, acciò meglio ſi conſeruaſſe.

*Vtili del vino nell'vſo di medicina.*

Il Vino adunque preſo con i ſudetti modi, regole, e cautelle, apporterà medeſimamente i ſopraſcritti giouamenti, & vtili, e ſaria la medicina di tutti li mali, ſe non foſſe in vſo per nutrimento, e che ſia vero, non è male, ò doglia, ò infiammagione, ò vlcere, ò ferita, la quale dal bagno del Vino non ſenti giouamento, ſino i Caualli, & ogn'altro animale, & io non ſolo hò veduto praticare, ma prouato col Vino picciolo bruſco, e fatto con poca, ò ſenz'acqua, lauare gli occhi la mattina, ò di poco leuato, con facoltà di liberarli da infiammagioni, e da aſciugare li cattari, e diſtillationi, circa quelli: onde Neſiteo hebbe à dire, che il Vino contiene più di mille rimedij, e che Bacco chiamaſi medico, ò preſidente della ſanità, & in vero ſe con rimedij ancora s'adopra il Vino, cauta la loro virtù più efficace; E chi non sà, che l'odore ſolo del Vino ricrea, e ritorna le forze? onde Ouidio cantò.

*Et iam deficiens ſic ad tua verba reuixi,*
*Vt ſolet infuſo vena redire mero.*

*Altri vtili del Vino.*

Quanto poi ad altri giouamenti, i quali, oltre l'vſo della Medicina, apporti il Vino, ſono infiniti, e difficili da raccontare, non tralaſcierò però la gran prerogatiua, onde nella Sacroſanta Cena, Chriſto nel Vino traſuſtantiato, ſi communicò à gli Apoſtoli. Che poi conſerui, e da ſe ſteſſo, ò diuenuto Aceto, i corpi morti, non è gran coſa, in paragone del campo, che porge all'Huomo viuo d'immortalarſi, inſieme con altre comodità, mediante l'inchioſtro, il quale faſſi; In trenta oncie di vino, ſi pongono infuſe per orto giorni oncie tre di galletto rotto, miſticandolo ogni giorno, in capo a' quali vi s'aggiungono oncie due di Vitriolo Romano, & iui à lento fuoco tanto ſi miſtica, che ſi dilegui, colato poi con ſtamigna, ò panno lino, ſe gli aggiunge vn'oncia di gomma, in poco vino pur diſeguata, & à queſto modo è fatto inchioſtro perfetto, quale quanto più inuecchia, diuiene

più



più negro, e ſe ſi faceſſe denſo, con altro vino, ò con acqua roſa accreſcendolo, ſi rarifica: ſù in breui parole riſtretta queſta ricetta; *Vna, due, tre, e trenta, fanno la buona tenta.*

Hà proprietà il Vino di domeſticare i volatili ſaluatici, a' quali, quando ſia dato à bere, induce obliuione, e ſcordanſi della libertà, e però in Frahcia, ſecondo lo Steffani, ſi dà alle Tortore, acciochè addomeſticate fetino, ouero facciano oua, che ſenza il vino non riuſciria: auuera ancora queſta proprietà, il vederſi, che l'Api, quando dopo ſciamate ſi fermano in qualche loco, pare per ordinario, che sbrofate con vino s'addomeſtichino, ne più ſe ne vadino, ne quello che le sbrufa, da loro mai è punto; I Semi sbrofati, ò bagnati di Vino, ſono meno ſottopoſti à infirmità, e danni; La feccia del Vino, come s'è detto, è rimedio al Vino patito, quale ancora rende ogn'albero di ſterile fruttifero, come ſi dirà, e ſerue a' Tentori, per fare apparire maggiormente i colori: Quanto poi all'vſo del Vino in Cucina, ò Credenza, ogni Peſce, che ſi cuoce in vino, è più ſano, reſta più ſodo, e ſaporito, e perciò ſi pone ne' broetti, & intingoli, che di Peſce ſi fanno. La carne cotta in Vino, e maſſime la ſalata, come preſciutto, & altre, reſta più tenera, e ſi cuoce più preſto. Si ſiropano ancora tutte le frutte, mentre inſteccate di cannella, e garofali, ſi fanno bollire con vn poco di zucchero in vino. Quanto poſſa deſiderare vn'Huomo per ſemplice ſuo vitto, ſi è la ſuppa, che non è altro, che Pane, e Vino.

Etanto baſti per fine del diſcorſo del Pane, e Vino.

✠

*Il fine del Primo Libro.*

L'ECO-

# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

## Le Viti, e l'Api.

## *LIBRO SECONDO.*

NOn è dubbio alcuno, che li principali, & ordinarij mezi, con li quali le famiglie s auantaggiano in ricchezze, e nobiltà, sono le lettere, & armi; quelle, e per se stesse, e col mezo di dignità Ecclesiastiche arricchiscono, e nobilitano; queste cõ attioni heroiche, e fatti intrepidi, apportano acquisti immensi, e commandi honoratissimi: mà l'vna, e l'altra di queste accompagnate da pouertà non sortiscono il desiderato fine; poiche la virtù nel pouero è vna catedra senza scolari, ò vogliam dire vn libro, che non sia letto, e per miracolo hoggidì si racconta, che vn pouero fantazzino habbia comando. L'vn'e l'altra poi è sottoposta à mille sinistri accidenti di fortuna, i quali l'huomo, ancorche sauio, tal volta non può sfuggire. Ritrouasi (sia detto per modo di discorso) vn galant'huomo poco versato nelle lettere, e meno atto per la guerra, à questo dunque sarà intercluſa la via d'accrescere la sua famiglia in ricchezze, e nobiltà? Antichissima, e nobilissima Agricoltura, la quale arricchisci i poueri, e fai tesaurizzare i ricchi, e nobiliti le case, non tanto per la tua antica nobiltà, quanto per esser stata vsata da più nobili Monarchi, Regi, & Imperatori, che mai siano stati al mondo, anzi di più ad onta, e di fortuna, e d'inuidiose lingue perpetui, & eterni la fama di quelli agricoltori, dal cui nome qualche notabil bonificatione, piantamento, e noue inuentioni di far fruttare la terra, sono denominate. Aristeo da l'Api riportò immortal nome. Nelle Paludi Pontine, hoggidì Terraccina, vedonsi vestigi di bonificatione tentata già da Monsignor Vicenzo Tanari, impedita dalla di lui immatura morte; Tuttauia viue più colà il nome di questo mio Cugino, per nominarsi questi li bonificamenti di Monsignor Tanari, che non fà nella sua patria per le sue virtù. Quelli miglioramenti, che si nominano Guastauillani, per esser da questi Signori loro Padroni primi inuentori, stati ordinati non saranno loro di tanta perpetua memoria, & vtilità, quanto qual si voglia dignità, qual meritamente habbia hauuta questa Casa? Le bonificationi del Marchese Entio Bentiuogli, non solo rendono immortal il suo nome, mà arricchiscono la sua Casa, e fanno abbondante la sua Patria. De' Religiosi i campi sono beniſſimo coltiuati, perche quello, che è sollecito in far coltiuare la terra, diligente in raccogliere i frutti, prudente in far piantamenti, viene ancor giudicato atto al gouerno, & Economia de'

Mona-



Monasterij, che gli serue per scala à dignità, e Prelature, fino alla loro suprema dignità. Stercutio figlio di Fauno Rè d'Italia, per esser stato il primo inuentore di dare il letame à campi, gli diede anco il nome, e fù annouerato frà gli Dei, e li nomi de Fabij, Lentoli, e Ciceroni, per esser stati gl'Inuentori della coltiuatione di simili legumi, da questi deriuarono, & à Serano seminante restò il nome.

Siami dunque lecito annouerare l'agricoltura con le lettere, & armi, per terzo modo d'arricchire, e nobilitare le fameglie, e tanto più, quanto che non abborrisce i poueri, non schifa i ricchi, non teme disdetta della fallace Corte, non hà paura di colpi di bombarda, non le conuiene mendicare scrittori, che publichino l'eterne sue attioni, non disdice ad alcuno, ancorche virtuoso, ò soldato praticarla, ne patiente, è sforzata ad aspettare le occasioni opportune per il suo auanzamento, poiche d'anno in anno, di mese in mese, di giorno in giorno, dirò meglio d'hor'in hora, quieto, riposato, senza contrasto, senza lambiccamento di ceruello, vedi crescere, ingrossare, multiplicare, fecondare le fatiche dell'agricoltura, e ne godi alla tua tauola, ò de tuoi amici.

Ne sia alcuno distolto dal nobile esercitio dell'agricoltura, per dubbio di non oscurare il suo natale, perche se dall'antichità ne viene nobiltà, chi è più antica dell'Agricoltura? questa principiò col mondo, e fù approuata, & esercitata dallo stesso Dio, quale, non solo da Christo fù chiamato agricoltore, ma egli piantò il Paradiso terrestre, & al primo huomo in stato di gratia lasciò la cura di quello per honesto esercitio, e sua dilettatione, come dice Grisostomo. E dopoi la preuaricatione ordinò ad esso, e successori per special precetto l'Agricoltura, volendo, che per viuere, sudasse in lauorare la terra, quindi è, che Cain fù Agricola, Abel Pastore. Noè non solo Agricoltore, mà primo coltiuatore della Vite, Abram fù lauoratore della terra de' Filistei per molti giorni, Esaù huomo agricola, la bella Rachele pasceua i greggi di suo Padre, Giacob con questo mezo l'ottenne per sposa, & in sua assenza li figli erano occupati in pascere gl'armenti. I sogni, quali apportorono, e libertà, e grandezza al casto Gioseffo, oltre esser stati circa l'Agricoltura, che altro c'insegnarono, se nòn il modo di gouernarsi nel tempo d'abbondanza, serbando con Economica prouidenza il soprauanzo de frutti, che rende l'Agricoltura per gl'anni penurioſi. E Moisè conduceua à pascere le pecore di suo Suocero, & il fanciullo Dauide dalla campagna fù chiamato al Regno. Il sapientissimo Salomone non disse egli, chi lauorarà la terra, hauerà molto pane? Da Elia il Santo Eliseo fù dall'aratro chiamato. Il Rè Ozia era dedito all'agricoltura, e li Giudei molto s'afficauano circa l'Agricoltura. Esso Christo hebbe frequente l'esempio dell'Agricoltura, e resuscitato apparue alla Maddalena in forma d'Agricoltore. Chiamò gli Apostoli, altri dal pescare, altri dall'vsure, per rimouerli da quell'esercitio, e ridurli all'Agricoltura, mentre li voleua fare pescatori d'huomini, che sono arbori alla rouerscia. Seguono gl'innumerabili Santi Anachoriti, Eremiti, Monaci, quali pure ne deserti, lauorando l'horticello, obbediuano al precetto, e con la fatica corporale, solleuauano, e riposauano la mente per hauerla poi pronta all'oratione. Questi à nominarli saria di tediosa longhezza. Basterammi solo raccontare del glorioso Prelato S. Paolino Vescouo di Nola fatto schiauo d'vn Rè Vandalo con molti altri Christiani, che con l'Agricoltura d'vn campo del Rè ridusse il Barbaro in maniera mite, che hebbe non solo la libertà con tutti gli altri,

ma

ma donatiui grandissimi. Siami ancora lecito per vltimo nominare l'Agricoltore à nostri giorni frà Santi annouerato il grand'Isidoro Spagnolo, quale con non minore fede di Mosè da dura pietra, mediante vn rustico stimolo, trasse riuol d'acqua, qual pure hoggidì si vede inacquare il terreno.

Che non oprò questa nobil'arte presso gente barbara, e rozza? con questi, come priui del lume della vera fede, fù causa, che qual si voglia Agricoltore fosse chiamato vn Dio, tali furno Saturno, e Rea nel Latio, Cerere in Sicilia, Stercutio già detto in Italia, Bacco in Nisa Città d'Arabia, da cui Dionisio fù nominato, & altri.

Scriue Xenofonte, che Ciro Rè de' Persi Principe di grand'ingegno, lauoraua vn campo, piantaua arbori con proprie mani, e ne haueua cura particolare, questo Principe mostrando à Lisandro Ambasciadore de' Lacedemoni, li suoi tesori, si gloriaua più d'esser buon Coltiuatore, che abbondante di quelli. In Homero si legge, che Laerte Padre d'Vlisse, per temperare il dolore della lontananza del figlio lauoraua vn campo, oue dopo longhi errori Vlisse lo ritrouò, che decrepito pur lauoraua. O' benedetta Agricoltura, che nella fatica troui riposo. Licurgo ordinò, che li campi mal coltiuati fossero venduti col patrone neghittoso à chi li facesse fruttare, tanto amaua l'agricoltura. Ad Artaxerse fù da vn Soldato presentato vn bellissimo Pomo Granato, quale ammirando per la straordinaria grandezza, & inteso che il Soldato n'era coltiuatore, giurò con queste parole, *Per il Sole, Così diligente Agricoltore potrebbe à mio giudicio rendere felice, & abbondante ogni mia Città.*

Gli altri Principi, Rè, e Monarchi, che seguirono questa nobil'arte sono innumerabili, oltre quelli, che con lo scriuere ne lasciorno documenti eruditissimi; trà quali Ierone Rè di Sicilia, Tolomeo, Folopatre, Attalo, Archelao, Xenofonte, e Magone Cartagineſe, il cui libro d'Agricoltura fù più dal Senato stimato, che il rimanente della sua libraria; poiche quella donando à diuersi Regi, questo solo per consiglio di Marco Catone, di lingua Cartagineſe in latina fece tradurre da Decio Silano nobilissimo. Assai prima però erano i Romani dediti all'Agricoltura, e ne accerta, oltre gl'huomini Illustri in quella, il nominarsi locupleto colui, ch'era pieno di luoghi, cioè de campi, e la pecunia tanto da ogn'vno desiderata trasse il nome dalle pecore: Era vna legge trà Romani (quale volesse Dio hoggidì s'osseruasse) castigauasi con pena capitale, chi adulto furtiuamente di notte hauesse fatto pascere, ò segare le biade altrui, e se era putto, era battuto ad arbitrio del Pretore, com'è possibile, che con tale essempio à nostri giorni à tanti euidenti danni, e ruine di fatiche d'Agricoltori non si troui rimedio?

Numa Pompilio secondo Rè de' Romani, sapiente, e sagace quanto altro Principe, seruiuasi della stanza di villa, per accreditare la propositione delli documenti, e delle leggi, peroche fingeua con lo star per selue, e campi, godere i complessi della Dea Egeria, e d'ordine di quella publicaua le leggi: mà la verità è, ch'egli di natura sauio nella solitudine della villa, meditaua, & aggiustaua quali leggi al suo ritorno fossero state da proporre, queste dall'allegrezza della di lui presenza, & arriuo, erano accettate, e come da vn' oracolo publicate, erano da tutti osseruate, frà l'altre compartì egualmente li campi, per inuitar li Romani al nobil'esercitio dell'Agricoltura, e per dar bando all'eccesso della pouertà, e ricchezza, propose loro da venerare il Dio Termine, accioche vn'Agricoltore gagliardo, tratto dal



to dal guadagno, che dall'Agricoltura procede, non procurasse d'arricchire col lauorare parte del campo del dapoco, e così aggrandire il suo; racconta Plutarco nella vita di questo, che col mezo dell'Agricoltura haueua pensiero far gli Huomini, & amatori della pace, e più mansueti, in quella guisa, che auuiene alla stessa terra lauorata, il che gli succesſe tanto felicemente, che al suo tempo, col mezo di questa nobil'arte, il Tempio della Pace stette chiuso quarant'anni cõtinui, dalla cui imitatione le conuicine Città, col mezo dell'Agricoltura, goderno in detto tempo vna felice, & abbondante pace. O benedetta Agricoltura, che con tal'esempio si vede, che sei mantenitrice della tanto bramata pace, e perciò per esser'atto à dignità trà' Romani, bisognaua hauer la faccia arsa dal Sole, e le mani ruuide, e con calli indurati dal lauoro, accioche, se à questi veniua occasione di guerra, col desiderio di ritornar presto alla Villa, procurassero col presto fine della guerra arriuar'alla Santa pace, tal douena esser'appunto quel Cincinnato, quale fù ritrouato da chi gli portò la nuoua della Dittatura, che araua nudo in Vaticano; tale quel Seranno, che seminando hebbe la nuoua del Consolato; tale quel Curio dentato; Come non pigliaremo esempio dal Domatore dell'Africa il gran Scipione, e dall'Imperator Diocletiano, che per godere l'Agricoltura lasciorono l'Imperio?

Ma chi lasciò più documenti scritti dell'Agricoltura, che i Romani? Vn solo trà mille oracoli del gran Catone conferma ogni mio detto, & è, che grandissima lode hà conseguito colui, che è stato chiamato brion' Agricoltore.

Marco Varrone d'età d'anni ottant'vno scriuendo *de Re Rustica*, ci diede à diuedere, che in quest'arte niuno è perfettamente dotto, se non chi con longo tempo nell'esperienza habbia molto imparato. L'Imperatore Costantino, il qual ne' suoi Commentarij lasciò scritto que' documenti, che per prima erano da Autori Greci d'Agricoltura stati dati in luce. Virgilio, il qual giudicò l'Agricoltura degna d'esser cantata, quanto la guerra Troiana, anzi l'antepose, Columella, Plinio, e Palladio, si possono chiamare veri Maestri d'Agricoltura. Il nostro Pietro Crescentio, Carlo Steffani Francese, Gabrielle Alfonso, Erera Spagnolo, e mille altri nominati, e da nominarsi più moderni, con lo scriuere d'Agricoltura sono stati d'vtile al prossimo, e d'eterno nome à se stessi. Tutte l'Arti, e Scienze sono sottoposte ancor loro à danni, e detrattioni. Le Leggi sono stiracchiate, la Filosofia è vilipesa, l'Oratoria non è ascoltata, l'Astrologia non è creduta, la Medicina si tien casuale, e l'Agricoltura è strapazzata, lo vediamo certo, poiche oltre essere restata presso i più rozzi, & indiscreti Huomini, che si ritrouino, ogn'vno poi la vuol lodare; ne s'accorgono, che il lodare cosa così sublime, è vn defraudarla, e strapazzarla; ne io con l'hauer scritto le sopradette cose hò hauuto pensiero d'esaltare l'Agricoltura, perche conosco, che non è ancora nato spirito bastante à tanto vfficio, mà il mio fine è stato, che douendo in questo secondo Libro dire il modo di coltiuare la Vite, il Lettore dall'antecedente lettione s'accorga, che d'Agricoltura si deue parlare, & accioche dall'esempio de sudetti, i quali col mezo dell'Agricoltura si sono immortalati, si facci auido d'imparare questa honorata, diletteuole, & vtile arte; ne paia strano, che io cominci dalla Vite, perche hò giudicato bene il far stare la coltiuatione di questa annessa al trattato del Vino, il quale si vede nell'antecedente Libro, oltre, che la Vite, che non è nè arbore, perche hà bisogno di sostentacolo, nè arbusto, ò herba, perche alzandosi, sormonta ogn'-

*Intentione dell'Autore.*

arbore, viene ad essere mezo fià arbori, & arbusti, onde potriasi dire, che Christo vera vite sia mediatore trà Dio, e l'Huomo; sì che per non sapere fià quali annouerare la Vite, hò risoluto da per se scriuerne. S'aggiunge, che volontieri intraprendo di scriuere prima della Vite, per sbrigarmi della più difficile, e laboriosa coltiuatione, che si ritroui, perche la Vite richiede più fatica di qual si voglia arbore, in riguardo di che, fù la Vite hauuta per il Geroglifico della fatica, se bene altri hanno detto, che sia il simbolo della libertà, e che perciò vno de' nomi di Bacco, al quale la vite è sacrata, è Liceo, che in Greco denota libero, e quando si combatteua per la libertà, diceuasi *sub vitem pugnaturus*. Altri hanno hauuto à dire, che la Vite sia il Tipo dell'allegrezza, perche non è animale, che assaggiando il liquore della Vite non si rallegri; oltre di ciò scriue Filostrato, ch'vn Vignaiolo persuadeua vn tal Fenicio tribolato à riposarsi sotto vna Vite, perche da quella n'era solito spirare allegrezza; e se bene queste trè qualità non hanno alcuna similitudine, ò conuenienza, in ogni modo col mezo della Vite vnite, si può dire, che la libertà con fatica acquistata, apporta allegrezza. Ma veniamo all'inuentione della Vite; Non hà difficoltà, che come ogni pianta nacque col Mondo, se bene dopo molto tempo, non come l'altre cose, ma dalla sola industria dell'Huomo fù la sua coltiuatione inuentata, e di questo fù senza dubbio il primo Noè, se bene da alcuni fù attribuito à Bacco, sì come da altri à Saturno, ad Oristea, figlio di Deucaleone, à Stafitio Pastore d'Etoglia, ad Oenio, ad Vsirro, & à Rea; mà siasi come si voglia, la Vite fù sempre hauuta da tutti per nobilissima pianta, e però quando occorreua castigare vn Cittadino Romano, non con le verghe solite si batteua, perche era infamia, ma con la Vite; E se meglio vogliamo discorrere, diciamo, che Christo vera Vite, col morire sù la Croce, nobilitò in maniera quella, che già era infame patibolo, c'hora ogni Signore, Prencipe, ò gran Monarca si pregia di portarla in capo; e con questo passiamo alla coltiuatione, la quale, oltre l'essere laboriosa, come s'è detto, non si può in alcun modo tralasciare, perche contro di chi non coltiua bene la Vite, tutti i Scrittori gridano. Salomone, *per agrum hominis pigri transiui, & per Vineam stulti, & ecce totum repleuerunt Vrticæ, & operuerunt super faciem eius spinæ*; Bartolo poi vuole, che se vna Vigna deteriora per mala cura, ò poca coltiuatione del lauoratore, ò per essersi seruito d'huomini inesperti, sia tenuto à rifare il danno al Padrone, il che è confirmato da Paolo de Cast. *l. & hæc distinctio*, §. *cum fundum*, e da Giasone, *l. si quis nec causam*, §. 1. e da Vicenzo de Franc. *decis.* 96. contro li potatori à tutt'Vua, ed io in questi tempi non giudico pena sufficiente à questi mali lauoratori, in pregiudicio priuato, e publico, il solo rifacimento del danno, perche gli estimatori sono amoreuoli col danneggiante lauoratore, ò il Giudice neglige l condannarlo rigorosamente, ouero, che l'esecutione non si può consumare, ma per tenerli con qualche timoroso freno, bisognaria, che la pena fosse corporale, e che s'esequisse.

*Inuētori della coltiuatione della Vite.*

*Vite nobilissima pianta.*

*Il coltiuar la vite non si può tralasciare.*

*Moltiplicar le viti con propagine.*

Moltiplicasi la Vite facilissimamente, & in molti modi, il meglio, oue sono altre Viti, si è la propagine, che noi chiamiamo prouana, questo si fà da Ottobre sino che comincia à germogliare, senza considerare à Luna, ne à freddo, ne ad altro, pur che la Vite non sia gelata, e che il terreno sia sano; se bene Virgilio, *Ottimo à piantar viti è il tempo, quando Con meraviglia Primauera riede, Ò sotto il primo*



*primo freddo dell'Autunno, Trà il confin dell Estate, e quel del Verno.* Cauasi vn Fossatello profondo vn piede, oue non si lauori con l'aratro, e due, oue si habbia à lauorare, nel quale vn capo della Vite, che vuoi propaginare verso l'arbore, ò altro luogo, oue la vuoi condurre, si corca, e se questo capo fosse di due anni, saria meglio, ò almeno, che del vecchio d'anni due ne vada sotto terra due piedi, e questo polito, senza altri capparelli, ò seccummi si copra di terra minuta in poluere, ouero di loeco d'anni due ben smaltito, poi con altra terra chiudi, e riempi il Fossatello, lasciando auanzare la Vite con due gemme, ò due occhi sopra terra, indi con spino, ò altro ramo porgerli comodità, ò d'alzarsi, ò di riparo da bestie, e se propagini auanti Verno, sarà sicuro preseruatiuo dell'operatione, se coprirai di terra ancora quelle due, ò tre gemme, le quali à Primauera poi alzate, potandola, lascierai scoperte auanzar sopra terra, accioche iui possa germogliare, perche quando propaginarai auanti il Verno, non la deui allhora potare; non premer però molto se il capo, che vuoi prouanare sia d'vn'anno, ò tre, ò quattro, purche quello, che và sotto terra habbia de gli occhi, ò gemme, oue in luogo di cacciar pampini, caccierà radiche, ò barbe, con questo modo conduci vna Vite, oue vuoi, e la moltiplichi in più luoghi, secondo, che la longhezza ti permette, col lasciarne scoperta parte, poi seguitare à coprire il rimanente, come di sopra; e se la Vite, che vuoi propaginare, non giugnesse al luogo destinato, e tù allongala con aggiungerne vn'altro capo d'egual grossezza, procurando, oue la vuoi commettere, leuarne la metà del legno, sino alla midolla da ogni parte de' capi, per la longhezza di quattro deta, ò poco più, & adattati l'vno, e l'altro nel luogo, oue hai leuato tal legno, legali con alcuna cosa, che s'infracidi; poi seguita, come sopra à corcarla, sotterrarla, e condurla, oue vuoi, che al sicuro s'appigliarà, perche è cosa prouata; Facilmente ancora ti riuscirà, se spaccata vn poco la Vite, che non gionge à luogo desiderato, & al modo d'inserire ci ponerai dentro quella, che vuoi aggiongere, assottigliata da ambe le parti vn poco in punta à foggia di bieta, poi legata, sotterra come di sopra, e coprila con vno straccio, acciò la terra non entri nella spaccatura, e con questa occasione puoi mutare la spetie della vite, e caso ti venisse voglia, ò bisogno con vna sol vite munire due arbori, tù spacca, ò fendi il capo pe'l longo, & vna parte sotterra verso vn'arbore, e l'altra verso l'altro, cotanto ti puoi promettere della Vite in questa attione.

*Inserire sotto terra nell'atto di propaginar, & allongar la vite.*

Altro modo di moltiplicarla, oue non sono Viti, sarà con magliuoli propagginati, da noi detti taglioli, altri senza radica, altri con radica, quelli senza sono di due sorti, vna è il semplice ramo di vite nuouo, qual si pone in terra scassata vn piede longi l'vno dall'altro, oue fà radice, & in capo à tre anni vua, ogni volta però, che per trasportarlo altroue, in conformità del fine, pe'l quale s'è fatto radicare, non si caui il secondo anno, peroche il primo non hà ancora fatto le radiche ferme, & atte à traspiantarle; l'altra è, quando attaccato al ramo nuouo della vite vi si lascia vn poco di capo vecchio, quale riesce in forma di Croce, e si chiama taglioló à martello, da noi *da zocca*; si pianta pure, come l'altro, e fruttifica in tre anni: Mà questo è detestato da molti Auttori, ne sò con qual ragione, peroche questo è proprio il vero magliolo, mentre che quasi maglio, ò martello picciolo è così detto; Li maglioli da radica, ò barbati si fanno in due modi, vno mediante la comodità delle viti, quali si propaginano, come s'è detto di sopra, & à ogni

*Moltiplicar cō maglioli.*

due piedi si lascia sopra terra di detta vite due, ò tre occhi, poi si torna à corcare, e sotterrare, così seguitando sino, che c'è vite; e quante gemme restano sopra terra, tanti l'altr'anno haurà maglioli barbati da quella parte delle viti, che starà sotto terra, e si chiaman archetti, maggior quantità però farai di maglioli barbati, se corcata; che haurai la Vite nel Fossatello sudetto, la lascierai scoperta, sino che li pampini, ò tralci, ò vogliam dire capi, che metterà delle gemme, ouero occhi, siano alti vn palmo; poi con la poluere di terra del campo la coprirai, e rincalcerai gl'istessi pampini, perche à questo modo, quante gemme haurà la Vite, tanti maglioli radicati haurai l'anno auenire; poiche da due gemme, che per l'ordinario sono al pari nel capo della Vite, vna caccierà il tralce, l'altra le radiche, ò barbe; puoi perpetuare questa tagliolara, col corcarne ogn'anno vna decima parte, e l'altra cauate, per aiutare li tuoi arbori, ò vendere.

*Modi da far barbati.*

Moltiplicansi ancor le viti, mediante la nascita de gli accini, ò vogliam dire vinaccioli, ma con tanta longhezza, e con tante imperfettioni, che credo da pochi si pratichi, poiche oltre, che inanti siano giunte à sofficiente grossezza, stanno di molt'anni, riescono poi di saluatichezza infruttuose, ò che lambrusca producono.

Presupposti dunque li sudetti modi di propagatione, bisogna considerare, che la Vite si sostenta, ò con pali, ò con arbori; con pali, si chiama, ò Vigna, ò Alua, altrimente Filagne; se con arbori, sarà arboreto à questo solo destinato, ouero fili d'arbori dette piantate, poste per separare vn campo dall'altro, ò sù la ripa de' fossi, quali scolano li campi, da noi fette chiamate. La Vigna in questo paese non si costuma molto, il perche non lo voglio attribuire ad auaritia, ne à dapocaggine, ne ad ignoranza, con tutto, che la vigna ricerchi il saperla coltiuare, & è di molta fatica, e di molta spesa, col fruttare però più di qual si voglia campo lauorato; sana l'auaritia, ingagliardisce il dapoco, e fà industrioso l'ignorante, sarà dunque vna delle cause, che poco si costumi la vigna sù'l Bolognese, la mala qualità del sito, e dell'aere, poiche volendo il sito della vigna esser'in colle, ò terra asciutta, ne sottoposta à vapori, con gran caldo, & in luogo riparato da Tramontana, questo difficilmente s'aggiusta in questo Contado freddissimo, tutto esposto à Tramontana, piano, per grassezza morbido, humido, e vaporoso; ritrouasi nondimeno sù questi colli qualche sito, il quale, se bene non si può difendere da Tramontana, gode però assai del Leuante, e Mezo giorno, che è quanto desiderano le viti, poiche, se bene alcuni hanno opinione, che gli sia più à proposito il Sole d'Occidente, come quello, che è più caldo da mezo giorno sino à sera, che non è dal suo nascer sino à mezo giorno; à questi si risponde, che quel calore maggiore non viene dal Sole, ma da' vapori, che la terra riscaldata da detto Sole manda in alto, quali riscaldando in quel tempo l'aria, la rendono per ordinario più vaporosa la sera, che la mattina, oltre che hauendo più virtù, e forza i raggi del Sole la mattina, le piante, & in particolar le viti, che dopo la longhezza dell'humida, e fredda notte, cominciano presto à godere questo calore, vengono più belle, e vigorose, e per isperienza vediamo, che maturano più presto l'vua quelle, che sono poste à mattino, e mezo giorno, che quelle, che sono volte à mezo giorno, & Occidente; aggiungo, che quel campo, ò vigna, che gode il Sole, leuato subito, sino à mezo giorno, ne goderà molto più il Verno, di quello, che è volto à Ponente; e sappi, che le

*Diuisione della vite in vigna, & arboreti.*

*Della Vigna.*

*Sito.*



le piante, e campi, ancorche coperti di neue, sentono grandissimo giouamento dal Sole.

Ritrouato dunque sito di gusto per la Vigna, e non molto pendente, accioche le impetuose pioggie non scalzino le viti, mentre ne conducono seco il terreno lauorato; deuesi auuertire alla qualità del terreno, qual dourà esser'assolutamente di quella sorte, che si chiama dolce, ancorche fosse vicino alla sterilità, poiche per far crescere le viti si possono nell'atto di piantare, ò piantate, & appigliate, che siano, aiutare con letami, dapoi giunto il tempo, che comincia à fruttare, si potrà tralasciare l'ingrasciarle, e così la vite per la sterilità del terreno non cesserà di venir bella, e dapoi il vino per l'abbondanza del grasso non potrà non esser buono. Sia dunque il terreno di natura raro, e che facilmente si dismetta, anzi se lo misticarai in acqua, e quella gusterai, t'assicurarai, che non habbia del salmastro, ò di qualche mal'odore, facile à participar'alla vite, e vini; Oue nascono peri saluatichi, ò ginepri, è terreno buono per le viti; nel rossiccio con difficoltà s'appigliano, ma quando ci sono, fanno poi vino raro; nel terreno denso, ò vogliam dire forte, e che s'apre per l'asciutto non v'allignano, per non potere con le teneri sue radichette allungarsi nella durezza di questa sorte di terreno, e però alle viti, che vi si ritrouano, si porge aiuto, con ponere poluere attorno dette radichette, & oue non sono viti, vi si pongono le radicate per vn'anno prima in vn burgazzo, ò cesta di colombaia, ripieno di terreno dolce, & ingrasciato, sì come nella buca, ò fossa cauata, più ampla del solito, per piantarci la vite, e l'istesso si può costumare ne' terreni, ne' quali per troppa magrezza, ò per altro, la vite non s'appigli. Ogni terreno sortiuo pantanoso, e che non si scoli, è tristissimo per le viti, mentre non si proueda con fossi à deriuarne l'acqua; li terreni per natura, ò per qualche accidente freddi, non sono buoni per viti; onde vediamo in alcuni di questi luoghi, quando succedano inuernate fredde seccarsi tutte le viti, & io hò osseruato, che in questi simili terreni vi si ferma più la neue, che né gli altri conuicini, segno, che per qualche ragione occulta, hanno meno calore de gli altri, e però ritrouato terreno, e sito à proposito, e compartitolo in quadri, e lasciatoui i Viali maestri ampli, con Vialetti attorno, acciò porgano con dilettatione comodità, farai fare lo scassato: Questa agricoltura da Columella *Pastinum* detta, da noi in tal maniera nominata, fassi, col principiare in vn'angolo del quadro, che vuoi lauorare, vn fosso profondo tre piedi, largo altretanto, e poi col cauare vn'altro fosso simile, e contiguo à quello, riempire il primo senza lasciar terreno trà vn fosso, e l'altro, e così seguitare nello stesso modo col cauare vn fosso, e riempire l'altro contiguo, sino che si riduca all'altro angolo opposto à quello, oue hai principiato, non lasciando terra, che non sia rimossa, e questo sia detto per intelligenza, oue si nomerà lo scassato per l'auuenire, nel quale piantanosi li maglioli, ò vogliam dire taglioli senza radica, ne vecchio attaccato, i quali ancor sacette ritrouo, che si chiamano, e con vna triuella biforcata, piegati vn poco, si calcano in questo terreno, tanto che vadino à basso circa due piedi, e mezo. Sarà però necessario volger'vn poco li maglioli nel luogo, oue deuesi calcare la triuella, accioche dalla forza di quella non siano rotti affatto, e forsi, acciò radichino iui meglio, se bene ad alcuni questo volgerli non piace; Douriasi nella stagione antecedente à quella, che si vuole piantare la vigna, fare questo scassato, accioche il terreno di poco rimosso sia, e risoluto, e

*Terreno.*

*Che si debba osseruare nel terreno forte.*

*Lo scassato.*

*Piantare viti.*

non

non si vnischi così presto, e si calchi tanto sopra la vite; alcuni per farli via non volendo adoprare la triuella sudetta, fanno vn buco con vn palo grosso di legno, poi posto in detto buco il maglioło, lo riempono con poluere di grano, ò di lino, ò di locco, ò d'altro letame vecchissimo minuto, e bene smaltito, e misticato con terra minuta; circa la distanza di questi maglioli, ogn'vno satisfà la sua opinione, poiche alcuni con quattro maglioli fanno vn quadro di tre piedi perfetto, altri si contentano di due, & altri di meno, questo solo accerto, che per dilettatione, e comodità di lauorare, si possono far'esser dritti l'vn l'altro per ogni parte, mentre non si piantasse la vigna à filo, cioè per il longo le viti vicino vn palmo l'vna l'altra, ma per il largo li fili vogliono esser lontani due, ò tre piedi, secondo la pendenza del terreno, poiche nel piano li fili vogliono esser lontani quattro, e cinque piedi l'vn dall'altro, acciò non s'addombrino con la vicinanza. Se hauesti gusto piantare vigna con maglioli radicati, serà necessario far Fossatelli senza scasłato, tre piedi larghi, & altretanto cupi, d'Agosto, se li vuoi piantare ananti il Verno, ma di Decembre, se la Primauera, & iui addattarci le radici di maglioli, e lontani l'vn dall'altro tre piedi, ponendoci sopra della sudetta poluere, ouero terreno in poluere, poi de' sudetti letami vecchi, e ben smaltiti, e così isparmierai il far lo scassato: E se hai qualche sasso minuto, ponelo nel fondo di detto Fosso, poi sopra del terreno, & iui assetta, & accomoda in maniera li taglioli, che posti nel mezo del Fosso con le radiche, venghino à riuscire da tutte due le parti di quello, con la somità de' capi, acciò in vn'istesso Fosso facci duoi fili di viti, e sopra questi maglioli portai terra in poluere, ò delle polueri sopradette, e poi letame fracido assai, ouero alcuna cosa, che tenghi il terreno solleuato, come sarmenti di vite, razze, rizzi di castagne, vinazza bene digesta, ghiande rotte, veccia, ò faua infranta, vinaccioli arrostiti, locco di due anni, ò simili; poi riempi con la terra destinata, ma non ti curare, che il fosso sia ben ripieno, accioche meglio l'acque possino bagnare il terreno, oue deuono stare l'Estate queste viti: non ti si scorda però à mezo Aprile farlo empire, anzi colmare detto Fosso, acciò con la più terra si difenda la radica della vite dal calore della futura Estate; poi misticare con questi taglioli da radica, maglioli detti da zocca, poiche può darsi il caso, che questi soli s'appiglino, e non gli altri, ouero, che quelli da radica si tenghino, e non questi, ma ponendogli vno d'vna sorte, & vno d'vn'altra, la vigna non restarà priua di viti da potere propaginandola moltiplicare, vedesi tal volta, che questi maglioli da zocca producono capi, ò vogliam dire tralci più grossi, e belli di quelli da radica: l'vno, e l'altro di questi maglioli nel piantarli ne' Fossi, procura, che caminino assai sotto terra à modo di propagine; perche s'appigliano meglio, mentre hanno più spatio da radicare, basterà, che qual si voglia magliolo sopranzi la terra con due gemme, ò vogliam dire occhi, li maglioli da piantarsi nello scassato detti in primo luogo, sì come questi da zocca, ò marte'lo, se non saranno stati tagliati di recente, bisognerà con tagliarne vn poco di quella parte, che và posto in terra, rinouargli il taglio nell'atto di piantarli. Sarà ancor buona diligenza per questi bagnarli, ò sciaquarli in acqua, oue sia stato stemperato sterco vaccino fresco; habbi auuertenza di cappar per far maglioli di que' capi, che habbiano prodotto vuà l'anno antecedente, ne tagliarli se non dopo il mezo giorno, e nello crescere della Luna; Della qualità poi dell'vua se t'inganni, non incolpar'altri, che te stesso, poiche douei con

*Altro modo di piantare.*

*Elettione de' maglioli.*



con diligenza nel vendemiare segnare le viti, che giudicati buone. I maglioli leuati dalla parte, oue nasce il Sole, ouero Meridionale, saranno più grossi, e prosperosi, che da altra parte, oltre che posti in vigna à simil parte volta, come assuefatti à simil posto, cresceranno con più felicità; puoi empire vn quadro della tua vigna, e starà bene nel mezo di moscatello, poi empirne vn'altro tutto d'albana, per hauerla pronta da misticar con detto moscatello, e perche matura prima dell'altr'vua, puoi empire vn'altro quadro d'vua angela, chiocca, ò montonego, de' cui frutti cauarai assai denaro il Verno, conseruandosi meglio queste sù le stuoie, che qual si voglia altr'vua, come s'è detto; ne puoi empire vn'altro quadro d'vue negre, di quelle qualità, che piacciono à te, ò sono consuete nel paese; ne' fili de' Viali stanno bene lugliatica, tremarine bianche, e negre, per fare vua passa, ò mandare alla piazza; ci starà bene ancora pergolese, ò pignolo, ò altr'vue belle da vedere per la grossezza, ò longhezza, ò comode, ò buone da serbare, ò salare, quali non torna bene misticare nella vigna. Non t'impacciare in viti di lontani paesi, e sij sicuro, che di mille ne trouerai vna, che riesca in questo. Se volesti far filo di vite solo per partire vn campo dall'altro, ò vogliam dire alue, farai vn simil filo di vite solo per partire vn campo dall'altro, ò vogliam dire alue, farai vn simil sudetto fosso, e le piantarai nel sudetto modo, auertendo però, che li fili vadino da mezo giorno à Settentrione. Sostentanosi queste viti, ò in vigna, ò in alua, con pali di salce, meglio di castagno, ottimi di rouere spaccata, incorruttibile d'oliuo, ò di ginepro, ma la commune sono canne li primi anni, e dapoi pali di castagno.

Crederei hauer sodisfatto in parte all'ignoranza del piantare la vite, quale potesse impedire il proficuo vso della vigna; quanto alla dapocaggine, se viene dal Villano, si muti, perche dice Dante; *La Vigna imbianca se 'l Vignaio è reo.* Se dal Padrone, potria essere, che col considerare, che da vn campo, dal quale cauaua poca, ò niuna rendita, e che con questa coltiuatione canerà più d'entrata di qual si voglia altro, gli sia per esser di suegliamento, incitamento all'opra, e bando alla dapocaggine; resta alla parte Economica quietare l'auaritia, cioè prouedere, che la spesa, che occorre in mantenere la Vigna non spauenti l'Agricoltore; questa spesa consiste, per sostenere la vigna in canne, ò pali, e salci bianchi, l'altra nel Vignaiolo, per farla lauorare: Staria bene, che ogni Vigna fosse dotata d'vn bosco di querceti, ò meglio di castagni, ouero d'vn canneto; E però li Dottori determinano, che sotto il legato della vigna s'intenda ancor compreso il canneto, come nella *decis.* 58. del Put. si può vedere, & ancor'il bosco per far pali, come dice Paolo Emilio Varalli nella *decis.* 362. Se hai terreno vicino alla vigna pascoliuo, fallo arare, & ingrassato con letame, ò lupini, seminaci castagne, ò ghiande, e questo riguardato da bestie, in breue tempo, senza spesa, ti somministrarà sostegno per le viti, salci bianchi, quali s'appigliano per tutto, piantati d'attorno le fratte della vigna, ti somministraranno pertiche per le alue, e comodità per legar le viti senza spesa. Circa il canneto poi setammi lecito trattener vn poco, e per le molte comodità, che porge la canna, la quale à canendo è detta, per esser più sonora naturalmente vna canna, che altro stromento, ancorche d'argento, onde fù detto.

*Quod tenui cecinit Pan primus arundine: fyrinx.*

E per esser di specie, e qualità quasi simile alle viti, non essendo la canna, ne herba, ne legno, anzi nel suo natale herba, mangiandosi insalate di cannei, e dapoi cre-

*Modo di prouedersi la Vigna di pali, ò canne.*

*Delle Canne.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

cresciuta, diuiene quasi legno, sostenendo se stessa, & altra cosa à quella appoggiata. In terreno adunque humido, basso, e sortiuo, se fia possibile, ma dolce, con vanga lauorato, due profondità, ouero mezo scasato, piantasi la madre, ò radica di canne (ò la stessa canna verde corcata, che tanto radicando s'appiglia) due piedi lontano l'vna dall altra, e di Primauera, ouero d'Autunno, queste basterà zapparle vna volta l'anno, procurando, che da altre herbe, ò virgulti non siano soprafatte, mentre sono piccole, se il terreno fosse magro, puossi ingrasciare con qual si voglia stabbio, che habbia dell asciutto, come ceneri, ò polueri. Taglianosi vicino à terra l'Autunno, quando sono ben indurite, che sarà per la festa di Santa Catterina, e sopra il senile si conseruano; il Verno, quando non si possa far'altro per la neue, ò tempi humidi, si nettano da superfluità; e perche molti-plica in allargarsi assai sotto terra, bisogna ogni terz'anno, ò per dir meglio ogni volta, che si conosce, che le radiche cominciano à toccarsi, acciò non insterilischino, castrarle, che si fà col leuarne vn pezzo di radica, vn piede longi dall'altro; asciutte s'adoprano per impalare viti gioueni, & in luogo di pertiche, per regolar' alue, ò fili, s'addattano à qual si voglia pianta, tanto per sostenerla, quanto per porgerci comodità di rampicarsi, & alzarsi, ò in gelosia, ò altre forme in vasi, ò in giardini, ò in finestre, ò intiere, ò spaccate, ò dritte, ò piegate, ò grosse, ò minute, in molti modi se ne serue per delitia, onde fù cantato.

*Terreno.*

*Coltiuatione.*

*Castrarle.*

*Vso.*

*Treccie di canne, e reti, e gelosie*
*A le ben larghe alee tessон le coste,*
*E da li herbai diuidono le vie,*
*Compassate à misura, e ben composte.*

Si fanno con canne li pettini da tessere; alcuni si seruono di canne grosse in luogo di tromba, altri per vccellare, e pescare, come à suo luogo si dirà; altri per conseruare liquore pretioso, à guisa, che la stessa canna miele conserua, e produce il zucchero, ne' paesi più caldi de' nostri; altri, come scriue il Botero, ci conseruano dentro il vino, venendo le canne in tali paesi di straordinaria grossezza, oue li seruono anco per barca da passar li Fiumi; Può seruire in Villa la canna per candeliero, perche spaccata da vna parte sino al nodo in quattro, ò sei parti, serue per piede, mentre si faccia star larga con legno, ò altra cosa, e dall'altra parte, oue è sana, sostenta la candela; di canne se ne fanno connocchie; serue la canna fatta in forma di chiodo, quando scoprendosi, che vna botte, per vn buco di tarlo n'esca il vino, con quella si chiude il buco; serue alla Cucina per spiedo, e massime ne' pesci; Se con tagliente canna si reciderà del mese d'Agosto nello scemare della Luna la felice, quella si secca, sì come è assai amica de gli Asparagi, onde fù cãtato.

*Canna leuis velat pingues, & arundo paludes,*
*Enecat hæc felices asparagosq; fouet.*

Serue la canna all'Huomo per appoggio, e sostegno nella vecchiaia, e per compagnia, e difesa ne i viaggi, particolarmente contro serpi; E però seruì questa di misterioso ludibrio à Christo nella Passione, perche douendo riparare al danno, che ne venne già dalla sagacità dell'antico serpe, volle trionfar col scettro di canna.

Ci sono ancora certe sorti di cannette nelle nostre valli, le quali, come scriue Plinio, sono le migliori, che si rittrouino in tutto il Mondo, per le saette da guerreggiare, per hauer con tant'equilibrio compartito il midollo, che resistono meglio





glio à venti d'ogn'altra, e perche sino poco prima dell'età nostra con queste canne s'è guerreggiato, puossi dire, che il Mondo è stato vinto dal campo Bolognese; peroche queste con molta vtilità, e nome di questa Città à tutto il Mondo erano compartite, e con tanta abbondanza, che n'oscurauano sino lo stesso Sole ad ogni volontà de' guerreggianti: potriasi ancora dire, che la canna sia simbolo della pace, e della guerra, mentre che oltre il sopradetto vso delle saette, la canna serue in luogo di tromba, e per comodità della delitiosa pace; serue per coprir conserue da neue, case, fenili, e per tener politi li legni di noce, con quali orniamo le stanze, e questo fassi comodamente con vna scopetta fatta delle panocchie, che caccia questa cannetta, le quali ancora perche sono leggieri, e vane, seruono per empir coltre in luogo di penna; Le frondi ancora delle canne si danno l'Autunno a' Boui, con molto sostentamento; Con queste cannette secche si tessono arelle, co' quali mirabilmente, e con poca spesa si fabricano volte di gesso, quasi, come di pietra: seruono per chiuder giardini, e difendere non solo loro da bestie, ma ogn'altra pianta, quale ancora difendono dal Sole, e da ghiacci. Seruono per vermi da seta in luogo di stuoia, ò per tenerci sopra vua, ò altre cose, che si conseruino con politia: Nelle stesse valli, oue nascono, seruono per chiudere li pesci, perche condotte in foggia di laberinto, ò con l'entrata larga, & vscita stretta, l'imprigionano sì, che facilmente, e con poca fatica, mediante l'aiuto di queste cannette, lo pigliano; Non è la canna al tutto priua di giouare all'Huomo con qualche rimedio, peroche la radica di canna, come vuole Giulio Cesare Claudini, ò è la stessa China, ò succede con le stesse facoltà in luogo della China; e però, chi hauesse bisogno d'efficcare qualche moderata distillatione con poca spesa, col decotto della radica di canna, si può sanare; Vsano le Donne queste radiche nel liscia, per mantener i capelli, anzi aumentarli, forsi addottrinate da Dioscoride, qual vuole, che la poluere di canne serua per far ritornar peli in qual parte del corpo fossero caduti.

*Medicina.*

Eccoti mostrato modo con poca spesa di sostentar la vigna. Quanto al vignaiolo, ò l'opre in farla lauorare, questa spesa pur cauerai da' frutti piantati; per la vigna, nel mezo stanno bene oliui, molti ci pongono fichi, non però lodati da Costantino Cesare; per li viali stanno bene frutti bassi, prune, persiche, e mandorle, dalla parte Settentrionale, peri, pomi, armeniache, ò simili, perche iui non impediscono il desiderato Sole alle viti. Di più attorno la casa, ò ne i canti della vigna potrai piantare de i mori celsi, dal ritratto della cui foglia, e de' sudetti frutti cauerai forse la sudetta spesa, e se questi non bastano, fà vna tagliolara nel modo sudetto, in vn quadro di detta vigna, ouero in vn qualche angolo, che sia restato fuori della squadratura, e de' maglioli, che venderai, rimborsati della sudetta spesa; tieni conto de' sarmenti, canne, pali vecchi, e fieno de' viali, che tutto aiuterà à non ti lasciare scusare, con dire, che la vigna sia di troppa spesa, mentre, che oltre il vino, ti somministrarà modo da sostentarla.

*Contrapeso alla spesa del Vignaiolo.*

Ma passiamo alle viti sostenute da arbori, quali effettiuamente sono la totale, e vera causa del poco costumarsi le vigne in questo paese: queste si praticano in due modi, vno con far vn'arboreto in campo per questo solo destinato: L'altro in fili d'arbori, da noi detti piantate: Nel campo, oue vuoi far l'arboreto, farai fossi larghi, e profondi trè piedi, lontani l'vno dall'altro piedi dieci; gli arbori piccoli

*La vite arbustina.*

*Modo di far'arboreto.*

ponerai distanti l'vno dall'altro piedi dieci in terzo,cõ regola quinconzale,che s'osserui nella vigna, ma con la distanza detta nella vigna,e così vedrai,che corrisponderanno insieme à dirittura per longhezza, per larghezza, e per angolo; se il terreno è buono, non c'occorre grasso, se è magro, s'aiuti con molto stabbio, ò con seminarui lupini: le viti non vi si pongano, se non in capo à due anni, quando si conosce, che l'arbore sia ben'appigliato, ò radicato, ouero quando con l'arbore si piantano, si procuri, che siano lungi assai da quello, perche se vi si ponessero con l'arbore, ò vicini, e che poi questo non si teneste, si danneggiaria la vite nel far la buca, per rimetterci il successore, oltre che la vite, che cresce più presto dell'arbore, lo scoteria, piantata quello stesso tempo, e forsi ancora atterreria, se c'andasse sopra, prima che fosse rinforzato, e fermo; nel potar questi arbori, dourannosi tener bassi, in maniera,che vn'huomo possa potar la vite stando in terra,e si dourano tener tanto larghi di tronchi, non solo quanto possano venire, ma quanto con ogn'arte si possano aiutare, acciò la vite meglio vi s'addatti, e goda più aria, Sole, e rugiade: L'olmo, e l'oppio sono molto à proposito per questo seruitio: L'olmo mal volentieri si lascia trattenere nella bassezza desiderata, fà di molti rami, e si dura fatica à difenderlo da' Villani, che non lo sfrondino in gran pregiudicio dell'vua: L'oppio resta facilmente piccolo, e quasi perpetuo, allargando assai naturalmente li tronchi, gli accomoda molto per le viti, fà pochi rami, e non molte frondi, le quali sì come non le mangiano le bestie vaccine per la loro amarezza, così c'è qualche opinione, che nel cader l'Autunno, siano di nocumento alle viti; sì come ancora quest'arbore, con la quantità delle radiche, che produce nella sommità della terra, nõ ci gioua,e però è sempre bene il piantar la vite largo da questo due, ò tre piedi; ma quando col'arbore non c'hauesti posto la vite in capo a' sudetti due anni, farai vna buca dalla parte Meridionale dell'arbore, lontana da quello, come s'è detto di sopra, larga, e profonda due piedi: in questa potrai ponere vn magliolo da radica, & vno da zocca, ò vogliam dire martello, coprendoli nel modo, e lasciandoli auanzare sopra terra, come di sopra. Potrebbonsi piantar questi maglioli nel mezo dello spatio, ò quadro, che resta trà quattro di questi arbori, e poi con fossatelli à guisa di propagini, condurli à gli arbori, & à questo modo seccandosi vn'arbore, si potrebbe piantare il successore senza danneggiar la vite; nè dalle radiche de gli arbori, ò dalle frondi saria offesa.

*Potar gli arbori, e quali siano i migliori.*

*De' fili, ò piantate.*

Li fili d'arbori, ò piantate, che sostentano le viti sono più frequenti in queste parti di qual si voglia altro modo di vitore, e con vtilissima ragione, poiche con questi non s'occupa, ò impedisce parte alcuna di terreno, che non si possi lauorare, e cauarne frutto, anzi dallo stesso lauorare, che per altro si fà, la vite ne viene coltiuata senza spesa, e quasi perpetui mantengono, e sostentano la vite, e col mezo di questi le allunghi, e dilati tanto, che rende più frutto vn filo di questi arbori, ò vogliam dire vna piantata bene auitata, che non fà vna vigna: porgono ancora dilettatione alla vista per la rettitudine, & il prospetto dell'vua, quale alta da terra in abbondanza, si vagheggia; seruono per comodità di separare vn campo dall'altro, con la cui regola si lauorano, e seminano, & in due modi le vediamo disposte, vno è in filo d'arbori in mezo del campo, nel quale semplice, lungi l'vno dall'altro otto, ò dieci piedi, si piantano detti arbori, hauendoui prima fatto vn fosso, ò buche, come nel modo di piantar'arbori diremo, e questo al sicuro in-

egual



egual sito, terreno, & arbori bassi contende con la vigna in produr'vua perfetta, e buon vino; ne mi lascia mentire l'Imperatore Costantino, dicendo, che le viti sù gli arbori sono di più durata, sono più comode, e fanno vino più dolce, il che conferma Columella lib. 4. c. 19. la cui assertione autentico con le sudette autorità, per sapere, che molti sono di diuersa opinione, senza considerare, che la natura hà proueduto la vite di certi caprioli à posta fatti, accioche le seruano quasi per braccia da alzarsi alla somità de gli arbori,& à quelli attaccarsi,che dall'auuitichiarsi vite vien detto. L'altro modo sono arbori piantati,ò nati sù le ripe de' fossi,quali seruono per iscolo de' campi, questi per lo più sono arbori diuersi, quali da se nascono; le ripe poi, che ne sono sterili, con farci buche, e piantarcene, s'aggiustano, come l'altre, e se ne pianta, e fanno crescere nell'vna, e l'altra ripa de' fossi, con grandissima abbondanza de' viti, ma non di così buona vua, e chiamanosi piantate doppie, à differenza delle semplici sudette.

*Come si cominciasse ad vsar'i fili, ò piantate.*

Puossi verisimilmente credere, che anticamente questo Contado fosse dalla parte vicino al monte tutto bosco, come ancor'in alcuni luoghi si vede; gl'industriosi Agricoltori Bolognesi l'habbiano, diuellendo le radiche de' roui, ridotto alla perfettione, che hoggidì si vede, & insieme lasciato sù le ripe de' fossi questi fili d'arbori; il quale esempio mosse quelli, à cui toccò coltiuare la parte non boschiua, anzi forse valliua, dalla quale naturalmente non poteuano sperare la nascita di questi arbori, ad aiutarsi con l'arte, piantandoui arbori proprij, & atti à tal terreno, come salci, fioppe, noci, e simili, accomodandoli pure in filo, e piantandoci viti, per cauarne comodità, dilettatione, & vtile: Vero è, che da questa sorte d'arbori, nel tempo, che la vite comincia à ricceuerne maggior sostentamento, & ella à porger maggior'vtile, viene con l'inuecchiarsi, e seccarsi, abbandonata, e però credereci, che ne' paesi, oue naturalmente non nascono arbori forti, come quercie, olmi, & oppij, non si facesse male alcuno far'vn fossatello vicino al fosso, che serue per iscolo, e nel luogo, oue vuoi far la piantata, & in quello piantarci olmi, oppij, spini bianchi, nati d'vn'anno, spessi à foggia quasi di fratta, ouero seminarci, lauorato tal terreno, ghiande, e sementi de' sudetti arbori, da che ne cauerai vna comodità perpetua di crescere, & alleuare arbori forti, e reggenti per le viti, farai miglior fascine, oltre vn abbondanza di materia da brugiare per scaldare il forno,che haurai nel nettare le ripe de' fossi; Ma perche altroue diremo del modo di piantar'arbori, del quale se ne potrà seruire chiunque volesse piantarne per sostentar viti, passerò alla coltiuatione di quelle. La vigna, & alua il prim'anno con poca fatica si lauorano, poiche per causa dello scassato poca herba ci douria nascere, e quella poca senza dubbio si deue leuare leggiermente con zappa, ò con mano; perche mentre queste attendono à radicare, e cacciar pampini, non è bene correr pericolo, che l'indiscreto Villano, con offesa mortale, zappandola la ruini: li susseguenti anni non si lauora mai d'alcun tempo à bastanza, purche il terreno non sia bagnato, e che la vite non sia in fiore, ancorche da molti si dica, che nell'ardore de' giorni canicolari, non sia bene zappar la vite, io però non vedo, ne per isperienza prouo, che se le faccia danno; sì come non sò trouar la ragione, come possa far danno à vna vite radicata due piedi à basso, con vna zappata, che non si profonda mezo piede, oltre che leggo il consiglio di tutti gli Autori, che mai il Vignaiolo vada nella vigna senza zappa; tuttauia, chi hauesse tal sospetto in

*Coltiuatione della vigna.*

detti giorni, può far rassettar le tine, e botti per la futura prossima vendemia, in luogo di zappar la vigna, quando la vigna appariſce troppo vigoroſa, & abbondante di radiche ſi ſcalcia, leuandole terra per mezo piede, e le radiche, le quali, perche quaſi ligando la vite, la ſtringono, queſt'attione da' Latini chiamaſi *ablaqueare*. La vigna vecchia non ſi ſcalcia, ma ſi zappa profondamente, ſe da' capi corti, minuti, e triſti ſi congietturaſſe troppa magrezza del terreno, ſi ſcalcia, come di ſopra, aggiungendoci, in luogo del terreno leuato, delle ſudette polueri, ò letame aſſai fracido, ouero ſeminarci lupini, ouero vi s'applica il meſe di Nouembre colombina, ſi laſcia ſcoperta, e s'hà cura, che non tocchi ne la vite, ne le ſue radiche, accioche col molto ſuo calore non l'offendeſſe; lo ſteſſo modo ſi può oſſeruare nel coltiuare, & ingraſciare le viti arboracenſi, oue non giugne l'aratro, ò la vanga; alcune viti di conto s'ingraſſano con viſchio.

*Potare la vigna.*

Reſta à dar'ad intendere il difficiliſſimo modo di potare queſte viti, poiche è tanto diuerſo il coſtume, & in queſto ſteſſo Contado circa il potar le viti, ſono ancor tante varie l'opinioni, e ſono tante le difficoltà, e diuerſi i caſi, che occorrono, che mi ſi rende difficile, & il potere eſprimergli, & il poter'incontrar'il guſto vniuerſale. In queſta varietà d'opinioni conuengono tutti, che il potatore ſia vn diſcretiſſimo Agricoltore, anzi tanto aſſuefatto, e pratico nel modo di potar le viti conforme la loro conſuetudine, che tengono non poterſi perfettamente potar'vna vite, ſe non da chi per la longa pratica ne hà conoſcenza, onde Ateneo dice, che li Greci non ſi ſeruiuano d'altra gente in potar le viti, che d'Egittij, pratichiſſimi in queſt'arte. Altri vogliono, che l'inuentore di potar le viti ſia ſtato vn'Aſino, qual sì come riferiſce Pierio Valeriano, eſſendo entrato à caſo in vna vigna à paſcere, l'accomodò conforme li permiſe la ſua indiſcretezza; Il Padrone di quella oſſeruato, che l'anno auuenire le viti guaſte, e potate dall'Aſino fecero più vua di quelle, che non erano ſtate tocche da queſta beſtia, imparò, e poi inſegnò, che le viti col potarle con diſcretione aſinesca faceuano più vua, che le altre, onde li Popoli di Nauplia, regione di Grecia, creſſero nella lor piazza vna ſtatua di marmo all'Aſino, come all'inuentore di potar viti, & il vederſi Bacco dipinto à cauallo d'vn'Aſino, comproua queſta hiſtoria. Non ſi dolga dunque alcuno, che la vite ſia data à gouernare all'indiſcreto Villano, poiche nel potarla non è mai aſſai rigoroſo, e ſe pur non vi s'induſtria, ne fà la penitenza, poiche à guiſa dell'Aſino, ſe bene pota la vite, beue l'acqua. La vite dunque nella vigna d'vn'anno piantata, ſi deue prima conſiderare, che getti, ò capi habbia prodotto quell'anno (la qual conſideratione, e diligente oſſeruatione è neceſſaria non ſolo in queſte viti d'vn'anno, e di vigna, ma in tutte l'altre prima, che ſi voglino potare) e dalla qualità di quelli far giudicio del ſuo vigore, ò del terreno, e conforme queſto potarla, ò longa, ò corta, poiche s'hauerà meſſo capi groſſi, ſegno è, che ſia vigoroſa, e tù laſciati due occhi, recidi il reſto, perche ſe tagliaſſi troppo baſſo la vite vigoroſa, e giouine, ingroſſerà ſproportionatamente ſotto la tagliatura, con danno: ſe hauerà meſſo capi triſti, e minuti, e tù laſciaci vn'occhio ſolo ſopra terra, ouero tagliala trà due terre, che vedrai; che il ſeguent'anno agguaglierà l'altre, e la potrai poi potare à tuo modo, come l'altre: con queſta conſideratione però ſempre, perche ſe la vite della vigna col vecchio giugne all'altezza d'vn'huomo, ſubito, ò ſi ſecca, ò poco frutto produce; però procura di tenerla baſſa, e diritta del

*Qual deb ba eſſere il potatore.*

*Inuentore di potare.*



del piede, che con queſto modo ſi utterà molto, e più preſto, e con minor ſpeſa la ſoſtentarai: giunta all'altezza di piedi due (nel qual ſtato procurerai di mantenerla) nel potarla ci laſciarai vn tralce, ò vogliam dire vn capo longo, vno, ò due braccia, conforme il vigore, che conoſcerai nella vite, e douerà eſſer'il più alto, e principale di tutti, e nuouo, cioè d'vn'anno, detto da' Contadini il capo maeſtro, & il più baſſo de gli altri capi, poterai cortiſſimo, laſciandoui vn'occhio, ò due ſoli, e queſto lo chiamano ſperone, ò ſedone, ò ſegone, qual douerà ſeruire per metter capi da laſciar l'anno auuenire per catena, ò capo maeſtro, come di ſopra, tagliando poi il vecchio del quale ti ſerai ſeruito l'anno antecedente: potata, che ſarà queſta vite, leuane qual ſi voglia altro capo, purche non la giudicaſſi tanto vigoroſa, che poteſſe nutrire il duplicato; tutti li caparelli, ò caprioli poi, che haueſſe prodotta, ò vicino à terra, ò ſotto terra, ò pe'l gambo, ſi recidino, eccetto che, quando per la vecchiaia della vite, haueſſi penſiero di rinouarla, in tal caſo alleua vn capo, che venghi dal piede della vite, per potere propaginandola, rinouarla. Sia auuertito, che il taglio della vite piangendo non goccioli ſopra l'occhio, e però ſia tagliata con queſta conſideratione, e per obliquo longo, non à trauerſo, acciò pianga meglio: Alcuni inſegnano il leuar dalle viti quella ſcorza negra, e dura, quale da ſe ſteſſa tal volta ſi ſtacca, allegando, che queſta ſia cauſa di molta feccia nel vino, il tutto potraſſi fare il meſe di Marzo, e con la mano armata di guanto di maglia di ferro, sì come lodo aſſai il potare nello ſteſſo Meſe à Luna, che manchi, ò ſecondo Plinio, e Columella, da mezo Febraro, quando comincia à ſoffiar Fauonio, ſino all'Equinotio di Marzo, e che il potatore ſia diritto, non mancino, perche taglia, e lega le viti alla rouerſcia, & habbia il falcello tagliente; ſe per mala cura, ò longhezza di tempo le viti foſſero alzate di ſouerchio, & inuecchiate, in due modi ſi rinouano; vno con l'alleuare qualche capo, che foſſe nato al piede della vite, ò pe'l gambo di quella, come s'è detto, e l'anno auuenire nel potarla, tagliarla ſopra quel capo, & abbaſſarla ſino à quello, quale in capo à due anni, dopo che ſarà propaginata, douerà far'vua; l'altro modo ſarà col propaginar la vigna tutta, ſotterrando, e conducendo vna vite contro l'altra, ò al luogo dell'altra, e con queſto modo ottimamente ſi rinoua la vigna, quale in capo à tre anni rende frutto; Se ſi foſſero perdute, ò ſecche viti per la vigna, non ti ſi ſcorda col propaginar le vicine, ſupplir'al mancamento. Li primi anni della pueritia della vigna ſi ſoſtenta con canne, ma da poi hà biſogno di pali, auuertendo nel palmarla, ò legarla a' pali, mantenerla per forza di legatura al più diritto, che ſia poſſibile, e la catena, ò capo maſtro, ò longo, che s'haurà laſciato, legalo à guiſa d'arco, volto verſo terra, perche l'alimento ſcorra più compartito, e facilmente alla parte più lontana dal piede, poiche ſe li capi ſi palmaſſero ritti, l'alimento ſi fermaria a' primi occhi, & i ſuoi pampini creſceriano, e gli vltimi, a' quali, ò con più fatica, ò minor copia giugneria, reſteriano più minuti, e con minor'vua, e per queſta cauſa ancora ſi fanno cader da gli arbori i capi della vite, come ſi dirà; vero è, che queſto piegar delle viti ſerue ancora sì nella vigna, come nell'arbore, col far cader'i capi alla china, per hauerne quei tralci per l'anno auuenire, quali naſceranno dietro la piegatura, recidendo il reſiduo, & allongando la vite ſino, oue ſi ſarà piegata; e però volendo allongar poco la vite, ſi pieghi nella vigna corta, e nell'arbore ſi leghi corta, come ſi dirà; ſi deue ogn'anno potare, ſlegare, variar la legatura, e zappar, quanto più ſpeſſo,

spesso, sempre è meglio. Sì come li sassi alle radici della vite rinfrescano, così sopra terra vicini à quella riscaldano molto, perche mantenendo assai il calore, lo participano alla vite; li cauoli, come nimicissimi della vite, si douranno prohibire dalla vigna.

*Potar le viti de gli arbori.*

Ma chi potrà mai descriuere il modo di potar la vite arboracense, poiche in quest'atto tante sono le considerationi, che si deuono hauere, e tanti sono varij modi di potare, che l'ignoranza del rustico Villano non si può ammaestrare, che con la longa pratica, e consuetudine del paese, e però nel mutare i Contadini, bisogna hauer cura particolare, come siano costumati, & assuefatti à potare le loro viti, poiche vediamo i Confinanti di Modona, con esempio de' vicini, non potano le viti, che vn'anno sì, e l'altro nò; quelli, che habitano paesi lontani dal monte, lasciano di molti capi, e confidati nella grassezza del terreno, allongano assai la vite; altri potano auanti il Verno, così soliti, perche, e le viti sono à simil modo assuefatte, e perche il terreno, e sito loro al Sole esposto, gli hà dato campo di principiare à coltiuare in tal maniera, e questi sono gli habitatori del Medola, Rigosa, Ceredolo, & altri; Sì che se non s'incontrasse l'opinione di tutti in questa pratica, sappiano, che i pareri sono diuersi. Non è dubbio alcuno, che tutte le viti douriano esser potate ne' sudetti tempi, da mezo Febraro, e tutto Marzo; anzi dentro questo tempo nel scemar della Luna, quale se fosse in Leone, Scorpione, Sagittario, ò Toro, saria meglio; puossi questo osseruare nelle vigne, & in alcune viti delicate, e che si voglino accarezzare; ma per l vniuersale, non è possibile per l'ampiezza del lauoriero in così breue tempo terminarlo, e però li nostri Contadini si sono dispensati di principiare il potare per la festa di S. Antonio, e con qualche ragione; prima, perche Costantino Imperatore nella sua Agricoltura glie lo concede; poi perche douendosi potare con la vite l'arbore ancora, è facenda, che porta molta longhezza, e ch'aspettasse à tempi, e Lune sudetti, non si potrebbe fornire auanti, che per l'arriuo della Primauera, e l'arbore, e la vite cominciassero à verdeggiare, nel qual caso è meno male l'anticipare, che indugiando l'hauer à potare, e vendemiare in vn'istesso tempo: Presuppongono in oltre, che da questo sollecito, la vite non ne senta danno, per esser'anticamente à questo assuefatta, che è grandissima ragione: Presuppongono di più, che se bene ancora succedesse stagione fredda, con gelo, non sia per durare, per l'allongamento del giorno, da che ne venga, che il patimento, che posta venire alle viti dalla fredda notte, sia risarcito dal Sole, qual già comincia à riscaldare. Permessa dunque la potatura per la festa di S. Antonio, bisogna considerare la qualità del terreno, dell'arbore, e della vite; se il terreno è grasso, e morbido, concedi alla vite tanti capi, quanto vuoi, & allongala, quanto comporta l'arbore, che con raccolta di molt'vua, e tristo vino, non puoi far molto errore, e però vediamo in paesi grassi, come il Ferrarese, Mantouano, e di Rouigo allongarci la vite tanto, che si sostenta co' pali, sino à mezo il campo; ma perche in pochi luoghi di questo Contado vedo tanto eccesso di vigore, consiglierò per contrario, che la vite vigorosa si mortifichi più col lasciarci pochi capi, e breui, che molti, e longhi, perche ornandosi questa di molti tralci, quando c'haurai lasciato molti capi, coprirà il frutto dal Sole, e tratterrà assai l'humidità delle nebbie, e rugiade, in danno dell'vua, e vino; Ma se il terreno è magro, non bisognarà lasciarci, ne molti capi, leuando i più deboli, e minuti, ne

*Varij modi, & opinioni.*

*Tempo da potare.*

*Considerationi nel potare.*



ne tanto longhi, che passino la metà della longhezza dell'arbore, se farai altrimenti, haurai poca vua, e tosto la vite inuecchiata perderai. Molto deuesi considerare circa l'arbore, perche, se è piccolo, e di pochi rami, bisogna, ò tener corta la vite, ouero attaccar frasconi al mancamento dell'arbore, con pericolo, che dal vento, con la vite, siano precipitati; se la vite è giouane, non ti curar d'alzarla così presto, perche col potarla corta concepisce forze, e le nutrisce dentro di se, per farsi basteuole à sopportar ogni accrescimento, altrimenti essendo frettolosa in produr frutto, se non si raffrena, ò suanisce, ò se con stabbio la fai vigorosa, và tutta in tralci, & è certo, che bisogna, che la madre sia robusta à volere, che il parto sia audace; Sarai ancor più scarso nel potar la vite, qual vogli maritar all'arbore giouine, perche questa formontandolo, ò l'atterreria, ò lo priueria di poter'alzarsi con lo scuoterlo di souerchio; ma se per dubbio di danno da bestie, ò altra causa fossi risoluto alzar la vite giouine sù l'arbore, ancorche il vecchio di essa non giugnesse alla metà di quello, non ti si scorda d'acciecar tutti gli occhi, che saranno pe'l capo, eccetto li due vltimi, accioche quel vigore, che douria andar ne' pampini inferiori, vada nell'ingrossar della vite, e nell'inuigorire i tralci, che da due occhi lasciati verranno, perche se ci lasciassi tanti capi, quanto potria cacciare, al sicuro gli vltimi, con lo star'allongati, e diritta la vite, sariano deboliss imi; Se l'arbore è grosso, ò vecchio, non è dubbio alcuno, che con le molte radici, & insteriliscе il terreno, e soffoca la vite stessa; oltreche con la spessezza de' rami, e grossezza del fusto, impedisce alla vite il goder l'aria, il Sole, & il giouamento delle rugiade, e pioggie, mentre non cadono sopra quelle, se prima non sono piouute sù l'arbore; nasce sù questi arbori grossi tal volta il musco, ò moscolo, e copre la vite; questa è vna cert'herbetta verde, e corta, la quale si deue leuare, e ponerci assai cura, perche soffoca, e fà seccar la vite, ne è quest'herbetta senza vtilità, perche di lei fù detto.

*Cur iuuat arboreus muschus, stomacumq; rebellem,*
*Languiduli somni tempora longa facit.*

E però è fatica fustatoria l'aiutare arbore vecchio, meglio sarà destinarlo al fuoco, & in luogo di quello, piantarne, ò alleuarne vn'altro, caso però, che per la vicinanza de gli altri non giudicassi bene lasciar il luogo vacante; & in vero, se nel costume di questi fili vsati sù'l Bolognese, si fà errore alcuno, è per la troppo vicinanza de gli arbori, poiche dourebbono esser distanti piedi dieci, e pure in alcuni luoghi si toccano; s'aggiunge, che crescendo la vite di sua natura assai, se per la vecchiaia l'arbore non cresce ancor'egli, bisognarà tirar'addietro la vite, con tagliarne del vecchio, vicino à qualche capo, che pe'l gambo hauesse cacciato, ouero con l'appropaginarla, ò con l'addoppiarla, ò col riuolgerla attorno li tronconi dell'arbore, reprimer'il suo allongamento, ouero nel giugner, che fà al primo dipartimento dell'arbore, aspettarne capi, & iui cortarla, e questi casi succedono per lo più ne' Roui; Il Salce, come quello, che naturalmente non fà tronchi larghi, causa, che la vite troppo vnita, non essendo ben dominata dal Sole, produce vua morbida, à che adherisce ancora il terreno morbido, amato dal salice; vero è, che la vite s'allonga felicemente con capi nuoui, sopra li rami del Salce, Ceraso, Mandorlo, e Frassino: La Fioppa poco dissimile da questi, hà di peggio, che secca, presto infraccidita, viene con la vite da venti ruinata; e perciò l'Olmo, per sostentamento della vite, in primo luogo è lodato, perche in terreno dolce, non ingrossa

*Si detesta la spessezza de gli arbori, & i vecchi.*

*Si loda l'Olmo.*

grossa di souerchio, manda le sue radiche assai profonde, allonga, & allarga, con l'industria del potatore i suoi tronchi molto comodi, per addattarci la vite, dura, e s'alza vigoroso, e vegetante, porgendo la stessa comodità alla vite, e se caso si secca, sostenta prima, che s'infracidi, la vite, sino che altro arbore piantato vicino à lui, sia atto à sostener la cara compagnia; nel che bisogna star molto vigilante, per ripiantar'arbori vicino, oue si seccano; sì come propaginando, condur viti sotto terra, come s'è detto, à quelli arbori, quali fossero, ò per vecchiaia, ò altro accidente abbandonate dalle proprie; e se per caso non potessi hauer tal comodità, ti conuiene far buche, come di sopra s'è detto, e questo sia dalla parte dell'arbore (giouine però) verso il terreno, che si lauora, in maniera, che godino del lauorieto ordinario, e tanto basse, che restino senza pericolo, che l'aratro, ò la vanga le danneggino; dourà questa buca condur la vite piantata nel modo detto de' taglioli alla parte meridionale dell'arbore: S'auuerta ancora, che se per vecchiaia, ò gelo, ò altro accidente le viti si seccaranno, la radica il più delle volte non si secca, e caccia capi bellissimi, i quali è necessario alleuargli, con potarli, e tenerli politi, e poi propaginati passato l'anno, auuitare vno, ò più arbori, secondo la longhezza, e la quantità di quelli, e la comodità de gli arbori nel modo detto. Hora se è vero, come è verissimo, che quanto più si fà pouera la vite, più arricchisce il potatore, questo osseruisi nel potar la vite dell'arbore verde, poiche questa, con la proportionata, e comoda compagnia di quello, quale per lo più in questo Contado è in terreno piano, e buono, s'allonga in maniera, e con fretta, che da poi à guisa di troppo ingordo mangiatore, non potendo riceuer'alimento sofficiente à tanti apparecchi, si secca, perche la natura della vite è volere più tosto partorire, che viuere, e quanto più se le scema materia, più se le accresce frutto. Con questa legge dunque, in potando le viti, non sarai abbondante in lasciarci capi, ne in allongarla; ma li capi nuoui d'vn'anno, politi, rimondi, recisi con taglio alla china, lascierai cadere dal troncone dell'arbore, auuerti à non legar la vite nel medesimo luogo, oue l'hai sciolta, e che l'vltima legatura non sia nel nuouo più di due occhi, ò gemme innanzi, e questa ben stretta nelle viti vigorose, per reprimere in parte l'impeto del mettere, oltre che dietro la ligatura metterà più vigorosi tralci, che vadano in alto sopra li rami dell'arbore, per poter poi l'anno auuenire lasciar cadere giù da' tronchi; Habbi pensiero ancora, se la vite è gagliarda, di lasciarli, mediante sedoni, ò segoni detti di sopra, campo di cacciar'altri capi per l'anno auuenire, e perche questi capi, quanto anderanno più in alto, con l'aiuto de' rami de gli arbori, tanto saranno più belli, per far poi star pendenti da' tronchi dell'arbore l'anno auuenire; però bisogna lasciar sù'l tronco dell'arbore la più bella rama delle giouini, che ci sia, accioche li capi vi si possino arampicare; ma quando li Villani lassano longhi quei capi, che corti à foggia di sedoni si douriano potare, e che ligano nel nuouo la vite più innanzi de' sudetti due occhi, ouero lasciano cader giù dell'arbore del vecchio, che mai si deue permettere, allhora è, che la vite và in frasca, e non fà capi per l'anno auuenire, e succede, quando sapendo di partirsi, non pensano a' capi per l'anno auuenire, ma solo all'vua, & in questi casi sono tenuti all'emenda del danno, ancorche inesplicabile, pe'l pregiudicio alla vita della vite, ò alla sterilità de gli anni auuenire; bisogna ancora considerare la vigorosità della vite, qual conoscesi da' capi grossi, longhi, politi, & occhi spessi; d questa te ne puoi

*Si raccorda modo d'auitar arbori.*

*Potar corto, e sue vtilità.*

*Del ligar la vite potata.*

*Danno, che viene dal potar si male la vite da' Villani, quando si partono.*



puoi promettere assai, & in particolare puoi lasciarci il più longo capo, per propaginarlo l'anno, che viene ad altro arbore, ini vicino senza vite, ò con vite vecchia, e per allhora quasi additandoli il futuro marito, come sposa per l'aria condurcela, e raccomandarla à quello: queste però, tirelle dette, non bisogna scordarsi di metterle sotto terra l'anno auuenire, & il susseguente poi, appigliate che siano, reciderle dalla madre, perche la vite di vigorosa diuentaria debile. Dopo vna copiosa vendemia pota più corto, per esser le viti col molto fruttare risolute di forze. Se la vite hà capi corti, e tristi, e tù potala, & accomodala più corta, acciò possa meglio riceuer quel rimedio, che gli applicarai di grasso, ò d'altro, conosciuto, che haurai la causa della sua debolezza: similmente, se dalla brutta scorza rugosa, rognosa, ò piena di bolle conoscerai infirmità, ò vecchiaia nella vite, tù potala cortissima, e se puoi, alleua vn capo al piede, ò nel mezo di quella da propaginare, e rinouarla l'anno auuenire. Le viti, che sono sostenute da arbori, oue non sono fossi si vangano, ò zappano due, ò tre volte l'anno, & al piede di quelle ancora si semina qual si voglia grano, come nel resto del campo, e per fede di Costantino Imperatore, trà gli arbori auitati, il seminaruici fà far buon vino, ma nella vigna si prohibisce, perche per la vicinanza à terra dell'vua, riceue dalle biade morbidezza; quelle, che sono sù le ripe de' fossi, se non godono del lauoro, che per altro si fà nel campo, in altra maniera poco si possono lauorare; vero è, che bisognaria oprare, che le ripe alte de' fossi si gettassero nel campo col palletto ferrato, & à questo modo sentiriano qualche poco d'aiuto. Sonoci viti altroue, che da se stesse si sostentano, mediante la sua natural grossezza; per contrario si ritrouano di quelle, che si lasciano potate, che sono corcate per terra, e questi sono paesi pendiui, caldi, & assai asciutti. In altri paesi si sostentano sopra traui, ò legni di rouere, dentro a' quali sono conficati altri legnetti, sopra de' quali, quasi rami, s'accomoda la vite, e questo in questi nostri paesi si potria praticare, oue per la vecchiaia cadendo vn'arbore, la poucra vite se ne conuiene perire per non hauer sostentacolo.

*Osseruationi nel potare.*

*Coltiuatione delle viti arboree.*

*Altrà sorte di viti non arboree, ne vigne.*

In questo Contado io non sò veder'altro modo di sostentamento alle viti, ò coltiuatione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, ò attorno li Casamenti, oue gode, e del caldo, e dell'altezza, e porge, oltre l'vtile, dilettatione con l'ombra, e verdura, e per la bontà del terreno ortiuo, ò casaliuo, si può allongare, quanto si vuole, ne la grassezza del terreno, se la rende morbida, li porge danno, mentre di questa se ne serua solo per magnar, e per tempo; e se queste viti vorrai mandar'in alto con solecito, per hauerne presto la pergola ombrosa, seruati del modo d'acciecar gli occhi più bassi, detto poco dianzi.

*Potar la Lugliatica.*

Le viti hanno la pueritia sino à quattr'anni; la virilità d'anni dieci, la vecchiaia sino à vent'anni: la pueritià, e vecchiaia si potano corte, l'vna, acciò se gli reprima il vigor dell'allungarsi, e possa ingrossare; l'altra, acciò non se gli dia troppo d'alimentare, e possa mantenersi.

*Stati della vite.*

Il nuouo della vite d'vn'anno si conosce al colore, essendo li capi nuoui Leonato Tanè, chiaro, e quasi rossi, e più politi di quelli d'anni due, quali sono più scuri, e crespi; li vecchissimi sono negri, e rugosi.

*Come si conosca la vite.*

L'inestar delle viti è vn solo modo al sicuro, cioè à bietta, ò col sorcolo, se bene sò, che ancora s'vsa il trasportarne occhi, ma l'hò per assai più difficile del sudetto,



Biblioteca Comunale Archiginnasio

come si dirà à suo luogo nel trattare d'inserire; L'inestar la vite di foro in vn salce, ò fioppa, ò cerasa, per hauer'vue senza vinaccioli, ò vue mature il Maggio. Confessando la mia ignoranza, non l'hò mai creduto, e prouato, non mai riuscito. Questo hò ben fatto con la truella gallica, hò inserito la vite di foro, senza spaccarla, & ancor'è viua, e frutta, ma non s'appiglia così bene, come col forcolo, e nel tronco spaccato.

Con questo modo di coltiuatione goderà la tua Villa vn'abbondanza d'vua, la quale non solo t'arricchirà, ma ti porgerà copiosa opulenza nella tua casa; poiche questa si conserua verde fino quasi all'arriuo della nuoua lugliatica, e benissimo sopra stuore, ò arelle, in luogo però asciutto, & oscuro, cauandosene ancora col venderla à peso molto denaro, ma solo di bianca, come s'è detto di sopra. *Modo di cõseruar l'vue.* L'Vue Angiola, Paradisa, Chiocca, e Montonego sono atte à conseruarsi; delle negre l'vue d'oro, la guiaresca, e maiolo; conseruanosi ancor le sudette vue altrimenti, con appenderle al soffitto di qualche stanza oscura, e meglio se legata dalla parte da basso del grappolo, si farà star'alla rouersia, onde fù cantato.

*Istis vere nouo cum tota vescere bruma:*
*Si tamen è viridi palmite sustuleris.*

E forsi meglio.

*Bianca, ma di color di fiamma accesa*
*Sia l'vua, e nata in montagnola aprica,*
*Fassi più dolce, e più del ventre amica,*
*Ne la stanza posata, ò in alto appesa.*

Conseruasi ancora quasi ogni sorte d'vua, se quando vendemiata dopo mezo giorno, e nel mancar della Luna (il che si deue osseruar'ancora nel vendemiar le sudette) s'infonderà in acqua salata tiepida, e poi si lascierà asciugar'all'ombra. *Vso nelle tauole.* Queste vue così verdi seruonosi nelle tauole il Verno, e la Primauera, con tanto gusto, quanta marauiglia, e se ne regalano insalate, & altre viuande fredde; conseruasi l'vua ancor lei in aceto; conseruasi secca al Sole, & in Forno, e serue in vna Casa per condimento ne' magnari, in luogo d'vua passa, se bene seccando al sudetto modo la nostra Tremarina, si fà vua passa perfettissima.

*Dell'Agresto.* Nel fine di Luglio raccolta dell'vua non matura farai Agreste, con isparmio del comprar'agrume alcuno, & in ogni modo potrai condire le tue viuande acide, & appetitose; fassi questa in due modi, pesta l'Agreste all'vso solito dell'vua, si ripone in vna tina, leuato, che haurà le graspe, & ogni escremento, si caua, & in vn botticino s'espone al Sole, e tenendolo riempito, vi si lascia tutti li giorni canicolari, ouero subito cauato dalla tina l'Agresto, si fà bollire, leuandone la spuma fino, che sia calato il terzo; L'altro modo, ammaccata l'vua, mediante vn setaccio, si cola il sugo; questo s'espone al Sole ardente, posta in catini piccoli, ò piatti larghi, si vedrà, che in capo à trè, ò quattro giorni, si condensa, e sminuisce in maniera tale, che quasi fatta cotognata, si ripone in vn baratto, ò altro vaso, della quale poi stempratone in acqua, ò brodo, quanto vn grano di faua, farai agro qual si voglia viuanda: auuerti però, mentre stà esposta al Sole, à difenderla da pioggie, e rugiade.

*Vso.* D'vua agreste se ne fanno grostate, minestre, e s'inacidisce ogni viuanda di grasso, meglio di magro: si fanno salse verdi esquisite, mentre l'vua è trà l'acido, & il



& il maturo, e massime di lugliatica; con agreste si concia il vino patito già detto.

Fassi seruir l'vua per indolcir viuande in luogo di miele, senza spesa, mediante la sapa, ò sabba; Non credo, che l'huomo possa desiderar più gusti di quello, che rende la vite; questa è mosto colato, e fatto bollire fino, che cali i due terzi, & è meglio il peccare in troppo cuocerla, che in non lasciarla cuocere assai: Si conosce la sua perfettione col ponerne due goccie sopra vna carta, se col far star pendente la carta, la goccia non si stacca, è cotta assai; se ancora intinte le due cime de' diti, grosso, & indice, e quelli congionti insieme, quando è cotta, nello staccarsi si sente viscosità, e fà quasi fila. *Sapa. Vso.* Serue la Sapa alla cucina, e credenza in moltissime occasioni, come à suo luogo si dirà.

Fà l'Vua da se stessa vna salsa, ò sapore vtilissimo in vna casa; s'empie vn caldaio di grani d'vua, se gli aggiunge mosto, quanto ne cape, e fatto bollire, come la sapa, si vota à raffreddare in vn bigoncio, poi con vn rame bucato, ò con vn setazzo raro passandolo, si purga da escrementi, e vinaccioli, poi riposto in vn vaso pe'l Verno, acciò non subbolla, e possa seruire quanto mostarda, se gli mistica senape in poluere, che sia stata vintiquattr'hore infusa in acqua, ouero aceto forte, ogni libre 25. di sapore, vna meza libra di senepa è la dosa, poco più, ò meno, secondo il gusto, ò bontà della senepa. *Sapore d'vua.*

Quasi tutti li frutti, leuatone la scorza, & il seme, come mela, pera, cotogna, e simili, fatti bollire in mosto col calo sudetto, fanno salse diuerse, e rare, e questi non occorre colarli, ma solo per difenderli dal subbollimento, si misticano con senepa al modo sudetto, ouero se gl'infonde canella, e garofalo pesto. *Sapori di mosto, & ogni frutto.*

Mà doue tralascio la viuanda di mosto detta Sughi, costumata solo in Bologna? questa abhorrita prima da' Forestieri, dipoi assaggiata, tanto desiderata; mentre si fà bollire, e schiumare il mosto: in vn'altro vaso si stempera con altro mosto tanti cocchiari ordinarij di farina, queste sono le scodelle del mosto, che bolle, e fattone quasi cola, quando sarà calato il mosto tanto, che possa riceuer la cola fatta, vi si mistica dentro, poi à fuoco lento di nuouo si fà bollire: Da alcuni nell'atto di magnarli s'vsa l'incorporarli pane grattato, che non disdice. Le guscie di melone, leuatone la scorza di fuori, & impassite, ò al Sole, ò in Forno, poi fatte bollire in mosto, si conseruano fino alla Pasqua. *Sughi.*

Con bellissimo scherzo si fà entrare vn grappolo di Lugliatica, ò altr'vua, quando è piccola, in vna caraffa, qual'habbia il buco stretto: ingrossata l'vua, & à suo tempo maturata, si stacca con vn poco di ramo della vite attaccato; non può vscire l'vua dalla caraffa, ne si conosce con stupore, come ci sia entrata. *Vn grappolo d'vua in vna caraffa.*

Mà chi potrà mai à pieno descriuer l'vtile, che oltre il vino, porge all'Huomo questa pianta, le cui lagrime s'vsano da' Contadini per il mal de gli occhi in tal stagione frequente: vogliono alcuni, che queste lacrime facciano liscia, e morbida la carne, e seruono per rimedio ad alcune infirmità della vite, come si dirà à basso; l'vua istessa ben matura moue il corpo, nutrisce, & ingrassa, rinfresca il fegato, giouа al petto, al polmone, & alle reni, e quella che stà appesa, dopoi colta, si pr.ua d'offender con ventosità. *Vtilità della vite per la medicina.*

Con le foglie allegra la tauola, e la ripara da immondezze, si tramezano à qual si voglia cosa, che s'habbia da portar fresca, e seruono alla medicina; per rinfrescar le reni, & il capo, applicate intinte in acqua rosa; con fiori di vite si concia il vino *Vtilità delle foglie.*

patito; con acqua de' sudetti fiori distillata, come si distillano le rose, si dà odore soauissimo al vino, e si fà bianca, morbida, e liscia la carne: Le Vinaccie asciutte abbruggiano, e mantengono continuato calore, con isparmio di legna, oltre che fanno buona, e rara cenere per far lisciuo, e per rimediare alle viti offese, sì come infracidite ingrassano, e sanano le viti, come si dirà, e giouano al terreno, col tenerlo sollcuato: da tutti li quali vtili eccitato, come potrai trattenerti di non amar le viti, e con diligenza farle coltiuare? tanto più, che subito, che comincia à germogliare, ti consola col mostrarti frutto, il quale, come ogn'altra cosa; prima fà fiori, poi ingrossa à poco à poco; vero è, che se mentre è in fiore pioue, l'acqua gli è di gran danno, onde scriue Gio. Boemio, che in Franconia vsano osseruar se il giorno di S. Vrbano, nel quale presuppongono, che l'vua sia in fiore, fà buon tempo, perche se pioue, fanno concetto, che debba esser poch'vua; Altri ancora osseruano il giorno di S. Vincenzo, e perciò si legono questi versi.

*Delle vinaccie.*

*Vincenti festo si Sol radiet memor esto.*
*Para tuas cupas, quia multas colligis vuas.*

*Presagi della futura vendemia.*

Queste viti con tanta spesa, & industria accresciute, & aggiustate, queste, che producono sì soaue liquore, queste, che con tanto quotidiano gusto, & vtile immenso, danno ricreatione all'Huomo, si deuono conseruare, e difendere da ogni ingiuria; à quella, che dall'aere, ò Cielo viene, se bene sono scritti molti rimedij, ò sono vani, ò superstitiosi; perche il difender la vigna da nebbie, ò brine, con fumo fatto dalla parte sopravento di sarmenti, ò galbano, consideri ogn'vno, che si douria fare in tanta abbondanza, che saria più la spesa, che l'vtile; oltre che ne' fili d'arbori non si può praticare: Il creder poi, che col cuoio del Vitello marino, ò teschio d'vn Guffo, ò con vno specchio si possa volgere in altra parte la furia d'vna crudel grandine, hò per vna pazzia; Anzi da buon Christiano considerando, che il più delle volte questi flagelli sono permessi da Dio per li nostri peccati, ò forsi dal poco guardarsi le Feste, sarà meglio ricorrer per rimedio à quella misericordia, che à niuno è mai scarsa, e con rimedij pij, placata Sua Diuina Maestà, procurar di scacciar la maluagità diabolica, con Cere benedette in forma d'Agnus Dei; far benedir i semi, & i campi con Acque sante, e benedette, non si scordar del suono delle Campane, & in particolar tener ne' campi Imagini di S. Christoforo, poiche, come riferisce Alfonso Villegas nel Flos Sanctorum, prima, che questo glorioso Martire rendesse l'Anima al suo Creatore, gli dimandò gratia, che oue fosse sua Reliquia, ò Imagine si ritrouasse, quel luogo fosse preseruato da tempesta.

*Difesa superstitiosa, ò vana della vite.*

*Difesa vera, e certa.*

Circa poi le infirmità, a' quali la vite, come vegetante è sottoposta, bisogna considerare la causa, se da troppa magrezza, per lo che fanno capi corti, minuti, storti, e le foglie ingialliscono presto, questo si cura ottimamente, con orina humana di sei mesi raccolta, mistcata con ceneri di vite, ò sterco di capra, ò pecora, ben digesto, e se non hai orina, seruiti di feccia di vino vecchio; questo stesso rimedio serue ancora alle viti, che non tengono l'vua; se l'infermità viene da troppa morbidezza, ò grassezza di terreno, per la quale faccia, e molti pampani, e senza vua, ouero marcisca l'vua, auanti maturi, à questo si prouede con poner alle radici della vite cenere di sarmento, ò sabbia, ouero vi si pone farina d'orzo, con seme di porcaccia, e se per la morbidezza sudetta portasse pericolo col troppo lacrimare di perder la virtù, come auuiene tal volta, se gli spacca la maggior radice, e vi si pone

*Rimedij alle infirmità della vite.*





pone in mezo vn sassetto. Se fosse la vite offesa da zappa, ò vanga, ò da souerchia storta, con lo stesso cenere di sarmento, mistcata con lagrime di viti, ouero morca d'oglio non salata, e bollita al calo del terzo, si fà impiastro raro per simil'offese, e si può seruire ancor di sterco di capra. Se per vecchiaia viene alla vite rogna, bozze, fersa, ò altra infirmità, e tù tagliala, e la sanarai col ringiouenirla, perche aspettane capi bellissimi da propaginare, come s'è detto, & in dubbio vedendo la vite inferma, seruiti di questo rimedio per il più breue, e sicuro, oue le viti pe'l gelo si seccano, non t'increscа auanti il Verno coprirle di terra, perche altroue si saluano in tal maniera. E doue non occorre tal briga, non ti si scorda in ogni modo di far scuoter la neue subito, che c'è sopra, & in particolar delle Pergole, perche oltre il patimento della vite, con causa di dispendio, ti ruina la Pergola. Gli animali, che offendono la vite, alcuni sono minuti, alcuni grandi: dicesi, che sotterrandosi vn ventre di pecora, nel mezo della vigna, gli animali minuti vi si riducono, & iui si possono ammazzare, e con la stessa esca si può pigliar vendetta più giorni. Vogliono ancora, che il far fumo nella vigna con letame di bue, ò con galbano, ò con qualche scarpa vecchia, ò con corno di ceruo, ò con peli di Donna, ouero il piantar nella vigna peonia, si difenda la vite da animali minuti. Costantino Imperadore dice, che la cenere di sarmenti, mistcata con lacrime di viti, e feccia di vino vecchio, posta al piede della vite, la difenda da vermi, & altri animali minuti. L'vngere il Falcello, con cui si pota la vite, d'aglio, ouero d'oglio, oue sia bollito, ò pestato aglio, ouero gl'istessi animali, che offendono la vite, difende la vigna da ruche, magnacozze, ò vogliam dire cantarelle, da noi dette tagliatizzi, in Latino *volucra*, questi animaletti in vero danno grandissimo danno, ma se sia vero questo rimedio, io ne dubito: Hò ben veduto praticar lo scuoter le viti, oue si veda con l'osseruatione di qualche foglia recisa di nuouo, & accorticiata, segno, che questo animaletto iui dimora: anzi conosciuto questo, si può cercare in dette frondi, di poco accartochiate, di tal'animaletto, & ammazzarlo, e doue non si gionge con le mani, e si conosce dalle frondi, che cominciano ad impassire, che c'è questo animaletto, se gli sottopone vn canestrello, ouero vna sporta, ouero il capello, accioche nello scuoter della vite, secondo che quello cade, si raccolga, e s'ammazzi, ma non si calpesti con piedi, poiche non ben morto, ritorna à far danno. Costantino Cesare dice, che vngendo il falcello con grasso di becco, e sangue di rane, sarà rimedio, che gli animali minuti non offendino la vite; tutti questi però sono danni di poca conseguenza, rispetto a' danni, che sente la vite da animali maggiori.

*Difesa da animali minuti.*

Che il Bue non toccherà fronda aspersa d'acqua, oue sia stato infuso, ò bollito cuoio vaccino, può esser vero; ma come difenderemo la vite dalla capra, ò pecora, il cui dente è la total sua ruina, e questo è il maggior danno, che sia sù'l Contado Bolognese, cioè la poca cura, che s'hà, che le viti non siano ruinate da bestiami, & vna volta, che sia rosa da questi, mai più ritorna, e stò per dire, che saria meglio cauarla, e piantarcene vn'altra, che il procurare di crescer quella; tuttauia se la vite guasta è giouine, si può tagliar vicino à terra: detesta Virgilio simil ruina, oue dice.

*Difesa da animali grãdi.*

*Ne per altra cagion, e d'altra colpa*
*In tutti i sacri altar di Bacco il Becco*
*Sacrificar solea l'antica età.*

In

In darno però pianti la vigna, coltiui l'arboreto, auuiti il campo, se non prouedi di difesa, acciò da bestia non siano ruinate le tue fatiche, e da ladri asportati i tuoi frutti; à questo in parte prouederai col circondar'il campo, ò la vigna con vna buona siepe: alcuni non contenti, per maggior difesa la duplicano, vna di spine per riparo, l'altra d'altra materia per difesa, e bellezza. Per riparo, e difesa, tutto quello, che impedisce l'adito libero, è sufficiente siepe, cioè olmo, oppio, moro, quercia, cotogni, meli, peri, nocciole, e simili: ma questi, se si lasciano andare, s'alzano tanto di sua natura, che facendosi rari al piede, rendon la fratta da passare comoda; se si tengono bassi col tagliarli, s'ingrossano in maniera, che seruono per scala à chi vuole sormontare. Non ci sarà cosa più atta per far siepe, che lo spino, il meglio di tutti è quello di Fiume, ò sia quello, che stà verde tutto l'anno, con certe bacche rosse, detto spino de' Giudei, ò sia quel bianco detto bulzone: ma perche di quelli poca copia se n'hà, e questi non s'appigliano così in ogni luogo, sarà meglio di tutti, per far fratta da difesa, il spino bianco; poiche, oltre la sua densezza per li molti rami, che tiene, e spinosi, e particolarmente vicino à terra, con i quali chiude benissimo ogn'adito, alza ancora in alcuni luoghi rami politi, sù quali si può inserire ogni sorte di frutto, come à suo luogo si dirà: il spino nero fà lo stesso effetto di difesa, come il bianco, ma non è buono per inserire, e se bene riceue ogn'inserto, non cresce con prosperità, come si dirà; la raza, per non star'vnita non difende, se non in quella parte, oue hà il suo cespo.

*Siepe diuerse.*

Frà le siepi di bellezza, la Rosa per tutto il mese di Maggio porge grata, e vaga vista, ma poi l'Estate impallidisce: il granato pur ancor'egli fà siepe, ma più bella, che forte, e vuole in luogo soliuo: Il moro d'India d'Autunno fiorito, fà dilettenol siepe: Il ginepro, il lauro regio, il lauro ordinario, che non è buono per la vigna, lo spigo, rosmarino, e mortella, perche non perdono la fronde il Verno, fanno allegra fratta: lo stesso fà il busso, ma l'Estate trasmette vn tal'odore, che offende il capo.

*Siepe di Ligustro.*

Sopra ogn'altro fanno bella, e folta siepe il caurossano, che è il tanto nomato per candidezza Ligustro da gli Antichi, & il sanguinello, poiche di sua natura sono arbusti, che non crescono molto, s'allargano però assai, e chi li coltiua con vanga, & aiuta con grasso, e tonda d'Estate à Luna nuoua, farà fratta densa, e larga tre, ò quattro piedi; queste ogni cinque anni tagliate, lauorate, come sopra, ringiouinendo, crescono poi larghe, e folte di prima.

Tutta questa sorte di fratte si piantano, e quelle, che fanno seme, si seminano; tutte le piante vogliono hauer radica, eccetto li lauri, quali s'appigliano senza radica; di quelle, che fanno seme, si caua dalle bacche, e leuatone la corteccia, e la midolla d'attorno al seme, si misticano con cola rara, poi con quella si bagna vna fune vecchia, quale così intinta, si ripone in vn fossatello cupo vn palmo, & iui si cuopre auanti il Verno; quelli semi radicati in quella fune, già infracidita, à Primauera nascono, e crescono felicemente, e se tardassero vn'anno à nascere, non disperar, perche tal volta stanno molto; viene però meglio, che i sudetti semi, e massime quelli dello spino bianco, si ponghino in vaso per Natale, misticati con terra, oue inaffiati, ò fattoci piouer sopra, germoglieranno, se in vna stalla, ò cantina calda si terranno sino à Primauera, e conosciuto, che già si comincino à muouere, si pongono poi, ò à suo luogo, oue vuoi far la fratta, ouero in terra à nascere



scere, per traspiantarli poi l'altr'anno, oue occorre. Questi arbusti accomodati in forma di fratta, se non vuoi, che siano atterrati da neue, ò forzati da bestie, & huomini, ti bisogna con pali, e pertiche, e quantità di venchi tenerli vniti, & in questo ogni Primauera vsarci straordinaria diligenza, che à questo modo, e manterrai la siepe, e difenderai la vigna: Si riparano queste fratte, e si porge difesa alla vigna, ò al campo, se si circonda con vna fossa larga, si fà lo stesso con il farci vn'altra fratta di spini secchi auanti la verde, ò con vna fratta d'arelle, ò con tauole.

*Dell'Api.*

FInito il discorso dell'Vua, Mosto, Sapa, ò Sapore, materie dolci, non credo, che sia per disdire il parlare dell'Api, apportatrici di miele, tanto più, che le pecchie non hanno specie d'altri animali à loro simili, de' quali io habbia à trattare, con quali si possino descriuere, non essendo l'Api, come si suol dire per prouerbio, nè vccello, nè pipistrello, & ancora, perche parmi, che l'Api sù'l Bolognese corrano la medesima fortuna nel costumarsi poco, come le vigne, e con poca ragione per certo, perche se si deue cercare, e preporre quell vtile, che con poca spesa, e meno fatica reca guadagno, qual'è maggior di quello dell'Api, rispetto alla poca briga, che vi c'occorre? trà tutti i gusti il più soaue è il dolce, questo l'Api te'l raccoglie, col quale rendi grata ogni viuanda: trà tutti gli huomini vien lodato l'industrioso, e trà gli animali l'Ape sola hà titolo d'industriosa: La più pregiata cosa, che sia al mondo è l'oro, e l'Ape dorata stimasi, secondo Virgilio, la più perfetta à differenza dell'altre di color terreo: Trà gli honori, che à Dio si porgono vno è il lume, & à questo l'Ape ti somministra la comodità, onde si può dire, che il lor frutto è grato à Dio, & à gli Huomini: Trà tutte le dignità la maggior'è la Pontificia, e questa hoggidì l'Ape d'oro te l'adita: Il gouerno delle Republiche stimasi più perfetto, perche le risolutioni fatte da più consigli, douriano esser più sauie; e qual Republica è meglio ordinata di quella dell'Api? l'altre hanno ben sì da questa appreso il primo modo. Che il sesso feminile possa mantenersi con feroce castità, la Republica dell'Amazone l'imparò dall'Api, e però presso loro, la Dea della castità hauea cura dell'Api, e la loro impresa era vn giglio libato da vn'Ape. La singolar Republica Spartana fù il splendor della Grecia, con la prouidenza, & vniuersale industria, le quali virtù imparò dall'Api; e se permesse il latrocinio, l'Api ancor loro vanno furando a' fiori il miele. Amasis Rè d'Egitto dall'Api imparò il non voler nel suo Regno gente otiosa, perche ordinò, che in capo all'anno ogn'vno rendesse conto dell'annua opera; così le Api scacciano ancor loro, & ammazzano le neghittose, e quelle, che non lauorano, e faticano, il che Solone, nella sua Republica Atenicse seguitò. Il viuere, habitare, magnare, faticare, e conuersare in commune, non solo dà segno d'hauer più, che humana prudenza, secondo Aristotele, ma hà imparato à quante Religioni ci sono la vera, felice, e santa vita commune. Il mandar colonie ad habitar'altroue, la Republica Romana appresc dall'Api, quali vediamo ogn'anno mandar sciami ad habitar'altroue. E chi non può scorger'in queste inuiolata giustitia, concorde pietà, temperanza, mondezza con incredibile vtilità, onde hebbe à dire Xantippo, che haurebbe più tosto voluto seruire per Soldato vn Rè d'Api, che esser Capitano d'vn'esercito di Formiche, perche il Rè d'Api senza aculeo denota, che lontano da tirannide, comanda solo quelle cose, che sono concernenti all'vtile della Republica; mà il co-

*Lodi.*

man-

mandare à Formiche, cioè ad huomini, che non sanno, ò non vogliono vbidire, è gran pena senza speranza d'honore.

*Etimologia.*

Tralasciato dunque ciò, che di vero, ò fauoloso si racconta del lor modo di nascere d'vn giouenco in questi paesi, totalmente ignoto, dirò, che l'Ape è così detta, perche nasce senza piede, ò dalla parola Latina *apex*, quasi che sia la sommità, ò il supremo di tutti gli animali, ouero il colmo d'ogni virtù, hà di bisogno princi-

*Qual debba esser l'alueario, ò casa dell'Api.*

palmente di casa, e di sito: la casa rotonda, da noi assai costumata, e per l'esperienza lodata di scorze d'arbori, ò d'arbori vecchi, si fà benissimo; ad altri piace più quadra, fatta di tauole asciutte, e vecchie, & ad altri ouata; vuole però in qual si voglia modo hauer'almeno ott'oncie di diametro, longa circa due piedi, chiusa, e sigillata bene dalle bande; anzi calefattata con calce, e sterco bouino, questa parola marinaresca vuol dire chiuder bene le fissure; di sopra si chiude con vn pezzo di tauola asciutta, che la copra tutta, ma inchiodata in tal maniera, che sia facile il leuarla, quando si vogli pigliar'il miele, e con auuertenza, che li chiodi non passino dentro, per esser queste nimiche del ferro, ouero conficata con chiodi di legno: se li fanno in mezo alcuni buchi, acciò per quelli l'Api possino entrare, & vscire, e questi douriano esser'alquanto obliqui, per difesa del vento, tanto larghi, quanto basti per capir'vn'Ape sola, & vn dito lontano vno dall'altro; queste casette, ò alcarij dentro vogliono esser politissime, libere da ragni, e tarme, & auuertire, che di natura, ò per vecchiezza non le generino. Se gl'incrociano nel mezo, lontano vna dall'altra vn palmo di mano in due luoghi, canne, ouero bacchette bianche di canepa, acciò meglio vi si fermino li loro lauorieri; questo aggiustato del mese di Maggio, s'osserua il tempo della loro vscita, e se n'accorge, perche al-

*Tempo, e modo d'osseruare lo sciamare.*

cuni giorni prima si vede, che dalla parte da basso della casetta auanza vn globo à guisa d'vna palla d'Api, conosciuto questo, starai auuertito, che non passerà molto tempo, che sciameranno; se ascoltando con l'orecchio vicino alla casetta, sentirai maggior sussurro del solito, sono per vscir di corto; con più diligente, e certa osseruatione guarderai sotto la casetta, e se ci ritroui certe cartilagini rotonde, quali, come quelle, che coprono le stanzette, oue l'Api sono nate, vengono nel loro vscire gettate à basso, e restano sopra la tauola, ò muricciuolo, oue è posto la casetta, sarà segno certo, che moltiplicate, se n'vsciranno in breue; e però procurerai, che di questi giorni sospetti, alcuno lauori nell'horto auanti il mezo giorno, circa due hore, oue sono vicini gli Alucarij, qual subito auuedutosi dell'vscita dell'Api, possa con suono, ò poco strepito dargli occasione di fermarsi ad ascoltare, se il suono sarà poco, si poneranno in ramo basso, se molto, in alto; peroche se bene sono varie l'opinioni circa il lor'vdire, in ogni modo vediamo, che al suono si fermano, sia poi, che temano dell'aria percossa da quel strepito, ò sia, che effettiuamente odano, io mi rimetto al vero. Da molti vien'osseruato per intentione di far bene la loro vscita verso Leuante, sì come per male il lor'andar verso Po-

*Che si debba fare quado sono vicino allo sciamare, e dopoi.*

nente: Da altri accortosi della loro proffima vscita, viene bagnato vno de' circostanti arbori con vino, ò acqua melata, ouero ci preparano vicino vn frascone di quercia, pur bagnato come sopra, acciò da quell odore siano inuitate à fermarsi; altri vi pongono la casetta destinata per noua stanza, volta alla rouersia, vicino; fermatosi poi queste, ò vicino à terra, ò sopra vn'arbore alto, subito il diligente custode procuri d'accarezzarle, con sbrofarle d'ottimo Vino, l quale non solo

le fà



le fà pacifiche trà loro, caso fossero in guerra, ma le rende quiete, e domestiche in maniera, che comporteranno, che con sega, ò falcello si tagli il ramo, oue sono ferme, e si porti in terra, con la maggior destrezza possibile: potrassi questo fare tutto con qualche interuallo d'hora da poi, che saranno ferme, & in questo mezo si prepari la casetta nel sudetto modo, caso non fosse preparata, sbrofandola ancor lei con buon vino, e fregandola con timo, ò melissa, ò fronde di finocchio, ò magiorana, ò saluia. L'Erera, dal quale, come da natiuo di Spagna, oue c'attendono, e fruttano assai questi animaletti, hò cauato molti di questi documenti; dice in oltre, che il bagnar la casetta d'orina humana, fà che l'Api correndo à quell'odore, subito ci entrino, e la ragione può essere pe'l gusto salso, che hà l'orina, grato ad ogni animale, e così in qual si voglia modo fatta odorifera, l'auuicinerai à l'Api dalla parte di sopra della rama, che vedrai, che da se stesse c'entraranno; mà caso differissero, con vn poco di profumo fatto d'herbe odorifere, ò di cenci, intinti in sterco vaccino, le affumicarai, solecitandole al possesso della nuoua habitatione.

*Sito per Api.*

Il sito vuol'esser sopra il tutto, oue non risuoni Eco, esposto verso il leuar del Sole del Verno, oue siano qualche arbori, per poteruisi fermare li sciami, ouero oue,

*Adombri nell'entrata vn'alta palma,*
*O' saluatico oliuo, accioche vscendo*
*Col Rè gli sciami nuoui à Primauera,*
*Il Rio vicin gl'inuiti à rinfrescarsi,*
*E le fiorite frondi à porsi adagio.*

*Arbori dilettenuoli per Api.*

E perche de' sudetti arbori ne siamo priui, ci seruiremo di sambuchi, mandorli, ò altri arbori odoriferi, e questi staranno bene dalla parte meridionale, per difender gli alueari l'Estate dal gran caldo, con auuertenza però, che ne da questi, ne da altro herbaggio siano l'Api impedite in maniera, che non habbiano la libera entrata, & vscita dalle casette, per andar'alla pastura, perche ogni poca cosa gl'impedisce, e perciò si dice, che oue pasturano Api, non ci bisognariano Pecore, ò altro animale, perche oltre ruinano i fiori, e la lor puzza offende l'Api, lasciando la lana tal volta attaccata à sterpi, & herbe, & in questa, à guisa di ragna s'intrigano l'Api, e si perdono; però Virgilio ancora.

*Non v'entri il vento, e non li vieti mai,*
*Che non portino i frutti à la lor stanza,*
*Non sian da Capre guasti i varij fiori,*
*E da Pecora meno, e la Giuuenca,*
*Che và pe'l campo errando, non atterri*
*L'herba, e sparga la rugiada in terra.*

In luogo del ruscello, per abbeuerar le pecchie, lodato da Virgilio, non potendo esser simil comodità per tutto, seruirà vn fonte, ò altro sortiuo, e se questi fossero assai cupi, con sassi, e legni nell'acqua si porge comodità all'Api di bere, senza pericolo di naufragio; in difetto delle sudette acque, è necessario aiutarle con acqua di pozzo. Dalla parte posteriore vogliono questi alueari esser vicino à qualche muro, che li difenda da tramontana, e stanno bene, se fia possibile, nella più bassa parte dell'orto, acciò le Api cariche, più veloci vi giongano; Il giardino di fiori è molto proficuo, & hò prouato, che il miele, che faceuano l'Api in vn mio

*Vtili all'Api i fiori de prati, e delle cipolle.*

horto, auanti ci fossero fiori, non era di sì buona qualità, come è hora, che c'è vn giardino, in luogo del quale potrà succedere qualche prato comodo, poiche de' fiori di quello molto si dilettano: vero è, che i primatiui fiori delle cipolle, come narciso, giacinto, tromba soriana, e corona imperiale ricreano, e rinforzano l'Api, che fossero per il passato Verno deboli, e però in difetto di questi, prouederai al tuo horto, vicino all'Api, di rosimarino, viole, e mandorle, che fioriscono presto; per fiori tardiui viene lodato la faua, quale, se seminarai à Luna nouua, potrai conoscer, se è vero, che sempre faccia fiori, conforme la volgar'opinione, e saria,

*Herbe grate all'Api.*

quanto desideri per seruitio dell'Api; la bugloſa, la boraggine, il trifoglio, le zucche, le rose, lo spigo, il puleggio, e la maggiorana, & altre herbe odorifere, sono ottimo pasto per le Apj; l'assentio, il ginepro, i fiori di persico sono tristi.

*Quando, e come si debba seminare l'alueario.*

Circa il tramontar del Sole porterai la casetta sù la tauola, ò muricciuolo, vicino all'altra, oue è vscito l'vsciame; ma non tanto, che si tocchino, sottoponendoui pezzetti di legno, accioche l'Api solo possino vscire ancora dalla parte da basso, ma non tant'alti, che altri animali possano entrarci, coprendola di tegole, acciò dall'acque non siano disturbate, ligandola à palo, acciò da venti non sia scossa, e con catena al muro, ò al vicino arbore, acciò non sia rubbata, e farla star pendente innanzi, acciò l'acqua delle pioggie non entri per i fori; notato poi questo giorno, auuertire, che da iui à dieci, ò dodeci altri, dall'istessa casetta vscirà vn'altro sciamo, e per questo si può apprestare vna casetta più piccola, perche il più delle volte sono minor quantità. Crederei, che meglio si difendessero da lucerte, ò ser-

*Difesa dell'Api.*

pi, ò altri animali sopra vna tauola, che sopra vn muro, perche vorrei, che la tauola fosse sostenuta da due soli piedi, ò pali, à mezo de' quali fosse inchiodato vn pezzo di rame, ò latta, à foggia di cartoccio, acciò prohibisse à simili animali l'arampicarsi più oltre. Da due sorti di calabroni si deuono difender, vno del color dell'Api, qual le piglia, e porta via; di questi si deue osseruare la loro stanza, che sarà in qualche arbore buco, non molto lungi, & iui abbruggiarli, altrimenti à poco, à poco le misere restariano spente; da gli altri di color negro, se bene non ammazzano l'Api, ma solo si mangiano il miele, in ogni modo col far li buchi della casetta piccoli, si proueде, che non possono entrare à godere le altrui fatiche; anzi, mentre questi si sforzano d'entrarci, si possono comodamente ammazzare con vna bacchetta, in capo la quale siano tre stimoli al pari; bisognaria ancor di-

*Rimedio acciò non partano.*

fenderle da rondini, ò rondoni, ma è impossibile. Se dopo, che saranno state nella nuoua casa alcuni pochi giorni, se ne partono, e tù prouedici d'altro alueario, profumalo con altre herbe odorifere, e ponele in altro sito, ouero se potessi hauere il loro Rè, tagliaci l'ali. Auicenna insegna il ponere vn'Ape d'oro, ò dorata nell'alueario, forsi che credendolo il loro Rè, non si partino. Questo stesso era mi stato prima insegnato da esperto guardiano d'Api. Sono amicissime del bue, perche si dice, che del corpo d'vn Torro Aristeo facesse nascere l'Api, e però il profumo di sterco di Vitello lattante, per affumicar le casette opra, che nõ si partono.

*Modo di ritrouar Api.*

Ne' siti montuosi più, che ne' piani si conosce tal volta dal veder'alla pastura ne' prati fioriti, ò à bere ne' ruscelli, che ci sono sciami d'Api non molto lungi; per ritrouarli si pone in luoghi sudetti, da queste frequentati, vn pezzo di canna grossa, lungo vn palmo, la quale sia bagnata dentro di vino, ò acqua melata; s'osserua, che tratte dall'odore della dolce esca, ce ne siano entrate dentro da quattro, ò cinque,



que, poi si chiude con legno, ò con dito la canna, in di lasciato vscire vn'Ape, quella si seguita sino, che si può, e perduta di vista, se ne pone in libertà vn'altra, qual pure si seguita nell'istesso modo, e così facendo, queste t'insegnaranno lo sciame, dal quale potrai cauare, e miele, e cera, e forsi l'istesse Api, se fossero in luogo asportabile, come in vn tronco d'arbore. Le tarme sogliono esser'infeste all'Api, à que-

*Difesa da tarme*

ste si proueде con profumo di rami di granato, e fico, e col tenerci sotto scemola, peroche queste scacciate dall'Api, ci cadono dentro, ne quelle potendosi suiluppare, per ritornar'al dolce dannificare, ci si fermano sino, che dal custode sono morte. Se si conoscesse nell'Api in disposition dal minuto sussurro, ò dal poco vscire

*Infirmità.*

in campagna, ouero mortalità dal veder le morte, che loro stesse portano fuori, il profumo di sterco di Vitello lattante è raro, ouero dargli da magnare miele mistricato con vino di granate, ouero li fiori stessi di granato pesti, e datoli entro le casette, quali non solo le sanano da ogni infirmità, ma discacciano li ragni; similmente il spruzzarli per li buchi, e per la parte da basso dell'alueario vn poco d'acete rosata, le risana. Il sedare le risse, e le discordie, che tal volta nascono trà sciami, e massime trà gli aduentitij, e le prime padrone del sito, credo sia meglio la

*Pacificarle.*

separatione, che il cercare il Rè seditioso, & ammazzarlo: sarà bene ancora lo spruzzo di vino, il qual, come s'è detto, le rende pacifiche. Se non vuoi dall'Api

*Rimedio per non esser punto da Api*

esser ferito, lauati mano, e viso in acqua, oue siano bolliti fiori di malua, se bene si dice, che mai offendono il padrone; Sono le Api nemiche delle Donne, anzi se vi s'auuicina Donna, qual di corto habbia hauuto commercio con Huomo, la ferirranno di sicuro; sì come pugneranno l'Huomo vbbriaco, sporco, e che habbia mangiato aglio, ò cipolla, ò altra cosa puzzolente, ò che hauesse sopra di se odori.

*Conseruarle il Verno.*

L'Inuerno in questi paesi freddi s'vsa riponerle in casa, ò à coperto, & in luogo caldo, ò esposto al Sole: meglio in cantina sopra le botti, perche qual si voglia sciame debile, ammalato, ò con poco miele da viuere, si manterrà facilmente fino à Primauera con l'odore del sol vino: conoscerai il suo vigore, e copia di viuere dalla grauezza delle casette; da poi che queste, quì non si costuma, che s'aprino, come altroue; se l'alueario dunque sarà graue, non ti pigliar'altro fastidio di gouernarle, se leggiero, se gli stilla per li buchi miele con vino, ò sapa, ò se gli danno da magnare fichi spaccati, ò sapa in vna canna spaccata, posta auanti l'alueario. Dice l'Erera, che il poner sotto la casetta vna gallina arrostita, con tutte le intestina, le mantiene mirabilmente, e si vede, che in breue non ci resta altro, che l'ossa; se col gouerno si rendessero neghittose, e dapoche, dice Costantino Cesare, che bisogna con fumo dall alueario scacciarle, venuta che sarà la Primauera. Ogni sciamo per ordinario in capo all'anno ne manda fuori due; tal volta il primo in capo à due mesi ne manda fuori vn'altro; ma quest'vltimo per la breuità del tempo, c'hà di prouedersi di vettouaglia per lo Verno, ò resta debile, ò perisce, da che si vede, che in vintidue giorni nascono, e crescono l'Api. Nel comprar'Api habbi auuertenza, che siano del color d'oro, piccole, e longhette, perche le negre piloſe, e rotonde, hanno del saluatico, e sono triste. Volendo portar'Api da vn luogo all'altro, si pone la lor casa in vn sacco di notte tempo, e nel principio del Verno, ò della Primauera; siano portate da persona agile, e gagliarda, che la porti senza dibatterle, ma in ogni modo sentono assai la mutatione dell'aria.

*Quali debbano essere l'Api.*

*Modo da portar l'Api.*

*Varietà d'Autori circa gli alueary.*

Resto confuso dal consigliar di certi Auttori, che si faccino le casette in maniera, che si possino aprire, acciò di quando, in quando si nettino, e liberino da tignole, ragni, ò altro animale nocenole; e pur Costantino Cesare ordina, che si pongh no l'Api in luogo non molto frequentato da Huomini, la cui compagnia dice, che gl'impedisce il lauorare; sì come io credo, che con l'aprire, e chiuder della casetta, si possono guastare le loro fabriche, con le quali, con esatta diligenza, chiudono ogni spiraglio.

*Racconto mirabile d'Api.*

S'affatichi pur ciascuno in raccontare dell'Api cose marauigliose, che io con vn solo racconto à me auuenuto, non mendicato, ò letto, farò palese il loro intelletto, simile all'humano. Consideraua tal volta, come queste dipartendosi di lontani paesi, se ne venissero ad alloggiare in vn'arbore, qual solo trà mille in quelle parti si troua atto, fatto dalla natura, ò dal caso, à ricouere questa colonia di nouui habitatori. Dopo questi discorsi osseruai (mentre stauo in Villa ad vna finestra leggendo) vn'Ape volatizando à canto il muro, lontano da questa finestra da tre braccia, e dal nuono susurro più tenue del solito, à guisa di quello di Zampana, quasi dubitai da prima se era Ape, poi meglio riconosciutala, non ci feci più riflessione: Quando eccoti d'iui à pochi giorni, mentre pure stauo à questa finestra, sentendo vno strepito, e rumore, m'accorgo, che sono Villani, che suonano all'Api, quali venendo verso me, subito s'attaccorno nel muro giusto, oue li giorni antecedenti haueuo veduto la sudetta sola Ape: Stupendo io, e li Contadini, (de' quali alcuni l'haueuano seguite di molte miglia) ne sapendo, che pensiero fosse il loro con lo star sopra quel muro, frà poco c'accorgessimo, che pian piano per alcune strette fissure trà le pietre entrauano nel mezo di quello, oue effettiuamente tutte in breue si nasco ero, con non poca marauiglia d'ogn'vno, poiche iui non si vedeua segno, che in tal muro fosse luogo capace di questa moltitudine, di che, ancorche io padrone, n'ero ignorante. Allhora m'accorsi della prudenza di queste, quali, auanti partono dal luogo, che per qualche molestia, ò discomodità vogliono abbandonare, mandano auanti esploratori, ò forieri à preparare la stanza, e questi era l'Ape, che col picciolo sussurrare, forse publicaua la venuta di questi habitatori, e col trattenerusi, osseruaua, se il luogo era pericoloso d'esser'infestato, ò danneggiato. Il Falconi m'accerta, che mancando vittouaglia, ò fiori vicini, queste mandano altre Api à cercar lontano: imparai ancora, che non amano tanto l'esposition al Sole il Verno, poiche di sua elettione si fermarono in luogo tutto esposto à Tramontana: m'accerta anco questo il vederle fruttar'oltre modo in Polonia, e Moscouia, paesi freddissimi, oue gli habitatori, col solo miele arricchiscono, senza vsargli carezze, ò cerimonie; poiche in quanti arbori buchi vi sono, dentro vi si trouano Api. Queste Api donatemi dal Cielo, il prim'anno non sciamorono, segno è, che il luogo era capace di molte, contro chi dice, che le giouani, nemiche delle vecchie, se n'escono. Il second'anno, per pigione della casa, m'honororno di due parti; il primo de' quali, posto nell'horto vicino all'altre, che iui in alueary haueuo, furono dalle prime patrone del sito con guerra buona parte morte; si che fui forzato, allontanandole con le seconde, ponerle in altro luogo; puoss mai considerare, che in animale sì piccolo regni tanta virtù, tante attioni mirabili? sperarei vna simil'annua recognitione di due sciami perpetua, se non ne fossi distolto dalla fede di Virgilio, qual non vuole, che viuino più d'anni sette.



sette. Ma tutto è niente rispetto à quanto m'accaddè l'Anno passato 1642. quando il dì 12. Settembre, mentre quieto me ne godeuo la Villa, fui auisato, che l'esercito del Duca di Parma era à S. Cesario, iui distante quattro breui miglia, e già alcune truppe haueuano cominciato à scorrere sù'l Bolognese, mentre stauo dubbioso se douessi creder tal noua; Esendo già venuta la notte, fummi detto, che l'Api del muro, con insolito susurro strepitauano, di che accertato, & hauendo di poco letto, mentre componeuo questo, in Vlisse Aldrouandi, che auanti, che i Greci assaliffero la Città de' Troiani, le Api haueuano, fuori del lor'ordinario, e naturale, strepitato, e predetto la futura strage; mi risolsi, con questo auuiso, ritirarmi con la Famiglia, con questo volume, e cõ alcune cose più care verso la Città; e poco dopo la mia partenza, gionti i Soldati di detto esercito, passorno, con notabil pregiudicio di certe cose, che per la breuità del tempo non potei saluare; e se alle persone non succedette ingiuria, tutto si deue attribuire alla misericordia di Dio, quale si degnò col mezo dell'Api auuisare del pericolo, e della necessità della fuga. Ecco dunque, come ancora s'ingannauano gli Antichi in tutte le loro attioni superstitiose, dicendo, che l'Api sono di male augurio; ma come può auuenir questo da cosa, che porta vtile? & io hò prouato il contrario; crederei più tosto, che il molto frutto, e moltiplico dell'Api fosse segno di retta, e buona intentione, e di pace, e concordia nelle case, ouero, che possano seruire per Astrologia a' Contadini, come quelle, che conoscendo il mal tempo non escono, ò si dilungano poco da casa. Sono l'Api in vero innocenti; ma quando con ragione s'adirano, mentre le viene leuato il miele, ò sono molestate da huomo, ò altro animale, si priuano volontariamente di vita, per farne crudel vendetta, e la fanno con tanta atrocità, che Ermonace dall'Api, perche voleua rubbar'il miele, fù morto; e come il Falconi racconta, sù'l Piacentino vn Caualllo fù ammazzato dall'Api. Ne si può attribuire ad impietà, che seruissero al crudel'Apostata Giuliano, per martirizar Marco, mentre vnto di miele loro fù esposto, perche le semplici si credettero, che egli il miele hauesse lor rubato. Scriue per contrario Surio, che rubando vn ladro certe Api, che appartenenano alla Chiesa di S. Medardo, costui assalito dall'Api, fù talmente molestato, che fu forzato à ritirarsi in Chiesa auanti l'imagine di detto Santo, & iui dimandato perdono, & ottenuto con la benedittione, che quell imagine gli dette, restò libero dall'Api.

*Superstitioni antiche, e false dell'Api.*

*L'Api segno di pace in vna casa.*

*Presagio di mal tẽpo.*

*L'ira dell'Api.*

Sarianoci di molti, e molti ricordi da dare, circa il gouerno dell'Api, quali ancor nel discorso de' mesi si reciteranno, se bene da' nostri Contadini non si praticano, allegando, che se l'Api douranno far bene, lo fanno, senza tanti vezzi, e co i quelli ancor vanno à male; ragione in vero, se bene di Villano da poco, è però da alcuni considerata, anzi c'aggiungono, che il frutto dell'Api non è tanto, che meriti il perder tempo d'vn'huomo di non far'altro, come succederebbe, se si volesse essequire, quanto hanno scritto gli Antichi: Tù però con lo star'in Villa potrai hauer cura, che almeno le sudette cose siano in parte osseruate, & in particolare circa del custode auuertire, che sia huomo da bene, casto, e polito; ò pure quello, che da te stesso puoi far per tuo diporto, non c'hauer renitenza, come volteggiando di quando, in quando attorno à gli alueary, con la bacchetta in mano armata di stimoli, di sopra descritta, non solo per ammazzar li calabroni, ò altro animale con quella; mà ancora sciamate, che siano l'Api, ammazzar li fuchi, quali

*Qual debba esser'il custode.*

*Che siano i Fuchi.*

quali sono Api poco più grosse dell'altre, e si conoscono, oltre la grossezza, che non lauorando, non sono mai cariche di miele, ò cera, e però non seruendo in altro in questa Republica, che per riscaldare, e couar li parti, fornito quel tempo sono scacciate dall'Api fuori de gli aluearij.

*Ignauum fucos pecus à præsepibus arcent*, disse Virg.

Quasi porgendo comodità, mentre contrastano l'entrata de' buchi, al padrone d'ammazzarli, accioche il Verno non godino, neghittose, le fatiche altrui, & ogni poca quantità di questi basta per couar li parti di Primauera; con queste diligenze t'assicuro, che ne cauerai vtile, e comodità grandissima: Racconta Varrone, che à certi due Fratelli Spagnoli il Padre lasciò solo vna picciola casetta, con vna bifolca di terreno, questi, mediante vno sciame d'Api moltiplicate, circondorno d'aluearij la casa hereditaria, poi seminorno il picciol campo di Timo, Citiso, & Apiastro, con la quale diligente Agricoltura diuennero ricchissimi, perche cauauano ogn'anno più di dieci milla sestertij d'entrata di miele, onde Perseo.

*Non si satiano mai l'Api di Timo.*

Non t'inganni però l'auaritia col sudetto esempio, in voler tener di più alueari, che possa il tuo horto, ò prato circonuicino pascere; perche non siamo in Ispagna, copiosa di pasture abbondantissime, e potria esser, che in vn'anno sterile di rugiade, per siccità straordinaria, causata da scarsezza di pioggia, perissero tutte.

*Cauar'i Faui.*

Ingrato, e crudel modo è quello, che si costuma sù'l Bolognese, & altre parti di Lombardia, nel leuar li faui del miele dalle casette, ò aluearij; s'accende vn fuoco con paglia, ò sarmenti, ponesi per vn poco sopra quella fiamma la casetta, tanto, che le miser'Api, che sono nella parte bassa, abbrugiate, se ne muoiono, poi leuata la tauola, che dalla parte di sopra chiude l'alueario (e perciò dissi già, che voleua esser'inchiodata debilmente) con pala tagliente, ò vno di quelli ferri, che stanno al calce dell'asta de' nostri bifolchi, staccando detti faui dal legno, e rompendo ogni lor sostegno, si fanno cader, con l'Api sommerse nel miele, in vn bigoncio, ò in vn catino, ò in vn vaso da bucato; se le vendi non occorre altro, che pesarle;

*Separar il miele dalla cera.*

se vuoi cauarne il miele per vso di tua casa, bisogna, che da vn canto, e nella parte da basso del vaso sia vn buco, per doue possa vscire il miele, con qualche impedimento di vaso rotto, ò panno lino rato, accioche il buco non venga chiuso da cera, ò altra cosa, che impedisca la facile vscita del miele; succederà meglio, se i faui si pongano in vn sacchetto di tela rara, fatto in quella forma da colare il vino; li Contadini si seruono d'vn canestro fatto di vinchi, qual'habbia il fondo in punta. In qual si voglia delle sudette cose, che si ponga, si lascia vscire il primo miele, che da se stesso ne viene, e questo è il meglio; quando per aria fresca non colasse, se gli fà sentir'vn poco di calor di Sole, ò di Fuoco; quando non ne venga più, s'ammaccano, e stringono li faui assai con mani, e così tornerà à colar di nuouo il se-

*Far l'acqua di miele.*

condo miele, qual fornito d'vscire, se li faui non siano in vn catino, vi si pongano, poi coperti d'acqua tepida, di nuouo si torna à stringerli, e misticarli assai con mano in dett'acqua, e vi si lasciano infusi per hore ventiquattro, quale colata, riesce acqua mellata, & acciò non si corrompa, si fà bollire sino al calo della terza parte, con schiumarla. La cera fatta bollire, e dileguare in altr'acqua, deponendo l'Api morte, & ogn'altro escremento nel fondo del caldaio, si cola in acqua tepida, raffreddandosi s'insodisce, e restarà bellissima di colore, se farai bollire con essa melega ò paglia.

*Della cera.*

La



La sudetta vendemia di miele, non senza qualche tenerezza, per la compassione di questi animaletti, hò raccontato, e tanto più, perche questa barbarie non si costuma, che in queste parti; ed è possibile, che il benigno sangue Bolognese non si risoluerà vn giorno di cominciar à praticare il modo da gli Antichi, e da altri paesi d'hoggidì costumato, cioè di leuar'il miele, senza la morte dell'Api? Puossi alzare la tauola di sopra, che leggiermente conficata, copre l'alueario, e ponerci so-

*Altri modi di smelare.*

pra vn'altra casetta; dalla parte da basso, con fumo si procura, che le pecchie, abbandonando la propria casa, si ritirino in quella, che odorifera ci hai preparato; come t'accorgi, che queste siano partite, e tù con vna tauola chiudi, che non possano ritornare, e li buchi ordinarij, oue à meza la casetta escono l'Api, habbi chiuso con vn pezzo di vaglio, acciò habbiano respiro, senza potere vscire: poi custodite in disparte, leuane due volte l'anno miele, con questo modo: la prima di Giugno, venti giorni dopo, che haueranno sciamato, e lascia de' faui nell'alueario la quinta parte, con auuertenza, che non siano guasti li suoi bellissimi ordini, ritornando poi la casetta, oue hai serrato l'Api, sopra l'altra, che hai smelata, lasciale in libertà, che le vedrai subito ritornar nell amata habitatione: Deuesi però in tal occasione purgar l'alueario da tignole, ragni, ò immondezze, che vi fossero, e sborfati di buon vino, chiudere, & accomodar come prima; l'altra volta farai nello stesso modo, circa il principio d'Ottobre, ma non leuar, che la metà de' faui, accioche resti da magnar per l'Api il Verno. Puossi anco lasciar nel coperchio della casetta vn buco, quanto c'entrasse vna mano, e quello con vn cocchiume da botte, chiudere; poi a' tempi sudetti, in luogo di leuar detta tauoletta, leuar detto cocchiume, e farle vscire, e ritornare per detto buco; in caso non hauessi altra casetta, non ammazzar però l'Api, ma per forza di fumo falle entrare in vn sacco, posto per di sopra al modo, che s'è detto della casetta, qual se stesse largo per forza di qualche cerchietto, saria meglio; e se ne meno vuoi far questo, e tù scacciale totalmente con fumo, e lasciale andar per la campagna più tosto, che ammazzarle, e forsi, mentre queste si trattengono, ò suolazzando, ò ferme sopra qualche ramo, haurai campo di leuarne prestamente quelli faui, che vorrai, e ritornata la casetta à suo luogo, c'entraranno. Per far questo comodamente, e con prestezza, si potria lasciar'vna parte di detta casetta, che si potesse aprire, ò conficata con legnetti, quali con tanaglie si potessero leuare, ò con vncini chiusa si potesse, aperti quelli, asportare, e così con maggior prestezza, con taglienti coltelli quella parte di faui, che vorrai, potrai leuare. Con alcune friuole ragioni, si scusano i nostri Villani della discortesia, che vsano con le pecchie, con dire, che se ci si lascia poco miele, ò se ne muoiono il Verno, ò bisogna con spese gouernarle; se ce ne si lascia assai, che queste perduto l'amore di fabricarne, per vedersi leuar le loro fatiche, si fanno neghittose, e pigre; vengane, che si voglia, non esser'ingrato à chi t'è tanto cortese; e non permetter, che si possa dire, quanto dell'Api cantò l'Ariosto.

*Così, ma non per se, l'Ape rinoua*
*Il miele ogn'anno, e mai non lo possede.*

Ma passiamo à discorso più dolce. Il miele, detto da alcuni sudore del Cielo; da altri saliua delle Stelle; da altri sugo della purgante Aere; à che non l'vsa l'Huomo? serue per beuanda in luogo di vino, come s'è detto (ecco che calcia bene il suo discorso dopo il vino.) Per seruitio di campagna, se vuoi mandare sorcoli, da

*Del miele, e sue vtilità nell'agricoltura.*

noi

noi detti sedetti, per inserire in parti lontane, subito tagliati, e posti in vna canna piena di miele, si conseruano verdi, freschi, & atti al seruitio, come se fossero staccati dall'arbore allhora. Volendo lauare vn panno lino, che sia ricamato di seta colorata, bagnasi prima il ricamato con miele, quale preserua il color della seta da offesa, che gli potesse venir dal bucato. Non è per certo nell'vso della medicina ingrediente più sano, ne più frequente del miele, à pena nato l'huomo, s'vsa di ponere miele sotto la lingua del bambino, acciò non torni à congiungersi con la carne, da cui dall'Alleuatrice è stata staccata, si che il miele aiuta à non esser balbucitnte; per se stesso, ò indurito, fattone supposto, ò beuuto, muoue il corpo, e netta lo stomaco da ogni immondezze, e massime se accompagnato con aceto, e fattone Ossimele nel modo detto di sopra; il qual nettare, che è chiamato *abstergere*, effettua ancor di fuori nel corpo, mentre col miele si liberano le piaghe ancora da superfluità immonde, oltre di ciò applicato ne' mali di costa alla parte offesa, le apporta giouamento; ne è infruttuoso il considerare, che il miele, ò l'acqua melata libera gli occhi da catarri, e la cera illumina le tenebre, rendendo ad onta della natura il veder à gli occhi; altri effetti poi buoni, e diuersi, che causa il miele ne' nostri corpi, perche fora longo il recitare, lascierò pensare dal vederlo nelle medicine, hor misticato con Rose, per rinfrescare, hor cõ Aceto, per astergere, hor con Absintio, per nettare il ventricolo, hor con Isopo, per riscaldare, e simili; ma solò dirò, che sino dopo morte seguita in aiutar l'Huomo, perche in luogo d'abbrucciare i cadaueri, s'vsò il commetterli alla custodia del miele, e frà gli altri quello del grand'Alessandro, di che me n'accerta Publio Statio, quando cantò.

*Nella medicina.*

*Duc, & ad Acmathios manes, vbi belliger orbis*
*Conditor, Hybleo perfusus nectare durat.*

Quindi è, che nelle dispense s'vsa il serbar carni, pesci, oua, e simili, in miele; Mà che occorre à dire dell'vso de' Medici? mentre da se stesso sia d'allungamento di vita à vecchi, onde addimandato vn decrepito, come s'era gouernato, disse, con l'vngersi di fuori il corpo d'oglio, e dentro di miele; & Ateneo racconta, che accostandosi le feste di Cerere, fù vn vecchissimo, à cui era imminente la morte, pregato dalle Donne, che procurasse di sopraiuiere, tanto, che non li conturbasse queste feste, à che volendo condescendere, si fece portare vn vaso di miele, e solo di quello mangiando, sopravisse, e sino, che le feste furono compite, e sino, che durò il miele nel vaso. L'istesso afferma, che il miele, e pane era solito cibo de' Sapientissimi Pitagorici, & Aristosero, dice, che quelli, che nel mangiare vsano miele, viuono sanissimi. Il miele è antidoto non solo contra ogni veleno, mà in particolare contro li fonghi: Ammazza il miele mirabilmente li pidocchi, & ogni lor seme. In qual parte del corpo humano siano caduti i peli, il miele li fà ritornare, ouero crescere, e meglio serue l'acqua destillata da miele. Il miele salato è di tristissimo gusto, e pure in sì mala conditione se ne serue da poner sopra le cine delle Donne, acciò li Putti lattanti le abbottrischino; E sì come non tutto il miele è raccolto dall Api, ancorche sia stato detto.

*Contra veleni, e pidocchi.*

*Mater mellis Apis veris prænuntia floris,*
*Rosciduli lectrix flaua, laboris amans.*

Così ritrouasi il miele fatto di rugiada, detto *Roscidum* in Latino, e però l'Aldrouandi, e Gio. Nardi nel Libro *De Rore*, riferiscono, che sopra Apollonia in Africa



Africa certe genti, chiamate Zizanteri, raccolgono fiori, e ne cauano miele in copia, quant'Api; il che mostra esser stato noto ad Auicenna, quando disse, che gli Huomini raccolgono quel miele, che à tutti è manifesto, e scoperto; ma l'Api raccolgono quello, che è occulto, e recondito ne' calici de' fiori, si che il mellificio è commune à gli Huomini, & all'Api.

Così non tutto il miele è d'vna medesima conditione, e secondo la pastura de' fiori, & acque, è migliore, ò peggiore; il bianco, e sodo, è più pregiato; lo scuro, & acquoso meno, nel fondo del vaso per commun detto stà il più perfetto: Hò detto, che piglia le qualità da fiori; perche in Erachia alcuni anni nasce miele velenoso, per causa de' fiori putrefatti dalle pioggie; si conosce dal far sternutare, secondo Plinio; il miele di Ponte fà impazzire, per causa de i fiori del Leandro, che libano l'Api, e secondo Aristotele, riferito dal sudetto Gio. Nardo, il miele vegniente dal Bosso, fà impazzire i sani, e sana li pazzi; e quello del Monte Carina non è tocco da Mosche, perche l'Api si cibano di cosa abborrita da quelle; & il miele dell'Isola di Malta odora di rose, per la quantità di quelle, di cui n'è dotata quell'Isola, e dal miele è detta Melita; Fannosi di miele non solo le sopranominate acque, e beuande, dette Medoni, e Mulsi; ma il vino Melitite, e secondo Diosc. in cinque parti di vino s'aggiugne la sesta di miele; Componeuano ancora gli Antichi con miele quelle sorti di viuande, che Bellaria chiamauano, & in miele cotto misticauano i semi di qual si voglia Cereale, ouero latte, e farina, e preparauano da prima torte, ò pizze per Putti, circa di che fù cantato.

*Varietà di miele.*

*Mela dat, & nucleos medicus, dulcesq; placentas,*
*Et quicquid pueros non sinit esse truces:*
Et *Plausibiles Placentæ, flaua penna volantis*
*Apis, succo dulci affluenter madefactæ.*

Non sia dunque alcuno diligente Padre di Fameglia, ò prouido Economo, qual, per salute, e lautezza di Casa sua, non procuri hauere, e custodire bene Api, e del miele, non solo se ne serua, come di sopra, ma senza spesa ne faccia le viuande gustose, e delicate, come si dirà nel trattar di quelle cose, oue per condimento entra miele; Potrà ancora, oltre lo stemperar, & aggiustar li sapori, e salse nel modo, che à basso si dirà, in miele chiarificato, nel modo, che s'è detto del zucchero, cotte, conseruar benissimo cotogne monde, e nette da semi, per molto tempo, e per molti seruitij, come si dirà; e se si faranno bollire assai col romperle con la cucchiara, ò spatola, riuscirà cotognata assai buona. Le guscie di mellone nette dalla scorza esteriore, impassite, ò asciutte nel Forno, poi gettate in sì fatto miele chiarificato, e bollente, si conseruano benissimo. Le scorze di naranzo, dette ranzi, & il bianco del cedro, fatti deporre la loro amarezza, col bollirli nell'acqua, e farli star'infusi in quella, fresca: poi giunte à perfettione, asciutte, e poste di nuouo à bollire in miele chiarificato, si conseruano, e s'vsano assai. Le cuccuzze, ò vogliam dire zucche bianche, si mondano di guscia, e se gli leua ogni loro interiore, si salano in vn vaso, se gli soprapone peso, accioche la salamoia, che verrà dalla loro humidità, e dal sale souranuoti à quelle; indi se gli fà trasmettere il sale, con acqua fresca più volte rinouata, poi asciutte, s'infondono nel sudetto miele bollente, e chiaro, e se ne seruono in molti modi.

*Cotognata di miele.*

*Guscie di melone condite.*

*Scorze di naranzi.*

*Zucche.*

Giudico espediente l'annotare quì non solo i Sapori, e le Salse, che di miele si

compongono, ma qualch'altr'ancora, ch'intendo di nomare, per compimento delle viuande, che descriuerò, accioche il Lettore, vnite più comodamente, se ne possa seruire, e cominciando dalla Mostarda Regina delle Salse, veniente da *Mustum ardens*. La commune si fà in lib. vinti di miele, si pongono lib. otto di cotogne in miele sfropate, & altrettanto pera pure cotte in miele, con l'aggiunta di senepa, quanto basti.

*Diuerse salse, e sapori per varie viuande.*

La Mostarda fina, miele bianco lib. dieci, conserua di cotogni lib. sei, cedri conditi in miele lib. sei, zucche condite, come sopra, lib. quattro, aranze condite lib. cinque, canella fina pesta oncie quattro, sandali citrini pesti sottilmente oncie tre, garofoli in polue oncie meza, muschio, & ambra disfoluti in acqua di fiori di cedro grani quattro, e senepa quanto basti al gusto, le quali cose intiepidite, si maneggino, accioche meglio s'vnischino, e compartino.

La Mostarda regia, cedri conditi in zucchero, e tagliati in pezzetti lib. dieci, cotognata fatta di zucchero lib. sei, zucchero chiarito à consistenza di Giulebbe lib. quattro, acqua rosa, acqua di fiori di cedro, di ciascheduna lib. vna, nelle quali si disciolgono grani di muschio num. sei, ogni cosa s'incorpora, e liquefà con fuoco lento, poi raffreddata se gli aggiunge canella fina pesta sottilmente oncie vna, e meza, garofalo pesto sottilmente drame num. due, senepa nuoua pesta sottilmente, e distemperata in aceto fortissimo di Maluagia bollente, quanto basti.

Si fà sapore di miele, e pera; di miele, e mela; di miele, e cotogne, nel modo, che si è detto di Mosto.

In due libre di miele si mistica vna meza libra d'acqua, & vna meza libra di vino, e meza d'aceto, con dentro oncie due di cannella intiera, si fà bollire ogni cosa, tanto che pigli corpo à consistenza di Salsa, si passà per setaccio, e caso non hauesse assai corpo, s'aiuta con poluere di mostacciolo, e sarà Sapore isquisito per ogni stagione, tanto per lesso, quanto per arosto, sì per carne, come per pesci.

Con miele mischiato aceto forte, si fà addobbo regalatissimo per ogni viuanda, & in particolare per pesci fritti, ò vogliamo dire marinatura, & è gustosissimo per conseruar capari, e loro foglie, finocchi, citroli, liscari, oliue rotte, & altre cose, che amino l'acetoso.

Nel sudetto modo si mistica il miele con agreste, e serue ne' sudetti modi, e per chi non ama, ò à chi non è sano l'aceto.

Il miele per se stesso, sopra ogni pasta fritta, rende sana, e gustosa la viuanda.

La Salsa verde si fà col pestare assai nel Mortaro petrosselli, da poi mandorle, ouero noci, e se gli aggiunge pane imbeuerato di brodo, ò di vino, ò di aceto, per seruirsene in qual si voglia giorno, & vn poco di sale si stempra con agresto chiaro, meglio con vn grapolo d'vua mezo matura spremuto, ouero con succo di limoncello, ò naranzo, se gli aggiunge, ò miele, ò zucchero, ò mosto cotto à sufficienza, da chi con non molta spesa non ripara nel color verde, per fare, che habbia dolce, agro, e forte; per renderla odorifera vi si pesta dentro qualche foglia di basilico, ouero serpilio, ò sauorigine, ò maggiorana, ouero isoppo, ò d'acetosa, ò di pimpinella, ouero qualche foglia tenera di cedro, ò cedrato, ouero vn poco della loro scorza; forsi à Virgilio piaceuano questi odori nella Salsa, quando disse.

*Allia, Serpillum, atq; herbas contundit olentes.*

La Salsa verde fassi ancora con pampini di viti tenere, ouero con succo di bieta



ta nel sopradetto modo. Seruesi la Salsa verde con ogni lesso, tanto di carne, quanto di pesce, e si ci tuffa dentro ancora qualche pesce fritto.

Fassi ancora altra Salsa verde, ò d'aglio; pigliasi vn capo d'aglio, e macinasi nel mortaio, con basilico, finocchio verde, pepe, e poco di sale, poi stemperi con agresto, ouero aceto, e seruasi chiaro per copritura di rane, ò lucci fritti, ò ci si mistichi pane grattato, e zucchero, e facciasi seruire, come sapore ordinario.

Fassi Salsa col fare imbeuerare molica di pane in agresto, e quella pesta, e stemperata con miele, ò acqua melata, si serue fredda l'Estate con carne lessa.

L'agresta grossa pellata spaccasi, e se gli leuano gli accini, ò vogliamo dire vinaccioli, di questa se ne pone vna libra per ogni otto oncie di zucchero chiarificato, nel modo detto nel primo libro, e si ci pone, quando dopo colato si ritorna di nuouo al fuoco, oue si fà bollire à lento fuoco tanto, che pigli corpo, e gli dà gusto vn poco di limoncello: Questa ben cotta si può serbare per tutto l'anno, e seruir fredda con ogni viuanda.

Si fà Sapore ottimo con due cotogne monde, e libere da seme, poste in vna pignata con lib. vna di zucchero di rotame, oncie meza di cannella pesta, vna scodella di maluagia, ò moscatello, ò vino generoso, si fà bollire il tutto à bel'agio, e con lento fuoco, poi si passà per panno lino raro, indi ritornato in vn pignatino, si fà più raro, con l'aggiunta d'acqua rosa; si può seruir con ogni arosto, e lesso, e per pesci, e d'Inuerno.

Cauasi ancora il sugo dalle cotogne grattate, premendole, mentre stanno strette in vn canepaccio, poi in vn vaso si lascia, che si chiarifichi, col deporre la feccia, e se ne leua il chiaro, con ogni libra del quale si misticarà oncie vna di zucchero, e due d'aceto, poi il tutto facciasi bollire à bell'agio, tanto che diuenga spesso à consistenza di Giulebbe, poi si leui, si serba, e s'vsi con sua comodità, con ogni viuanda, e da ogni tempo.

Il cedro condito si pesta in mortaio, stemperasi con maluagia, ò vino buono, si passa come sopra, si fà liquido con acqua rosa, ed è salsa buona per ogni viuanda, e per ogni stagione.

La Salsa reale si fà con aceto, brodo, zucchero, bolliti con cannella, e garofalo intiero, serue per addobbo d'ogni fritto, d'ogni carne fracassata, ò piccata, e d'ogni arosto; Salsa reale diuiene sapore con l'aggiunta di pasta di marzapano.

Si fà Salsa reale più gustosa, se in luogo d'aceto s'adoprerà succo di limone, ò di naranzo.

Fassi ancora Salsa reale da seruirsi fredda, e si può conseruare per l'occasione; Due libre di zucchero si facciano bollire in due bicchieri d'aceto forte, & vno di vino generoso, e mentre assai bolle à fuoco lento, tanto che venghi à consistenza di sappa, se gli fà star'infuso pezzetti di cannella, e chiodi di garofalo, quali quando sia perfetta, si leuano, e la salsa si serue con ogni arosto, e si conserua in vasi.

La Salsa imperiale si fà con maluagia, mostazzolo pesto, cannella pesta, e zucchero, e s'adopra con gli arosti.

Salsa principale, e copritura d'arosti, ouero fritti; vua passa stata infusa in moscatello, pignoli cresciuti in acqua calda, poi spaccati, caparini di Genoua stati in vino à perdere il fortore, cannella pesta, zucchero, posti al fuoco in vn pignatino, con tanta maluagia, che basti à coprire le sudette cose, e subito al primo bollire, si serua sopra la viuanda.

Alici dodeci, i calli d'altretant'ostreghe, venticinque capari di Genoua, si trita ogni cosa minutamente con coltello tagliente, se gli aggiunge tant'agresta chiara, ouero aceto rosato, quanto basti à tenerle infuse, con l'aggiunta di cannella in polouere, e pepe ammaccato, quanto basti; sarà Salsa da coprire ogni bragiola di pesce, ouero ogni pesce arrosto, e se si volesse seruir per sapore, se gli aggiunge molica di pane imbeuerata in agresto, ò aceto, ò brodo di pesce, pesta, e passata tanto, che pigli corpo.

Capari di Genoua, pistachi mondi, vua passa, zucchero, e cannella, posti al fuoco cõ moscatello, ouero maluagia, bollenti, s'vsano per coprir ogn'arosto, come sopra.

Salsa bianca; pestasi scorza di cedro, ò di cedrato, ò di limone nel mortaio, tanto che piglia vn poco d'odore, poi leuata, iui le mandorle ben pelate, con vn poco d'acqua, acciò non facciano oglio, benissimo peste, si stemperano con brodo, se gli fà pigliar corpo con pane imbeuerato in brodo, ouero in succo di limone, e se gli aggiunge zucchero à sufficienza, e serue con ogni lesso, così carne, come pesce, e si fà venir gialla con zafferano.

Vn poco d'aglio si pesta nel mortaio per l'odore, che lascia al mortaio, gettato vi si pestano delle noci fresche, e nette, e monde, si stemperano con brodo, ò con acqua, e cõ pane, come sopra, s'inspessisce, e chiamasi Agliata, e serue cõ ogni lesso.

Mandorle ambrogine, mostazzolo Napolitano, pane abbrustato, insuppato in brodo, aglio cotto sotto la bragia, tutto pestasi, e stemperasi con aceto rosato, e mosto cotto, e passato per setaccio, è ottima Salsa per Castrato arrosto.

Pestasi nel mortaio vno spicchio d'aglio, vn poco di saluia, vua passa, petroselli, zucchero, e pane insuppato in aceto rosato, col quale aceto ancora si stempera, e fassene Salsa da coprir'ogn'arrosto, ò fritto nella padella, ò cotto alla gradella, tanto grasso, come magro, & in luogo d'aceto si può seruir d'agresto, ò d'vua meza matura, e se gli può pestar seco zibibo, ò vua secca.

Misticasi pane grattato, e setacciato con mosto cotto, ò vogliam dire sapa, e pepe in polouere, con brodo si fà liquido, e chiamasi peuerone, ò peuerata, e serue con lessi, & arrosti, e massime con saluatici.

Con pane abbrustato, fatto bollire in vna pignatta con vino rosso, mosto cotto, & vn poco poco d'aceto, poi passato, & incorporato con speciarie, pepe, zafferano, farai altra peperata da seruirsi nel sudetto modo, & anco per le viuande de' giorni da magro.

Con torsi di carchiofo cotti à lesso, passati, si fà salsa buona, e con l'aggiunta di speciaria stemperasi con acqua rosa per i giorni da magro, con brodo i giorni da grasso.

Seme di Canepa lib. vna monda, pelata, e cotta, mandorle pelate lib. vna, si pesti il tutto, poi se gli aggiunga pane insuppato in brodo magro, & iui ancor lui si pesta, da poi per setaccio ogni cosa si passa, e seruesi, accresciuto con zucchero, & acqua rosa, con ogni lesso.

More di siepe vna manciata, misticate, e peste con mandorle benissimo peste, poi stemperate con agresto, e passate per stamegna, fanno Salsa per l'Estate gustosa.

Vua negra rotta, ò premuta, misticata con pane grattato, agresto, ouero aceto, tanto che sopranauanzi due dita, poi si fà bollire à lento fuoco vn'hora, si cola, ò passa, e se gli aggiunge cannella in polouere, e zenzero, quanto basti, secondo il gusto



gusto d'aromati, & in questo stesso modo si può far sapor di cotniali, e cerase, e serue per ogni viuanda l'Estate.

Salsa per Pasticci; prugne secche cotte in brodo, passate, con l'aggiunta di mostacciolo in polouere, stemperato con agresto, & aggiustato con zucchero.

Salsa per Pasticci; fegatelli di pollo cotti sù la bragia, mostaccioli, rossi d'oua duri, e tartuffi, pestasi benissimo ogni cosa, poi si stempera con brodo magro, succo di naranzi, ò limoni, ò d'agresta, e per il buco si ponga nel pasticcio, senza passarlo.

Salsa per Pasticci; rossi d'oua crudi, mosto cotto, succo di melangole, ouero agro di limoncello, con vn poco d'aceto, il tutto si dibatte, e si fà liquido cõ brodo.

Salsa per Pasticci; pignoli, rossi d'oua, agreste, e poco zucchero.

Succo di granate bruschе si fà bollire à lento fuoco, schiumandolo continuamente, con altrettanto peso di zucchero fino; quando habbia preso corpo, che si conosce dallo stare vna goccia sopra l'onghia senza cadere, è salsa isquisita, e si può conseruar'in baratti, ò in vasetti di vetro.

Il succo solo della mela granata serue per salsa rara d'ogn'arrosto, e massime ne' piceatigli, e ne' saluaticinij, e ne' pesci fritti.

Fatto bollire il rosso della carota in acqua fino à meza cocitura, si leua, e posto in vna pignatta con zucchero, cotogna monda, e netta, cannella, e noce moscata, e tant'agresta chiara, che cuopra tutta questa materia, si fanno bollire tanto, che siano cotte, poi si passano, & è sapore da seruirsi freddo.

Quelle bacche di spine, ò raze, che noi chiamiamo Peterlenghe, ben rosse, ma non mature, si fanno bollir nel mosto, che sia prima schiumato, dapoi quando sia bollito tanto, che le Peterlenghe siano disfatte, raffreddato, si passa per setaccio raro, e di nuouo si fà bollire in vna pignatta à lento fuoco, e quando sarà inspissito à sufficienza, si serue freddo, e si conserua per tutto l'anno.

Le mandorle bruscate sù la pala, con mostaccioli Napolitani, benissimo peste, dopo stemperato con maluagia, agresto chiaro, sugo di melangole, e brodo, si passano per setaccio, poi se gli aggiunge cannella, zucchero, poco pepe, garofano, e noce moscata, indi ritornato ogni cosa in vna pignatta nuoua, e vitriata, con lento fuoco, misticandolo continuamente, si procura, che pigli corpo, e serue per ogni viuanda.

Vna libra di mandorle abbrustiate nella padella con strutto, poi con canepazzo asciutte, e libere da ogni bruttura, e pelate, si pestano nel mortaio con vna libra d'vua passa ben cletta, & otto rossi d'oua duri, e dieci fegatelli di pollo, cotti sopra la bragia (e per i giorni di vigilia milze, ò fegati di pesce) e se gli aggiunge, pesto, che sia benissimo ogni cosa, oncie sei di pane abbrustiato, & insuppato in aceto, e si torna di nuouo à pestare, & incorporare ogni cosa, poi si stempera con brodo di carne magro, & agresto, ouero brodo buono di pesce, & il tutto si passa per setaccio, ò stamigna, poi ritornasi à lento, e poco fuoco, in vaso stagnato, ò vitriato, con vna libra di zucchero, oncie vna di cannella in polouere, mez'oncia tra pepe, garofano, noce moscata, ogni cosa in polouere, & il sugo di quattro naranci, e con poca cocitura inspessitosi à sufficienza, si serue con ogni viuanda, e da ogni tempo.

Le mandorle fresche, e tenere, nette che siano, assai si pestano con finocchio, gra-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

granito, e basilico, se gli aggiunge molica di pane, e di nuouo si pesta ogni cosa, si stempera con agresto chiaro, e poco sale, poi si passa ogni cosa per setaccio, ò stamigna, e sarà sapore assai appetitoso, e l'acidità si raffrena con zucchero, ò miele.

Il Ribes, non troppo maturo, sgranato, e presone solo il sano, cioè quello, che non è ammaccato, facciasi bollire nell'acqua fino, che sia ben crepato, poi si coli per calza, ò stamigna, tanto che venghi ben chiaro, e trasparente, poi posto in vna pignata, con egual peso di zucchero, quanto sarà questa decotione, si farà bollire lentamente tanto, che sia ridotto à consistenza di Giulebbe, misticandolo continuamente, poi leuato dal fuoco si vedrà, che si congelarà nel raffreddarsi, come gelatina, e come quella si serua.

Faraffi Sapore per saluaticini, & ogni arosto ottimo, chiamato ancora brodo nero, con lib. due di prugne secche, e lib. due di marasche secche libere da ossi, & vna lib. d'vua passa, con oncie otto di pane abbrustiato, & il tutto pongasi in vna pignatta, con sei bicchieri di vino rosso buono, quattro bicchieri di sapa, tre bicchieri d'aceto forte, oncie vna di cannella in poluere, oncie meza di pepe pesto, e mez'oncia tra garofali, e noci moscate, con due mostaccioli Napolitani, ridotti in poluere, ogni cosa facciasi bollire insieme con lento fuoco di bragie per vn'hora, dapoi si passi per la stamigna, ò setaccio, e quanto sarà passato, si ponga in vna pignatta, con due bicchieri di maluagia, il sugo di sei Naranci, & oncie due d'acqua rosa, e qualche poco facciasi bollire il tutto, poi si serua con zucchero, e cannella sopra, come sapore; ma caso se ne volesse coprir'Arosto, si faccia più raro con brodo magro, e potrà seruire per brodo scuro.

Habbiansi quattro buone mele cotogne monde, e tagliate in pezzi, vna libra d'vua passa ben netta, vna di prugne secche, vna di zibibo, & vna di visciole secche, ò marasche, meza lib. di pane abbrostiato, tre bicchieri di vino buono gagliardo, vn mezo boccale di mosto cotto, vn'altro mezo boccale di vino rosso, oncie due tra pepe, cannella, garofali, e zenzero, con la poluere di mostacciolo, & ogni cosa mettasi in vna pignatta, e facciasi bollire adagio sopra le bragie, coprasi, e come sarà cotto, passisi, come di sopra, aggiungasi sugo di naranci, e se non fosse dolce à bastanza, aggiungasi zucchero, perche tal sapore vuol'hauer dell'amabile, e passato, diaseli vna calda, maneggiandolo, acciò s'incorpori, poi si lasci raffreddare, e seruasi in piatti con zucchero, e cannella sopra; volendo coprire vccellami, ò altre saluaticine arosto, tengasi l'ordine detto di sopra; volendone far meno, facciasi con la metà della robba; il farlo dolce, ò brusco sarà conforme, che piacerà al Padrone.

Piglianosi due Cipolle grosse, cotte sotto la bragia, quattro rossi d'oua duri, quattro, ò cinque mele apie, nette da semi, non da scorza, & vna molica insupata in vino generoso, ouero aceto rosato, ogni cosa assai nel mortaio si pesti, poi rarificato con succo d'agresto, e mosto cotto, passisi per ramino, e con l'aggiunta di zucchero si facci cuocere à sufficienza, e seruisi caldo con pesci ancora.

Si pestano le guscie de' corpi de' gambari, con le zampe congiunte, e l'interiora, e con queste si pesta ancora pane insuppato in agreste, poi si passa ogni cosa, e con zucchero s'aggiusta il gusto, seruasi in questa salsa, e le code de' stessi gambari mondi, ò le coscie de' ranocchi rouerscie tuffate, sì come con ogni pesce.

Sappiasi in fine, che si fanno salse, e sapori di qual si voglia polpa di frutto, come



me fragole, mora di celsi, cerase, ò visciole, prugne, persiche, armeniache, e simili, ma ben mature, misticata con pane imbeuerato di brodo, ò vino, ò aceto, ò brodo de' pesci, e questa si fà agra dolce, ò forte con succhi d'agrumi, con zucchero, ò miele, ò con aceto, secondo il gusto, e se s'è tralasciato il ponere la dosa nel descriuere alcune delle sopranarrate Salse, s'è fatto, perche non si puol'incontrare il gusto di ciascheduno, ma ogn'vno si può sodisfare con l'aggiunta di più, ò meno di quelle cose, che più gli aggradano, e si può aggiustare col saggio. Possonsi ancora tutte le sudette Salse rendere odorifere non solo con le sopranominate herbe, ma con muschio, ò ambra, e si possono rendere dense più, ò meno con l'aggiunta di più pane, e si seruono da sè, ò si possono, fatte più liquide con acqua rosa, ò altro liquore, seruire col coprirne arosti, ò col tuffarci dentro lessi.

La Gelatina, che serue ancora in luogo di Salsa; per volerne fare vn piatto reale, dieci zampetti di Vitello pellati, con meza testa di Vitello, si fanno bollire in cinque boccali d'acqua tanto, che resti la metà, poi si cola il brodo, stringendo ancora li piedi, e la testa, raffreddata, se ne leua il grasso, che sopranuota, con cucchiaro, ò penna, si ritorna di nuouo à bollire con lib. vna di zucchero, con vn mezo boccale di maluagia, & vn mezo d'aceto chiaro, e bianco, vn poco di sale, due stecchi di cannella longhi vn dito, e per renderla di colore d'ambra trasparente, mentre bolle se gli aggiungono sei chiara d'oua con gusci, sbattuti assai, e l'agro di sei limoncelli, & ogni cosa, mentre bolle lentamente, per longo tempo assai si mistica, dopo si cola tre volte, facendola, mentre passa per la calza, cadere in vn vaso vitriato. Quando si voglia fare d'Estate se gli aggiunge vn boccone di fioretto di pesce, qual per vn giorno auanti sia stato à mole, acciò cresca, e questo trito minuto, si pone nella gelatina, quando se gli pone l'oua, & il succo di limone; per farla bianca se gli mistica latte d'amandorle pellate, peste minute, e passate per setaccio; per farla verde se gli aggiunge vn poco di succo di bieta colato; riuscirà rossa se si bagnerà nella gelatina vn poco di quella pezzetta, che vsano le Donne à farsi belle, e si replica tanto, che si veda, che sia colorata à bastanza; fassi pauonazza col fare bollire pezzetti di carotta nella stessa gelatina, e con queste varietà di colori, si fanno da' Cuochi diuersi scherzi, ò altre cose curiose.

La Gelatina di Pesce si fà con due terzi d'acqua, & vno d'aceto, ouero per contrario due d'aceto, & vno d'acqua, secondo che s'hà gusto; il meglio pesce, che si possi vsare sia la Raza, e l'Anguilla, sì come questa si deue scorticare, quella si deue pellare, non è mala la Tinca, e per farla regente se gli aggiunge cola di pesce, ò vogliamo dire fioretto, nel modo detto di sopra, se gli participa colore con zaffarano, e per sfuggir'in parte la spesa di lib. dieci di pesce, che ci vuole per ogni secchio d'acqua, & aceto, si possono pigliar le code delle Raze, le quali, come inutili, sono da' Pescatori gettate, ouero si può nelle cucine grandi delle Corti, ò de' Monasteri, quando occorra cuocer pesce lesso, serbar quel brodo, e farci di nuouo, con la stessa occasione bollir'altro pesce, sempre però con l'aggiunta d'aceto ogni volta, e così senza spesa in pesce, e senza perder'il pesce, quale con la lunga bollitura s'annichila, si farà gelatina. Altri fanno brodo, che si congela con scorze solo d'Anguilla, ma con tanto dispiacenol gusto, che non si può assaggiare, e però hò consigliato lo scorticar l'Anguilla, quando se ne voglia far gelatina.

Fassi questa gelatina con più diligente operatione, ancora assai più delicata,

dieci

dieci zampe di Bue si fanno bollire in dieci secchi d'acqua, e quando siano calati il terzo, se gli aggiungono tre secchi di vino ottimo, e generoso, dopo se gli pone à bollir dentro vn Capone grande, vn zampetto di Porco ben pelato, & vna libra di cottiche, & ogni cosa si fà bollire tanto, che si veda, con l'esperienza d'vna poca particella separata, che si congeli, che sarà circa in noue hore di bollitione, dopo si cola, e cõgelata se ne leua tutto il grasso, e per quello che non si può leuare con cucchiaro, s'adoprino panni lini, ò canepacci, e perche nel fondo depone qualche cosa grossa, nel leuarla del vaso per ritornarla al fuoco, s'auuerta à non pigliar se non il chiaro, e lasciare il fondo, si torna à far bollire, e se gli aggiunge lib. vinti di miele perfettissimo, & il chiaro d'oua venti sbattute, e mentre bolle questa seconda volta, continuamente se ne leua la schiuma; indi se gli aggiunge oncie venti di cannella ammaccata, oncie vna, e meza di garofani ammaccati, & vn poco di pepe ammaccato, con le quali cose si faccia bollir mez'hora, e mentre si cola se gli aggiunga vn poco di muschio.

Se bene hò detto di sopra, che col misticar latte di mandorle nella gelatina vera bianca, questa però non sarà chiara, ma seruirà solo per tramezare all'altre gelatine d'altri colori, per rappresentar diuerse figure; ma volendo fare vn piatto ordinario di gelatina candida, e trasparente, si fà bollire vn zampetto di Vitello ben pelato, e netto, in noue scodelle d'acqua, tanto che resti solo la terza parte, ouero, che con la proua si veda, che questo brodo si congeli, da poi nella metà di questo brodo ancor tepido, si pongono oncie quattro di mandorle pelate, e minutissimamente peste, anzi macinate, e misticato assai, si passa per vn panno lino candidissimo, poi s'incorpora col residuo del brodo, e vi si misticano oncie quattro di zucchero chiarificato à consistenza di Giulebbe, se bene altri adoprano zucchero fino in poluere, dileguato con vn poco d'acqua rosa, il tutto poi si torna à passar di nuouo con panno lino, bianco, e polito, nel qual'atto se gli può aggiunger mezo grano di muschio, e caso non paresse assai chiara, e trasparente, si coli di nuouo più volte, ma che sempre sia tepida, perche fredda non passeria.

Caso che si volesse seruir'i giorni di magro, s'adopri vna libra d'Arzilla, ò di Tinca in luogo del Zampetto, nel resto s'osserui, quanto s'è detto.

*Della cera. L'vso.*

Quanto all'vtile della Cera, così gialla, oltre l'illuminatione de' sacri Altari; serue per far voti da portar'à qualche deuota Imagine; serue per far cirini, ò groppi di cera, come filo, per leggere, ò studiare, e non gocciola così facilmente, come la bianca; Fannosi particolarmente da' Padri Capuccini fiasche di venchi di fiume, e perche possono tener'il vino, con cera gialla bollente chiudono ogni lor foro, ò apertura; serue la cera gialla, misticata con seuo, e trementina, per stiuali, e scarpe, perche trattenendo l'acqua, causa, che l'Huomo stà col piede, e gamba

*Per medicine.*

asciutta; serue per vso di medicina ancora in tanti cerotti, & vnguenti;

*Cera bianca.*

serue per chiuder botte, ò altra cosa; riceue ogni impressione di statue, ò sigilli; Fatta bianca con varij modi, e diuersi artificij (quali per breuità, e per non costumarsi molto à Bologna, tralascio) consistendo il tutto in acqua, Sole, e rugiada; serue per illuminar Altari, stanze, e tauole, e misticata con la terza parte di trementina, e mediante il fuoco, con mani fatta bene con quella incorporare, si rende maneggiabile in maniera, che mirabilmente serue per coprire, e tener'vniti inserti,

*Cera per inserire.*

& ogn'altra offesa, che si facesse à qual si voglia pianta, perche resiste al caldo, al freddo, à piog-



pioggie, à venti, à ghiacci, ne mai si corrompe, & io me ne sono seruito più anni di quella, che l'anno antecedente adoprai in far'inserti, & iui era stata tutta l'Estate, e tutto il Verno; si mistica questa cera con cinabro, e fassi rossa, ma non è buona per le piante, per hauer'il cinabro del velenoso, aggiungendoci in luogo di cinabro ceneri di carta, si fà negra; serue la cera per fine con vtile, e comodità a' Calzolari, e Sarti.

Hauendo detto, che il miele è correttiuo del veleno de' fonghi, credo, che à proposito staranno scritti dopo le Api, peroche ne i fonghi hanno altra cosa di spetie simili à loro, della qual'habbia à parlare, e quasi Gianizeri. De' fonghi si può dire, che non sono ne carne, ne pesce, e pure si mangiano ne' giorni destinati per pesce, & alcuni paiono carne, & i tartuffoli hanno sapore di carne; oltre di ciò parmi, che li fonghi siano, come le Meretrici, da tutti biasmati, e da tutti seguiti; li fonghi, mediante il cuocerli, trasmettono vn tal sugo gustoso, che, ò da se stessi, ò participati con altre viuande, li rendono tanto desiderabili, che, ancorche da tutti siano conosciuti di mal nutrimento, ò mortali, e che si possa dire.

*De' fonghi.*

*Cui pituita placet, vel inani frigida succo*
*Pectora: fungorum millia multa voret.*

Ad ogni modo l'Huomo s'espone à pericolo, tirato dalla gola di questo gusto; ogn'vno sà; che il fongo viene da *Funus*, cioè dal dar la morte, & il boledro da *bonum lætum*, quasi, che portando vna morte gustosa, si possa chiamar buona, tuttauia basta il vederne, che non si troua, chi, ancorche quasi naufragato con quelli, non si sottoponga à nuouo pericolo.

*Etimologia.*

I fonghi sono di tanto miglior qualità, quanto sono più vicini alla superficie della terra, anzi li sotterranei sono più pregiati, come li tartuffoli; à questi succedono in bontà li prugnoli, perche rare volte escono del tutto fuori della terra, anzi trà le medesime spetie quelli, che sono più vicini alla terra, sono migliori, il che si pratica ne' boledri, de' quali sono più stimati quelli, che non hauendo ancor scoperto il rosso, paiono oua, e la causa di questo è, che quanto sono più vicini al natale, hanno il sudetto succo più vnito, saporito, e meno pericoloso di putrefattione, dalla quale, sì come ne nascono, così poco dopo sono oppressi, e per lo più li grandi sono verminosi; oltre che essendo facilissimi li fonghi da ricever'ogni venenosità da serpi, rospi, ò altri, quanto più stanno sopra terra, tanto più sono sottoposti à tal pericolo, perche sotto terra da quella sono difesi.

*Elettione de' fõghi.*

Nascono li fonghi, ò dopo vna longa siccità, mediante la pioggia, ò dopo longo piouere, mediante il Sole; nascono sotto terra nella superficie della terra, nelle pietre, nelle radiche d'arbori, e nel legno di detti arbori, alto da terra per l'aria; buoni ne produce l'olmo, il pino, il salce, la fioppa, & il moro; tristi l'oliuo, la quercia, l'elice, e la granata.

Nascono fonghi da certa pietra rara, ò porosa, qual si ritroua in Regno, nel Territorio di Beneuento, e questa saria regalata cosa d'hauer'in casa, perche adacquando detta pietra la sera, si ritroua la mattina fiorita di fonghi, quali sono liberi da pericolo di veleno, e meno noceuoli de gli altri; questa pietra s'asporta in diuerse parti, e per lo più si tiene in cantina, oue per ordinario è sempre stagione di Maggio; mà però nella Primauera, ò Autunno, se questa pietra si sotterra mezo deto, e venga bagnata da pioggia, produce fonghi buonissimi, & assaissimi.

*Fonghi da pietra.*

*Modo di far nascer fonghi.*

Nascono li fonghi, come vuole Costantino Imperadore, nella segatura, ò segaticcia di fioppe asciutta, e misticata con acqua, ò arena humida, nella quale sia disfatto fermento, ò vogliam dir leuito.

Si fanno ancora nascere, pigliando terra di monti rara, e sterile, qual da se stessa non produca, che spine, ò cannette, ò altri sarmenti, che facilmente s'abbrugiano, e questi misticati con detta terra, e fattone vn montarozzo, se gli ponga fuoco in tempo nuuoloso, ò vicino à pioggia subito spiouuto, iui nasceranno fonghi; e se per sorte il tempo t'ingannasse, con non piouere, e tù adacqua à modo di pioggia la cenere tepida, che haurai fonghi, canta il Poeta Nicandro.

*Coperto sotto molto sterco qualche fico,*
*Subito asperso d'acqua rugiadosa,*
*Per tutto nasceran fonghi siluestri,*
*Acciò non spianti taglia sopra terra.*

*Quali siano i fonghi tristi.*

Si come il fongo, che nasce vicino all'oliuo è velenoso; così sarà quello, che nasce vicino all'habitatione di qualche animale velenoso, ò altra herba nociua, ò ferro, ò rame, & il nostro Pietro Crescentio racconta, che nasce sù'l Bolognese vn tal fongo assai largo, con vn certo rossore di sopra, nel mezo del quale sono alcune bolle, delle quali altre sono rotte, altre sane, questo dice esser talmente mortale, che poluerizato, e posto nel latte, ammazza le mosche, e però si chiama il fongo delle mosche, hoggidì non lo sento nominare.

*Quando nascano i fonghi.*

Di Maggio, ma più frequente d'Autunno, mediante le sudette cause, nasce qual si voglia fongo, e però stando in Villa di tal tempo, con gran vantaggio spesi la Fameglia le vigilie con fonghi; & in questo si vede gran cortesia trà Seruitori, perche à garra volentieri ne vanno cercando, e li Villani, à cui rincresce il condirli, per vn tozzo di pane te ne portano à casa vn canestro, e se pure vorrai spender qualche poco, con grandissimo vantaggio ne salarai quantità per la futura Quaresima, mentre starà à tè à farci il prezzo, perche à quel pouer'huomo non tornando il conto perder'vna giornata, per venir'alla Città à vender pochi fonghi, si contentarà d'ogni modica tua cortesia, e tù con molti pochi ne talerai vn gran vaso; Si lessano, e s'asciugano con farli star sopra vna touaglia, s'accomodano nel vaso, ogni suolo di fonghi tramezato con molto sale, si fanno star'vniti, con sopraponerci peso, e così sarai sicuro, non solo di conseruarli, ma che dalla salsedine saranno purgati da ogni sospetta venenosità, con acqua calda poi, e fredda reiterato più volte, subito li leui il sale, quando te ne vogli seruire; con quest'arte li Villani del Genouese arricchiscono, e questa mercantia in quel paese, da mandar per altre parti, vale dieci, ò dodeci mila scudi l'anno.

*Del tartuffo.*

Il tartuffolo dunque, primo trà fonghi, non si ritroua, che sotto terra, e come non si sappia il preciso luogo, ò per isperienza, ò per conoscimento dell herba hidrofila, qual denota, oue sono i tartuffoli, come dice il Panfilio, & il Clusio da Spagnoli chiamata herba quadriglia; è necessario, mediante Porci, cercarli; questi auuidissimi di tal pasto, col naso, non solo li fiutano, ma per mangiarli, riuolgendo la terra li scoprono; accortosi di questo, si rimoue il Porco, e con vanga riuoltandosi la terra circonuicina, si ritrouano: Alcuni habitatori de' colli Modonesi, di doue sono portati assai tartuffoli, hanno costumato Porci, ouero gli hanno di natura tale, che solamente riuolgono la terra, oue sono, e senza magnarli li scoprono; ne vengono assai etiandio di Toscana. Il Territorio Bolognese non ne è del tutto sterile, perche io n'hò magnato delli ritrouati in vn mio campo, nel Commune di Rastellino, quali erano grossi, negri, odoriferi, graui, e sodi, qualità, che deuono esser nel buono tartuffolo; ne manda ancor la Marca, ma sono per lo più bianchi, e di deterior conditione. Li tartuffoli mondi à guisa di pere si cuocono sotto le bragie, e si seruono in saluiette: la sua vera cocitura è tagliarli minuti in vn vaso con oglio, pignoli, pepe ammaccato, e melangola; e mediante lento fuoco, trasmettendo il lor liquore gustoso, si bagna poco pane tagliato in fette abbruscate, e poste in vn piatto à guisa di suppa, & in luogo d'oglio, si può seruire con butiro, ò grasso, e questo modo di cucinarli hà dato il nome d'Atartufolatura à tutto ciò, che in tal modo si cuoce; si mangiano ancor crudi, & entrano in qual si voglia condimento di pottacchieria, ouero minestra, ò riempitura, ò pasticci, ò crostate, mondi, ò intieri, ò tagliati in fette, ò da grasso, ò da magro; posti in oglio tagliati, che siano in minute fette, si conseruano sino all'Estate; ma meglio riuscirà, se intieri, mediante il lauarli, e con sedarina fatta di setole, si liberino da terra, & asciutti, anzi leggiermente premuti trà canepazzi, si poneranno in vino bollente buono, per tanto tempo, quanto si recitarà l'oratione Dominicale; poi leuati, asciutti, e premuti, si liberino da ogni humidità, e si ponghino in oglio; racconta Plinio, come Licinio Pretore in Ispagna, essendo in Cartagine, mentre mangiaua vn grosso tartuffo, si guastò i denti anteriori, perche dentro quello era vna moneta, dalla terra circondata nell'vnir questa materia per formar il tartuffo. Il vero tempo del lor nascere sia l'Autunno, se bene pare, che'l Petrarca nel nono Sonetto vogli dire, che si generino con fiori la Primauera; tuttauia da Plinio viene questo aggiustato, dicendo, che li tartuffoli teneri, cioè li bianchi, nascono la Primauera, li negri, e duri l'Autunno: Atteneo dice, che nascono l'Autunno, quando vengono pioggie con gran tuoni, quali vuole, che siano la principal causa della loro generatione; della stessa opinione è il Poeta Aquinate, di questi cantando.

*Et faciunt lautas optata tonitrua cænas.*

*Vso.*

*Modo di conseruarli.*

Durano sotto terra vn'anno, ma non arriuano à due.

*Prugnoli.*

Li prugnoli pretiosi di gusto, quanto altro fongo, e forsi meno pericolosi de gli altri, si condiscono ne' sopradetti modi, cioè tartuffolati, ò in suppa, tanto di grasso, quanto di magro, ò in qual si voglia ingrediente, si conseruano con sale, ma meglio secchi al fumo, ò al Sole, ò in Forno, e quando si vogliono adoprare, con acqua tiepida si ritornano nel loro prim'essere. Questi ancora si pestano assai in mortaio, ò si macinano, poi stemperati con brodo, ò di carne, ò di pesce, rendono, ancorche ignoti, gustosissima ogni viuanda, e si possono porre in pastizzi così stemperati.

*Prataioli.*

Li prataioli lo stesso condimento ricercano; ma perche tal volta s'allargano, e s'alzano assai, si possono, oltre li sudetti modi, cuocere sù la graticola, ò bragie con herbette, oglio, aglio, e sale, ouero si frigono nella padella, ouero in potacchio, con la stessa acqua, che si sono lauati, dopo che sono mondi, e pelati; riescono ancora bene accompagnati con mentucchia, vua passa, & agreste; si salano, e si seccano ne' sudetti modi. Questi sono celebri per esser quasi liberi da sospetto, e pe'l gusto, onde fù cantato.

*Creditur haud alijs, pratenſibus optima funghis*
*Natura eſt mihi: iam catera turba vale.*

*De' Boledri.* Li Boledri, che appariſcono con più corpo de gli altri, più frequenti, e più noti de gli altri, riceuono gl'iſteſſi condimenti de gli altri, e ſi conſeruano, come gli altri, e poſſonſi ſeruire in tutti i modi, che ſi ſerue altra carne, ò peſce; Faſſi ancora di qual ſi voglia fongo ſuppa da graſſo, facendoli ſoffriggere in lardo dileguato, con ſotto fettoline di preſciurto, poi ſe gli aggiunge brodo, mentuccia, petroſelli, limone, ouero agreſto, e ſe ne coprono fette di pane abbruſcate, e trà queſti ſi poſſono miſticare granelli di pollo, latti, ouero occhi di Vitello già cotti leſſo, e ſimili regali, e però rendono non vero quel prouerbio, che non ſi poſſa fare nozze di fonghi, vogliono però eſſer ben cotti, e ſeruiti caldi, sì per la ſanità, come pe'l guſto, de' quali fù detto.

*Si quis amat Tuberes: boletos rodat olentes,*
*Sed niſi percoctis virus ineſſe puta.*

Le altre generationi di fonghi ſono tanto diuerſamente nominate, che in queſto paeſe iſteſſo vna ſpetie hà due, ò trè nomi; però baſterà in generale ſi ſappia, che ricercano tutti vna ſteſſa cottura, riceuono ogni ſorte di condimento, ſia agro, dolce, ò forte, quali li ſono di remedio alla venenoſità, come li limoni, melangole, miele, aceto, oglio, e ſecondo Ateneo, le oliue rotte, che noi chiamiamo Giudei, ſono il loro contraueleno.

*Fonghi triſti. Buoni.* Li lituidi, e che hanno qualche viſcoſità, col roſſor nel mezo, e quelli, che dopo leſſati s'accartocchiano, ſono mortali. Li negri ſtretti, piccoli, e che per il gambo hanno vn anella, ſono buoni. Li boledri naſcono per lo più sù monti trà caſtagni, e boſchi; li prugnoli pur ne' monti ſodi non lauorati, e vicino à ſterpi, ò macchiette. Chiamano orrecchioni certi fonghi berettini, che naſcono ſopra ſalci, ò fioppe, paiono carne à magnare, e ſono ſenza ſoſpetto di veleno.

Non ſono li fonghi di tanta mala qualità, che non habbino qualche buona dote, per ſentenza d'Offile, conferiſcono allo ſtomaco, giouano al ventre, & euacuano il corpo. Antifane dice, che il mangiar creſcente, fichi, fonghi, & oliue rotte, è vita dal tutto libera da febre, e da flemme; vuole però, che li fonghi d'elce facciano impazzire.

De' fonghi ſi fà l'eſca, per appizzare il fuoco, comoda, e neceſſaria per ſeruitio dell'Huomo. Sono ancor li fonghi con qualche preſagio, perche ſi dice; *anno fongato, anno tribolato.*

*De' letami.* E' più ſottopoſto il fongo alla putrefattione, che altra coſa, come quello, che ſenza ſemi, ò radica, ò ramo, dalla ſola putredine naſce; non diſdirà dunque, dopo il fongo, della ſteſſa putredine parlare, perche conuenendoſi ne' ſuſſeguenti diſcorſi trattar modo di giouare, oltre la coltiuatione, alla terra, ſemi, e piante, il che ſi fà mediante il letame, ſarà bene hauer prima parlato delle qualità di quelli, e del modo, e tempo di ſeruirſene. Ma prima d'ogn'altra coſa è neceſſario ſapere, che la terra fà officio di ventre con le piante, & arbori, e però in queſto ventre biſognerà per alimento delle piante ponerci quel proportionato cibo, che conferiſca alla natura di quelle, con auuertenza, che hauendo conuenienza queſto cibo col ventre, cioè con la terra, gioui à quella ancora; il cibo ne' ventri de gli animali, mediante l'humido, conduce per corpo la ſoſtanza, & alimento; così il letame,

cibo



*In che maniera gioui il letame.* cibo de' vegetanti, biſogna ſopra tutto ſia abbondante di molto humido, acciò poſſa ſomminiſtrare al corpo delle piante molto alimento, perche gli animali, oltre i loro cibi humidi, beuono ancora, ma le piante non poſſono bere, ſe non con la comodità delle pioggie, ouero inaffiamento, il che non potendo eſſer quotidiano, oue non è comodità d'inacquare, è neceſſario, che il cibo delle piante ſia coſa, che bagnata vna volta da pioggia, tenghi in ſe l'humidità molto tempo, per poterla à quelle giornalmente compartire. Ma perche nel ventre della terra di natura fredda, ſe queſto cibo non haueſſe calore, non haurebbe ancora forza di traſmetter queſto alimento, ò ſoſtanza alle piante; ſarà neceſſario, che il cibo del letame habbia calore; ma non quello, che mentre fermentandoſi, ò ſmaltendoſi calore improprio, ò ſubolimento, traſmette alla ſuperficie col fumo, perche queſto, come arido, aſciugheria, non humetteria il ventre, e faria ſeccare le piante; queſto però vuol'eſſer'vn tal calore proprio, e naturale, qual reſta nel letame, dal tempo, che fornita, che ſia la detta fermentatione, ò concottione, ſino che in arida terra ſia conuertito; queſto più, ò manco ritrouandoſi in diuerſe qualità di letami, come ſi dirà, vniti col ſudetto humido, generano, mediante il calor del Sole, come ſcriue Georgio Agricola, vn tal ſugo, qual comparte alla terra vna graſſezza, ò pinguedine temperatamente humida, e calda, la quale alle piante ſomminiſtra alimento da vegetare. Quel letame adunque, che dotato da aſſai humido, e molto natural calore, genera ſucceſſiuamente aſſai ſugo, ſarà il meglio di tutti, e tanto ſarà più perfetto, quanto per più tempo ſtarà dalla putrefattione, (qual per ordinario ſi fà in vn'anno) nell'eſſer di pinguedine, ſino che in terra ſia conuertito, perche per più tempo ſomminiſtrerà la graſſezza, e pinguedine alle piante, & alla terra, quale nella benedittione, che Giacobbe vſurpò al Fratello, fù da Iſaac pregata, & augurata abbondante di pinguedine. Sarà però neceſſaria la cognitione di queſta qualità ne' letami, per poterli compartire, & applicare conforme l'occaſione, tempi, ſtagioni, e luoghi.

*Qual debba eſſer il letame.*

*Diuiſione de' letami.* Diuide Columella i letami in tre generationi d'vccelli, d'huomini, e di quadrupedi; ma perche di giorno in giorno l'huomo, e con l'induſtria, e con l'eſpetienza ritroua nuoui modi d'ingraſſare, e giouare alla terra, ſi potrà diuidere il letame in due; vno de' ſterchi de' corpi eſcremento, quale da Stercuccio, per eſſerne l'inuentore (come s'è detto) n'hebbe il nome; l'altro tutto ciò, che mediante graſſezza, ò altro accidente, porta giouamento, & vtile al campo, e lo rende allegro, che tanto ſuona la voce di letame in Latino. Lo ſterco puoſſi prudentiſſimamente al modo di Columella nelle ſudette trè parti diuidere; mà l'altra in due ancor'ella ſi partirà, cioè in tutto quello, che oltre gli ſterchi, mediante la putrefattione, ſia capace di generar ſugo, come vnghia, corna, cenci, e ſimili: l'altra tutto quello, che con niuno, ò poco calore; ma per altra via, ò accidente gioua in maniera alla terra, che la rende fruttifera, & abbondante, come ſono cenere, poluere, ſarmenti, e ſimili.

*Qual ſia il meglio letame.* Ma prima, che paſſiamo alle particolarità de' letami, diciamo qual ſia il meglio di tutti, perche trà gli Agricoltori ſono hauute varie opinioni, cauſate dalla varietà de' climi, terreni, e piante. Tralaſciato dunque quello, che da altri prudentemente, circa il primato de' letami, vien detto, dico, che il meglio letame, che ſia al mondo, ſi è la poluere, che cade da i piedi del Padrone; & in vero ſe ſi

laſcia

lascia al rozo Contadino l'arbitrio di compartire il letame, per fatica lo ripone tutto vicino alla casa, e l'altro campo ne resta tanto digiuno, quanto famelico, ouero, che imprudentemente lo darà non smaltito, ò che senza hauer consideratione al tempo à venire, alla Luna, alla qualità del campo, ò del letame, ò de' semi, alla peggio il compartirà; Tutte le quali cose il prudente Economo considerando, ne tolerando, che la poluere delle sue scarpe cada continuatamente in casa, ò nella Città, anzi mediante la stanza della Villa, trouandosi presente, farà esequire, quanto si dirà; E considerando, che il chiamar noi li nostri campi possessioni, vogliamo dall'etimologia di questo nome denotare, che continouamente doureßimo poner'il piede ne' nostri campi, il che fù significato da Plinio, dicendo. *Fertiliſſimus in agro oculus Domini eſt.*

A che assentì, chi disse.

*Trisło è quell'hauere, che il suo Signor non vede.*

Lo sterco adunque de' volatili, che in primo luogo si pone, e massime quello di colombi (ma non d'anitre, ouero oche) è ottimo per il molto calore, che in se naturalmente tiene, per esser li colombi calidissimi, e per cibarsi solo di grane, e perciò da Bolognesi, con tanta prudenza, quanto vtile, si pratica sopra seminato alle canape, accioche l'acque di Primauera per quello passando, portino alla di lor radice la pinguedine calda, e con simil giouamento tenga caldo il terreno, quale la canape alta, e spessa adombra in maniera, che non potendo riceuere calore dal Sole, viene da questo sterco riscaldato, con che cresce à merauiglia, e ne riceue grauezza, e bellezza, & ogn'altra buona qualità. Estirpa col suo calore mirabilmente questo sterco la gramigna, e per ordinario s'vsa (fuor che alla canepa) auanti il Verno, applicato in maniera, che, ò sia alle viti, ò à gli alberi, non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia esposto alle neui, e pioggie; se di Primauera si voglia vsare, ò si semina per tempo sopra li seminati, come si è detto, e si dirà della canepa, ò si fà stare in acqua per trè mesi, poi con quella si può inaffiare qual si voglia pianta, che si vedesse inferma, per frigidità di terreno, ouero, che ami il caldo, come meloni, naranzi, e zucche, ouero lasciato asciugare lo sterco poi al Sole, e poluerizato con singolar'vtile, s'applichi à qual si voglia pianta, ò seme, fatto questo sterco in poluere, & vsato ne' tempi di contagio, da quello preserua sano benissimo. Da Marco Varrone lo sterco de' tordi viene posto nel primo luogo trà volatili, e vuole, che non solo ingrassi li campi; ma li boui, e porci; mà hoggidì non costumandosi vccellieri sì ampli di questi animali, tralasciato il parlare di tal sorte di letame, non posso, se non lodare la nostra età, la quale più moderata, e sobria, viue senza tante delitie; la gallinazza non è tanto calda, per non venire da animal tanto caldo, come i sudetti, mangiando la gallina, oltre le grane, herbe, & immondezze; ma è però buona, & indifferentemente si pratica non solo ne' campi, ma più volentieri ne gli horti auanti il Verno, per tener caldo, & il terreno, e le radiche de' finocchi, & altre piante, quale ingrassate dall'acque, che per quella passano, crescono bellissime, e prestissimo.

*Vtilità dello sterco colombino.*

*Sterco humano.*

Lo sterco humano, da Teofrasto nominato in primo luogo, se bene è caldissimo per la forza dell'alimento, con cui l'huomo si ciba; hà però in se molto humido, e fà vna pinguedine assai viscosa, e grassa, e per esser ben digesto, ne' stomachi si smaltisce presto; questo ne gli horti fà effetto buonissimo, e massime per le cipolle; perche si conuiene, per temperare il di lui calore, misticarci, ò scopature, ò immondezze di casa, ò altra poluere, qual sarà più à proposito, che la terra dell'horto, e massime la destinata per le cipolle? Questo sterco, secondo Cons. Ces. estirpa, e corrompe ogni trist'herba. L'orina dell'huomo ingrassa assai ancor lei, ma sì come con lo sterco è necessario misticar terra, così con l'orina, per sei mesi serbata, si misticherà acqua, e con quella s'ingrassa ottimamente il terreno attorno le radiche delle viti, ò altri arbori, e li libera da molte altre infirmità, come s'è detto. De' quadrupedi il meglio è quello dell'asino, e mulo, perche mangiano fieno, e biada, graue alimento; questo in qual si voglia campo lo rende fertilissimo, e felicita ogni pianta, & è ancor bonissimo per gli horti, perche non fà nascer molt'herba, per il molto masticarsi del fieno, e biada da questi animali; se ne serue di questo per pisselli, faue, & altri primaticci, ma passa sotto nome di letame grosso, cioè per campi più à proposito, che per horti. Quello de' Caualli non è di sì buona qualità, ancorche mangi simil cibo, perche non mastica molto, mangiando con auidità, e successiuamente, come non ben digesto nel corpo, hà molto di quel calore improprio, qual priuandolo d'humidità, lo lascia asciutto; mà perche si trattiene assai dopo la fermentatione à conuertirsi in terra, aiutato con cosa, che mantenghi l'humidità, fà ottimo stabbio: Questo si procura con far letto à Caualli con pauiera, ò strame di valle, quali imbeuendosi con assai humido, col calore del sudetto sterco, fanno vna pinguedine temperatissima, e che per molto tempo aiuta il campo; similmente quello sterco di Cauallo, che misticato con l'vgne, che taglia il Marischalco pure à Caualli, è raro; perche quest'vnghia di sua natura grassa, comparte allo stesso sterco la sua qualità, e fanno buonissimo letame: Ne' luoghi ancora humidi, ouero, oue mediante il quotidiano inacquare si rende humido, questo sterco fà bonissimo effetto, e però con lo sterco solo de' Caualli, si cuopre con molto vtile la superficie de' vasi de' naranzi; perche l'Estate con l'inacquarli, si mortifica il suo calore, & il Verno tiene caldo lo stesso naranzo, oltre che stà solleuato dalla radice di quelli, e nel campo tiene solleuato il terreno con molto giouamento; per li prati questo è buono per far nascer di molt'herba. Il Bouino non è tanto caldo, come li sopradetti, per non cibarsi questi di sì buoni alimenti, come li sopradetti; ma d'herbe, paglie, stoppie, robbe leggieri, e perciò non resiste per molto tempo nella pinguedine, ma presto diuiene terra; tuttauia in quel poco di tempo, hauendo assai humido viscoso, ne' campi asciutti, e caldi fà di molto giouamento, e gl'ingrassa molto; con questo si seminano marzadelli, con ottima riuscita, ancorche non sia smaltito, per vsarsi l'Inuerno; & in oltre la paglia, che per far letto alle bestie con questo si mistica, tiene solleuato il terreno con molto vtile, acciò non si calchi sopra li seminati, e meglio possino nascere. Le Pecore, e Capre fanno vno sterco, la cui grassezza si conosce col toccarlo subito fatto, poiche inuisca le dita; questo ben smaltito si pratica molto bene, è quanto il colombino ne' campi, nelle canape, e ne gli horti, & in particolare ne' melloni, e zucche, & al piede delle piante, e dura assai nell'essere di far giouamento, per hauer molto del calor naturale; Per aiutar i prati magri, se gli fanno star questi animali l'Autunno, la notte à dormire, e per molti anni rende il prato duplicata, e triplicata rendita. Quello del Porco, che con auidità ingoa ciò, che ritroua, senza masticare, è il peggio di tutti, calidissimo per molto tempo impro-



*Asinino.*

*Caualli-no.*

*Bouino.*

*Pecorino.*

*Di Porco.*

improprio, e poi tosto si conuerte in terra, fà nascer di molt'herba, & in particolar li conuolui, e perciò si deue bandir dall'horto, ma solo spanderlo per li prati, per il suo mal'odore, difende il campo da animali sotterranei. I sudetti letami si praticano indifferentemente sù questo Contado per ingrassare il terreno, arandogli sotto, oue si vogli poner canepa, ò altri legumi auanti il Verno, e nel Verno stesso, e tanto basti de' sterchi.

*Ingrassar con corpi.*

Ma passando ad altra cosa, la quale, oltre lo stabbio, pure ingrassi, dico, che li corpi de gli animali ottimamente con molta pinguedine giouano al campo con tanta humidità, e sugo, che applicati ad arbori, tal volta rendono i frutti verminosi, anzi li stessi arbori giouani; questo sì, che in breue si conuertono in terra; in alcuni luoghi, oue c'è abbondanza di pesci, di quelli si seruono per ingrassar campi, forsi credendo col solo humido, senza calore, porgerci giouamento, che li può riuscire ne' luoghi maritimi, assai aridi, e caldi; anzi in qualche parte i semi auanti si piantano, si pongono in vn pesce, acciò nati, dalla crassezza di quello habbiano forza di crescere.

*Con vngia, e corna.*

L'vgna, e corna sono forsi il meglio grasso, con cui si riscaldi, & humetti la terra, perche abbondanti dell'vna, e dell'altra qualità, per più tempo, che qual si voglia letame, dura la lor virtù; questi misticati con altri letami asciutti sopradetti, sono rari; questi posti sotto arboreti, ò luoghi, oue si piantano arbori gioueni da trapiantare, gli recano grand'alimento, e forza da crescer in breue; questi posti sotto, oue si debbano piantar spargi, operano, che non solo vengono più grossi, ma più presto cominciano à fruttificare. Posti pur sotto ne gli horti, oue si vogliono piantare cardi, ò finocchi, gli rendono grossissimi: in somma posti sotto à tutto ciò, che da poi piantato, ò seminato, allongando la sua radica assai, vada à ritrouarli, fanno giouamento straordinario; ma posti sopra, ò al piede, durano fatica ad infracidirsi, e riscaldano troppo; e non tanto per questo vogliono esser molto sotto terra, quanto, perche sono da' cani cauati con offesa delle piante: Vna vite, ouero caolo piantato in vn corno, ouero in vn'vnghia, riceuono grassezza da quelli, e ne vengono prosperosissimi: la limatura de' corni, che s'hà da quelli, che lauorandoli, fanno manichi à cortelli, ò pettini, ò altro, misticata con terra, & inacquata al Sole caldo, in due giorni perde ogni calore improprio, & applicata à qual si voglia pianta, ingrassa benissimo, & è modo di far letame prestissimo, senza pericolo di riscaldamento, e puossi vsare ne gli horti. Ciò, che di minuto si vanzò da' Calzolari, si getti in terra nell'aggiustare i suoi lauori, chiamano ritagli, quali ne' caneuari, & horti, con esquisito profitto, praticasi, & in particolare, oue s'adacqui, ò sia terreno humido, e dura assai la sua virtù; la pelle de gli animali, ouero peli di pelizze, ò ritagli di pelizzari, che si chiamano penacchi, si smaltiscono più presto, seruono nello stesso modo, e rendono lo stesso giouamento.

*Ritagli.*

*Stracci.*

Vsanosi ancora gli stracci, i quali, per non hauer molto calore, possono applicarsi da ogni tempo all'horto, come al caneparo, & arboreto, con molto profitto d'ingrassamento: li di lana, come più caldi delli di lino, faranno meglio in terreno più humido.

*Capelli.*

I capelli sono sorte di letame, che presto smaltendosi, presto ancora porgono il desiderato aiuto, sono causa, che i Bolognesi finocchi siano tanto desiderati, quanto ammirati; S'applicano ancora ad ogni sorte d'hortaglia, senza pericolo di riscaldamento, e per farne presto letame, in quindici giorni si smal-



si smaltiscono, col ponerli in vn vaso, tramezzati con terra, posti al Sole, se fia d'Estate, se d'Inuerno, tiscaldarli nel mezo della massa del letame; nell'vno, e nell'altro modo vogliono esser'irrorati. Il legno fracido, che ritrouasi ne gli arbori buchi, vsasi benissimo per fiori, & in particolare à garoffali, perche, oltre il non hauer molto calore, tiene assai l'humido, e con l'inacquare non s'vnisce troppo alla radica della pianta; della stessa qualità sarà la vinazza, e praticasi più frequente ne i giardini, che nel campo, ma vuol'esser di due anni; il visco è ottimo letame, ma per la spesa non s'vsa forsi; Varrone nel lodar'il letame de' tordi, fù mosso dalla di lui viscosità; ogni vite ammalata per sterilità, risanasi col visco.

*Dilegno.*

Resta à nominare altra sorte di letame, con cui giouando al campo, ò senza, ò con poco calore si rende fertile; di questi il primo sarà l'herba, ne sò, se il lupino voglia conceder'il primo luogo alla faua, veccia, & altre herbe, praticate in questo Contado ne' campi, oue si voglia metter canepa.

*Ingrassar con herba, lupino, e faua.*

Questi cedano al lupino ne' luoghi magri, e si contentino d'esser con tanta industria adoprati in cosa di maggior frutto, che altra, qual nasca sù questo Territorio; l'vno, e l'altro col triplicato beneficio fà giouamento, prima nel marcirsi arati, ò vangati sotto con grassa pinguedine, poi col far star solleuato il terreno, indi con la grossa radica, tagliati, che siano, la qual pur, e ricceuendo humidità s'infracida; onde molti si contentano di questa solo, leuando il lupino maturo, e vendendolo; ogn'altr'herba, che con roncare, ò sarchiare il campo, ò l'horto, si suelle, farà lo stesso effetto, e però non si deue trascurare il sotterrarle subito. Le frondi ancora à guisa d'herba ingrassano con temperatissimo, ma esquisito modo la terra; oltre il tenerla solleuata, e però ne i giardini si pratica con molto vtile; quel terreno vicino alla casa, oue siano rami fogliati, per scaldare il Forno, ouero, oue si getta il letto de' vermi da seta, quello è raro per horti, e fiori, facendo letto à vaccine, ò pecore con frondi secche, si farà vn stabbio esquisitissimo: Questo ingrassar con le frondi, è il più natural, che sia, poiche la madre natura hà prouisto, che ogni pianta restituisca almeno l'vsura alla terra di quel sugo, che da lei, mediante le radiche, riceue; hauendo disposto, che gli arbori nell'Autunno trasmettino le frondi, per ingrassar con quelle, quanta terra capono le di loro radici, da che impariamo, che il letamar i campi, è cosa naturale, e però considerando, che quei fieni, paglie, e biade, che leui dalla terra, sono generate, e cresciute col sugo, & humor di quella. Trouerai, che per ragion di gratitudine naturale sei tenuto à ritornarcele, conuertite in cibo, atto per lei, accioche con scambieuol cortesia, mediante questo cibo, possa somministrare alimento à quelle piante, che ci ponerai, e se non puoi sodisfare à tutto il terreno del tuo podere in vn'anno con giusta distributione, habbi cura, che il Contadino comparta il letame in quattro anni per tutto, perche vogliono, che per ordinario la virtù di questo cibo duri per quattr'anni. Chiamiamo locco quello, che li Toscani chiamano *lisca*, e i Latini *gluma*, che è tutto ciò, che si ritroua nella spica; questo tribiato il grano, e leuatone la paglia, s'apparta dal formento, quando s'aventa; poiche, come materia più lieue, resta indietro, per esser ben digesto, ò vogliam dire smaltito, vuole il tempo di due anni, e resta quasi sponga, ò terra leggiera, il quale non sò se giouti al campo, ò alle piante con grassezza, ò facendo star solleuata la terra, ci dia comodità di radicare, per la sua rarità; praticasi felicemente con le viti, massime nel

*Cõ frondi, ò foglie.*

*Come si debba cõpartir'il letame.*

*Del locco.*

moltiplicarle, sia propaginando, ò sia piantandole, si conduce ne' prati, perche fà nascer'herba, e ne' campi al tardi si dà al cece; è buono al piede de gli arbori di nuouo piantati; per horto si mistica cõ altro letame graue, per farlo star solleuato.

*Ceneri, polue, e calce.*

Succede a' sudetti letami tutto ciò, che con altra causa, che con pinguedine, giouando al campo lo rende fertile, e queste saranno le ceneri, e le polueri, e calce; le ceneri da gli Antichi costumate, e trà primi grassi nominate, come dice Plinio, s'vsauano nella regione Transpadana, con che giouami à credere, che hauessero pensiero, mediante la rarezza della cenere, far giouamento alla densità del terreno forte di quella regione, e però da gli affetti buoni, che sortiuano, la chiamauano letame, e poteua esser'ancor, che l'aridezza della cenere contemperasse l'humidità di quei terreni. Hoggidi in campagna di Roma principalmente costumasi l'abbruggiar le stoppie, & ogn'altro arbusto, ò virgulto, da che non solo per la cenere, che pure può, misticata con quel terreno forte, renderlo in parte dolce, ma da quel fuoco ne restano abbruggiate le male herbe, e compartito calore à quelli terreni, la cui gran humidità rende il paese impraticabile; anzi il fuoco fà l'istesso terreno asciutto, e porroso, per lo che scoperto da stoppie, ò altra cosa, può dal Sole esser riscaldato, e custodito; in somma io tengo, che per ogn'altra via, che per pinguedine, la cenere gioui alla terra, può esser però, che la cenere habbia in sè qualche virtuoso sale, qual porga il vegetar'alle piante; ma essendo questa causa occulta, non si può affermare, che con l'esperienza, con la quale, hauendo io abbruggiato stoppie in terreni dolci, con niuno, ò poco giouamento, ardisco d'affirmare le sudette ragioni: alcuni hanno abbruggiato sterco particolarmente vaccino, e con la cenere hanno giouato al campo; altri abbruggiano il cotico del prato, ma non costumandosi à Bologna simil modo d'ingrassare, il tralascio; E per vltimo delle ceneri dirò, che è grasso ottimo per li carchioffi, e però in Latino li chiamano *Cinaræ*. Con la sudetta ragione s'applica la poluere alle viti, poiche questa pianta, facendo radiche minutissime, mentre non hanno terreno facile, leggiero, e dolce, non può allignare, come s'è detto, ma la poluere della via, che è misticata con quantità d'immondezze, pur conuertite in poluere, può come gli altri grassi, riceuendo l'humidità delle poggie, con sugo, ò pinguedine, e far giouamento à campi, e cõ la rarezza, e sottigliezza porger loro li sopradetti duplicati giouamenti, e però, oltre alle viti, con vtile si sparge ne' canepari, e ne' prati; lo stesso effetto potrassi sperare dalle scopature, & immondezze di casa. Gioua ancora per tenere solleuato il terreno lo spino, ò vogliam dire le razze, e li sarmenti delle viti, oltre che marcendosi col tempo, porgono qualche grassezza à gli arbori, al cui piede si pongono. La terra ridotta in fango, ò marcita nel fondo de' fossi dallo stagnarci l'acqua, con aggiunta delle frondi, che ci cadono, è ottimo grasso; sì come in luogo di letame s'adopra ogni terra riposata. In alcuni paesi ingrassano campi con la calce, lodata ancora dal Galli, per minor spesa de' letami; ma deue esser'à meglio mercato colà, che sù'l Bolognese, oltre che, se si pone sotto à piante, ò fiori, che siano in terreno, oue s'inacqui, in vn'anno gli fà far miracoli, e poi si seccano, e con la proua ogn'vno si può certificare, e la calce arida ne' nostri terreni aridissimi, non sò vedere qual giouamento possa porgerci.

*Abbruggiar le stoppie.*

*Della polue.*

Io di calce mi seruirei, per far smaltire presto il letame, poiche misticata con quello, col suo molto calore riduce presto in niente il calore improprio del letame;



me; il terreno però di souerchia humidità, e frigidità si potria con calce correggere.

*Ingrassar con terra.*

La terra col riposo, dal quale piglia vigore, e forza, così quella già detta del fondo de' fossi, come della ripa di quelli, ò di prati, ò altro luogo non coltiuato, in difetto di letame, ingrassa, sì come misticando creta, e terra arenosa, si contempera le male qualità dell'vna con l'altra, e si fà ottimo terreno. L'acqua, con la quale s'inaffia, se bene di natura sua dimagra, per portar via, ò condur'à basso la grassezza, e viscosa pinguedine naturale, ò artificiosa del terreno, anzi per farlo maligno, e maluagio, e ridurlo di dolce, e raro, in forte, & vnito; tuttauia, perche piglia facilmente, come dice Agricola, la qualità de' luoghi, oue passa, può esser, che senta giouamento da qualche riuo, qual passando per luoghi grassi, ò ingrassati, torbido, e valleggiando, deponga sopra terreni qualche lezzo, che ingrassa assai; similmente ogni sorte di letame misticato in acqua, inacquando con quella ingrasserà.

*Con acqua.*

*Necessità del letame sù'l Bolognese.*

Sonomi assai diffuso circa questi letami, per conoscere, che il Contado Bolognese hà grandissimo bisogno di cibo; perche riscaldando lo sterco la terra, qual campo è più freddo del Bolognese? porgendo il letame humidità al terreno, qual'è più arido del Bolognese? Di più essendo il Contado Bolognese per lo più di terreno dolce, e raro, questo hà bisogno più di letame, che il forte, e denso; e però passando al modo d'applicarlo, dico, che è necessario hauer nel distribuire il letame le sudette considerationi, non solo, ma volendone dar'à colli, esser più abbondante, perche vna parte di quello ne vien condotto via dalle pioggie; bisogna ancora auuertire, che li terreni dolci vogliono esser letamati poco, e spesso, accioche il molto in vna volta non abbruggiasse simil sorte di terreno, di sua natura arido; in altro terreno di mediocre qualità bisogna ancora andar molto circonspetto in poner questo cibo, accioche col porger molto alimento alle piante, non le faccia crescer di souerchio senza frutto, ouero conuertendo ogni sostanza in frondi, non fruttificassero, ouero i frutti fossero imperfetti, e soggetti à verminatione, ò putrefattione, come fatti con la sola putredine, dall'abbondanza della quale pigliano ancora qualche male, ò diuerso gusto; in somma considera, che il dare il letame, è come salar la pentola, la quale poco salata, presto si può accomodare, ma se troppo, ti conuiene correggerla, mediante l'acqua, e così gli leui il gusto; ma il terreno troppo ingrassato, oue non è acqua, non si può correggere. Il letame non bensmaltito, dato al campo auanti il Verno, lo tiene caldo, e mediante le pioggie, e neui, smaltendosi nello stesso tempo, ingrassa la terra, e posto assai sotto terra, fà, che i semi allongando la Primauera le radiche, godono della grassezza, che alla terra hà compartito, e però lodasi assai il dar letame da principio di Nouembre, per tutto Marzo, posto assai sotto terra, & à Luna mancante, acciò non generi herba, s'osserui il contrario ne' prati. Da Marzo per tutto Maggio è necessario sia bene digesto, e priuo affatto da ogni calore improprio, che sarà passato l'anno, ò quando non fumi più, & habbi mutato forma di sterco, sì come perduto il fetore di quello, questo in tal tempo si soprasemina ottimamente à seminati, ouero con leggier zappatura s'incorpora nella superficie della terra, & è bene vsar questa sorte di letame, del quale, come ben smaltito, non s'haurà sospetto, che produca herba nel crescer della Luna, accioche con più humidità, dall'influenza di quella riceuuta, gioui al campo. Con gli arbori si potrà esser più copioso, perche hanno di bisogno

*Modo di distribuirlo.*

*Da che stagione, et in qual stato della Luna.*

*Letame bẽ smaltito.*

sogno di tanta più humidità, quanto hanno più dell'asciutto dell'herbe, e de gli animali, con questo però, che sia totalmente priuo di fumo, e del calor'asciutto, & improprio, quale sì come corrompe li corpi de gli animali, così entrando per li porri de gli arbori, li corrompe: Applicato dunque à proposito, fà produr li frutti più presto del solito, e più gustosi, e di saluatichi li fà domestici, perche oltre la fede del nostro Crescentio, si conosce, che ingrassando con sangue humano vna rosa ordinaria, questa, oltre li primi fiori, ne fà due, ò tre volte nello stess'anno, onde s'è hauuto occasione di chiamarla rosa d'ogni mese, e vedesi chiaro, che li terreni tristi, non letamati, di sua natura producono spini, e seminandoui buoni semi, degenerano in tristi; ne gli sparagi conoscesi il valor, e virtù del letame, poiche di saluatici, posti in terreno bene ingrassato, diuentano domestici, e grossissimi.

*Vtili alle piante.*

Procuri dunque qual si voglia diligente Economo, ò Padre di Fameglia, stando in Villa, hauer la maggior'abbondanza di letame possibile, vnendo non solo ogni quantità diuersa di questi, per contemperar, sì come s'vsa de' cibi, la trista qualità dell'vno, con la buona dell'altro, in quella guisa appunto, che il cibo de gli animali non è vna sol cosa, ma vuol'esser misto, al che assente Aristotile nel secondo della generatione, mentre al sudetto proposito loda quelli Agricoltori, che con acqua mista irrigano le piante, ma ancor ogn'altra immondezza di casa, di vie, d'horto, stalle, herbe, frondi, e simili in vna buca, ò fossa, oue concorrono le pioggie de' tetti, acciò mantenendosi acquosa, presto si putrefaccino: sia vicino alla stalla, per portarci con più comodità lo sterco; sia all'ombra, acciò il Sole non sughi quell'humore, che douria giouare alla terra; sia longi dalla tua casa, acciò il fetore non t'offenda; insegnano, che si ponga legni di rouere in questa buca, ò sterquilinio, acciò non produca serpi, ò altri velenosi; nel portar'il letame al campo sia tempo humido, si ponga in monti, qual non si spanda pe'l campo, se non nell'hora, che si vuol coprire; s'auuerta con ogni diligenza, che non geli, ouero, che dal Sole, ò aria non sia orbita l'humidità, della quale non è mai troppo abbondante.

*Sterquilinio.*

Alcuni (& io trà quelli) credono, che il letame di qual si voglia de' sopradetti, perduto, che hauesse, per longhezza di molti anni, stando al coperto, libero da pioggia, il fumo, e calore improprio, per lo che ne fosse quasi terra diuenuto, sia assai più virtuoso del sudetto fatto nel sterquilinio, è più atto à generar maggior sugo, perche l'acqua, senza dubbio, slauando, & asportandone la grassezza, e viscosità, gli leua la virtù, e quella deponendo, la conduce alla parte inferiore, e perciò quel letame, al quale l'acqua non leua così facilmente la viscosa pinguedine, è meglio, e dura più la sua virtù, e tali sono le vgne, corna, e pauiera di valle, e perche questo è modo, che porta molto tempo, si potria con più prestezza far marcir lo sterco nell'acqua, qual fosse in vn vaso, accioche con l'acqua, e sterco restasse la sostanza pingue, e viscosa.

Il letame non è al tutto priuo di giouamento all'Huomo, oltre il far'allegro il campo, come è l'etimologia del suo nome, perche serue à Medici, per humettar corpi aridi, e li Contadini si seruono del bouino per le ammaccature. In oltre sì come aiuta con la vera alchimia dell'agricoltura il nostro Economo, così col suo calore lento, eguale, e continuo, serue gli Alchimisti à tutto ciò, che per la loro professione occorre.

*Vtili per l'Huomo.*

*Il fine del Secondo Libro.*

L'ECO-



# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

## Il Cortile.

## LIBRO TERZO.

TRA' le singolari virtù, per le quali l'antica Grecia sarà sempre d'immortal nome, mirabile in vero fù quella del chiamar tutte le cose con proprij, e significanti vocaboli, de' quali dapoi, e la Latina, & Italiana lingua si sono meritamente seruite; Ma sopra tutto nel chiamare il Dispensatore delle robbe domestiche Economo, sarà sempre lodatissima. Perche componendo questo nome con l'vnione di due loro parole, che significano legge della Casa, vennero con etimologica definitione in vna sola parola à denotare qual fosse, ò douesse essere l'Economo, e piacque tanto à quei Dotti l'inuento di questa parola, che non contenti di lasciarlo ad vso della sola Casa, generalmente l'applicauano à qual si voglia cosa, che con legge, e modo si douesse compartire, e però da Quintiliano quel Rettorico, che con buona legge, & ordine compartiua le parti della sua Oratione, fù chiamato buon Economo, e di simil nome si gloriaua quel Poeta, che li metri de' suoi versi con legge, & ordine aggiustaua; Quindi è, se l'Agricoltore chiameremo Economo, questo sarà forsi tale, con maggior fondamento, di qual si voglia altro, perche ne alcun'altra Scienza, ò Arte, con più giusta, & vtil legge comparte le sue attioni, che l'Agricoltura; quì vediamo non solo gl'istessi Campi compartiti da fili d'arbori, ò fratte, ò fossi in diuerse pezze, ma quelle hora vediamo destinate à grano, hora à marzadelli, hora ad herbe, hora à canape, hora à viti, hora à riposo, altroue à legna, più alto à ghiande, e castagne; Della legge del compartire li grassi habbiamo già detto; Trà Rustici son compartite le fatiche da quel loro vecchio Padre di Famiglia, à questo l'arare, e gouernare de' Boui, e chiamarlo Bifolco; à quell'altro, perche lauora la terra con le braccia, lo chiama Bracciente, e simili, e pure tutto questo fassi, perche dall'Economo sia tutto ciò, che si raccoglie dall'Agricoltura, per l'vtile della Casa, compartito; & Aristotile stesso trà suoi libri economici tratta dell'Agricoltura, chiamando il buon gouerno della Villa vna principalissima possessione.

Sarà dunque il nostro Economo legislatore della Casa, proueditore di quanto le possa occorrere, e compartitore de' beni; e rendite di quella, e però quanto più procurerà quelle in maggiore quantità, tanto maggiormente potrà gloriarsi del nome di buon Padre di Fameglia, & ancora con più opulenta, e larga legge potrà

*Qual debba esser l'Economo.*

gouer-

gouernare la Casa, e se le quantità ordinarie dell'entrate non comportassero il trattare la Casa ne' sudetti modi, la stanza della Villa aggiusta il tutto, potendo in quella non solo aumentare le sudette rendite de' Campi, ma quelle con più riformata, e stretta legge compartite, per le ragioni altroue allegate. Non si creda già alcuno, che quel Padre di Fameglia, che con bassezze, ò con sordida vita, ò col leuare à se, e à sua fameglia parte del vitto necessario, ouero col compartire dell'imperfetto, sia giudicato buon Economo, perche l'etimologia di questo nome non significa questo modo di gouernare Fameglie; & io, quando da principio hò promesso dalla stanza di Villa grand'ispatmio, non hò hauuto pensiero di formar vn'auaro, e che dall'accrescimento di rendite si faccia idolatra del denaro, ma che con legge, misura, & abbondanza comparta le facoltà d'vna Casa; & il Carbonaro dice, che l'Economia è vn mezo termine trà la prodigalità, e l'auaritia, con molta ragione, perche alla prodigalità è compagna la penitenza, all'auaritia è anneſſo il disprezzo, oltre vna vita inquieta, trauagliata, & infame, si che la perfettione di questa consiste in vna giusta moderanza, senza la quale si trabocca in vn mar di vitij, come ottimamente cantò Oratio.

*Se ben io vieto à te l'esser'auaro,*
*Non vò però, che prodigo diuenti,*
*E' certo modo ne le cose humane,*
*E certi fini; e questi, chi trapassa*
*Non tocca il retto, il qual nel mezo è posto.*

E più innanzi molto meglio.

*Ma da la vita mediocre, e parca*
*A' giudicio d'Offelio fia discosto*
*Per vn longo camin la sordidezza,*
*Perche da vn vitio te ne fuggi indarno,*
*Se in vn'altro trabocchi, e dai di petto.*

Il Padre di Fameglia dunque, che non camina per questa moderanza, la quale in Villa più facilmente si ritroua, che altroue, mediante l'Economia, e della Casa, e dell'Agricoltura, si può chiamar, ò prodigo, ò spilorcio, non Economo, e con questo fine, e scopo, ti significai ne' primi due Libri l'isparmio, che ne viene dalla stanza della Villa nel Pane, e Vino, oltre la loro più perfetta qualità, ne gli altri due susseguenti, con varia intrecciatura, il modo di cauare frutto, vtile, e dilettatione dalla Villa, mediante la cultura delle Viti, Api, & altre. Hora ritornando al filo dello sparmio in Villa nel mangiare, quale consiste, oltre il Pane, e Vino sudetto, in Companatico, m'accingo à mostrarti, come con diligente coltiuatione, e buona Economia possi con nissuna, ò poca spesa prouederti di companatico abbondantemente per la tua Casa, & auuertà beniſſimo, se hauerai la corte della tua Villa proueduta di due Vacche da latte, ò vogliam dire Bergamine; sia abbondante d'ogni sorte di Polli; in vn canto di quella crescerai, & ingrassérai vn Porco; in vn'altro canto custodirai vna buona Colombaia; iui vicino vn ben compartito, e meglio coltiuato horto, dal quale ne cauerai, senza spender denaro, non solo ogni herbaggio, frutti, agrumi, qualche aromati, e qualche medicinale, che alla tua Casa potesse far bisogno, ma da venderne ancora per rimborsarti della spesa del letamarlo, e lauorarlo.

*Come s'isparmi la spesa del Companatico in Villa.*

Dalla



Dalla Colombaia hauerai Piccioni, e per tuo vso, e da vendere, per comprare altro companatico, oltre la colombina, la vendita della quale basterà per proueder la robba da dargli da mangiare l'Inuerno.

*Rimborso del gouerno della Colombaia.*

Dal Cortile, oltre il Porco necessario in ogni Casa, quale si gouerna con le immondezze della Cucina, herbaggi tristi dell'Orto, e semola di tua Casa senza spesa, hauerai Anitre, Polli, Capponi, Galli d'India, Pauoni, Oua in copia, e simili, e questi Pollami si mantengono l'Estate con latughe, ortiche, herbette tenere, e simili, e nel locco (sì come parte ancora dell'Inuerno) che resta nella Corte dal farci battere quantità di grano à Sotij. Se gli dà il Verno quelle spighe mal piene, ò quel grano imperfetto, quale misticato con loglio resta dietro l'arco, quando si auuenta il formento per nettarlo, del quale poco, ò niente ne caueresti. S'aiutano ancora senza spesa, col raccorre certo panico, per la sua piccolezza detto Panicastrel o, in Latino *Pabulum*, quale nasce ne' Campi vna sol volta mal lauorati, e questo dato alle Galline, e Colombi, è di buonissimo nutrimẽto, e fà Oua assai.

*Gouerno del Cortile sẽza spesa.*

Dalle Vacche rosse n'haurai, oltre li Vitelli (de' quali più à basso ne parlaremo) Latte, Butiro, Casio, Ricotte, e Siero, con quali cose con quanta opulenza prouederai la tua Casa, ancorche ogn'vno lo sappia, pure più innanzi ne parlerò, perche restami da mostrare il modo da gouernare queste con poca spesa; l'Estate pascono per le vie, viali dell'Orto, per prati segati, e simili; si gouernano dentro con herbe, con frondi di vite, con foglie d'olmo, senza spesa; per il Verno hauerai radunato stoppia, quale eleggerai della migliore, e più herbosa, che sia sù le tue possessioni, hauendo nello Scritto con Contadini postoui tal patto espresso. Sento vno, che mi dice, come voglia proueder al danno, che ne viene, quando la Vacca venendo vecchia detteriora di prezzo, à questo rispondo, che presuppposto, che vna Vacca costi lire cento, fà vn Vitello ogn'anno, ne vale lire sedici almeno, per tre mesi seguenti vna buona Vacca del sudetto prezzo ti renderà, ben gouernata lire due di Formaggio il giorno, e due Ricotte, quale importano almeno dodeci bolognini il giorno, li tre mesi lire cinquantaquattro; presuppposto, che per altri tre mesi ne renda la metà solo, cioè per lire ventisette, somma ogni cosa, e vedrai, che se seguita à fruttare, come dourà fare gli altri tre mesi, per la quarta parte, saranno circa lire cento l'anno, delle quali, se bene la metà è solo tua, ad ogni modo in due anni ogni Vacca buona del sudetto prezzo ti paga il capitale, quale comprata d'anni tre, dalli cinque anni fino alli quindeci godi rimborsato, & in ogni modo la vendi vecchissima al Macellaio lire quaranta. Ma se à caso la teneſſi in vn'Orto vicino alla Città, il mese di Maggio, Giugno, e Luglio in latte, ouero gioncate, ti rende almeno vna lira il giorno, il che hò prouato; di più, se col priuarti della sudetta rendita vn'anno, farai di quella crescere vna Vitella, questa valerà, e fruttarà in capo à tre anni, quanto la madre. Ma se pure non ti vuoi priuare del cotidiano vtile, dà la Vitella lattante al Macellaio, quando habbia vn mese, e riportane per prezzo tanta Vaccina, ò Vitella in più volte, e così ne meno in questa carne spenderai cosa alcuna, perche se non bastassero li Vitelli della tua corte, ò delle Vacche da latte, che hauerai date à tuoi Sotij, supplirannno li sopradetti Piccioni per pagare la carne del cotidiano companatico, oltre, che il Macellaio dà dopplicati guadagni de' Vitelli, che piglia da te, e della Vaccina, che pigli da lui, meglio ti seruirà, quando anderai al Macello.

*Gouerno delle Bergamine con poca spesa.*

*Dell'inuecchiar della Bergamina, e rimborso del danno.*

E quel-

E quello, che nella Città è essoso in Villa, con la coperta della ricreatione, e confabolatione, è permesso, perche pare, che il Sabbato ogni Cittadino si riduca al Macello di Villa, per sapere nuoue, e conuersare; e fiati d'auuiso, che il Prouerbio d'andare tardi al Macello nella Città, non serue in Villa, perche consistendo il tuo vantaggio nell'auttorità, per la quale al tuo arriuo nel Macello, ogni Contadino s'apparta, e subito dal Macellaio sei seruito di tuo gusto, così se tardi, altri di simile auttorità hauerà leuato quel taglio, ò pezza di carne auantaggiosa, e buona, quale se fossi stato prima, saria stata da te eletta, & in questo bisogna essere assai scaltro, perche la testa del Mangio, ò Vaccina non è cosa buona; la lingua in vero in vna Fameglia grande, ouero in occasione di mangiare straordinario, fà ottimo brodo, e serue assai, come si dirà; ma nel collo non è carne à proposito per te, solo la scannatura è taglio vantaggioso, e saporito, ma l'Estate comincia à puzzare presto; vedrai, che la spalla si leua dalle coste, iui sotto se ne caua vn taglio comodamente vantaggioso, e buono, non c'essendo molto osso, nel resto della spalla non t'impacciare; la punta del petto fà assai buon brodo, ma non è copiosa di carne da potere con vantaggio compartire alla Fameglia, hà però quel callo assai gustoso, e saporito, quale ricerca molta cocitura, sì come quel taglio più à basso, è però molto meglio quell'altro, che dalla vicinanza dell'vmbilico piglia il nome. Ma se non sei necessitato, non ti curare d'esser seruito nel quarto della spalla, e procura d'hauere del quarto della coscia, e sarà buona la panza detta doppione, perche senz'osso cresce il doppio nella pentola, e fà buon brodo; auanti, che arriui al rognone, fà seruire qualche Contadino, che di quelle coste si dilettano, come con poca spesa meno carne, caso però non volessi far bragiole, perche in questo agio son meglio in qual si voglia animale; non mi dispiace il rognone, ma più mi piacciono li due susseguenti tagli, del lombo fino all'osso del fianco, qual taglio concedelo ad altri, perche à quello seguita vn taglio detto del Beccaio, vantaggioso per non c'essere molto osso, e per la bontà, perche dal moto del fianco la carne è più saporita; non sono dissimili due tagli piccoli, ouero vno grande detto il bordone; è buono il taglio della coda, quale succede à detti, sia la stessa coda, ouero lo scanello da quella leuato, ancora, che sia vn poco ossato, perche oltre l'essere carne saporita, fà buon brodo; resta il residuo della coscia, quale perche si taglia in due, ò quattro parti per la longa, ogni taglio chiamasi spaccata, ma per l'osso, che hà seco congiunto, è taglio ricusato, tuttauia potendosi hauere senza gionta, si piglia, che facilmente succede in Villa; anzi se non in dono, almeno con poco prezzo ne riporti le ceruella, grasso, midolla, milza, vn pezzo di fegato, polmone per gatti, tetta, ò cina, ouero vuero, e simili regaglie, quali alla Città non puoi hauere, che con rigoroso prezzo. Ti conuiene hauer'ancora consideratione, che il Mangio poche volte si cuoce, fuor che lesso, stuffato, in bragiole, ò in polpette, per li quali seruigij sarà sempre meglio ogni taglio di coscia, che del quarto della spalla, sì come è meglio la carne di Bue magro, che di Vacca grassa; sappiasi ancora, che la carne di Bue grasso, ancorche non habbia grasso congiunto, fa ottimo brodo, e però di grasso, che si consuma nel brodo, quando la bestia sia buona, non ti curare, premati solo, che sia giouine se fia possibile; e sappi, che la vera buona carne, è la magra di bestia grassa, in cui difetto piglia la carne grassa di bestia magra; e per la sanità cerca la carne pur magra, misticata con grasso, ouero muscoli.

*Parti del mangio per uso di cucina.*

E per-



E perche il Macellaio di Villa, tal volta poco pratico, come per lo più leuato dalla zappa, non sà di molte cose concernenti alla buona qualità, e conseruatione della carne, e tù procura d auuertirlo, che faccia correre, & agitare la bestia auanti, che muoia, per rendere la carne più frolla, gustosa, e saporita; che lasci sgocciolare benissimo dal sangue la bestia morta, che sia di giorno però, non di notte, perche la Luna dominante à quella, con la sua humidità è causa di facile putrefattione; leui presto dal corpo ogni immondezza; la scortichi tardi più, che può, perche con questi modi egli può aiutare la conseruatione della carne, quale in Villa deue essere principale cura, e però procura mandare la tua carne à Casa il più mattino, che puoi, e se non hai conserua di neue, tienila in luogo fresco, & arioso, sospesa, che si sgoccioli, tagliata in fette minute, la notte all'aria fresca, il giorno in vna lanterna grande, circondata di tela, ouero in vna sacchetta, si che da mosche si difenda; Fanno alcuni certi vasi di terra cotta col suo coperchio, ouero anche di rame, oue si conserua assai bene, ma questi sono più à proposito per tenere la carne nelle conserue di neue, che per le dispense; le lingue, si come ogn'altra carne sanguosa, ouero assai humida, si deue, acciò meglio si conserui, asciugare, ò con spugna, ouero altro panno lino, l'humidità sudetta si ripara con l'inuolgere la carne in carta, e massime ne' rettagli de' librari, s'asciuga ancora la carne humida con la chiara fiamma; ripara la putredine delle carni il Rosmarino, la Saluia, & Ortica, sì come poluerizata con poco sale, e pepe, si conserua qualche poco. Da alcuni i piccioli pezzi della carne si pongano in vn vaso assai salati, che caricati con peso sopra, si conseruano le settimane, isparmiando di salare la pignatta nel cuocerla; Altri nell'aceto la conseruano, ma nell'vno, e nell'altro modo restano imperfette da cuocere lesso, quella sempre troppo salata, questa sempre agra; conseruasi la carne ancora in fondi di vino, qual'habbia di poco cominciato ad inacetire, perche apporta gusto, e gratia alla carne lo stare in addobbo, che così si chiama, ò l'aceto, ò il sudetto vino, ò altra cosa, oue fassi stare carne, ò pesce per conseruarlo, ò dargli gusto, e farlo appetitoso, ma vuol'esser cotta nella padella.

*Per hauer carne buona.*

*Per mantenerla.*

Ma prima, che passiamo al particolar modo di cuocere carni, diciamo alcuna cosa in generale circa questo, per non hauere à ripetere ogni volta questo insegnamento, quando del cuocere qualche carne si dirà. Qual si voglia carne cuocesi arrosto sola, ò con poco vnto, tanto nello spiedo, ò vogliamo dire schidone, quanto in padella, teggia, ò gradella; Ouero cuocesi lesso solo con acqua, od in vnione d'altre carni, ò d'altri ingredienti con grasso, & humido, e questo si fà in pignatta, ò in altra cosa, che tenghi vnito tutto ciò, che con detta carne si cuoca, & il tutto chiamasi potacchieria, vocabolo cucinario (quali vocaboli, se non s'accomodassero così bene alla buona Italiana lingua, habbine patienza, o Lettore, perche è vso antico de' Cuochi l'hauer particolari vocaboli fino al tempo de' Greci; Stratone si doleua d'hauer'in luogo d'huomo cuoco preso vna Sfinge, poiche per la diuersità de' vocaboli, quando questo parlaua, parea dicesse enimmi) questo modo di cucinare lesso, alcuni hanno opinione, che fosse il primo, allegando, che chi trouò lo spiedo, non hauea pentola, io per me crederei, che la pignatta fosse inuentata per maggior comodità, e meno impizzo, e forsi da vn sottile Economo, per cauare d'vn pezzo di carne due viuande, mediante il brodo, ouero da vn goloso Scalco, per vnire diuersi gusti in vna sola viuanda, ma siasi come si voglia, io

*Del cuocer le carni. Arrosto.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

sotto nome di lesso, e d'arrosto, narrerò alcuni modi di cuocere carne più ordinarij, e consueti in vna Casa, dichiarandomi non intendere di dire quante maniere di viuande, ò modi di strapazzare carni si sono ritrouati da diuersi huomini, e nationi, per sodisfare alla gola, e gusto, peroche sì come si sono in tutte le cose assottigliati, & affinati, in questa ancora cotidiana, e gustosa sopra ogn'altra, sono stati in maniera abbondanti, ch'è impossibile, e superfluo il raccontarli.

*Del lesso.* Per lo più si cuoce il lesso con acqua, e sale in vaso di terra vetriato, ò di rame stagnato, detto, ò pentola, ò pignatta, ò caldaio, ò laueggio, ò bastardella, ò caccia; viene però meglio l'vsare i sudetti instromenti il più stretto di bocca, che sia possibile, perche cominciano più presto à bollire, e più presto cuocono la carne, e con più comodità si leua la schiuma, perche quella, ch'in vna sol volta non si leua, và subito al fondo, e fà diuenire la carne negra; oltre, che quanto minor'adito hanno i vapori, tanto più sostanza ci resta, e però per far'vn brodo di molto nutrimento, si piglia vn capone di poco morto, vuoto, e pellato, non molto lauato, ma tagliato in pezzi, e si pone in vn carraffone, ò boccale grande, e di vetro grosso, come per appunto s'vsa per acqua cotta, ouero per oliue, e questo pieno d'acqua di fonte, ò piouuta, si fà bollire in vn caldaio, che lo capa, ouero in vna caccia, mentre piena d'acqua bolle ancor lei (e comunemente questo modo di cuocere chiamasi à *Bagno maria*) nel principio si lascia scoperto, per poterne con cucchiaro leuarne quella schiuma, che alzerà, ma dapoi si chiude benissimo, ò con pasta, ò con coperchio di terra cotta, poi con carta ligato, e ben chiuso, e quando questo sarà calato i due terzi, si coli, e stringa la carne, e sarà brodo sostantioso da far minestre per deboli, e conualescenti; potrassi ancor seruire in luogo di capone, di carne di vitello lattante, ma grasso, e che passi il mese della sua età; sarà ancora di maggior sostanza il brodo, se la carne si lauerà di maluagia, ò vino ottimo, e si spoluerizerà di cannella; Secondo Atteneo sacrificauansi le vittime lesso alle Deità femine, e la ragione era, che essendo queste preposte à biade, e frutti, per hauer di queste molta copia, ci vuole humidità, non aridità; l'istesso dice, che col cuocere le carni lesso non solo gli leua la crudità, ma ancora le aspre, e dure si rendono morbide, e si digeriscono con maggior nutrimento, e meno pericolo d'offesa; è certo, che il lesso contiene nutrimento humido, e però si conuiene à magri, e di natura calida. Queste pentole, laueggi, ò caldaie, e simili, si fanno bollire con isparmio grande di legna ne' fuoconi, ò fornelli di ferro, nella cui sommità sono fori capaci della terza parte de' sudetti ordegni, poi dalla parte inferiore con legna, ò carbone se gli fà fuoco. Cotta la carne, non si lascia nella pentola, ò alcuno de' sudetti vasi, perche piglia mal colore, vero è se si potesse aggiustar l'hora del pranso saria molto meglio, subito cotta seruirla, che si può praticare ne' Polli, Capretti, e Vitelli, ma non s'aggiustando, trà due piatti coperta di panni si tiene calda, & ancor nel tiepido Forno, aspersa prima con poco di fiore di sale, col quale si mistica vn poco di pepe ammaccato; se si volesse seruire fredda, applicauisi maggior quantità di sale, e pepe, & vn poco agro di limoncello, e chiamasi salpamentato; & acciochè la carne nel cuocer lesso resti più bianca, s'inuolge in vn pezzo di tela, ò con più vezzo in rete di Vitello, ò Castrato, nelle quali si conserua più morbida ancora, il che ne' particolari di carni, sì come del cuocere in latte, ò vino, e con aromati, quali sollecitano ancora la cocitura, per aggiungere calore al fuoco, si dirà:

cuo-



cuocesi più presto la Vaccina posta al fuoco con acqua fredda, e che le pezze sijno sottili; la Vitella, Castrato, e Capretto in acqua tepida, resta la carne più saporita, quanto meno si laua; li sudetti vasi bisogna con diligente cura tener ben coperti, e riparati da immondezza, ò cenere. Le carni lesse se si seruano sole, chiamasi in bianco, e si possono imbandire tuffate in salsa verde, ò bianca, ò peuerone, ò altri, come si dirà, ò coperti di petroselli, ò fiori di boraggine, ò saluia; ò rosmarino, ò di finocchietti, ò radice di petroselli, ò cicoria; copronsi ancora di sparagi, carchioffi teneri, lattughe ripiene, seleri, cardi, endiuie, cauoli verdi, bianchi, rossi, torzuti, fiori, e brocole, quali per lo più si regalano di casio grattato; possonsi coprire di piselli, faua tenera scaffata, e monda, vua spina, à tutte le sudette cose dà gratia; se sia seco bollita carne salata porcina, sia presciutto, gola, ò ventresca, salcizza, ceruellato fino, ò salame; possi ancora coprire ogni lesso d'annollini, ò vogliamo dire tortellini, vermicelli, macaroncini, e lasagne à vento, di rauioli bianchi, ò verdi, ò di pallotte fatte di ricotta, ò casio fresco, benissimo informaggiate; da alcuni si cuopre il lesso di tagliolini di Monache, ò di pelle di Capone, ò macaroncini Napolitani, ò di millefanti, se bene fossero fatti di polpa di Capone; non disdicono, coperte di cucuzze Genouesi, ò di tartuffoli, ò prugnole, ò altro fongo. Copronsi altresì di budelle di Bue, ò trippe di Vitello ben informaggiate, mistricate con pepe ammaccato, e si pone sotto à qual si voglia lesso suppa, & ancor sopra. Li Polli, ò altri animali, & altre pezze di carne, che lo comportino, si riempiono di pieno ordinario, fatto di ricotta, casio, oua, e speciaria, pignoli, tal volta petroselli, ò altra herba odorifera; se gli può aggiungere, per chi gusta, qualche condito fatto minuto, ò persicata, ouero prugne, cerase, ò visciole fresche, ò secche, con quali si possono ancor coprire, ouero d'altra carne piccata, ò polpettine ben'accomodate, ò d'vccelletti, ò di pezzette di callo, ò di punta di petto, ò cinna, ouero d'occhio, ò polso di Vitello. Aristotele dice, che la carne à lesso non si deue ponere arrosto, ne meno di nuouo lessarla, perche quanto di buono hauea si consuma, con questa grande autorità non mi piace il per lessar gli arrosti.

*Come s'imbandischino i lessi.*

*Dello stuffato.* Nella sudetta pentola, ò altri de' sudetti vasi, oltre il lesso, cuocesi con vnione di diuerse carni, e gustosi ingredienti, con poca, ò niuna humidità, sotto nome di potacchieria ogni carne, e chiamasi stuffato, da gli Antichi suffocato, costume di mezo trà il lesso, & arrosto, quale s'aiuta in farla gustosa, con l'accompagnamento d'agro, e dolce, ò forti, ò aromati, ò frutti, ò herbe odorifere, conforme il gusto di ciascuno, e fassi in più modi; la carne ben frolla, battuta, lauata poco con vino, e meno sgocciolata, posta prima in vn catino, con sufficiente sale, spoluerizata con spetiarie, dapoi incorporata con quelle carni, herbe, ò aromati, secondo il gusto, si ripone nella pignatta, ben vnta di strutto, ò butiro, ouero coperta di midolla, ò grasso di Vaccina, con l'aggiunta à meza cocitura di quella poca acquarella, che nel catino hauesse trasmesso, che gli seruirà per salsa, e questa chiusa con carta al fuoco, circondata di bragie, la poni à cuocere. Puossi accompagnare con cipolle, prima cotte sotto le bragia, ouero perlessate, ma meglio fritte. Costumasi tal volta il misticare con la carne stuffata mele, ò pere crude, ò sciroppate, con pepe ammaccato insieme, ouero prugna, ò cerase, persiche secche, ò fresche, ouero vua spina, ò agreste. Cuocesi in brodo lardiero, fatto dell'acqua in cui s'è lauata la carne, passata però per sedazzo, con lardo colato, mosto cotto, vino generoso, ò

mal-

maluagia, ò agresto chiaro, ò aceto, pepe, cannella, noce moscata à sufficienza, e questo s'accomoda più volontieri con saluatici, che con domestici. Chiamasi vn'modo di stuffato lampredato, che si fà col lardare, ò vogliamo dire impillottare minuto la carne, che si deue cuocere, e poi con brodo scuro fatto d'amandorle abbruscate peste, e spetiarie, e mosto cotto, si cuoce; questo brodo scuro ritrouo esser'antico, perche in Atteneo, se leggi nel Libro 9. al Cap. 6. Elampriade fù il primo, che ritrouasse il brodo negro. In qual si voglia di questi modi, ò altri, che quasi infiniti tralascio, s'habbia particolare cura, che si cuoca à lento fuoco, e che la pignatta sia ben chiusa, perche ne resta più gustosa la viuanda, non suaporando alcuna sua qualità. Quindi è, che gli huomini de' nostri tempi (perche presso gli Antichi non si costumaua) per cuocer carne in maniera, che niente della sua virtù, per la forza del fuoco, suapori, hanno ritrouato di riponer'in vna cassa di pasta; e qualche sottile Economo, per maggior comodità della Villa, hà fatto fare casse di terra nella forma di quelle da pasticci, e di quelle chiuse con carta bagnata, ò pasta nella commettitura del coperchio, si seruano da cuocere carni, che non suaporino, come i pasticci, ma non con così buon gusto; In queste dunque casse di terra, ò pasta, si pone la carne di coscia frolla, ben battuta, da alcuni lardata, da altri tramezata di fette di ventresca, ò di presciutto porcino, & in vece di strutto si cuopre con midolla d'osso maestro Vaccino, ò grasso di Vaccina, ò Vitella, salata prima, e poluerizata di spetiarie, conforme il gusto, e s'vnisce con diuersi ingredienti, e perche questo modo di cuocere carni è stato giudicato il più gustoso, che sia, l'huomo s'è ingegnato di farlo più perfetto con l'vnione di diuerse, e delle più delicate carni, che si trouino, come latte di Vitello, ò Capretto, granelli d'Agnello, cinne, e lingue di Vaccina, cotte prima, e di Vitello, calli di punte di petto, occhi, polsi, lingue, piedi, & interiora di Vitello, polli intieri, ò smembrati, vccelletti, & ogni saluatico, creste, granelli, e fegatelli di pollo, e simili, frà le quali cose misticano tartuffoli, prugnoli, ò altri fonghi, pistacchi, conditi diuersi, carchioffi teneri, pignoli, vua spina, sparagi, prugne, persiche, cerase, agreste, cotogne, pere crude, ò sciroppate, e rossi d'oua toste, cardi, seleri, torsi d'endiuia, ò latuca, e simili; riempiono ancora dette casse di molte polpettine, ò d'vn polpettone, ò di carne piccata minuta; e similmente, come già s'è detto, con ogni sorte di pollami smembrati, ò intieri, e ripieni, ò con suoi regalli, ò con vccelletti, ò con pieno di cacio, & oua, ò con herbe odorifere; sì come con ogni sorte d'vccellame, e quadrupedo saluatico, con quali misticano, & herbe odorifere, e qualched'vna delle sopranominate salse, ouero aglio, ò cipolle di già prima soffritte; e con queste diuersità aggiustano non solo diuerse forme à dette casse, ma diuerso modo di fare pasta, perche con la pasta frolla, e fina, detta di sopra nel primo Libro, fanno vn pasticcio per lo più basso, ma ripieno delle sudette carni delicate, e Vitella mezo cotta in midolla, poi piccata minutissimo; quale cotto, che sia, con chiare d'oua sbattute assai con zucchero, lo coprono, e ponendolo à lento fuoco à rasciugare, lo chiamano pasticcio all'Inglese ghiacciato; similmente con detta pasta fanno pasticcini grandi, quanto vn dito, e li riempiono di medolla, e conditi, ouero cotognata, ò pasta di marzapano; e ghiacciansi, come sopra, in luogo di coperchio, e li chiamano goblette, ò pasticcetti alla Genouese. Alcuni fanno star di molte bragiole ben battute nella maluagia, poi nella cassa fatta di pasta grossa, ma impastata con latte, butiro, oua, e zucchero,

*Pasticci.*

*Carni.*

*Ingredienti.*

*Pasticci all'Inglese.*

*Pasticci alla Genouese.*



chero, le compongono, tramezate di lardo ben battuto, e fette di limoncello, pepe ammaccato, e noce moscata in poluere, e lo chiamano pasticcio alla Polaca. Altri fatta la cassa alta, di pasta fina, la cuoprono di moltissime sfoglie di pasta frolla, e lo chiamano pasticcio sfogliato, sì come se si fà piccolo, quanto vn pugno, e si riempe di carne piccata, misticata con vua spina, ò agreste senza vinaccioli, ouero condito piccato, ò qualche sapore conforme il gusto, e la stagione, ouero delle sopranominate salse, chiamasi pasticcetto sfogliato. Altri da lasciarci molto humidità nella cassa, quando lo compongono, ouero da ponerci vn poco di brodo per vn buco, che à posta nel coperchio lasciano, lo chiamano pasticcio brodoso. Puossi per il sudetto buco ponere vn saporetto liquido, e fà buono; se poi la carne nel sudetto modo accomodata, e lardata in pezzetti grossi, poluerizata di spetiarie, e sale, come di sopra s'è detto, si ponerà nella cassa senza humidità, ò cosa alcuna liquida, chiamerassi pasticcio asciutto, ouero alla Francese, e può seruire freddo, che sarà meglio il terzo giorno, che il primo, e massime in occasione di viaggio, ò caccia, potendosi regalare con la cassa qualche brauo Cacciatore; se la sudetta carne nel sudetto modo preparata, si porrà à cuocere in vna pignatta, in luogo della cassa di pasta, chiamerassi carne pastizzata; con queste casse di pasticcio si può alludere all'Arma, ò Impresa de' Conuitati, ò con figura dell'Animale, che dentro ci è cotto, si dà ad intendere a' Conuitati, che carne habbiano da mangiare, se ben tal volta con inganno, à queste casse di pasticci se gli dà colore con rosso d'ouo, ouero acqua tinta di zaffarano; possonsi, raffreddati che siano, riscaldare nel forno, ò sopra la gradella; & il Platina insegna di cuocerli nella padella.

*Alla Polaca.*

*Sfogliato.*

*Brodoso.*

*Asciutto.*

Per hora basti questo de' pasticci, accioche il Lettore, & in questo Libro, e nel primo, oue si tratta del modo di fare diuerse paste, troui modo di fare vn pasticcio, per non hauere ogni volta, che si dirà; La tal carne si può cucinare in pasticcio, ouero stuffato, ad insegnarne il modo; E per conclusione sappiasi, che per far'vn pasticcio all'Inglese per seruitio di sei persone, ci vogliono farina lib. sei, carne da piccare lib. due, oltre le animelle, ò altri regalli detti, midolla lib. vna, butiro per la pasta lib. vna, oua num. dodeci, chiodi di garoffalo intieri num. otto, condito oncie quattro. Per far'il pasticcio brodoso, ouero asciutto alla Francese, lib. quattro farina, strutto oncie sei per la pasta, grasso di manzo lib. vna, lardo oncie quattro, carne lib. quattro, quale si può far'esser meno nel brodoso, se vi si ponessero altri regalli, come animelle, vccelletti, cinne, carchioffaletti, e simili, e possonsi fare di pasta fina, nel qual caso si potrà seruare la sudetta dosa dell'Inglese, e lo stesso si può osseruare nel pasticcio sfogliato, perche se è fatto di pasta fina, si serua della regola detta nel pasticcio all'Inglese, e se di pasta ordinaria, vaglianse del detto nel pasticcio brodoso.

*Economia ne' pasticci.*

Trà l'Economo, ed il Cuoco è non poca discordia circa la polpetta, che pure ancor lei nella pentola per lo più si cuoce; chiama il Cuoco la polpetta regina delle viuande, mentre con quella può sodisfare al gusto vniuersale, mediante la diuersità de gl'ingredienti; duolsi l'Economo, che d'vn pezzo grande di carne, leuatone l'ossa, nerui, e pelliciole, resti la sola polpa tanto poca, che per ingrandirla, e cuocerla gustosa, ci vogliono ingredienti di moltissimo dispendio; habbiasi, secondo me, per questa volta l'Economo patienza, perche qual si voglia viuanda continua fastidisce, anco per detto di S. Gregorio Papa; e però è necessario variando tal volta

*Delle polpette.*

volta sodisfare al gusto, tanto più, che le polpette di Vaccina, carne, che vale poco, sono saporitissime, s'habbia cura più tosto, che il Cuoco non desideri fare polpette per auantaggiarsi ne gl'ingredienti, quali sono ricotta, casio parmigiano grattato, petroselli, aglio, vua passa, spetiarie, ouo, sale, e con pane insuppato di brodo, ma spremuto, se gli aggiunge poi agreste, ouero vua spina; questi ingredienti dunque assai misticati in piatto, si conseruano da parte, sin che la carne magra nel sudetto modo eletta assaissimo, col coltello, ò pestatura sia minutissimamente trita, poi allargata sopra tauola in forma quadra all'altezza d'vn dito, si cuopre con sudetti ingredienti, già nel sudetto modo preparati, e col coltello tagliatone fette alla larghezza di tre dita, si riuolgono al modo, che si fanno le cialde, facendo restare per di dentro gl'ingredienti, e la carne per di fuori, poi fatte frigere vn poco nel tegame, acciò piglino colore nella preparata pentola, ò bastardella ben'vnta di strutto, si pongono à fornir di cuocere; restano molto morbide contro il naturale della carne Vaccina, se nel pestarle se gli tritterà dentro grasso, ò midolla della detta, e perche vorrebbono il fuoco egualmente da ogni parte, si cuocono ottimamente nel forno, ouero nella cenere calda, con bragie misticata, qual per appunto s'osserua, quando nel tempo d'andare à dormire si cuopre il fuoco, nelle quali sepolta la pentola, la mattina da quel lento, ma continuo calore, sono cotte; si possono conseruare di molti giorni auanti s'adoprino, buone per la Villa, nel qual caso si fanno bollire nel brodo, e quelle ligate con oua, & agro, si seruono, ouero tramezate con altre viuande, ò per regalarne. Possonsi in vero fare le polpette in varie forme, e massime le di carne di Vitella, ò le fatte di carne già cotta, e con l'aggionta di fiori di sambuco à suo tempo, e cuocere nella teghia, ò tegame, quale se bene in questo, & altri casi fà quasi officio di pignatta, e col tenere vniti diuersità di carni, & ingredienti, e per poteruisi aggiungere brodo, ò sapore, ò addobbo, ò altra cosa humida. Stando però io nel proposito antecedente, che la carne cotta senza suaporatione, sia di maggior gusto, e sostanza; con l'esempio di quello si vede nel fare acqua di rose, è d'altri fiori, da' quali, mediante la bollitione, ascende la parte più virtuosa, per non poter suaporare si vnisce, raccoglie, e caua col mezo de gl'instrumenti à questo effetto atti, come si dirà. Così quella carne, che è più vnita, chiusa, e che meno suapori, sarà più saporita, sostantiosa, e si cuocerà più presto. Nella teghia dunque non potrà essere tale, ma riceuendo da quella terra vn tal'odore, ò gusto, che dal frigeruisi dentro le viene compartito, resta di qualche buon sapore, anzi hò veduto Signori volere in tauola il tegame, con la viuanda stessa, allegando non si voler priuare di questo gustoso sapore, per la bruttezza di quel vaso, quale ornano ancora con vna coperta d'argento; è nondimeno il tegame stromento, che serue sì per la potacchieria, come s'è detto, facendo vfficio di pignatta, come per arrosto, cocendouisi col frigere qual si voglia carne dentro asciutta.

*Olia alla Spagnola.*

Ma prima, che vsciamo della pignatta, insegniamo la viuanda, che dal solo nome della pignatta in Spagnolo si chiama Olia; in vna dunque gran pentola ponesi tutto ciò, che à te pare, ouero che credi faccia buon brodo, vero è, che delle particolar spetie, quante ce ne porrai di più perfetta qualità, tanto riuscirà meglio, se delle carni, della Vaccina piglierai, ò la punta di petto, ò solo il callo, ouero la coda stessa, ò de' pezzi di cinna, ò di grasso, ò le budella ben bianche, e ben lauate, ò polpette ben fatte in forma di pera, per regalarla; Se del Vitello, piglia piedi, polso, punta



punta di petto, scannatura, trippe, animelle, e simili; Se del Castrato, la coda, il petto, e collo; se del Porco, i piedi, il grugno, l'orecchie con polsi, ventresca, presciutto, e lingue, salame, salcizza, ò ceruellato fino; Se de' Pollami, certa cosa è, che il Cappone è il meglio; l'Anitra non è mala; il Gallo d'India non disdice, ne la guasta il Colombo sotto banca, e l'Oca fà buon brodo; de' saluatici credo, che la Coturnice in questo auanzi il Fagiano, non è mala la Starna, il Palombaccio è ottimo, il Piuiero è isquisito, il Tarabuso è raro, & ogn'altro vccelletto, ancorche Storno, il Lepre con tutto sia saluatico, fà gustosissimo il brodo. Non ti quietar per questo di poner robba in questa pentola, entra nell orto, raccogli di quante herbe, e frutti si mangiano cotte, e ponele nella pignatta. Principia da' cardi, e rape, e seleri, seguita con cauoli bianchi capuzzi, torzuti, ò cauoli fiori, aggiungi finocchio, origano, petroselli, rosmarino, cipolle, capi d'aglio così intieri, cotogne, pera, lattuga capuzzina ripiena per regalarla, serba granate per detto seruigio, limoni in fette, naranzi in spiche. Entra in Dispensa, di tutto ciò, che ti viene à mano riempi la pentola, tozzi di pane tosto, croste di casio duro, castagne monde, ceci bagnati, pepe pistacciato, gatoffalo intiero, noce moscata grattata, cannella in poluere, rossi d'oua toste per regalarla. Sala poco questa viuanda, perche per se stessa piglia del saporito, tartuffoli, prugnoli, ò altri fonghi, non te li scordare; Questa viuanda non sò se da' Spagnuoli inuentata, ò all'inuentione del catino d'Esopo aggiunta, ò cauata dalla pignatta di Laustro, satia assai, e per vna gran Fameglia, ò Forasteria, in tempo di freddo, può leuare molto di fastidio l'Economo, & ancor dar gusto a' Conuitati, perche con vno di questi catini mi sono ritrouato sodisfare à gli appetitosi stomachi d'vn Conuento di Frati; non è però necessario hauere tutta la diuersità delle sudette carni, basta si sappia, che tutto ciò, che fà buon brodo, ci stà bene, e quando il brodo è fatto di più diuersità di carne, è più gustoso.

E perche questa viuanda hà assai del caldo, costumasi solo l'Inuerno, potriasi però praticare ancor di Primauera, fatta con più delitia, adoprando punta di petto di Vitello, pollanche, gallinazzetti teneri, piccioni grossi, latte di vitello in bocconcini, polpettine di vitello, granelli, e creste di polli, vccelletti di nido vuoti senza capo, cinne di vitello ripiene, ventricelli di pollo ripieni di mortadella, ò conditi piccati, dapoi aggiungerci torci di carchioffo tenero, cime d'aspargi, vua spina, petroselli, cipolette tenere, prugnoli, piselli, faua scafatta, e pellata, torci di lattuconi fritti in butiro, ò midolla, lattuca ripiena, finocchio dolce, e tenero, ouer bianco, tutto si può regalare con rossi d'oua toste, mortadella, ò presciutto, ò gola, e caso.

Pratticasi ancora l'Olia i giorni da magro, perche cotto, che sia in vino, con scorze di limone, storione, ò spigola, vmbrina, ceffalo, luzzo, tinca, raina, rombo, dentale, truta, ò altro pesce grosso, si cuopre di finocchietti, seleri, lattuca, broccoli cotte alla graticola, agli, cipolle stuffate in pignatta, cardi, tartuffi, prugnoli, bolledri, cece in franto, castagne lesse, lente, e se gli aggiunge code di gambari, lamprede in pezzetti, latte di storione, ò di raina, ò di lacchia, milze di luzzo, e polpettine dello stesso, calamaretti ripieni, polpe di luzzo, ò di raina cotte in brodo giallo, fegati, & interiora buona di tartaruga, con le cui oua si regala, sì come conostrighe fritte, e granchi teneri, si può ancora circondare di tarantello dissalato, stuffato in pignatta, di salmone d'anguilla salata, di polsi di tuono dissalati, capari

pari di Genoua, fette di limone, ſpichi di melangola, e con le ſolite ſpetiarie, auuertendo, che le coſe, che vi ſi pongono cotte, ſiano cotte ciaſcheduna da per ſe, e che l'oglio ſia perfettiſſimo.

Per l'vniuerſale nell'altre viuande s'è perſo il coſtume del ponerci odori in Italia tanto, forſe per l'eſempio di Domicio Afro Oratore, che al tempo di Nerone morì in vna cena per gli odori de' cibi, perciò, ancorche in queſta non la deteriorarſſero, non li ramento, & al ſicuro, chi con ambra, ò muſchio l'ampliaſſe, potrebb'eſſere, che gli auueniſſe, come à quello arrogante Cuoco in Atteneo, quale hauendo preparato conuito per occaſione d'alcuni funerali, ſi vantaua, che li conuitati nel ritorno dal meſto vfficio lagrimanti, col ſcoprire la pignatta egli haurebbe fatto, per lo guſtoſo odore di quella, ridere.

Credeuo con quattro parole sbrigarmi dal modo d'inſegnare la potacchieria, ma four'abbondando le coſe, m'hà biſognato eſſer più longo di quello, che voleuo, mi riſcuoterò nell'arroſto, ſotto il cui nome intendo tutto ciò, che non ſolo ſi cuoce nello ſpiedo, ma tutto quello che, ò ſenza brodo, ò altro ingrediente humido ſi cuoce nella gradella, padella, ò teghia, con dichiaratione, che gli addobbi, ò ſaporetti, ò ſalſe non ſono condimenti con cui ſi cuocano le carni, ma cotte s'aggiungano, per darle gratia. Che l'huomo appetiſchi più li cibi lontani varij, e difficili d'hauere, non ne reſto marauigliato, perche.

*Nitimur in vetitum ſemper, cupimuſq; negata.*

E però quel crudo Imperatore, che nel mare voleua ſaluaticini della terra, e ne' monti peſci marini, in queſto è calunniato à torto, per eſſer ciò coſa naturale, & à tutti vniuerſale, ſimilmente, che ci ſiano huomini, che mangino, per così dire, con l'orecchie, la fragile curioſità humana li ſcuſa, tanto più, che habbiamo veduto vn Romano Apicio alla relatione, che in Libia foſſero li peſci ſquilli più groſſi, che à Minturno Città di Campagna, doue habitaua, ſenza patire vn'hora di tempo, nauigò con molto diſagio à quella volta, e prima, che approdaſſe, incontratoſi in certi Peſcatori, e veduto ſquilli di non maggiore grandezza de gl'Italiani, gli addimandò ſe per quei mari ne pigliauano de' maggiori, riſpoſto di nò dal Peſcatore, ſubito ſenza toccare terra in Africa, alla quale era viciniſſimo, ritornò à Minturno, ne era queſto quell'Apicio, che ritrouò tante viuande, dal cui nome ancora al tempo del terzo Apicio, che ſcriſſe della cucina, ſi chiamauano Apiciane, ſecondo Gio. Galdorpio. Ma che diremo della deluſa curioſità del Rè di Bettinia Nicomede l'amico di Ceſare? quale deſiderando vn tal peſcetto detto Apuo, da noi *Acquatella*, dal Cuoco glie ne fù preſentato vn'altro accomodato in maniera, che parea vn'Apuo, e così ſatisfece al ſuo deſiderio con l'orecchia, che ſentì dal cuoco atteſtarſi il falſo. Ma che l'huomo ſi dia ad intendere, che quella viuanda, che vale più, ſia più guſtoſa, non sò attribuirlo ad altro, che à pazzia, la quale hauendo ancor gli Antichi pe'l capo, leggiamo in Oratio, che i figli d'Ario non magnauano, che Roſignoli con gran prezzo compri, e che non ſolo Cleopatra magnaſſe la gemma d'ineſtimabile prezzo, qual con tanta fatica, e ſpeſa li ſuoi predeceſſori haueuano accompagnata, e volendo dar l'altra al ſuo Marc'Antonio, gli fù prohibito dal Giudice della conteſa Lucio Planco, che ſententiò la Regina, ſenza annichilar la compagna, hauere nella cena conſumato cento mila ſeſterzi, che era quanto ſi contendeua, ma molto prima, non per conteſa, ma per dar guſto



ſto ſolamente al palato con cibo di molto valore; Clodio figlio del tragico Eſopo, forſi per diſperder più preſto la mal cumulata heredità paterna, hauendo guſtato vna perla, quale hauea leuato dall'orecchio d'vna tal ſua Metella, parueli tanto ſaporita, che chiamati molti amici ad vn conuito, à ciaſcheduno diede vna ſimile gemma à mangiare, accioche di pretioſe gemme guſtaſſero, quaſi che nel prezzo conſiſteſſe il guſto. Ne poſſo creder, che le lingue de' papagalli, ouero fenicopteri haueſſero in ſe tanto guſto, che meritaſſero tanto diſpendio in raddunarle per mangiarle, ma che il capriccio di quella gran ſpeſa le faceſſe parer di guſto ſingolare à Vitellio.

*Dell'arroſto.*

Poco diſſimile doueua eſſere il capriccio di chi trouò il diſpendioſo modo di cuocere la carne nello ſchidone, ſcriue Gio. Bruirino, che al ſuo tempo in Francia con bando Regio fù prohibito l'arroſto; e perciò l'Economo non douria già bandire l'arroſto dalla ſua tauola, perche è più ſano, e ſoſtantioſo del leſſo (perche fatta col mezo del fuoco croſta, trattiene in ſe racchiuſa tutta la ſoſtanza, & in quella ſi cuoce, è però più difficile da digerire, che il leſſo, e ſi conuiene ad huomini abbondanti d'humido, e graſſi) ma guardarſi dalla frequenza di quello; prima, perche non tutta la carne è à propoſito per lo ſpiedo, dapoi biſogna ſia, ò con lungo tempo dopo la morte, ò per la giouentù dell'Animale aſſai tenera, e ſopra il tutto molto graſſa, & accioche con queſta cocitura non diuenti legno, anzi reſti morbida, è neceſſario in molti modi aiutarla; Chi la larda minuta, e chiamaſi impillotata; Chi l'inuolge in fette di lardo, accioche quelle dileguandoſi, la mantenghino morbida; Chi cuopre la carne con carta vnta, e chiamaſi fagianata; Chi con rete di Vitello, ò di Porco, ò di Caſtrato; Chi con frondi di vite, ò cauoli vnti; Chi l'vnge continuamente con ſtrutto; Chi le ſtilla ſopra lardo infuocato, e con quella fiamma la percuoce; Chi con brodo la bagna, e con queſto, ò con quanto brodo da ſe ſteſſa traſmette, miſticato ſugo di melangola, ò limoncello, copre la ſteſſa carne nell'imbandirla; Chi per darle odore tiene nella leccarda, ò ghiottola, oue l'vnto cade, e con cui bagnandola ſi mantiene morbida, cipolle, ouero agli, ò ſaluia, ò roſmarino, delle quali herbe ancora s'orna la ſteſſa carne, e ſi cuopre, sì come ſi cuopre ancora ogni arroſto con caparini di Genoua, pignoli ſpaccati, piſtacchi, paſte fritte, limoncelli, e melangole in fette, ſugo dell'vno, e l'altro, ò ſugo di granate; queſta tenerezza, e morbidezza, principale cura di chi cuoce arroſto, non tanto per l'applicatione de' ſudetti morbidi ſi deue procurare, quanto che, ſe per la giouentù dell'Animale, ò il molto tempo della morte non ſi poteſſe hauere, con altri modi s'hà da cercare. Qual ſi voglia carne, ò sia pollo, ſubito morto tuffato nell'acqua, ouero nel vino, ſecondo Oratio

*Copriture, e regalli di arroſto.*

*Si veſpertinus ſubito te oppreſſerit oſpes,*
*Ne gallina malum reſponſet dura palato*
*Doctus eris vinam miſto merſare Falerno.*

*Modo di frolar preſto le carni.*

viene preſtiſſimo frolla, con lo ſtare ſotto il camino s'intenerisce ancora à quel lento calore; vogliono, che ſtando appeſa al fico vna notte, queſti habbia proprietà d'intenerirla con certo graue, e natural'alito; l'inuolgerla con panni di lana bagnati in acqua calda, e poſta nel letto, oue ſi dorme, la fà frollare preſtiſſimo; in quattro, ò cinque hore, che ſtia ſepolta nel caldo ſtabbio, diuiene frolliſſima, ouero nel locco, ouero nella terra eſpoſta al Sole; E' però deteſtato da tutti i Conſultori

sultori di sanità, il non poner gli arrosti inuolti in panni, cotti che siano, nel letto. A' Volatili si lasciano i piedi, e'l capo, acciò si conoscano tanto cotti nello spiedo, quanto nel forno, & aggiustate tutte queste cose, e posta la carne, ò pollo con diligente cura d'equilibrio nello spiedo, ci vuole huomo, che lo volga, ouero altro instrumento di ferro, ò di legno, a' nostri giorni inuentato, il quale tal volta à guisa d'horologio si sdegna, non per questo il Cuoco è libero d'abbandonare questa viuanda, che oltre l'vngerla continuamente, gli conuiene stare auuertito, che egualmente con altretanto fuoco più del solito si cuoca, perche il più delle volte, ò non è cotta, ò è brugiata, e tal volta da vn lato in vn modo, e dall'altro in vn'altro; in fine la molta carne nel spiedo si riduce in poca, e per mangiarla ci vuole sempre qualche aiuto, onde è il prouerbio; *trista quella carne, che hà bisogno di salsa*; oltre lo schidone, nella padella carne arrostita, ottimamente si cuoce nel forno, e con meno intrico, anzi Celio dice, che per delicia gli Antichi cuocenano la carne arrosto nel forno; pare però, che la padella serua molto hoggidì per friggere, e che gustosa viuanda faccia, e la causa Alessio riferito da Ateneo in questi versi, insegna.

*Del cuocere nella padella.*

*Obsonium parare sic didici bene,*
*Apud Sicanos in patellam sæpius,*
*Vt ob voluptatem viri dentes iaciant Cœnantes.*

Da che si vede, che il friggere in padella pratticauasi assai da' Siciliani; questa padella dunque sia di ferro, rame, ò terra, chiamata tegghia, ò tegame, cuoce la carne cruda in molti modi in pezzetti spartita, e polli intieri, ò smembrati, tanto in forno, come al fuoco, ouero sotteftata, che è coprirla con coperchio di terra, ò ferro affocato, e coperto di bragie, a' quali ancora s'vnisce agreste, vua spina, ò altro agro, ò herba odorifera, e chiamasi fraccasca, e fà buono se prima, che la carne si ponga nella padella, ci sia cipolla ben fritta, alla qual viuanda basta aggiungerui pepe, e sale, non altra compagnia, ma senza la cipolla se le può aggiungere humido d'addobbo, salsa, e brodo, e chiamasi poi intingolo, nel qual caso s'vnisce alla potacchieria, quali intingoli in moltissimi modi si fanno conforme il gusto, e capriccio, e d'alcuni col trattato delle carni si dirà.

*Viuande dorate.*

Le ceruella, latti, testicoli, piedi prima lessati, con osso, e senza, vccelli, e polli, stati in addobbo, & altre carni, infarinate ancora con pan grattato, si friggono nella padella, ouero si bagnano in roffi d'oua battuti, ouero fritti, che siano, se gli getta sopra oua sbattute, e così coperti d'vna frittata, dal colore di quella li chiamano dorati, e di questo modo l'Economo si può seruire, facendo nuoua forma di viuanda di carne, altre volte stata in tauola; Le ceruella però, e i latti si pestano nel mortaio, quando siano ben cotte, poi mistícate con oua, se ne fà vna frittata assai buona.

*Dellebragiole.*

L'Huomo, che scriue con qualche altro pensiero in capo, è facile à tralasciare alcuna cosa essentiale, non per questo sonomi scordato della bragiola, ancorche la douessi scriuere nel principio, perche, secondo me, questa fù la prima viuanda, che di carne cotta al mondo si costumasse, e giouami, per autenticare questa opinione, credere, che il mangiare carne s'imparasse da' sacrificij, ne' quali l'huomo col naso, come fanno altri animali, conoscesse, che la carne cotta dalla natura era appetita, pian piano poi gustasse di qualche suanzo, e conosciuto, che si poteua man-



mangiare senza nocumento, cominciasse à bello studio à praticare il cuocere carne sù la bragia, da che fù poi chiamata bragiola, & in Ione si legge, che Ercole voracissimo magnaua la carne, e li carboni. La bragiola dunque si fà di carne magra, tagliata per trauerso della coscia, ma è più saporita delle coste della schena fino al rognone, ò d'altro pezzo di carne, come si dirà; à guisa di polpette si batte, con differenza, che quelle col taglio del coltello si fanno minutissime, queste con la costa si pestano minutissimo, & in croce, e da tutte due le parti, ouero con mazzo, ò pestone da mortaio, ò canna, ò mattarella da pasta s'ammaccano, poi poste in vn piatto, spoluerizzate prima di sale, fiore di finocchio, pepe ammaccato, irrorate d'aceto rosato forte, ò maluagia, & aglio ammaccato, vi si lasciano almeno per due hore; Indi sù la gradella in luogo delle bragie, ottimamente si cuocono. Per tenerle morbide, ò s'vngono con strutto, ò si pongono à cuocere congiunte con vn pezzo di lardo, & in vero se bene è commun parere antico, che la bragia faccia più gustosa la carne, credo però, che questo sia fondato sul costume antico, ouero per causa di necessità, ò per occasione di caccia, come dice Atteneo.

*Ex cinere assata carne hi saturantur in aruis;*
*Quas cepere feras venando.*

O' per non hauer instrumento da cuocerle in altra maniera, perche le bragie in ogni modo sono tanto vicino alla gradella, che si può dire, che sù quelle sia cotta la carne, e ne resta libera da cenere, carboni, ò altra sporcitia, & in ogni modo dal fumo, che col grasso, che viene sù la bragia, riceue cuocitura, odore, e gusto; s'empiono, come s'è detto, i pasticci di bragiole, ouero si frapongono trà altre carni, e cose delicate. Cuocesi la bragiola altresì nello spiedo minutamente lardata, e tal volta ripiegata, e ripiena con petroselli, aglio, e lardo battuto, e chiamansi copiette, e di queste ne fù l'inuentore vn tal pizzicaiolo detto Montino da Cesena; *Copiette.* Si pesta ancor la carne alla foggia del far le polpette, cuopresi, e riempisi nello stesso modo, ma senza riuolgerle, poste in vna forma di ferro, di che figura più piaccia, ò amandorla, ò ouata, ò altra. Si pongono à cuocere nel tegame, e chiamansi bragiole ripiene; quelle di Porco fresco, d'Agnello, ò Capretto, non hanno bisogno (per esser carne in se stessa tenera) di tanta battitura, sì come quelle di Vaccina, non sono mai di troppo peste; le di carne salata di Porco, se si fanno stare à mollo nel vino, con poca cuocitura restano tenere; si seruono le bragiole con qual si voglia delle salse, nel secondo Libro assignateli; non trouo viuanda in Apitio confarsi più con le nostre di questa, perche ordina, che si cuocono mezo nel forno, poi sù la gradella, indi si finiscono di cuocere nella pentola, come ancor hoggidì si costuma, verò è senza l'accompagnamento di vino, oglio, strutto, aceto, & altre vanità, come ordina Apitio sudetto, ma meglio si ponga nella pignatta butiro fresco, midolla, poco brodo, garoffalo intiero, e noce moscata.

Tengo d'essermi auantaggiato assai in questo discorso, ancorche lunghetto, credendo sia per bastarmi, per l'auuenire, il dire; La tal carne si può cuocere stuffato, arrosto, à lesso, e simili, senza hauere à repetere il modo, rimettendo il Lettore alla sudetta fatica, e però ritornando, oue lo lasciai nel Macello di Villa, è necessario sappia in quanti modi communemente si cuoca la Vaccina, ò Manzo, ò Vitello, ò Castrato, ò Agnello, acciò conforme il suo gusto, ò potere possa prouedersi.

Tutte le carni in vero possonsi, & in tutti li sudetti modi cuocere, purche, me-

*Causa perche si cuocono le carni.*

diante il fuoco s'asciughino, e liberino da quella sanguosa, ò viscosa humidità, e ne restino di tenera, & odorifera qualità, gustosa, sana, e facile à digerirsi, altrimenti sono causa di breue vita all'Huomo, come volle significare quel Filosofo ridotto, mentre era ancora in età virile, à morte, dicendo; Io non sono seduto sopra pietra; io non hò trattato con Donna vecchia; io non hò mangiato carne cruda, come è possibile, che io muoia? Alcune carni però col sale s'asciugano in maniera, che senza fuoco sono atte à mangiarsi, come il presciutto di Porco, e la coscia di Bue; e perche alcune carni, ò parte di carni non comportano vna medesima cuocitura, & in altro modo, che nel proprio accomodate, riescono di mal gusto, anzi mal trattate, come per esempio, se si cuocesse vna rognonata di Vitello lesso, vn pezzo di fegato stuffato, vna testa di Bue arrosto, à vedere cosa tale, essendo chiamati, potreste amici ritenere le risa? e pur sariano cotte; però necessario è

*Qual sorte di cocitura si conuenga à ciascheduna carne.*

saper qual sorte di cuocitura si conuenga à ciascheduna parte di carne, e massime la più comune, ò comoda al nostro Economo, stando in Villa, munito tal volta d'vna sola sorte di carne; e cominciando dal Bue, quale in contracambio della Vitella, delle Vacche rosse del tuo Cortile, hauerai in Villa dal Macellaio, senza denaro; dico, che qual si voglia parte di questo Animale cuocesi comunemente, & ottimamente lesso; dico comunemente, perche per gouernare la Fameglia, per ordinario, non si serue d'altra carne, ponendosene à cuocere vna libra per ciascheduna persona, qual bastagli per tutto il giorno; ottimamente, perche si caua più

*Del Bue, e sue parti cotto lesso.*

gustoso brodo da questa carne, che da qual si voglia altra, oltre che per esser carne molto di sua natura asciutta, cotta con humidità, viene ad esser meglio contemperata; questa però nel sudetto modo cotta, ben piccata, e misticata magra, e grassa, con l'aggiunta di poco brodo caldo, nello stesso piatto, oue s'imbandisce con sale, e pepe ammaccato sopra; si lascia tal volta vedere sù le tauole de' Prencipi il Verno, accompagnata da salsa verde, fiori di boragine, ò petroselli, di che pare questa carne si goda. Ma raffreddata poi, porge al Padre di Fameglia comodità di seruirla altra volta riscaldata con strutto nella padella, in fette, ò in fracassea, ò fracassata, accoppiata con aglio, ò cipolla, ò agro, ò herbe odorifere, ò regalata d'vna delle salse, nel secondo Libro descritta, ouero di questa già cotta,

*In polpette.*

nel mortaio, ò col coltellazzo pesta, farne polpette, ò pallotte. Tagliasi in bocconcini ancora, e fassene intingolo, & è buono il rognone, il fegato, la punta di petto, scannatura, vmbilico, e doppione. La lingua, la cinna, la punta di petto, l'occhio, polso, doppione, & altri, cotti prima lesso, raffreddati, e tagliati in fette minute, & aspersi con fiore di farina, si frigono con lento fuoco, poi con agro, ò salsa reale, e fior di finocchio, si seruono. La coda di Manzo tenera, frolla, ben battuta, fatta stare in addobbo di vino grande, ò maluagia, con dentro noce moscata, garoffalo intiero, pepe ammaccato, per tempo d'hore 24. ouero d'vna notte, posta à cuocere con lo stesso addobbo, quale secondo, che cala per il bollire, se gli aggiunge, salata à sufficienza, seruesi calda, ma meglio fredda. Ogni pezza di

*Si conserua in aceto.*

questa carne già cotta lesso conseruasi per quindici, ò venti giorni nell'aceto, e se rinouarai l'aceto, per più d'vn mese ancora, da poi nel sudetto modo fritta, si serue; la lingua, e cinna ben cotte, oltre li sudetti modi, in bocconcini ancora, entrano ne' pasticci, & impillotate alla Francese, ottimamente si pongono allo schidone, e qual maggior comodità sarà di queste due sudette parti di Vaccina, delle quali

*Fritto, et infracassata.*

*Coda cotta in adobbo.*

*Lingua, e cinna di Bue.*

vna



vna la lingua ben cotta lesso, ò in acqua, ò in vino buono, insteccata di cannella, e garoffali intieri, poi salpamentata, se ne serue ne' banchetti intiera, & alta, ouero in fette, tramezate pur con fette di mortadella, ouero limoncello; e l'altra la cinna di Vacca, che latti, cotta subito morta la bestia; prima, che il latte diuenti agro, resta tanto tenera, e delicata, da quel latte cottoci dentro, che seruita, ò fredda, ò calda ne' sudetti modi, ò intiera impilottata, ò in pezzetti, ò inuolta in rete, come fegatelli, cotta arrosto, è viuanda esquisita; e la sudetta carne Vaccina magra, cotta lesso, e fredda, si picca, ò vogliam dir si trita minuta col coltello, e si serue in insalata, con vua fresca, vua passa, grani di granate, e pepe ammaccato, per regalar piatti d'altre viuande, e questa così salata vogliono, che faccia parere il vino più saporito, e gustoso, che qual si voglia altra carne. Possi fare ancora stuffata qual si voglia parte del Bue, ma la scannatura, la parte di dentro del lombo, e la coscia saranno più à proposito, le due prime, per esser le più tenere parti di quello, l'altra per resistere meglio alle percosse, quali per farla tenera, se le deuono dare, & accomodasi in molte maniere, ma pure il modo de' Tedeschi, come quegli, che di tal carne abbondano, molto mi piace. Fassi stare la carne vna notte, ò sei hore del giorno in vn catino, poluerizzata di pepe, sale, cannella, garoffalo, ben sburfata di maluagia, ò vino buono. Ponesi poi nella pignatta ben'vnta, e quando sia meza cotta, se gli aggiunge quanta humidità haurà trasmessa nel catino, s'accompagna con saluia, petroselli, midolla, ò grasso Vaccino, aglio poco; Indi se le può vnire lingua, ò cinna, ò callo di petto dello stesso, con vn poco di presciutto, ò ventresca, ò gola porcina salata, s'accresce con vccelletti, ò storni, ò starne vecchie, ò palombazzi, in fine si regala con prugne, cerase, mosto cotto, vn poco d'aceto, e zibibo, cuocesi à lento, ma longo fuoco, ouero in forno ben caldo, con bragie attorno. Con la sudetta carne cruda libera da neruetti, e pellicole, pesta col coltello assai minuta, si fanno ottime polpette, e massime se hauendo consideratione alla sua natural durezza, la renderai morbida col pestarci dentro grasso, ò midolla vaccina già detto. La sudetta tagliata pe'l trauerso della carne, fà esquisite bragiole, e perche queste sù la gradella malamente si potriano tanto humettare, che la bragia con la natural siccità della carne non le renda dure, però bisogna nel tegame coperte di buon strutto, e lardate, farle bollire, l'vna, e l'altre di queste viuande nell'imbandirle si possono fiorire di pignoli, pistacchi, scorze di cedro condite, e le bragiole si possono seruire con la salsa nel secondo libro destinatali, e le polpette si ligano con vouo.

*Cotte in varij modi.*

*Stuffate.*

*Altre polpette.*

*Bragiole.*

Varrone de *Re Rustica* comparte li generi de' Buoi in quattro; il Vitello, il Manzo, il Bue nouello, & il Bue vetulo, cioè vecchio, sul Bolognese la Vaccina, che si mangia per lo più è il vecchissimo, che se fosse il Bue nouello d'anni 5. ingrasciato con erba già indurita, e che habbia la semente in latte, ouero il Manzo della seconda età, come communemente si nomina (nel che pare, che ingannano il gusto coll'vdito, chiamando Manzo vna vecchissima Vacca) molta quantità di viuande si potrebbero fare, ma contentandoci di queste veniamo all' interiora. Il fegato di Manzo s'accomoda per la fameglia in intingolo tagliato in bocconcini soffritto con aglio, e petrosello seruito con cacio, e legato con voua, perche se si cuoce allo spiedo, ouero si frigge, resta duro; e però qual si voglia fegato vorria esser di bestia giouine, maschio, grascio, meglio ingrasciato di latte, ò fichi, ò farina di

*Cocitura delle interiora.*

castagne,

caſtagne, perche di tal ſorte dà ottimo nutrimento. Giouà à quelli, à cui ſi diminuiſce la viſta auanti ſera; e per godere di queſti giouamenti, & acciò non ſia graue da digerire vuol' eſſer cotto con ſaluia, ò lauro, ò inuolto in rete, tanto che la ſanguoſità ſia conſumata, ma s'auuerta, che non venghi per troppa cuocitura duro, e mangiaſi con coſe acide, che à queſto modo giouerà à qualche imperfetto del noſtro fegato, ſi come ogni interiore all' altre interiora; è meglio quello del capretto, ancorche non ingraſciati, poi quello de' polli, e quello dell'oche, à cui ſuccede quello del porco. Le ceruella perleſſate ſi friggono con voua rotte, s'indorano, e con melangole, ò limoncelli, e zucchero ſi ſeruono; queſte perleſſate bene, tritate col coltello, incorporate con pepe, canella, zucchero, vua paſſa, cacio di forma ligato con roſſi d'voua crude, ò riuolte in rete di porco, ò di vitella, ſi cuocono con lento fuoco nel tegame, e ſotteſtate, con queſta cuocitura ſi liberano da difficultà nel digerire, e dà nutrimento viſcoſo, e groſſo, per la qual cauſa ſi dice, che chi mangia aſſai ceruello è ſenza ceruello. Plutarco lib. 8. dice che gli antichi non magnauano ceruello d'alcuni animali, e che abborriuano, chi le magnaua.

Le trippe ben trite, e lauate, molto cotte (perche le di Bue vecchio, ma graſſo ſono meglio al guſto) con buon brodo poco, ò niente ſalate, fanno ottima ſuppa coperta di cacio parmigiano, e ſeruite con menta, quale altretanto li leua ogni mal odore, quanto il zucchero glie l'accreſce. Le prime trippe furno cotte, e mangiate da Calandrina da Piſtoia. Faſſi più guſtoſa queſta ſuppa col componere nel piatto vn ſuolo di pane, & vno di cacio tenero detto tomino, ouero rauuagioli ò prouature freſche, & vna di trippe, con cacio grattato parmigiano ſopra, menta, e pepe ammaccato, poi ſi ſotteſta la ſuppa, con aggiongerci brodo graſſo, quando s'aſciuga, conforme al biſogno; ſe della ſudetta compoſitione, ſenza pane però, ſi farà paſticcio, riuſcirà viuanda guſtoſa, sì come ſi può ſeruire per intingolo, ſenza il cacio. Poſſi ancora il budello maeſtro riempire d'altre trippe battute, ſe bene foſſero di Vitello, accompagnate con herbette, oua sbattute, cacio, e ſpecie à baſtanza. Potranſi ancora empire d'altra carne piccata tenera, pignoli, paſſerina, ſpecie, oua, e cacio grattato, ouero in luogo di carne, riempirgli di pieno di ricotta, oua, cacio, herbette, vua paſſa, e ſpecie à baſtanza, poi cotte in buon brodo, ſi ſeruiranno calde, ouero ſe ne componerà vn paſticcio; per la ſanità ſono migliori le di Capretto, e di Vitello, le quali ſi ſpaccano, ò ſi riuerſano, e lauano con aceto, e ſale; queſta, e quella ſi lodano per faticanti, e per chi habbia ardente lo ſtomaco.

Delle milze, polmoni, e cuori, la douitia Bologneſe non me ne laſcia parlare. Li piedi ancor loro poco trà ciuili ſi coſtumano, tuttauia in caſo di neceſſità pelati, ben cotti, e leuatone l'oſſa ſi conſeruano, ò ſalpamentati, ò in aceto, poi infarinati ſi friggono, ò ſi dorano, ò ſi ſeruono con la ſalſa, al ſecondo Libro detta; Altri li cuocono con preſciutto, e così caldi con la ſalſa verde, ò bianca portano in tauola. Poſſonſi ancor fare in gelatina, come s'è detto, ò per regalar altre viuande. De' piedi ſi lodano gli anteriori, come più guſtoſi, e digeſtibili per la maggior fatica, ſicome più quelli de' Capretti, Agnelli, ò Vitelli, che li di Bue, ò Porco, e perche generano humori viſcoſi, ſono contrarij à podagroſi, & à chi pate di dolori colici, e ſciatici; buoni per quelli, che hanno il ſangue, & humori ſottili, come li tiſici. Hanno ancor proprietà di far dormire, ſicome copioſamente nudriſcono, & eccitano l'appetito; Il lauar gambe a' Caualli affaticati, con brodo fatto di zampe di Bue,



Bue, giouà aſſai. Il graſſo di Bue ſerue in luogo di ſtrutto Porcino con più guſto, e maggior ſanità, e maſſime la midolla d'oſſo maeſtro, cioè della coſcia, della quale ne i paſticci, mineſtre, ſuppe loue, ſtuffati, ſoffritti, e ſotteſtate ſe ne adopra; è giudicato molto più à propoſito quel graſſo, che ſi ritroua in mezo la carne, che quello, che è per di fuori della carne. Il ſudetto graſſo peſto dileguato, mediante il fuoco, poco ſalato, e colato, ſicome il porcino, conſeruaſi, e ſeruaſi, come quello, in altro modo ancora; leuaſi parte di quello, che s'indura ſopra il brodo, e ſi conſerua, e ſerue, come il porcino; ogni ſorte però di graſſo cauſa inappetenza, diſturba la concottione, e rilaſſa lo ſtomaco, ſi che è meglio la carne magra tramezata di graſſo, ò di neruetti, che la graſſa ſolo, ò la magra ſolo, anzi di beſtia graſſa la carne magra ſolo ſi pigli, ma di beſtia magra la graſſa ſi deue pigliare.

*Lodi del Bue.*

Sono fatti gli Huomini d'hoggidì tanto delitioſi, che non ſolo lor pare baſſezza il vedere sù la lor tauola il Bue leſſo, ò ſtuffato, ma molto peggio per la durezza lo praticano arroſto, e però s'è totalmente perduto il modo d'arroſtire queſta carne, & in queſto potiamo conoſcere, quanto il luſſo d'hoggidì ſuperi la moderanza de gli Antichi. Omero dice, che i lombi de' Buoi arroſtiti, à Regi ſi ſeruiuano, e che Menelao nelle nozze de' Figli, donò per regallo à Telemaco vna ſchena di Bue arroſtito. Agamennone dopo il duello honorò Aiace con lombi di Bue arroſtiti, e ſimilmente à Neſtorio, ancorche vecchio, & à Fanetio donò carne di Bue arroſtita. Empedocle hauendo vinto in vna battaglia equeſtre Olimpia, à quelli, che vennero ad incontrarlo, donò vn Bue cotto arroſto, ripieno di mirra, e menta, & altri odoriferi, quale à punto ne' giorni noſtri, per le feſte di S. Bartolomeo, habbiamo veduto dall'alte loggie del publico Palazzo, al Popolo precipitare. Conone dopo hauer ſuperato i Lacedemoni fece conuito à gli Atenieſi con cento Buoi arroſtiti, sì come a' tempi de' noſtri Padri, da' Bologneſi ſi preparauano alle genti di Carlo Quinto, quando in queſta Città venne à Coronarſi. Ercole conteſe, e vinſe Lepreo, chi prima magnaſſe vn Bue. Tragero, Tarſio, Milone, e molti altri, in vn giorno mangiauano ciaſcheduno da per ſe vn Bue, ſe coſtoro haueſſero hauuto vn pezzo di Vaccina ben frolla, e battuta, cioè la coda, ò la parte di dentro della coſcia, e queſta poſta nello ſpiedo, coperta di rete di Vitello, ò Porco, ma prima circondata di fette di lardo, e graſſo vaccino, & inſteccata di garoffali, e pepe ammaccato, ouero così accomodata inuolta in carta vnta, & allo ſpiedo cotta, humettando continuamente la carta per di fuori con ſtrutto, al ſicuro magnauano la tauola, non che il piatto. Per eſſer'il Bue ſimbolo dell' Agricoltura, sì come ancor dell'alimento, non dourà grauare al Lettore queſta poca digreſſione in lode di quell'Animale, per le cui fatiche tutti viuiamo, & il quale, quaſi ſolo, è buono viuo, e morto. Cecrope primo Rè de gli Atenieſi fù il primo ancora, che vedeſſe il Bue, e per merauiglia lo chiamò Gioue, tanto propriamente, per eſſere à tutti Gioue, quanto, che in noſtra lingua l'vna parola nell'altra, con la ſola mutatione d'vna ſillaba s'accomoda. Cicerone dice, che la natura l'hà munito di ceruice alta, e gagliarda à poſta per arare. Era tanto caro à gli antichi il Bue, che Solone prohibì il ſacrificarlo, e Celio Rodigino dice, che in Atene non ſi ſacrificaua; & è certo, che era punito con la ſteſſa pena vno, che ſenza cauſa ammazzaua vn Bue, come ſe haueſſe ammazzato vn'Huomo, e che alcuni Romani furono eſſigliati per hauer'ammazzato il Bue; ma dapoi li Ro-

Romani non sapendo con qual maggior'honore venerare li lor falsi Dei, sacrificauanogli la più cara cosa, che haueſſero, che era il Bue, onde racconta Plutarco, che Paolo Emilio nel trionfo de' Macedoni ne conduſſe cento belliſſimi, con le corna dorate, con bende, e ghirlande ornati per ſacrificarli. Li primi Greci, che arriuorono in Italia, vedutola abbondantiſſima di grandiſſimi Buoi, col loro nome la chiamorono, che ſuonano in quella lingua *Italos*; E ſe li Galli, habitatori antichi della Lombardia, furono chiamati Boij dall'abbondanza di quelli, al ſicuro Felſina allhora, che dapoi, come Metropoli della Prouincia, fù chiamata Boiona, ne doueua eſſere copioſiſſima, e ſucceſſiuamente li Bologneſi indefeſſi Agricoltori, al cui propoſito cantò quel burleſco.

*Qui mancant ſenſu, vadant habitare Bolognam,*
*Quamuis ipſa Boues graſſos faciatq; bragatos.*

E ne hà fatto naſcer queſto penſiero, che con lo ſteſſo nome di Boi, ſcriue Plinio nel Lib. 8. Cap. 14. ſi chiamauano certi Serpenti grandiſſimi, perche cinnauano le Vacche con tanta forza, che le ammazzauano, de' quali al tempo di Claudio in Vaticano, ne fù ammazzato vno grandiſſimo, nel cui ventre ritrouorono vn putto. Et Iſidoro chiama Boi certi vccelli in Italia, quali ſeguitano gli armenti bouini, per cinnar le Vacche. Narra Vliſſe Aldrouandi eſſer coſtume appreſſo Turchi, che conuenendoſi per qualche occaſione caſtrare alcuno de' ſuoi putti, cuocono vn Bue intiero arroſto, nel ventre del quale pongono vn Caſtrato, nel cui corpo pongono vna Gallina ripiena d oua, quale nel forno laſciano ſino, che l'oua ſiano cotte, poi lo fanno magnare a' Parenti del Putto patiente; preſſo Romani, in luogo del Caſtrato, nel ventre del Bue poneuano, e cuoceuano vn Porco, e queſto chiamauano Porco Troiano, onde Cincio in quell'Oratione, oue ſuadeua la legge Fania, ſopra il moderar le ſpeſe, deteſta il ſudetto vſo del Porco Troiano, come diſpendioſo. Leggeſi in vn libro nella Libraria dell'Aldrouandi, ſtampato ſenza il nome dell'Auttore, ſotto il numero 204. ligato con altri libri, che Prometeo fù il primo, che mangiaſſe Bue, e che prima non ſi mangiaua, perche era miniſtro di Cerere, da queſto libro cauerò molti de' primi inuentori di coſe da mangiare, perche lo ritrouo curioſo, erudito, e per altri confronti veridico. A chi dunque non è di giouamento queſto Animale, mentre con la propria vita ſacrificata, purgaua già de gli Huomini le colpe preſſo il vero Dio, e con la morte di ventidue miglia, il gran Salomone honorò la conſecratione del nobile Tempio. E ſicome non ceſſà in vita d'affaticar per l'Huomo, cominciando con molta docilità giouaniſſimo ad imparar dal vecchio, così morto, oltre l'eſſer buon cibo, è ancor di molta vtilità, della quale prima, che ſe ne dica; della docilità raccontiamo quanto auuenne à Pitagora, in paſſando vicino alla Città di Trento. Queſto hauendo veduto vn Bue, che con piede, e bocca guaſtaua vn campo di Faua, diſſe al Cuſtode di quello; Che ammaeſtraſſe quell'Animale in maniera, che non danneggiaſſe quella Biada; riſpoſe il Biſolco; E tù, che vai inſegnando ad altri, perche non ammaeſtri queſta beſtia, che non faccia queſto male. Allhora Pitagora con parole procurò di diſtorre l'Animale dal danneggiare, poi condottolo alla Città, lo domeſticò, & imparò in maniera, che quegli di ruſtico fatto vrbano, lo ſeguiua per tutto, oue andaua, portando, quaſi ſeruo, alle corna appeſo, ò ſporta, ò ciò che à Caſa al medemo Padrone conueniua mandare, e pigliando il



magnare, che da qual ſi voglia gli era porto. Salaſi dapoi la carne di coſcia da' Germani, & aſciutta al fumo ſi ſerue per lungo, & incorrottibile companatico, e fuori delle loro habitationi; ſalonla altresì i Bologneſi, miſticata con la porcina, e di tutte due ben peſte, ſi empiono le budelle di Porco, ouero le ſteſſe budelle di Bue, e ſono Mortadelle, ò Salame. Et accioche qualched'vno dalle ſudette lodi, e coſtumi di mangiar'il Bue, non reſtaſſe ingannato; ſappiaſi, che queſta carne ſi conuiene più a' faticanti, e giouani, che a' ripoſati, e deboli, perche genera groſſo nutrimento, e malenconico, ſi che ſi deue prohibire à chi pate di Rogna, ò Quartane, ò altre infirmità deriuanti da malenconia, & è cibo più per l'Inuerno, che per l'Eſtate. Il fiele per la ſua amarezza deſiderato da' Peſci, ſerue per farne paſta da pigliarli, come ſi dirà; del fiele ſi fà vna cola detta dragante, ſerue mirabilmente per far morire le Cimici, miſchiato con aceto, ſerue per tener nette, polite, e lucide le botti; E leua, applicato, ogni ſpina confitta nella carne, ſicome accomodato in forma di ghianda, ſerue per ottima ſuppoſta, facēdo euacuare. L'oſſa ſpongoſe, e piene di graſſo ſi fanno ribollire con vtile di buon brodo, onde hanno data occaſione di raccontare, che vna tal natione di ſottiliſſima Economia, ſi ſerue di tal'oſſa vna ſettimana per vn vicinato, bollendo vna mattina in vna pentola d'vna Caſa, & vna in vn'altra. Veriſſimo è, che di queſt'oſſa abbrucciate, la polnere applicata, oue ſia macchia di qual ſi voglia vnto, ſi leua; e d'oſſa ſi fan dadi, manichi da coltello, & altri. Le corna accomodate ad vſo di caccia per chiamare Cani ſono ſingolari, delle quali ancora ſi fanno pettini, manichi di coltelli, daghe, e falcelli, & altri, & inſieme con le vgne, come s'è detto, s'ingraſſano campi. Se con le crine della coda riempiono coſſini, ò altro ſedile, porgono più comodo ripoſare di qual ſi voglia altra coſa, ne mai s'vniſcono troppo, come altra materia. S'ingraſſano li Buoui con herba medica, & herba, che cominci ad hauer le grane di latte nella ſpica; la ſeconda herba, che l'Autunno viene ne' prati, ingraſſali ancora; nel Perugino il Verno, con rapi tagliati in fette, s'ingraſſano beniſſimo, e chiamanoſi arapati; noi con vinaccie, e faue gl'ingraſſiamo; li magriſſimi, ouero ammalati ſi douriano prohibire dal Macello, e ſi conoſcono, quando non mangiano herba, ò fieno, poſſonſi però ſalare.

*Altri vtili del Bue.*

E poiche rare volte magnaſi il Bue nouello, cioè quello, che nel fiore della ſua età è buono da lauorar la terra, e ſe ſi mangiaſſe, ſi ſerue ne' ſudetti modi, con molto maggior guſto, che del ſudetto Bue vecchiſſimo, diciamo qualche coſa della ſeconda età, e ſono quelli, che chiamiamo Vitelli groſſi, à Roma Campareccia, dal campo, oue paſcono, altrimenti Giouenco, e queſto, perche giouandoſi mangia, ò perche creſciuto lauora, per la qual cagione, per non danneggiare l'Agricoltura, forſi da' Bologneſi molto non ſi coſtuma. Queſto propriamente è il vero Mangio, così detto forſi dal mangiarſi, e di queſta età coſtumaſi mangiare il Bue in molte parti della Lombardia, e per la Germania; tutto ſtà bene, ſicome ſtà male il tempo, che per li noſtri macelli ſi coſtuma, perche la ſtagione di magnare queſto, ſaria il Maggio, & il Giugno, come in Roma, e Milano, & à noi ſi prepone il Verno, nella qual ſtagione per lo più ſono magri, ò con qualche imperfettione, per cauſa della quale il Contadino diffida poterlo far creſcere, ò creſciuto oprarlo, ò per la poca monitione di ſtrame, lo vende. Queſto cuoceſi per lo più, come la Vaccina, ma il buono, giouine, graſſo, di Primauera, che non

*Vitello d'vn'anno, ouero Campareccia.*

habbia fornito di cinnare, è poco differente dal Vitello, che mugne, e massime la femina, che non habbia conosciuto il Toro, e puossi cuocere non solo ne' sudetti modi della Vaccina, ma ancora della Vitella mongana, l'abbondanza però c'habbiamo del lattante, causa, che poco la Camparecia si costumi: il maschio di questa età chiamasi Toro, col quale nelle Spagne fassi vna nobil caccia, ò spettacolo regio; perche, oltre il gusto de' spettatori, rende arditi, e pratichi i Caualieri in offendere, e difendersi da questo irato animale; & agile, e pronti li Fanti, quasi in guerra, hora ad assalir questo, hora à diuertirlo dalla persecutione de' Caualieri, hora à deluderlo con la cappa. Mida, e Temistocle, e molti altri morirono col bere il sangue di questo, sicome per contrario di questo, il fiele, per detto di Prospero Alpino, è bevuto dalle Donne Egittie per ingrassare. Di questo si dice, che escano l'Api. Ammazzasi il Giouenco, ò Toro à forza di fiere mazzate, con auuertenza à non romper la pelle, accioche il sangue, del quale si creano le Api, non si vada; Chiudesi ogni foro, tanto per oue spira, quanto occhio, orecchie, e simili; ponesi in vna casetta esposta al Sole, fatta di tauole longa, alta, larga per ogni parte otto piedi, nella quale sia vna sola picciola porta, e per ogni pariete vna fenestrella, ponesi dentro il Mangio prestissimo, & ancor caldo, sopra vn preparato letto di timo, e subito si chiude la porta, e le finestre, procurando, che con loto, ò bitume, ò sterco Vaccino sia ancor chiuso ogni foro, buco, ò minima fessura; indi à tre settimane, con aprire la porta, & alcune delle finestre sotto vento, se gli dà aria calda di mezo giorno, poi di nuouo chiuso ogni cosa, come prima, di lì à vndeci giorni si torna ad aprire non solo la porta, ma le finestre, e si ritrouano l'Api in diuersi sciami compartite suolazzare; nello sterco di questo si genera lo Scarafaggio.

*Modo di far nascer Api.*

*Del Vitello, e se s'vsaua anticamente in cibo.*

Ma veniamo al Vitello lattante, chiamato à Roma Mungana dal mungere, honoratissima viuanda, soauissimo cibo, e delicia delle nostre tauole, sicome per contrario dubito, se presso gli Antichi questo cibo fosse in molta frequenza. Gli Hebrei idolatrorno colà nel deserto in vn Vitello, qual giouenco, non lattante, magnaua fieno, come lo dichiara il Real Profeta nel Salmo 105. Il Vitello, che quella Incantatrice apprestò al Rè Saule, era pascente nell'orto, come si legge nel primo de' Regi, & in S. Luca al Cap. 15. nella parabola, che del Figlio Prodigo Christo propose à gli Hebrei, il Vitello fatto ammazzare dal Padre, per l'allegrezza del ritornato Figlio, era abbiadato, e pure in queste stesse sacre carte si sente nominar'Agnello, e Capretto lattante, prohibito là nell'Esodo, & altroue, di mangiar'à gli Hebrei, quali forsi superstitiosamente s'asteneuano ancora dal Vitello lattante. Ne mi leua da questo dubbio il legger ne i Scrittori Latini questa parola *Vitulus*, perche io credo al sicuro, che intendessero del Vitello giouenco, non lattante; Oratio chiaramente me l'insegna.

*Me tener soluet Vitulus relicta*
*Matre, qui largis iuuenescit herbis In mea vota.*

E Virg. *Tum Vitulus lima curuans iam cornua fronte.*

E la stessa etimologia apertamente lo dichiara, mentre *Vitulare* vogli dir saltellare con allegrezza, perche li lattanti se si lasciano saltellare, pasceranno, e meglio di tutti ce lo dichiarano Costantino Cesare, Columella, Palladio, e Crescentio, scrittori d'Agricoltura in Latino, quali sotto nome di Vitello, chiamano li giouenchi



chi da castrare, e però tal posso credere sia il Vitello, da Plauto in certe sue nozze desiderato, e tal sia il nominato da diuersi altri Auttori Latini. Ne è possibile, che in Atteneo non si leggesse questo Vitello lattante, se si fosse vsato, e che Martiale qual diligentemente hà scherzato sopra quasi tutti li cibi, e nomina il Porcello, e li Capretti lattanti, habbi tralasciato il Vitello lattante, se si fosse costumato, anzi non hauendo nominato ne meno il Vitello giouenco, posso dubitare, che questa carne ancor lei fosse poco stimata, e Cicerone 2. *de Diu.* la chiama Carnetta, e Galeno chiama il Vitello, Bue imperfetto, e la carne del lattante chiama viscosa, e mucosa. Apicio antico della Cucina scrittore, narra alcune viuande molto prima inuentate da quell'antichissimo Romano Apitio, del quale Seneca, & altri raccontano, che consumasse la sua molta facoltà in magnare, e trà le viuande Apitiane antiche non ci nomina il Vitello, vero è, che nelle sue particolari insegna di cuocere il Vitello nello stesso modo, che il Bue, cioè lesso, da che si vede, che intende del Vitello pascente, e che era in quella stima, che il Bue. Sà però nominare gli Agnelli, e Capretti lattanti. Celio Rodigino ne' suoi delle cose antiche dotti scritti, mostra esser del mio senso con queste parole: *In mensam Vitulos admissiße summum censetur scelus*; aggiungo, che ogni legge, per ordinario si spicca dalla Città Metropoli, ò viene da' costumi di quella già conosciuti ottimi, e però al certo a' Romani era vietato ammazzar Vitelli, perche arriuato all'orecchie di Valente Imperatore, che li Popoli Orientali cominciauano à mangiar Vitelli lattanti, con espressa legge il prohibì, da che si vede, che ancorche non fosse più il tempo della Republica, e che si fossero cominciate ad abbusare i di lei buoni costumi, questo del non mangiar Vitello ancor s'osseruaua; per l'vtile, che ne succedeua all'Agricoltura; ma à che, e contrauenir alle leggi, e far danno alla Republica, se satisfaceuano al lor gusto con Asini lattanti? Quei latti, de' quali li Scrittori dicono, che gli Antichi per delitia si cibauano, e con quali Eliogabalo ne' monti pascena li suoi tustici, s'auuerta, che erano di Pesci, come murena, mulo, lupo, e storione, come da' stessi Autori è dichiarato, e Plinio abbondantissimo Scrittore non conobbe i latti di Vitello, mentre dice, che i latti sono solo negli huomini, e pecore, per quali passà il cibo nel ventricolo, infelicità de' golosi di quel tempo! E se da' sacrificij si principiò l'vso di mangiar carne, come dianzi diceuamo, in quei mai non s'vsò Vitello lattante, se douemo creder'ad Alessandro ab Alessandro, qual dice, che le vittime, che per sacrificij si preparauano, doueuano esser'adulte, e ben pasciute, accioche gli auspicij, che da quelle pigliauano, fossero sinceri. Auerroc, che fiorì del 1100. diligentissimo, quanto sapientissimo scrittor'Arabo, propose per cibare ammalati il Vitello lattante, e con tanta lode, e tanti buoni attributi, che da molti, & in particolare da Brocrino Campeggi, è giudicato, che ecceda: Quindi è, che da' moderni si loda per la sanità il far bollire col Vitello il Capone, ò Gallina; Bertuccio antichissimo Medico Bolognese, nel suo Collectorio di tutta la Medicina al Cap. 3: della prima settione, intitolata *De Regimine Sanitatis*, afferma, che le carni de' Capretti saltanti, de gli Agnelli, e Vitelli lattanti, e del Bue, qual non habbia ancor cominciato ad arare, fanno ottimo Chilo; E Pietro Crescentio, ordina si dijno i Vitelli lattanti al Macellaio di giorni 15. hauendo più riguardo alla quantità, e qualità del latte, qual dalla madre si caverà, che dalla qualità della carne, perche di quella età si può con Galeno chiamar mucosa, il che è con-

trario à quanto cantò Calfurnio nell'egloga quinta, Poeta forsi più antico di Virgilio, comentato da Diomede Guidalotti Bolognese.

*Parce tamen fœtis, nec sint cupedia tanti,*
*Destruit vt niueos venalis caseus agnos.*

Questi però sudetti sono Auttori, che vissero assai tempo dopo i Greci, & i Romani. Dopo questi il Platina, insegna di cucinarlo, e nel modo, mostra, che non molto prima si fosse principiato l'vso di quello in cibo, & è ancor il primo, che nomina pasticci, ò pastilli, l'vso de' quali forsi venne al mondo col Vitello lattante. Vero è, che Bruirino racconta, che in Italia, & à Roma s'ingrassano li Vitelli sino in capo all'anno col solo latte, dapoi se ne fanno viuande per Papi, e Cardinali, nel che quanto quest'auttor Francese sia mal'informato, ogn'vno lo può conoscere, e dal non costumarsi hoggidì, perche non si diminuisce, anzi s'amplia sempre il modo di gustar'alla gola; E dal considerar, che il voler gouernar'vn Vitello vn'anno col sol latte, non basteria il latte di quattro Vacche, non che della sola madre, quale quant'egli crescendo hà bisogno più pasto, ella con l'allontanarsi dal parto, manca in far latte, e facilmente, ò non vorria il Vitello cinnar'altre Vacche, ò le Vacche non vorriano dar'il latte ad altro Vitello; Il tutto sia raccõtato, per mostrare à chi fosse d'altro senso, che s'è hauuto occasione di dubitare.

*Vso in cibo.* Questo pretioso Animale, del quale l'Economo con non molta spesa può ornare abbondantemente vna Tauola, ad alcuni basta sia cotto, per esser'in tutti i modi cibo esquisitissimo, tuttauia il collo cuocesi stuffato, ouero in bragiole, sicome la spalla, e possonsi ancora cuocer lesso, la punta di petto, primo taglio, si serue lesso, sicome il secondo, qual può ancor seruirsi stuffato, ma il primo taglio, per farlo restare bianco, s'inuolge in vna saluietta, ò rete dello stesso. Vero è, che per vscire dell'ordinario, se gli leuano l'ossa, si riempe con pieno fatto di cacio, oua, e ricotta, & altri ingredienti, ò di ceruelle, ò animelle dello stesso, ouero di carne magra trita, misticata con midolla, ouero rognonata, piccata, con l'aggionta d'vn poco di ricotta, vua passa, pignoli, agresta, ò vua spina; poi inuolta nella rete, si fà bollire tal volta ancor'in latte, sino che sia cotta, quale alcuna volta si serue in vn piatto di salsa verde, ò bianca, ò coperta di fiori, ò d'herbe, ò di qual si voglia di quelle copriture dette di sopra nel trattato del lesso. Da altri leuatone pur l'ossa, e fatta la detta punta in forma picciola, si pone in vna vesica, quale si riempe col sudetto pieno, procurando, che in mezo stia la carne; questa à perfettione cotta, si spoglia della veste, e ne resta il callo della punta di petto coperto, per di fuori da alcuni ereduto vn Polpettone; il sudetto callo ancora si pone ne' pasticci, e nella suppa loua, ò si cuoce sù la gratella; la panza si riempe col sopradetto pieno ancor'ella, e seruisi calda con fiori, e verdura, ò salsa, sicome fredda in fette, quali si possono riscaldare nella padella dorate, ouero sù la gratella irrorate di pan grattato, e zucchero.

Le costole della schena detto rastello, trà il rognone, e la spalla, insieme, ò separate, alla gratella in bragiole, ouero vnite nella pentola stuffate, ò allo spiedo, si cuocono, ma la parte, oue s'arriua al rognone, minutamente lardata, ouero coperta di rete dello stesso, si cuoce allo spiedo, quale cotta, se le può leuare il rognone, e si picca minuto con lo spesso grasso, ò midolla Vaccina, si lega con ouo, zucchero, petroselli, & altri, e se ne coprono fette di pane abbrustate, ò fritte nel grasso di



di Vitella, ò butiro, e chiamansi crostini, ò pan zittone; seguita alla rognonata vn taglio con molto lombo congiunto, & al quale è attaccato, ò la cinna se è femina, ò la parte, che è trà la panza, e la coscia, qual chiamasi lacchetta, l'vno, e l'altro staccata, che sia dal lombo, si cuoce à lesso, ò stuffato, ò in pasticcio, ma il lombo vuol'esser cotto arrosto, ò stuffato, ouero la carne leuata dall'ossa si serue ottimamente in pasticcio; quel taglio sotto la coscia, oue è attaccata la coda, si cuoce arrosto, ouero in bragiole, la polpa in pasticcio, ò in stuffato, ò in polpette, ò in copiette, la coscia puossi cuocere tutta arrosto nel forno, leuatone l'osso, in cui luogo si riempe, ò del sudetto pieno ordinario, ò d'altra carne Vitella piccata con condito, e spetiaria, e prugne di Marsilia, ouero con fegatelli di polli, creste, granella, tartuffi, prugnoli ligati con ricotta, & oua, e si può ghiacciare, ò per mezo spaccata nello spiedo ben lardata, meglio battuta, ò coperta di rete dello stesso, ò di Porco, ò Castrato, ò di carta vnta, se ne fanno ancora ottime bragiole, esquisite polpette, ò copiette, & è rara per pasticci, e riesce buonissima stuffata. La testa bene pelata, e bianca, che meglio succederà, quando si farà più presto dopo la morte del Vitello, si cuoce à lesso, e con vsanza antica seruesi con vn naranzo in bocca, e perche resti bianca, si fà cuocere inuolta in vn panno lino, con meglior modo, non ancor cotta, se le leuano l'ossa con le ceruelle, senza rompere la pelle, quelle si gettano, queste si misticano con carne magra trita, midolla, conditi, rossi d'oua dure, ouero con ricotta, cacio, oua, pignoli, vua passa, agreste, vua spina, & altri, e fattone vn pieno, se ne riempe la detta testa. Puossi ancora riempire con animelle dello stesso, fegatelli di pollo, presciutto in fette, ceruellato fino, salcizza Modanese, rossi d'oua toste, pignoli, & vua passa, poi in qual si voglia modo piena fassi cuocere in brodo bollente, tanto che detto pieno, e testa siano cotti, e seruisi con fiori, e verdura, ouero con li regali sopradetti riempita, si sotterra, e cuoce in forno, si serue con vna delle salse sopra nel Lib. 2. descritta; sarà viuanda tanto più gustosa, quanto allegra, se riempirai la sudetta testa di Vitello con tre, ò quattro testicciuole di Capretto, ouero Agnello lattante ben pelate, e cotte à lesso, nette, e libere da ossa, e ripiene col sudetto pieno, perche nel tagliare la testa grande del Vitello dal Trinciante, quasi grauida, espone vna testicciuola per qual si voglia Conuitato. Puossi ancor questa testa far stuffata, ò in brodo scuro tutta, ò in parte, e li polsi, & occhi si pongono ne' pasticci, la sudetta cotta lesso, raffreddata, ò meza, ò tagliata in fette, poluerizzata con farina, ò pane, si frigge nella padella, si serue con agro, ouero si dora con frittata; l'occhio perlessato, libero dall'ossa, si cuoce allo spiedo impilottato, ò fattogli crosta con pane, zucchero, cannella, e sale; qual si voglia testa, che si debba mangiare, vuol'esser di lattante, e però non hò parlato della di Bue; quella di Capretto è più lodata per la sanità, sono le teste di buon nutrimento, eccitano l'appetito Venereo, ingrossano gli humori sottili, e però è bene vsarle con mostarda, ò sapore con senepa. Ogni carne di questo animaletto, già cotta lesso, puossi tornar'à seruire in fracassea, ò in intingolo, ò fritta in padella, ò riscaldata sù la graticola, e la cotta arrosto piccasi minuto, si riscalda in vna pentola con midolla di Manzo, ò grasso di Vitello, ò butiro, con rosmarino dentro, ò poca saluia, ò altr'herba odorifera, agreste, & vua spina. Della testa se ne fà gelatina, come s'è detto. Le ceruella perlessate si friggono, e seruono con agro, e zucchero, ma misticate con ricotta, ò cacio nuouo, & oua, se ne fanno fri-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

fritelline, quali in buon lardo nel tegame, ò padella si friggono, e si seruiranno, come di sopra. Possonsi ancora fare della sudetta compositione torte, ò crostate, nel qual caso se le può aggiungere agresta, ò vua spina, e seruirle con zucchero, ò cannella sopra. Li Tedeschi le perlessano in buon brodo, poi le pongono in vna pignatta con maluagia, e brodo per li due terzi, sugo di melangola, ò limoncelli, e speciaria à sufficienza, & iui le fanno bollire, quanto basti, dapoi leuatole della pignatta, le tagliano in pezzette, come vn deto, quali friggono in grasso di midolla Vaccina à lento fuoco, dapoi con zucchero, e cannella poluerizzate le seruono; Da alcuni queste cose cotte sono regalate con vn saporetto, nel secondo Libro descritto.

La lingua cuocesi lesso, prima pelata, e libera da superflua viscosità, e seruesi in tutte, e nelli sopradetti modi della lingua Bouina, perforata poi di stecchi di cannella, e garoffali, cuocesi stuffata da se, & in compagnia, ouero lampredata, che è lardarla minuta, perforata come sopra, e cotta in brodo scuro, fatto con mostazzoli Napolitani, come nel secondo Libro, ouero in brodo lardiero. Cuocesi ancora in pasticcio, ò da se, ò accompagnata da qual si voglia carne, ò vccellame, ò nella pignatta pasticciata, cuocesi similmente arrosto, inuolta in rete di Vitello, ò Castrato, ò Porco, & in qual si voglia modo si può riempire con carne piccata, ouero herbe odorifere, sicome della parte magra, tagliata in fette, trameggiate con fette di cacio tenero, non salato, regalate di mortadella grattata, si fanno crostate.

Le animelle, communemente dette latticini, honore de' conuiti, delitie de' golosi, e ristoro de gli ammalati, perlessate, tagliate in fette, con fiore di farina, ò pane grattato, setacciato, spoluerizate, si friggono, e seruono con agro, ò salsa reale. Intiere poi si lardano minute, ò si cuocono allo spiedo, ouero inuolte in rete senza lardarle, ouero carta, ò frondi vnte, si cuocono tanto allo spiedo, quanto sotto la cenere calda; Tagliate in bocconcini si fanno in minestra, ouero se ne fà frittata rognosa, ò come s'è detto di sopra; Intiere, ò in bocconcini si seruono in pasticci grandi, ò piccioli, ò accompagnate, ò sole, conforme il gusto; Si tritano ancor minute, & accompagnate con ricotta, cacio grattato, pignoli, vua passa, ouo, speciaria à sufficienza, & acqua rosa, s'inuolgono in rete di Capretto, e se ne fanno Tomacelle, così dette, perche le inuentò Tomaso Veglia da Vetrella; Queste forsi sono quella viuanda da gli Antichi chiamata *Hysitia*, quasi insita, perche è carne inserita nella rete, sicome peste le animelle minute, s'inseriscono, ò se ne empiono colli di pollo à guisa di salciccia, tramezate di grasso di Capone, e midolla di Vaccina, e se ne possono empire le stesse budelle di Vitella; seruonsi ancora per fare torte tagliate in fette, e tramezate con fette di cacio fresco butiroso, detto Tomino, in luogo de' rau gioli, ò prouature, che in Bologna non habbiamo; Trite minute, e mistticate con cacio parmigiano grattato, midolla Vaccina, cedro condito, se ne fanno torte; queste ben cotte, e peste nel mortaio, stemperate con buon brodo, si passano per setaccio, e dannosi per cibo di molta sostanza à gli ammalati, ouero se ne seruono per fare minestre, e dare gustoso, e sostantioso corpo à i saporetti.

Il fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza, e giusta cuocitura tenerlo tenero, altrimente indurito non vale; Tagliasi in fette, infarinate, e fritte, e la commune è più



è più tosto, che resti rosso di sangue, che per troppo cotto venga duro. Da alcuni si frigge in oglio, per assicurarsi della tenerezza, e pezzetti di questo inuolti in rete, e cotti allo spiedo con lento fuoco, restano molto morbidi, e chiamansi fegatelli, quali da gli Antichi erano chiamati la viuanda vergognosa, perche vengono in tauola con la faccia velata. Vn fegato di Vitello lattante fassi perlessare in latte, dapoi impillottato si fornisce di cuocere allo spiedo, & indi si serue con salsa reale, e resta tenerissimo; Di fegato si fanno le tomacelle nel modo detto di sopra delle animelle, ma è meglio la rete di Porco, ò Capretto. Le trippe di Vitello si cuocono nell'istesso modo, che le di Bue, e sono tanto meglio, quanto sono più tenere, ma meno grasse; Il budello però maestro s'empie di ceruella, ouero animella di Vitello battute, ouero delle trippe trite, mistticate con petroselli, finocchio, menta, e simili herbe odorifere, poi cotto lesso, seruesi con sotto la suppa loua, ouero perlessato, si forn sce di cuocere alla gradella, poi si serue con brodo scuro; Con sangue di Vitello si mistica grasso di detto ben battuto, e lardo tagliato in bocconcini minutissimi, vua passa, ò zibibo, e spetiaria, e se ne fà migliazzo nella padella, ò tegame alla Fiorentina; Il sangue ancora cotto lesso, e dapoi tagliato in fette, si frigge, e si serue con melangole, e pepe ammaccato.

Quanti più varij modi si propongono per cuocer questa carne, tanto più ingiuria se le fà, perche da se stessa è tanto buona, che in qual si voglia modo cotta, è gustosa; La Vitella lattante, ò vogliam dire mungana, vuol'esser di Vacca, che non fatichi, perche per lo più quella le dà il latte riscaldato, quale fà, che il Vitello puzzi di vermi, grandissimo, e solo imperfetto di questo animale; quelli delle Vacche rosse, per ordinario non hanno questo fetore, se per caso sciolti non habbiano saltellando fatto di molto esercitio, ouero, che la madre, con magnare qualche trista herba, non gli habbia causato il sudetto, ò altro imperfetto, & in vero molto si douria osseruare la pastura delle bestie, che si deuono mangiare, perche è certissimo, che è più trista qual si voglia carne de' quadrupedi, cresciuta in regione humida, e con pascoli morbidi, come brodo, semola, herbe d'orti, rape, e frutti, che quella, che sia fatta sù colli, e monti, ò col mangiar fieno, ò herba indurita, ò materia asciutta, ò gagliarda, come grani, e castagne, ò simili, non dourebbe seruirsi di questa Vitella prima de i trenta giorni della sua vita, e perciò la chiamiamo Trentina, ma pur che non pasca, e di solo latte si viua, può passare i sessanta, nel qual stato sarà giudicata d'ottimo nutrimento, perche l'humidità ordinaria ne' lattanti sarà diminuita, ma non totalmente, che non contemperi l'aridità, e secchezza naturale del Bue, e questo sì fatto cibo, è da Auerroe lodato per più sano, soaue, fragrante, e delitioso di qual si voglia carne, sicome si conuiene ad ogni età, complessione, & è buono in ogni stagione, il che conoscerai, se arriuando nel macello vedrai, che nella testa comincino à spuntare le cornette; Il Vitello lattante hà il ventricolo pieno di latte, qual serue per fare quaglio per formaggio, come si dirà.

*Della carne pecorina.*

E se in questo Macello di Villa non trouarai, per esser stato tardi, ò per altro accidente, Vitella di tuo gusto, non ti sdegnar del Castrato, e considera, che poche Città sono abbondanti di Vitelli lattanti, come Bologna; Roma si contenta de i soli Vitelli di Vacche rosse; Napoli, di quelli di Sorrento, Città piccolissima; Venetia, in vna sola Casa d'vn Sig. Ambasciatore s'hà Vitella per gratia; in Fiorenza, chi non hà fauore in Corte, non mangia Vitella; In Ispagna la maggior delitia è il Ca-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

Castrato, qual sopra ogn'altra carne è saporitissima, e per pascersi di rosimarino, & altre herbe odorifere, è sanissima, sicome in tante altre Città d'Italia, e massime le montuose, perche la carne di questi è pretiosissima sù monti, che tanto succede nel Bolognese, capitandone de' buonissimi verso li bagni della Porretta; Scriue l'Aldrouandi, che sù' monti Treuisani sono esquisitissimi, e per contrario quelli de' piani di Campagna sono vilissimi, gli vni, e gli altri prouiamo sù questo Contado, e tutto viene da' pascoli, sicome la bontà del cacio, onde fù detto.

*Hunc amo si duri per pascua montis anhelat:*
*Maluero, si auri vellere dives erit.*

La carne di questi da tutti è comendata per generare ottimo sangue, facilmente si digerisce, & hà virtù di mantener gli humori in temperamento eguale, onde si dice, *Chi si parte dal Castrone, si parte dalla ragione.*

*Diuisione.* La generatione pecorina magnasi di quattro loro stati, l'Agnello lattante, l'Agnello grosso, auanti conosca la pecora, perche dapoi è l'Ariete, il Castrato, e la Pecora.

*Agnello.* L'Agnello lattante simbolo dell'Innocenza, col cui nome fù dal Precursore additato il vero Messia, e profetato con questo nome da Isaia, quando disse, *quasi Agnello ammutito auanti li tondenti, non aperse la bocca*, è così detto dal conoscer più presto d'ogn'altro animale la voce della madre, nel che è di più felice conditione dell'huomo, qual riconosce li parenti per relatione. E perche nel

*Capretto.* modo, che si cuoce questo Agnello, tanto può cuocersi il Capretto, sicome ancora nelle tauole con equiuoco l'vno per l'altro si nomina, e l'vno, e l'altro presso gli Antichi era pasto de' Villeggianti, affermando Cicerone, *la Villa abbonda d'Agnello, e Capretto.* L'vno, e l'altro ancora soli trà quadrupedi cotti subito morti, sono più teneri, e sugosi, & è più lodato il maschio, che la femina; del Capretto poi, cibo saniffimo, in Ateneo si legge, che vn tal'Atleta era il più vecchio di Tebe, perche sempre hauea mangiato carne di Capriolo, burlauanlo però di questo pasto, dicendo, che la carne di Capretto col far sudare molto non mantiene robusta la complessione per la fatica, come era il suo bisogno. Hora l'vno, e l'altro lattante, che a' piedi si conosce, che non giunga à due mesi, che allo spuntare delle corna si vede, puosi cuocere arrosto tutto in vn pezzo, lardato minuto nello

*Vso in Cucina.* spiedo, ouero coperto di strutto nel Forno, così vuoto, come pieno, ò d'herbe odorifere, come saluia, aglio, rosmarino, petroselli, menta, e maggiorana, le quali per la sua siccità temperano la natural humidità di questi, ò del pieno ordinario di ricotta, cacio, oua, vua passa, spetiaria, agreste, ouero vua spina, si può similmente riempire della coratella de lo stesso trita, incorporata con ricotta, pane insuppato, & ouo, ouero d'vccelletti di poco valore; Da alcuni questi tenerissimi si pelano in luogo di scorticarli, se gli si leua dal fianco per piccolo buco l'interiora, si riempiono per l'istesso con vno de' sudetti modi, poi chiuso il buco si cuocono come sopra, ma per lo più diuidonsi per mezo, col tagliarli sopra li rognoni, e la parte dinanzi, senza la testicciuola cuocesi lesso, ò stuffata, tal volta ancora ripiena, & inuolta in rete di Castrato, ò carta vnta nello spiedo, ò sù la gratella s'arrostisce, ma questa parte cotta lesso, e raffreddata, si spezza, & in fracassea alla padella con qualche saporetto agro, si riscalda, e condisce, & à questo modo da Bruirino, col parere de' Mauritani Medici, è lodata per sanissimo cibo, ouero con cipolle si frigge, ouero à brocetto (detto *spezzato*) col brodo giallo, agreste, vua passa,

vua



vua spina, e petroselli; La parte della coda, ò le due coscie insieme, ò ciascuna da per se, si cuoce arrosto, minutamente lardata, ornata d'herbe odorifere, inuolta in rete, ò carta, come sopra, seruesi calda, qual pare non habbia bisogno di Trinciante, mentre con le proprie dita il Conuitato tirando quelle ossette tenere, vengono accompagnate da parte di carne neruosa, e grassetta, che con molto gusto si mangia. Delle testicciole di questi cotte lesso, e ripiene, se n'è parlato con la testa di Vitello, sicome nel modo che si frigge, & indora parte della testa di Vitello, così queste si possono friggere nella padella, e dorate. Le animelle, ò vogliam dire i loro latticini, per la picciolezza non comportano lo spiedo, nel resto s'accomodano, come quelle di Vitella sudette; le budella si spaccano, ò riuolgono, poi molto bene lauate, e nette, s'inuolgono à guisa di glomero attorno vn bacchetto, formandone vna palla, e se nel mezo ci fosse vn pezzo di coratella, tanto poi ligato il bacchetto allo spiedo, si cuoce arrosto. S'accomodano ancora in intingolo con la coratella sudetta, e se ne fà minestra. Li fegatelli inuolti in rete, cotti nello spiedo, sono rari, e se ne può fare ogn'altra viuanda, sicome del fegato di Vitella, tanto migliore, quanto sono più teneri; Le carni di queste sono buone la Primauera, e l'Autunno, per chi riposa, non per faticanti, perche il lor nutrimento facilmente si dissolue, e per la fatica suanisce; per giouani, non per vecchi, & è assai meglio il Capretto dell'Agnello, se bene alcuni hanno dubitato di questa opinione, allegando, che la Capra, per comune detto, non è mai senza febre, ne capiscono, come il suo parto possa esser così sano.

*Agnello grosso.* A' questi seguita l'Agnello grosso, cioè l'Agno quasi d'vn'anno, simbolo della Castità, che casto suona ancor questa parola in Greco, e da lui vn'Arbusto, che hà virtù di scacciar la libidine, chiamasi Agno casto, questo è poi l'Ariete ancor, dall'Altare, oue si sacrificauano, così detto, onde vediamo, che Salomone nella consecratione del gran Tempio ne sacrificò cento venti mila; la fauola dell'Ariete, col vello d'oro, à tutti è nota; ma perche tutte queste fauole de gli Antichi, se bene false, hanno hauuto almeno principio da cosa vera, ò verisimile. Dice Ce- *Lode.* lio, che è opinione di molti, che ci fosse vn libro di carta, fatta di pelle d'Ariete, da noi detta carta pecora, quale insegnasse il modo di far l'oro, e per questo fauoleggiando, ò scherzando dicessero, che era vn'Ariete, che hauea la lana d'oro. Plutarco dice, che vn'Ariete Egittio amò estremamente vna Donna Citareda detta Glautia, nel cui amore hebbe riuale Tolomeo Filadelfo. Varrone dice, che con vn'Ariete si pagaua la pena della multa. Vogliono, che la forza con quale questo Animale vrta, sia maggiore proportionatamente di qual si voglia altra; e però al tempo, che si guerreggiaua con le Balestre, vna macchina distruggitrice di mura, chiamauasi Ariete. Questo Agnello d'vn'anno costumasi in cibo di Primauera, più in altre parti, che in Bologna, perche quelli, che nascono l'Autunno (quali, secondo Plinio, sono li migliori) accioche per li freddi non si muoiano, douendosi magnare la Primauera, s'ammazzano subito nati, per hauerne ancora il latte dalle Pecore. Vero è, che sù questo Contado non c'è quantità di Pecore, come altroue; in Roma, da Pasqua fino per tutto Giugno, in luogo di *Castra-* Vaccina, si mangia di questi, quali il Verno si sono fatti grassissimi per quei verdi, *to.* e teneri pascoli de' colli di quelle Campagne, oue godono quasi vna continua Primauera, e però sono esquisiti; sarammi in oltre lecito nel cuocerli accoppiar-

*Vso in Cucina.*

li col Castrato, per potersi l'vno, e l'altro in vn medesimo modo cucinare. Il Castrato in Latino si chiama *Veruex*, perche nel castrarli se gli volgono i genitali, nõ se gli leuono, ouero da' vermi, che hà nel capo, dal cui prorito è necessitato à spingere col capo. Narra il Vescouo Vicenzo nel suo *Specchio Virtuale*, che il Castrato sei mesi dell'anno giace sopra vna parte del corpo, altri sei mesi sopra l'altra; l'vno, e l'altro di questi Animali vuol'esser grasso, che non habbia montato, e che non passi l'anno, perche quanto l'animale inuecchia, tanto più la sua carne piglia qualità fredda, e questo succede più presto nel Castrato, la cui carne, secondo Ateneo, è sanissima, e di buon sapore, per esser di qualità temperatamente calda, & humida. Mangiasi l'vno per il fresco di Primauera, l'altro per l'Autunno. L'Estate pare c'habbiano vn poco di fetore. Non hà difficoltà alcuna, che il vero modo di cuocer l'Agnello d'vn'anno sia l'arrostirlo, conforme ordinò Dio à gli Hebrei, parlando però del cuocerne vno tutto intiero, ma posto in pezzi, la coscia sì di questo, come del Castrato, per molti giorni morta, tenera, e frolla, molto battuta lauasi con acqua bollente, e con la punta del coltello in più luoghi forasi tanto profonda, quanto si possa, perche per quelli fori trasmette, mediante l'acqua calda, ogni mal'odore, oltre che in quelli fori si pongono spichi d'aglio, frondi di saluia, rami di rosmarino, cannella intiera, chiodi di garoffalo, con quali cose si smorza ogni mal'odore; in tal maniera quasi vestito, posto nello schidone, cuocesi con sotto la lecarda, ò voglio dire giottola piena di brodo, nel quale ancora si possono porre cipolle, quando nel coscetto non sia aglio; Il diligente Cuoco non cessà mai d'humettarlo con detto brodo, procurando, che ricada nella lecarda, con questa legge cucinaria, che qualunque entra in Cucina sia tenuto con vna mestola di detto brodo humettare il zigotto, che così chiamasi la coscia del Castrato, ò Agnello grosso, con questo modo resta morbido, tenero, saporito, & odorifero, e seruesi caldo, con tutto ciò, che nella lecarda resta. Questo zigotto freddo è buono ne' viaggi, e caccie; piccato poi, e riscaldato con butiro, ò midolla, è raro. Spolpasi ancora questo zigotto così cotto, e la carne magra sola assai si pesta nel mortaio, e se le aggiunge vna libra d'amandorle ambrogine, quali pur di nuouo con detta carne pestate, indi stemperato ogni cosa con brodo grasso, passasi per ramino forato, & aggiuntoci vn bicchiero d'agresto chiaro, e qualche spetiaria, con lento fuoco, se gli fà pigliare corpo, & è viuanda, che si lascia magnar col pane, di poca spesa, e facile. Fassi ancora lesso, e stuffato questa coscia, e se ne possono fare bragiole, e polpette. Entra ancora questo cosetto di castrato in vna viuanda detta Bisca, mentre mezo cotto allo spiedo, si pone nel torchio, e per forza di quello se ne leua ogni sostanza humida, e lo stesso si fà d'vn buon Capone; similmente si fanno bollire dieci picciocini in poco brodo di Capone, poco salato, tanto che, quando saranno cotti, questo brodo resti poco più d'vna scodella, poi questi brodi insieme misticati, in vn vaso si coprono li sudetti picciocini, con l'aggiunta di pepe, cannella, garoffali, noce moscata, e sale à sufficienza del gusto; indi s'accresce con tartuffi, ò prugnoli li fegatelli de' stessi picciocini soffritti nel butiro, granelli di polli, animelle di Capretti, e facciasi bollire à bell'agio, e con lento fuoco, accioche il brodo in cui stà il gusto, poco si consumi, e nell'atto del seruirla se le aggiunga succo di limone, ò di melangole. La coda di questi à lesso, coperta di cipollette cotte, con vn poco di presciutto, seruita con cacio parmigiano





no sopra, è buona; pare però, che perlessata, poi posta sù la gratella molto vnta, e poluerizzata con pane grattato, e cannella ornata di saluia, & agli, e seruita con salsa reale, con vn poco d'aglio pestoci dentro, sia molto accettata, e pare questa sia la più desiderata parte di questo animale, e forsi la natura adherendo al gusto vniuersale, hà creati in Puglia Castrati, ò Agnelli, quali naturalmente hanno la coda larghissima, & in alcuni grossissimi s'è veduto di larghezza d'vn piede, di peso libre 20. Al lombo arrosto, quasi cotto, se gli fà crosta con pane grattato, zucchero, sale, e cannella; possonsi ancora cauare di detto lombo, sicome schena, bragiole, qual schena fassi ancor lei arrosto, & à lesso; tutti gli arrosti di questa carne gustano della salsa, scritta per questa carne nel Secondo Libro. Vogliono, che nelle spalle di questi Animali sia la più saporita carne d'altra parte, per esser nel moto naturale più agitata, e quel bocconcino, che è alla punta della pala, chiamano in Inghilterra la *gioia*, queste come il collo lesse, con qualche copritura, sono buonissime, e stuffate, e possonsi cuocere arrosto, & in caso si dubitasse, che troppo s'asciugassero, con rete dell'istesso, ò di Porco, ò con carta vnta si coprono, e restano morbide; la punta di petto magnasi molto bene cotta à lesso, seruita con cipolle sopra, ouero salsa verde, ò agliata, ò peuerone, tuttauia se à questa ancor vogliamo fare vezzi, cotta che sia à lesso, si leua l'ossa, si riempe alla foggia della Vitella, ouero con carne magra dello stesso piccata, vua spina, fegatelli di polli minuti, ogni cosa ligato con ricotta, & oua, e s'vniscono ancor due punte, & in vno de' sudetti modi ripiene, s'inuolgono in rete dello stesso, ò di Porco, poi, ò nello spiedo, ò sù la gratella arrosto si cuocono.

Quanto al cuocergli in fracassea, ò stuffati, ogni loro parte è à proposito, e riceueranno non solo qual si voglia de' sudetti modi, massime con le cipolle, ma di più posti in vna pentola diuersi pezzetti di questa carne ben battuti, s'accompagnano con rognone del sudetto, lardo, e presciutto ben triti, vi s'aggiunge vua spina, ouero agreste, e spetiaria, conforme il gusto, ci starà bene ogn'herba odorifera, come menta, maggiorana, ò pimpinella; se le dà maggior'humidità, e gusto col ponersi vn'ouo nel brodo misticato; così cotta con i sudetti ingredienti si serue. Il fegato di questi malamente si cuoce in altro modo, che fritto; ma li piedi non solo di questi, ma di Capretti, e Vitelli, massime li deretani, per esser più polputi, subito morti liberati dall'vnghia con fuoco, si pelano con acqua calda, dapoi come siano ben bolliti comodamente, l'ossa ancora s'appartano, e così salpamentati si possono conseruare per munitione; de' quali se ne fanno insalate, ouero fritti si dorano, ouero tramezati con fette di presciutto, si pongono in vna pentola con brodo poco, ò niente salato, quanto basti à coprirli, se gli aggiungono cipolle perlessate, spetiarie, zaffarano conforme il gusto, indi à lento fuoco nel forno, per due hore, si fanno bollire, s'accompagnano ancora ne' stuffati, e ne' pasticci, con qual si voglia carne, ouero si conseruano in addobbo d'aceto, & all'hora del magnare infarinati si friggono, quali ancor nel seruirgli s'accomodano cõ alcuna sorte di salsa particolare, e nel Libro secondo è descritta. Parlarei di far con li sudetti piedi gelatina, se non l'hauessi detto. Li testicoli, ò granelli s'accomodano nello stesso modo, che le animelle di Vitello, con questa differenza solo, che volendoli far arrosto non si perlessano, accioche tengano, e li lardelli, e reggano nello spiedo, ma sopra d'vna carta vnta alla gratella si fanno riuenire, ouero insodire, qual

mi par molto meglio modo per far riuenir ogn'altro arrosto, che il lesarli.

*Paragone de gli vtili del Bue con la Pecorina.*

Pare, che molto maggiori siano gli vtili, che del Bue habbiamo, che di qual si voglia altro animale, ma se bene quelli delle Pecore si consideraranno, poco dissimili li ritroueremo; quanto all'vso delle lor carni s'è mostrato in parte, che l'vno, e l'altro in molti modi s'accomoda con poca differenza, e che l'vna subentra in luogo dell'altra, come in Roma gli Agnelli in luogo di Vaccina; & in Spagna, e molti altri luoghi il Castrato. Il giouamento delle pelli bouine è grandissimo, così sono necessarijssime all'huomo per ripararsi da' freddi, acque, e fanghi, e per ornamento, come à tutti è noto, e sicome non è Terrizzuola, ancorche picciola, che non habbia, chi di quest'arte viua, oltre le moltissime prouincie, che di soli cuoi vaccini negotiano, così le pelli pecorine per l'Estate fanno l'istesso vfficio, che

*Delle pelli.*

le Vaccine il Verno, ma di più, con queste li ciuili villeggianti di buon Economia il corpo da mosche, e poluere diffendono, il che se à qualched'vno non gustasse, perche tal volta ancora la plebe vsa tali pelli in habito, questi non mi negherà, che per colletti non siano honoratissime per qual si voglia conditione, e massime con qualche odore, di cui quanto ne siano capaci, ogn'vno sà. Ne meno alcuno credo sia per biasimar il comodo lor'vso in calzette, e massime le di Capra, quali in Bologna benissimo s'acconciano, che paion pelli di Ceruo. Ma chi non sà la comodità di queste, fattone otri per portar'oglio in Villa, vino à gli eserciti, acqua nelle Galere; e chi non conosce, quanto siano queste pelli necessarie per far guanti, con quali non solo da freddo il Verno ci ripariamo, ma l'Estate le diffendiamo dal Sole, poluere, & immondezze, oltre che in Villa sia vn Cittadino mal vestito quanto si voglia, habbia guanti, è differente dal Villano, e senza questi non si può ciuilmente caualcare, armeggiare, ne giocar di spada; la cola, che di pezzetti minuti, & inutili di queste pelli, si fà mediante il bollirli nell'acqua; serue per dar nerbo alla carta, e senza questa li colori in breue ogni vaghezza perderiano, & è però

*Del seuo.*

vsata da' Pittori. Di grasso Vaccino si caua seuo, per far'ottime candele, & ancora con sottigliezza si cauano dal far bollire Lib. 100. di siuanzi, e ritagli di cuoi Vaccini Lib. 10. di seuo; ma le fatte di seuo Caprino, agguagliando le di cera in bianchezza, ò durezza, ingannano tal volta i Conuitati.

Quanto al seruigio dell'ornamento, il più delle volte nelle pelli Vaccine è accompagnato con l'vtile, come in carrozze, sedie, e con le di Vitello non nato, perche mai perdono il pelo, si cuoprono casse da viaggio, e baulli; in questo però sono superate da gran longa dalle Pecorine; non vediamo noi con pelli di queste, à migliaia dorate, ornati, e li sacri Tempij, e le pareti de' Cittadini, quali rendono à gli habitanti vn'allegrezza singolare? De gli honori, gratie, & vtili, che da qualche Prencipe si buscano, non sono spedite le patenti sopra pelli di questi animali, di maniera, che fauoleggiando con gli Antichi; *Chi serue in Corte si può dire, che stà cercando l'Ariete con la lana d'oro?* Sono infinite le vtilità, che da queste pelli si cauano, tralascio i libri pecorini, li rogiti publici, le coperte d'altri libri, le stringhe, fodre da capello, con molto vantaggio in Villa, e para Soli, tutte di queste pelli, il che si può contraporre all'vtile del Bue arante la Terra, di che tutti viuiamo; come

*Della lana.*

la lana Pecorina, della quale, per ripararsi dal freddo, & acque, tutti di vestiamo. L'alimento è necessarijssimo, ma non dal sol Bue ne viene, perche, e con braccia gli Huomini lauorano la terra, ouero con altri animali, come in Spagna con le Mule,



Mule, e con Caualli, & Asini altroue, anzi nel Perù, secondo il Butero, con li Castrati, quali grandi, quanto Asini, arano, tirano carrette, e portano legna. Ma la lana dalle sole Pecore possiamo hauere: di questa congiunta con la pelle se ne fanno pellizze, e delicatissime, quanto leggierissime di lattante; quelle di Capra, col pelo riuolto per di fuori, riparano mirabilmente dall'acqua, e la lana Caprina serue per far ziambellotti; La lana succida è di molta vtilità per la medicina, perche s'applica sopra tumori, quali col non rosseggiare diano segno d'esser malenconici, ò frigidi, e successiuamente di tarda risolutione, e però la lana succida li risolue, e dissipa, ò matura; anzi li Spetiali la fanno bollire, e del grasso, che n'esce ne fanno vnguento per questo stesso effetto, qual applicato con sopra la sudetta lana, causa sicura sanità, & è più efficace la lana de' testicoli, e del collo, che l'altra, qual vogliono ancora, che dissipi i dolori del corpo, se calda vi s'applichi sopra. Ma tanto mi si rende faticoso lo scriuere in quanti modi la lana Pecorina serua l'Huomo, quanto mi creda sia frustatorio, perche non c'è Huomo, che non porti capello, ferraiolo, habiti, calzette, guanti di lana, non dorma sopra coltri, guantiali, e non tenga sopra coperte di lana, non seda, ò non adopri sedili, ò cossini pieni di lana, nella cui fabrica infinità d'Huomini viuono, e Mercanti con lecito, & honorato guadagno arricchiscono; presso Romani, quand'vna Giouine andaua à Marito, le portauano dietro la conocchia con lana, & il fuso col filato. Lodansi molto le lane di Puglia, e le negre di Spagna, quali per non riceuer'altro colore sono rare per far panni. Strabone chiama delitiosa, e sopra tutte l'altre buonissima la lana delle Pecore pascenti dietro il fiume Scoltenna, della quale ne godiamo ancor noi qualche parte. Della lana fù detto, che; *E' veste ambitiosa anco de' Regi.* Ma perche parmi d'hauer sodisfatto alla questione proposta, non voglio tralasciare la principal qualità dello stabio pecorino già detto; l'inestimabile rendita di frutto egual'al suo valore di questi animali, essendo commun detto pastorale, *Che ogni pecora frutta ogn'anno vno scudo.* La poca spesa, che c'occorre à farle viuere, contentandosi di foglie di virgulti, e fratte, herbe communi di vie, e prati segati, e quando sia neue, di fassi fronzuti; E perche non si creda, che questi innocenti animali, quasi cosa celeste, siano senza imperfetto, non le lasciar'auuicinar'à viti, & oliui, perche col fiato, non che col dente, le offendono, sicome giouano il Marzo per tempi asciutti nel pascer grani. Potrei concluder questo discorso con la più dolce, e gustosa qualità di queste, raccordando, che di lor budella si fanno corde per armonia, e contraporre quest'vtile à quello de' nerui del Bue, col quale sfilato con tenace cola da' Sellari si stuccano li fusti delle Selle; ma restami da dire, che alla Pecora si conuiene più il *sic vos non vobis*, che à gli altri animali, à cui tal scherzo è applicato, perche il Bue gode delle sue fatiche mangiando biada, & herbe, quali produce la terra da lui arata; gli Vccelli per lo più ne conducono seco i loro parti; le Api godono, e viuono del radunato miele, sì che solo le Pecore la lana producono molto più per l'Huomo. Queste volontariamente à cosa alcuna mai non nuocono, e sono il tipo della mansuetudine, per la qual causa vogliono, che fosse il primo animale, che s'addomesticasse. Aristotele dice, che tutti gli Animali nel partorire, e dopo il parto incrudeliscono, solo la Pecora si fà mansuetissima. Il Sepolcro di Giacob, coperto dalle Arene del Nilo, fù insegnato da vna Pecora. Sabellio narra, che la pena dell'homicidio, presso i Germani

*Offesa del dente della Pecora, & vtile.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

mani, pagauasi con certo numero di Pecore. E Strabone scriue, che presso i Tragloditi la pena dell'adulterio pagauasi con vna Pecora. Gli Arabi pagauano à gli Hebrei tributo di sette mila, e settecento Arieti. Eliano vuole, che quando gli Agnelli, e Capretti vanno saltellando, sia segno d'allegra giornata. Gaudentio Mela è d'opinione, che quando le Pecore ripetono il coito, sia segno d'abbondanza di frutti. Hanno le Pecore, secondo Plinio, simpatia con l'Elefante, perche incontrandosi in questa gran bestia, procura d'appartar le neghittose, per non le calpestare; che le loro corna siano ottimo grasso, già s'è detto; oltre di ciò Alberto dice, che le corna di Pecore seppellite presso il fico, causano, che più presto maturino i frutti; & il Cardano vuole, che le corna d'Ariete poste sotto terra si conuertano in Sparagi; ne è merauiglia, perche ogni cosa, con la putrefattione, hà proprietà di conuertirsi in particolar spetie, da che ne viene la tanta varietà d'herbe, che senza seme in varij luoghi appariscono. La carne di queste, che prima fù mangiata da Cremide Egittio, non s'adopra per ordinario sù le tauole ciuili, tuttauia in caso di necessità, che può succedere in Villa (alla quale prouederai, se con vtil'Economia crescerai vn par d'Agnelli senza spesa, circa le fratte della tua Corte) la Pecora giouine cuocesi nello stesso modo dell'Agnello, e Castrato. In Africa sono Capre grandi, quanto Caualli, & il primo, che ne mangiasse fù Balauentio Panormitano, e Sereciano di Tessaglia i Capretti; ma la vecchia con molta cuocitura à lesso, ò stuffata con cipolle, aromati, & herbe odorifere, si può cuocere per stagione fredda. Pare, che la morta dal Lupo resti tenera, e priua di fetore, sicome ancor la Capra, qual ricerca la sudetta cuocitura, con le sudette circonstanze, ma vorrebbe esser grassa assai, se il commun detto è vero: *Tria mala macra Anser, Mulier, Capra*; e chiamasi Capra dallo strepito, che fà con le gambe andando; l'Huomo c'hà l'occhio caprino denota grande ingegno, sicome la testa infamia. Il sangue di Capra fa gli huomini macilenti, di cui gl'Ipocriti, per parere astinenti, si seruono, ouero li Cercanti guidoni, per parere malati. Druso col bere questo sangue diede à creder'à Quinto Scipione suo nimico, per la pallidezza, che gli venne, che hauesse preso il veleno. L'ingegno di quest'Animale è singolare. Raccontasi di due Capre, quali sopra vn legno, in passando vn fiumetto, s'incontrarono, ne potendo ritornare in dietro, vna si corcò, e l'altra vi passò sopra. Aristotele dice, che le Capre sono più famigliari, & obbedienti all'Huomo, di qual si voglia Animale.

*Lode delle Pecori, e Capri.*

*Fraude de' Contadini circa il latte.*

Ecco già detto il modo di prouedersi, senza spesa, di companatico, mediante le Vacche da latte, e se quelle della tua corte non bastassero, danne vna per fameglia delle tue possessioni, ma però non ti credere d'hauerne il terzo della rendita, perche que' putti piccoli vogliono far collatione col formaggio non ancor fatto; que' grandi lauoratori vogliono ricotta comune; quella Donna vecchia vuole latte quagliato, e se ti lamenti, che non rende la Vacca, rispondono, che non è buona, nel qual caso, per chiarir te, e loro, prouedicene d'vna della tua corte, della cui bontà informato, come non ti rispondono nella maniera, che faceua in tua casa, comincia à sospettare, che ancor nel resto delle rendite possi esser fraudato, & in tanto la Vacca dà ad vn'altro, di cui speri hauer più fedeltà. Dicono, che le Vacche vogliono esser rosse, ò negre, perche hanno latte di maggior robustezza, & hauer corna, collo, e coda minute, per esser buone da latte, che la poca carne dell'-

*Qual debba esser la Vacca rossa.*



dell'vuero sia ben compartita, cioè la quarta parte corrisponda à ciascheduna tetta, il latte denso, non raro, & acquoso; sia candido, lucente, d'animal sano, giouine, di due mesi dopo il parto, lo conoscerai se starà sù l'vgna, e che sia pasciuto di buon'herbe sopra monti asciutti, non in piano humido, e ne gli vltimi mesi di Primauera, e li primi d'Estate, col quale non solo speserai due giorni della settimana la Fameglia, ma aiutarai ancora diuerse viuande da grasso, dette, e da dirsi; di latte ne caui cacio, ricotta, e butiro. Il latte è sangue concotto, così chiamato per opinione di molti dal ligare, che fà il lattante con la lingua il capezzolo, se bene si potria dire, che venisse dal verbo antico *lacio*, ouero *licio*, i cui composti solo sono in vso presso i Latini, cioè *allicio*, & *allecto*, che significa attrahere, & allettare, perche il latte per la sua dolcezza trae, & è attratto, quindi è, che in Greco chiamasi *Gala*, quasi *Gana*, come scriue Eustachio, perche *Ganos* significa allegrezza, e dilettatione, essendo tale il gusto, che ne porge il latte; è alimento d'ogni animale ancor nel ventre; fù pasto vniuersale, perche dopo la vita saluatica per le selue, venne la pastoritia, quale tralasciate le ghiande, cominciò ad vsare il latte, e nell'Ecclesiastico: *Initium necessariæ rei vitæ hominum aqua, ignis, ferrum, sal, & lac*; anzi Iddio, per significare la fertilità della terra di promissione, disse, che scaturiua latte, e miele, à che pare, che aderisca la natura, volendo, che le biade prima il lor frutto di latte producano, e perciò si chiamano in latte, come fù detto.

*Del latte.*

*Frumenta in viridi stipula Lactantia turgent.*

Et Ouidio, *Lacte mero veteres vsi narrantur, & erbis.*

Frà molte merauiglie mostrate da Iddio col mezo del latte, misteriosa fù senza dubbio, che dal capo di Paolo scaturisse più latte, che sangue, forsi per darci à diuedere, che questo douea esser'il nutritore della Chiesa, à che parue, che volesse lo stesso Santo assentire, quando scriuendo a' Corinti, disse: *Lac vobis potum dedi, non escam*, & hebbe tanta virtù il sudetto latte, che essendone asperso la veste del Carnefice, fù d'efficacia alla sua conuersione, e de' Compagni, come riferisce Crisostomo. Fù il latte hauuto per simbolo della concordia da Tertulliano, dicendo: *Inde suscepti lactis, & mellis concordiam prægustans*, & Ouidio parlando del latte, cantò. *Cum primum cupido Venus est deducta marito,*

*Hoc bibit, ex illo tempore nupta fuit.*

Fù ancor'argomento d'innocenza, e purità, quando scaturì dal collo reciso di Catterina Martire, e forsi per questo da Cristina Vergine, si visse longi dalle proprie case sette settimane col solo latte delle sue virginali poppe; vediamo ancora per segno di molta pietà, col mezo di antiche pitture, perpetua la memoria di quella Figlia, che col latte souenne al Padre, qual'era stato condennato à morir di fame. E' oltre di ciò il latte nutrimento molto proprio al corpo, secondo Aristotele; e Varrone vuole, che nutrisca più di qual si voglia cosa liquida. Racconta Galeno d'hauer conosciuto vn Contadino, qual con pasto di latte Caprino era vissuto più di 100. anni; & Ateneo narra d'vn tal Filino, qual non mangiò mai, che latte. Per sanità solo, beuesi caldo subito munto, ma alle prime viuande quagliato con zucchero sopra, e neue sotto, per riparar'alla di lui putrefattione, e frigidità, e darli più gusto, seruesi; misticato con presame solo senz'acqua, indurisce assai, massime il Caprino, perche pascono frondi, materia meno humida dell'herba, e però è di maggior sostanza meno rilasatiuo, e più confaciente allo stomaco. Il

*Vso.*

pre-

preſame, e latte quagliato, ritrouato nel ventricolo de gli Animali lattanti, qual hà in ſe quel calore, col quale in detto ventricolo ſi cuoceua; Il Caprino ſopra ogn'altro è lodato, ma meglio di tutti è quello del Taſſo, e poi quello della Lepre, e Cerui otti, anzi il latte, che ritrouaſi nelle cinne di queſti, che lattano, quaglia beniſſimo.

Faſſi comunemente con ventricoli di Vitello, Agnello, e Capretto, quali minutamente peſti, ſi miſticano con ſale, ò arſo, ò ſecco aſſai, cacio guaſto, & aceto. In difetto del preſame, ſecondo Coſtantino Ceſare, e Pietro Creſcentio, faſſi quagliare il latte con quella pellicina, che ſuol'eſser per di dentro ne' ventrigli de' polli, ò con fiori di cardo ſaluatico, ò col latte di fico, ſicome il miſticar il latte con vn rametto verde di fico, rotta la ſcorza in più parti, cauſa, che ſi rappiglia, e con le interiora del luccio ancora; Auanti ſi ponga ad aſsodare ſi leua dal latte, che ſia in gran quantità, d'vna notte auanti ripoſato in vn'olla, ò caldaia, il capo di latte, e queſta è la parte più graſsa, più ſoda, più guſtoſa, e più virtuoſa, qual per la ſua eccellenza s'alza ſopra l'altra; mangiare in vero ſeruito freſco con zucchero da' Signori, poco in vſo da noi, per la mala qualità de' paſcoli, ò per la poca vnione, che hauemo di molte Vacche, per radunare aſsai latte; ma cauiamo in luogo di queſto, ancor di poco latte, la ſuperficie, qual chiamiamo panna, altroue fiore di latte, ouero cremore; Rompeſi ancora il latte già preſo, e poneſi in vna caneſtrella, ò trà frondi, à traſmettere il ſiero, ouero ſi getta in vna caſsetta, quaſi culla di gionchi, da' quali Gioncata chiamaſi, qual pure con freddo di neue, e zucchero ſeruesi, e ne fù detto.

*Capo di latte, ò panna.*

*Gioncata.*

*Vbera plena premam: referat mihi caſeus æra,*
*Dentq; viam liquido vimina rara ſero.*

Nel latte poi ſi cuoce ogni carne, & ogn'altra coſa qual ſi deſideri mantener tenera, ò bianca, come è già detto, e da dirſi. Se li può ancor cuocer dentro ogni pieno di grane da far torte, ò mineſtre, come fiumento, miglio, riſo, farro, a' quali comparte della ſua dolcezza, ſicome i ſemi ſtati infuſi in latte, rendono il frutto più dolce, e la farina di queſti miſticata con latte bollente, fà polenta per poueri Ruſtici, non ſchifata, fatta nella panna del latte, con l'aggiunta di buon cacio ben miſticata, ancor da' Signori. L'oua ſperdute ancora in latte ſono ottime, e ſaniſſime, miſticato miele buono con latte freſco in vna pentola grande, s'agita con meſtola, ò frullo cucinario tanto, che faccia ſchiuma, quale poſto in vn piatto, mangiaſi con cialdonzini piccioli, con poca fatica del dente; e da' Greci queſto, che allhora ancora s'vſaua, chiamoſſi *Aftogala*, che ſignifica latte conuertito in ſchiuma, e da noi latte miele; Accomodaſi queſta viuanda attorno vn'alto rame di roſmarino, quale in vn piatto ſia ſoſtenuto diritto, conficcato in vn limone, ò pagnotta, ò cacio, e con merauiglia de' Conuitati ſe le rappreſenta vn monte neuato. Camble Rè de' Lidi fù il primo, che vſaſse queſta viuanda, e che miſticaſse miele con latte quagliato, e con ricotta. Mauſonio Autor Greco dice, che coſtui gran diuoratore ſi mangiò vna notte la Moglie, forſe per eſſer, come il latte.

*Polenta.*

*Latte miele.*

I noſtri Cuochi con latte fanno paſticci; le caſsette di paſta ordinaria picciole, e vuote cuocono, e ſeccano alla bocca del Forno, poi poſte in vna tiella, empiono per la metà ſolo di latte, in vn boccale del quale ſiano miſticate ſette oua freſche, ben sbattute, con oncie quattro di butiro, libre vna di zucchero, oncie due d'acqua roſa, e mentre il tutto ſi rappiglia nel Forno poco caldo, ſi forniſce di riempire à poco à poco le caſſette, con vna meſtola, ò cucchiara, ſenza leuarle dal Forno, ſe non quando ben piene ſiano raſſodate. La ſudetta compoſitione ſi può ponere in vn piatto d'argento, e nel ſudetto modo cotta, ò fatta inſodire moderatamente, ſi ſerue con zucchero ſopra, & in queſto piatto, auanti ſi ponga nel Forno, ſi poſſono porre Pollaſtrini, Piccioncini ſenz'oſſa, e ripieni, & animelle di Capretto, ò di Vitello, però prima cotti, e ſe dentro vi ſi ſpreme ſucco di ſaluia già peſta, diceſi Saluiata. Quella torta, che i noſtri Contadini chiamano Copo, con la quale regalano i nuoui Padroni, è fatta con la ſudetta materia. Pongono ancora in vn boccale di latte due, ò tre cantucci ſpoluerizzati, e ſetacciati, ouero biſcotto, ò pan di Spagna in poluere, & à lento fuoco aſſai miſticano, cón l'aggiunta di due, ò tre oua, e quando queſto, mediante il fuoco, habbia preſo corpo, come paſta ſoda, ſi caua, e tagliato in fette groſſe, come condito, in qual ſi voglia figura, come mandorla, ò giglio, ò altro, ſi frigge in butiro, e ſeruesi con zucchero; ſimilmente della ſudetta compoſitione, non tanto inſodita, ne fanno macaroni, ò vogliam dir gnochi, li cuocono in latte, ò butiro, e ſeruono con cacio grattato di parma, e butiro, e ſi può ſeruire di pane grattato ancora, e ſetacciato, come ſopra, in luogo de' cantucci; miſticaſi ancora in latte amito, e fattane quaſi paſta tenera, ſi frigge nella padella in qual forma piace con butiro; cuoceſi ogni paſta, come laſagne, tortelli, maccaroni, e ſimili, in latte, e ſeruonſi con butiro, e cacio, e tramezate di formaggio tenero in fette.

*Vſo in Cucina.*

Il mangiar bianco, di cui fù inuentore Landolfo Toledano, faſſi con latte bocali vno, e mezo, zucchero fino libre vna, farina di riſo oncie dieci, vn poco di muſchio ſtemperato con acqua roſa, qual quaſi fatto, ſe gli aggiugne; vuole lento fuoco di legne aſciutte, e minute, che non facciano molto fumo, al cui puzzo è molto ſottopoſto. Se vi ſi aggiunge oncie quattro piſtacchi, oncie quattro pignoli, oncie due vua paſſa, e datteri pelati, e liberi da oſſo, e tagliati in fettoline ſottiliſſime, con poco di zafferano, e miſticato ogni coſa, chiamaſi Geneſtrata. Non sò ſe le ſudette viuande ſiano di quelle, che racconta Spartiano, che da Artefici eccellenti di latte, ſolo ſi preparauano alla ingorda gola d'Eliogabalo. Serue il latte à far bianca, e morbida la carne; quindi è, che Pompea moglie di Domitio Nerone ſi tuffaua in bagni di latte Aſinino, e perciò ouunque andaua ſi facea ſeguire da cinquecento Aſine.

*Mãgiar bianco.*

Oltre di ciò contiene il latte tre parti, butiro, cacio, e ſiero; Queſto per eſſer nitroſo è ſolutiuo, per eſſer'humido, e rinfreſcante; abſterge ancora, e però è ottimo rimedio alla rogna. Il Butiro è parte graſſa, quale per la ſua eccellenza ſouranuota al latte, di temperata qualità, ma alquanto ventoſo, quando non ſia bene ſeparato. Della parte groſſa poi ſi caua il cacio, materia viſcoſa, e generante flemma; e però il latte butiroſo, perche lo preſerua dal quagliarſi nello ſtomaco, & abbondante di ſiero, come quello di Vacca, è comendato, nel quale la craſſezza con la viſcoſità, & acquoſità ſono eguali, onde ſi dice, che gli Arcadi beueuano il latte di Vacca la Primauera, perche dal mangiar queſte ogni ſorte d'herbe, produceuano il latte con le virtù, e facoltà di quelle, con le quali ſi ſanauano da ogni infirmità, & in particolare il rinfreſcare i corpi caldi, & humettare i ſecchi, e perciò Auicenna vuole, che humetti la ſiccità de' corpi vecchi, e li liberi da quel prurito, che a' vecchi

*Conſiderationi del latte.*





Biblioteca Comunale Archiginnasio

vecchi è commune. Ma quello di Pecora, per hauer poco siero, e quello di Capra per hauer poco butiro, non sono così lodati per la sanità però; perche pe'l gusto dicesi in contrario, mentre fù cantato.

*Si lac dulce sapit, subito cur putret? aquosum est.*
*Quod præstat? Capræ. Post? ouis. Inde? Bouis.*

Sarà però praticabile il latte nella stagione calda da' Giouani, da di natura colerica, ò sanguigna, da chi hà buon stomaco; è amico del petto, e del polmone; corretto con zucchero, ò miele, e fresco, si può vsare indifferentemente, ne' giorni estiui però, ma in poca quantità, perche genera renella, ò pietra, offende i denti, e le gengiue, & è contrario al capo.

*Del Cacio.* Rompesi il latte quagliato con mano il più minuto, che si può, indi con tutte due le mani raddunato in vn canto del vaso la di lui parte più grossa se ne leua, da poi benissimo stretto, purgato, e libero da ogni parte acquosa, ò serosa, si ripone, e calca in vna forma di legno, oue lasciato il nome di latte, diuenta cacio, e da lui caciarola questa, e da lei vn cacio grande chiamasi vna forma, ò formaggio; chi non preme nella grossezza, la sera subito hauuto il latte, si pone à quagliare, acciò non innagrisca, e perche molti consegliano, che sia meglio il far'il cacio la notte, e frà gli altri Numesiano, comentato dal Guidalotti.

—— *Nox iubet vberibus siccare fluorem,*
*Lactis: & in niueas astrictum cogere glebas.*

Questo hà tre stati, vno subito fatto, non salato, e chiamasi lattarolo, l'altro d'vn mezo mese salato, ò poco più, chiamasi cacio tenero, qual quando sia ben grasso, e butiroso, chiamasi à Roma Rauuagiolo, à Bologna Tomino. L'altro è il cacio vecchio, vitto vniuersale de' faticanti, gagliardi, viaggianti, guerreggianti, e simili, onde fù, chi disse: *Si caseum haberem, non desiderarem obsonium*; & à questi è d'ottimo nutrimento, sicome nuoce a' riposati, a' studenti, & à conualescenti; questo rende ancora gustosa ogni viuanda, nella qual grattato si ponga. Stupisco, come alcuni Huomini non ne mangiano, quando lo conoscono, ma nelle viuande l'appetiscono straordinariamente. Quest'è vna delle tre cose, che nel mondo vecchissime sono buone, l'oglio, il cacio, & il conseglio. Le qualità, che douria hauere il buon cacio, sono ristrette in questi versi.

*Qualità, che douria hauere il cacio.*
*Argos, non largos, Matusalem, Magdalena,*
*Non Abacuc, Lazarus, Caseus ille bonus.*

Il che detto con licentioso artificio, suona in nostra lingua.

*Argo, non largo, vecchio, e lagrimoso,*
*Non sia molle il formaggio, e sia crostoso.*

Alcuni con più particolar diuisione dicono, che il formaggio Vaceino sia più sano, come più grasso; quello di Pecora più soaue, per la natural salsedine; il Caprino più caldo, che si conosce dal piccicore, che in se contiene. Ma sappiasi, che la qualità, e bontà del formaggio variasi da diuerse cagioni: prima dall'età, e sanità de gli animali, essendo sempre meglio il cacio d'animal giouine, e sano, che di vecchio, & infermo, se bene ancora si deue osseruare l'habito naturale, perche alcune Vacche, ò Pecore producono cacio più robusto, che l'altre, e queste si dicono per lo più essere le di pelo negro, ò rosso, che le bianche. I pascoli poi in pari qualità di bestie sono la principal'alteratione della bontà del formaggio; e lo vediamo



diamo chiaro dalla grassezza del formaggio di lodi, & altro oltramontano, che viene solo da' pascoli, e sicome il sale conserua il cacio, così le pasture di natura salse, e saporite, fanno meglio formaggio, pare che il pascolo montuoso sia più à proposito per le Pecore, & il piano per le Vacche; il modo di farlo ancora dall'artefice istesso si può variare, perche se si tarda à ponerlo à quagliare, ò si tenga in luogo caldo l'Estate, e freddo l'Inuerno, ò che per altro accidente diuenghi accido, ouero agro, tutto gli è di pregiuditio, sicome il non stringerlo assai, e liberarlo dal siero, il tardar à salarlo, il tenerlo esposto à venti meridionali, tutto causa, che facendosi aeroso, & occhiuto, poco si conserui, e sia di mal gusto, e questo sì fatto si deue esitar presto, similmente se l'artefice ne leua il butiro, ouero hauerà le mani troppo calde, ò per natura, ò per accidente di rogna, ò altra poca sanità, e massime alle Donne comune, sarà causa, che il formaggio riuscirà deteriore, e tristo. Nell'applicarci il sale bisogna ancor'esser circonspetto, perche il grasso poco si sala, perche quella oleosità il conserua, ma quello, che manca di pinguedine, bisogna con sale diffenderlo dalla corruttione. L'vnione di molto lo fà perfettissimo, perche meno dal tempo la sua morbidezza s'asciuga, onde in Plinio leggiamo, che in Luna Città di Toscana si faceuano forme di lire mille, onde Martiale.

*Caseus hetruscæ signatus imaginæ Lunæ*
*Præstabit pueris prandia mille tuis.*

*Formaggio vecchio.* Quello, che viene di Lodi sono forme di libre 400. l'vna; non sò se erano tali le dieci forme di cacio, che mandò à donar Isaì per il fanciul Dauide al Tribuno de gli altri suoi Figli. Zoroaste visse 20. anni nel deserto sanissimo, senza sentir li difetti della vecchiezza col solo pasto di cacio. Ad Ottauiano gustaua assai il cacio di Vacca, secondo Suetonio. Questo per vecchiaia guasto fà cola per Fàlegnami tenacissima, & entra nel presiame; magnato poi dopo pasto, ripara la nausea, che dall'odor della carne ne viene, e constringe il corpo, & è sanissimo moderatamente vsato, onde la Scuola Salernitana; *dopo la carne il cacio prendi*, e da altri: *Si stomacus languet: vel si minus appetit: ille*
*Fit gratus stomaco conciliatq; dapes.*
E forsi meglio: *Caseus ante cibum confert, si defluat alnus:*
*Si constringatur, terminet ille dapes.*

Il Platina dice, ch'in Italia due sorti di cacio pretendono il primato, vno il *Marzolino* così detto, perche sù colli Toscani di Marzo preparasi, l'altro quello, che dall'Apenino di Parma ne viene, quale pur chiamasi *Maiale*, perche del mese di Maggio fassi, conseglio, che in riguardo della stagione può seruire à chi vuol comprar formaggio. Sù'l Bolognese habbiamo formaggetti di Pecore, pascenti li colli sopra Castel S. Pietro, esquisitissimi, quali se il Platina hauesse assaggiato, gli hauria ammessi alla pretensione del principato. La conseruatione del formaggio, è cura dell'Economa, e però deue procurar sia asciutto al fumo, e massime di mirto, ò lauro, & aria, non al fuoco, moderatamente col sudetto riguardo salato, e da alcuni praticasi acqua salata, ò secondo Varrone, sale di miniera; deue scieglier quelli, che sono porrosi, detti leuati, quali aerosi conoscerai dal souranotare, posti nell'acqua, come leggieri, da gli altri serati fissi, quali graui, vanno al fondo, quelli mangiarli presto, questi asciutti al Sole in luogo arioso, conseruare fino, che ben custoditi in luogo fresco, & oscuro, si riponghino, ò in cantina trà paglia, ò

*Conseruatione del cacio.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

fieno, ouero in arena si possono tenere, e tal volta ancora ongerli leggiermente d'oglio, ouero lauarli di vino, ò aceto, per lo che si rendono ancor più sani. Costantino Imperatore insegna, che il cacio ottimamente ne' legumi si conserua, e particolarmente nella Cicerchia, sicome da alcuni si conseruaua in acqua marina. Dicono ancora, che il misticar ceruello di Donnola nel latte, mentre ci si pone il Quaglio, che si preserua da putredine, e da esser roso da sorgi; sicome l'ongerlo con grasso di Gatto: e quando si vogli mantener, che non diuenti troppo duro, si salua in farina d'Orzo. Di solo formaggio Parmigiano, ò Piacentino, ò Lodegiano si fà viuanda tagliato in fetoline minutissime, e posto à dileguar sù'l fuoco in vn piatto con oglio, ò butiro, e col suco di melangola, ò limoncello. Si scaldano ancora le dure croste del cacio al fuoco, ouero al lume, e fatte tenere, si mangiano con pane, sicome pane, e cacio è la colatione ordinaria, onde Martiale.

*Si sine carne voles ientacula sumere frugi,*
*Hæc tibi Vestino de grege massa venit.*

*Del tenero.* Il cacio tenero, ouer Tomino, ò vogliam dire rauuaggiolo cuocesi da per se ottimamente allo spiedo, aiutato à starci con canne, e scrostato, s'occorre, nel qual modo le prouature tenere di Buffalo in Roma, & oue se ne ritrouano, si cuocono, tagliato poi in fette nel tegame col sottestarlo, sotto, e sopra s'abbrusca; misticasi trà diuerse viuande in fette, ò grattato, dette, e da dirsi: Ma col pane è molto gustoso da magnare freddo quello, che non potendo contenere in se la grassezza crepando ne trasmette le butirose viscere. *Del lattarolo.* Del cacio non salato, più sano d'ogn'altro formaggio, più vtile allo stomaco, più nutrisce, e passa facilmente ne' membri, ne genera trisso sugo, anzi preso con miele, ouero vua passa dopo il pasto, moue il corpo; se ne fanno pallotte, rauuioli, pieni, torte, anolini, tortelli, & altre cose, come di ricotta, e mangiasi ancora così fresco, ma mentre se ne voglia seruire per quest'vso, non è bene, quando si fà stringerlo tanto, che indurisca; dice Ateneo, che con cacio fresco si regalauano i Concenanti. E Plauto induce vn certo burlesco, che dice: *meum cor, mea colostra, meus molliculus caseus.* E Galeno racconta, che sanò vna ferita con cacio fresco. Et Auicenna vuole, che questo prohibisca, che le piaghe non s'apostemino. *Ricotta.*

Fatto il formaggio, il siero con ciò, che nell'olla resta, si pone al fuoco in vn laueggio di bronzo, ò caldaio stagnato, e subito, che sia riscaldato, se gli aggiunge per la decima parte di latte fresco, non quagliato, quale assai così sopra il fuoco in detto siero si mistica, poi coperto, e con chiaro fuoco fatto di legne secche lentamente la sua ebollitione si procura; questi, come ogn'altra cosa, dalla forza del fuoco manda alla parte superiore à guisa di schiuma tutti li siuanzi del cacio, & ogn'altra superfluità leggiera, quando s'accorge, che cominci à bollire, se li pone tanto siero agro, quanto latte ci hai posto, questo agro consiste in vn boccale di siero vecchio, meza scodella d'aceto forte, & vn pugno di sale, & ogni mattina, quanto se ne leua, tanto del nuouo se glie ne aggiunge. Vn mezo limone dentro lo fà più perfetto. Quando di nuouo ritorna il bollore, qual per l'aggiunta della sudetta materia hauerà perduto, subito è fatta la ricotta, e leuato dal fuoco, apartasi dal siero con mestola forata, e chiamasi ricotta, quasi *recolecta*, perche le materie sparse, e dissipate, mediante il fuoco, e quell'agro, s'vniscono, e raccolgono, e forsi fù detta da gli Antichi *oxigala*, che significa latte, & aceto, perche si raccoglie



glie mediante l'aceto. Il siero, come non serua per ammalati, quali rinfresca, e s'vsa nelle febre ardenti, ci si fà bollir dentro grani per far torte, ò minestre, ò seruе per dare alla Vacca stessa, acciò renda più latte, ò al Porco con semola, ò per purgar Cani. La ricotta magnasi subito fatta calda con zucchero sopra, & è buona, ouero si riscalda in vn piatto, ò tegame con butiro, zucchero, cannella, & acqua rosa, & à questo modo si libera dalla difficoltà del digerirla, e dal generar flati; Ouero misticata assai con zucchero, & acqua rosa, passasi per sirenga, e seruesi così fredda in diuerse riuolte con zucchero. *Del siero.*

Con ricotta, ouero formaggio lattarolo, misticato con cacio duro grattato, & oua, si fà pieno ordinario, con questa mistura si fanno frittelle, e se le aggiungono fiori di sambuco, per renderle gustose, fritte che siano in butiro, ò grasso, si seruono con zucchero. Con la sudetta compositione si fanno rauioli bianchi, e verdi, con l'aggiunta di suco di bieta, ò di petroselli, e se ne fanno tortelli, quali cotti in acqua, ò latte, si riuolgono nel cacio di Parma grattato, e con quanto ne portano congionto, con butiro in vn piatto si seruono, sopraponendoui pure formaggio grattato, misticato con cannella, e zucchero; questi raffreddati, per la cena si friggono, e fanno gustoso crosto. I tortelli caldi si seruono in acqua fredda, anzi neuata, e dicono, che sono buoni, anzi migliori, quando la ricotta sia agra. Fassi il sudetto pieno più delicioso, col misticarci aromati d'ogni sorte, pistacchi, pignoli, vua passa, zibibo, condito trito, petroselli, visciole, marasche, vua spina, prugne, aglio, agresto, pisselli pesti, ouero granelli di polli, e creste, latti in bocconcini, tartuffi, prugnoli, salame, ò presciutto grattato, ò carne tenera cotta arrosto, e piccata minutamente, le quali cose non tutte insieme, ma parte s'vsano secondo la stagione, il gusto, e la comodità. Delle torte poi, che con varie herbe misticate con ricotta, ò cacio fresco, si fanno, si dirà à suo luogo, trattando di quelle herbe à ciò atte, oltre che facendole ogn'vno à suo modo, saria longo, e difficile il satisfar'à tutti, sicome della varietà delle frittelle; con ricotta, latte, e zucchero si fà pure vna torta assai buona, quale si chiama torta bianca, ò Tartara, la cui inuentione s'attribuisce à Machesia da Crema Donna Lombarda. *Vso della ricotta.*

Vsano ne' primi maggiori caldi di Primauera in Roma vn'altra spetie di ricotta, qual chiamano Fiorita, e questa è fatta nello stesso modo sudetto, che si fà la ricotta, ma non vi s'aggiunge l'agro, ò vogliam dire il siero agro, ouero acetoso, il quale perche causa, che la ricotta s'vnisca, quando ne sia senza, resta tutta la materia, che douria esser ricotta, risoluta, e sparsa pe'l siero, e con frullo, ò mestola, quando si fosse per la grassezza vnita, si rompe, e fà minuta, e perciò ancora non s'aspetta la bollitione, ma subito alzata, si leua. Puossi ancora far di ricotta stessa, mentre col pestarla in vn mortaio si disunisce, e fatta, che sia sottile, si mistica con latte, e siero; questo finito, si serue à prime tauole con zucchero, e neue sotto. Alcuni hanno hauuto à dire, che questa fiorita, & anco la ricotta sia il colostro de gli Antichi, ma s'ingannano, perche questo colostro è proprio quel latte, che ritrouasi nella tetta della Vacca dopo il parto, di color gialliccio, ouero rossiccio, quale per la calidità conceputa nell'vuero da se senza quaglio, si rappiglia, è però tristo, e mal sano pasto, e leuasi dalla mamma, accioche il parto non lo beua di sì mala qualità, e tanto si douria osseruare nelle Donne, perche sento da' Medici nominarsi vn'infante mal sano, per colostrato, di questo ne fanno solo ricotta, e chiamasi *Fiorita.* *Colostro, che cosa sia.*

masi ricotta matta, il che hà dato à credere, che ogni ricotta sia il colostro de gli Antichi. La ricotta è più mal sana di qual si voglia cacio nuouo, e di meza età, ma meno calda del vecchio, perche rinfresca, fà dormire, & estingue la sete, onde fù detto: *Conciliat somnos sedat, & ipsa sitim*, secondo che afferma M. Benedetto da Norsia al Cap. 34. nel suo Libro, stampato in Bologna l'Anno 1477. per Sigismondo da' libri Libraro, e per opera di Domenico Lapi; che hò riferito per mostrare, quanto sia antico l'vso della Stampa in Bologna.

*Del butiro.*

Resta à dire del Butiro, qual si fà di latte Vaccino, e la sua etimologia ce lo insegna, sonando in Greco *Trios*, Cacio, *& Bus* il Bue; fassi ancora di latte pecorino, & Olao Magno dice, che dal grado 52. sino al grado 84. del nostro Polo, si fà quantità grandissima di butiro con latte di Pecora, e nell'Isola d'Irlanda ne fanno tanta quantità, che non potendo capire ne' vasi ordinari, salato lo ripongono in casse di legno odorifere, longhe 30. e 40. piedi, alte 5. e 6. del quale, e se ne seruono, e vendono, & il sudetto Bruirino conferma, che lo portano à vendere in Francia; tuttauia puossi verisimilmente credere, che di latte Vaccino prima si praticasse, come quello, che in maggior copia alzando, e manifestando maggior quantità di panna, desse occasione prima ancora di leuarla.

Qual si voglia latte adunque, la sera subito monto colasi in vn vaso larghetto di bocca, iui mediante la quiete, & humidità della notte, secondo il Platina, souranuota la grassezza del latte, ò vogliam dir la panna, questa con cocchiaro da' Rustici si leua, e posta in vn vaso di legno rotondo, e longhetto à posta fatto, con dentro vna rotella, chiudesi per di sopra, nel cui coperchio è vn buco, per il quale non solo poco respiro se gli dà, ma passa vn bastoncello, qual conficato nella rotella, quella si tira sù, e giù, dal qual lungo, e continuo moto riscaldato, assodandosi il butiro, si viene à separare dal siero. Da altri priui di questo stromento si pone la sudetta panna in vna pignatta, & iui con mestola, ò frullo di cucina tanto l'agitano, che insodito il butiro, si separi dal siero; Altri in vn boccal di vetro chiuso, tanto la sudetta panna scuotono, che ne succede lo stesso effetto. Il butiro ne' mangiari fatti di esso, e massime nelle paste, opera, che quelli piglino vna certa crosetta, ò durezza superficiale fragile, quale facilissimamente sotto denti con molto gusto si rompe. Seruesi il butiro lauato con acqua rosa, passato per siringa in varie riuolte, e forme, con zucchero sopra; seruesi per far statue da ornar le trionfali tauole; seruesi ne' lauori di pasta in mille altri condimenti, & in luogo d'oglio; seruesi nello spiedo, e ne' crostini detti già, & in altri modi da dirsi, per lo che fù scritto. *Lac dabit aerei tibi condimenta Butyri,*

*Quod facit, vt sapiant fercula cuncta gulæ.*

Fassi dileguare il butiro, poi salato, e colato si pone à rassodare in vn vaso, & iui per vso in villa si conserua molti mesi, non però così perfetto, come il fresco, e massime il fatto di Primauera; Sarianoci molte cose da dire del butiro, ma le tralascierò per non esser mercantia molto à proposito pe'l nostro Economo; & in vero, chi considera, quanto poco si caua da vna libra di butiro, e quanto molto si spenda, non si marauiglierà, se dalle leggi Censorie fosse prohibito l'vso di questo, anzi à molti de gli Antichi quasi ignoto, dico quasi, perche ancorche non si nomini molto da' Greci, nelle sacre carte il vedo scritto, perche Abram apprestò à gli hospiti viuande di butiro, e latte. Et Itaia profetizò, che il Putto da partorirsi dalla



dalla Vergine, mangieria butiro, e miele. Ne voglio tralasciare, quanto souiemmi hauer letto in S. Bernardo sopra questo loco, circa il butiro, peroche considerando egli nel latte due cose, vna il butiro, l'altra il cacio, rassomiglia la vita de' buoni, e perfetti, al butiro, che dourà mangiar l'infante, come alla parte più eccellente del latte. Per contrario considera il cacio per la vita de' tristi, il cui cuore è quagliato, come il latte, & indurito, come il formaggio; In riguardo dunque della sudetta spesa, si può astenere in parte dal butiro, e considerare, che presso de gli Antichi il butiro era la separatione della nobiltà dalla plebe, del ricco dal pouero, perche il plebeo pouero non poteua vsar per la molta spesa il butiro. Serue il butiro in molto vso di medicina, particolarmente ne' freddori del petto, qual s'vgne per di dentro, e per di fuori con questo, & iui macera il catarro, libera da tosse, e da difficoltà nel respirare; moue il corpo, e posto ne' cristieri, lo rende per molto tempo obediente; è contro le cuociture del fuoco, tanto viuo, quanto morto, ò vogliam dir rottorio, matura ancora i foroncoli, fà sputare, conferma i denti, corrobora le gengiue, sana le crepature delle labra, & infiammaggioni della bocca. e secondo Auicenna, e Rasi, è contro à veleni, e massime à morsi della Vipera, & Aspide; vsano nelle regioni fredde, oue è abbondante, vnger'i corpi de' fanciulli, e de' viaggianti, per renderli robusti, e diffenderli dal freddo; & in Olanda è di sanità ad ogni infirmità, s'vsa in fine di farlo lambire all'infante per assuefarlo al pasto del latte. *Vso in Medicina.*

*Del Cuoco, ò Cuciniera.*

HOra mentre, che passiamo ad altri vtili del Cortile, discorriamo prima, chi debba esser l'esecutore cucinario di quanto s'è detto. A tempo de' nostri Antenati, & ancor ne' miei primi anni, era in questa Città vna scuola di Donne, quali, e con molto vtile, e comodità sapeuano seruire alla Cucina, ma hoggidì è ben tanto il contrario, che ardirei in buona Economia affermare; che tornasse il conto tener più tosto vn'Huomo Cuoco, che vna Donna, perche oue prime queste, oltre la cucina, filauano, ò cuciuano per il Padrone, hora volendo lauorare per loro stesse, strapazzano il mestiere; oue prima queste fedeli nella Casa, e nella robba consignata, con la natural tenacità adoprauano le carni, e condimenti, con molto risparmio, hora non solo non l'auanzano, ma, ò lo rubbano, ò lo dissipano, & in fine, oue prima queste modeste, e sauie si lasciauano in Casa in compagnia d'altre Donzelle, Serue, ò alla custodia de' Puttini piccoli, hora queste per lo più di mali costumi (salue le poche buone) per li molti regiri, c'hanno, non vogliono stare in casa, ouero qualche volta per esser vinolente, malediche, ò streghe, non è bene il lasciarcele.

Ma veniamo à più stretto paragone, per mostrare in parte la differenza trà la Cuciniera, ed il Cuoco; qualunque seruc in Cucina deue esser polito, fedele, & intendente; Chi non sà, che per ordinario è più netto il più sporco Huomo, che la più polita Donna? La Cuciniera, posta la pignatta al fuoco, s'acconcia il capo, dapoi nel tempo, che le viuande si cuocono, con sputazzate dita fila; altre cose naturali alle Donne lascio, delle quali in tutto, e per tutto l'Huomo n'è libero. Quanto, alla fedeltà dico, che l'Huomo se non per natural desiderio d'honore, almeno per timore sarà sempre più fedele della Donna, perche essa sà bene, che poche volte vna Donna si batte, ouero si fà carcerare, e se cacci vna Donna per ladra, dall'altra parte della Città s'accomoda alla seruitù, senza accusar la Casa, oue hà rubba-

to,

to; ma l'Huomo, maestro tale, cacciato per ladro vna volta, mai più non troua in quella Città ricapito, sapendosi per tutto il caso. L'huomo Cuoco hà moglie, figliuoli, ouero l'amica, cose che insospettiscono il Padre di famegliа. La donna Cucinicra hà Padre, Madre, fratelli, parenti, e taluolta li bertoni, à quali può porgere robba tua quanto l'huomo, e di più hà comadri, amiche, ruffiane, ò ciarliere più, che l'huomo, e taluolta fà elemosina con quello, che rubba à te.

L'hauere à paragonare la intelligenza ordinaria d'vn'huomo con quella della donna, è ingiuria grande al nostro sesso, e dal vederle tutte ignoranti, timide, e deboli, ogn'vno si potria chiarire, ma meglio col procurare d'amaestrarle, s'accorgerà della loro poca docilità, hoggi se le insegni vna cosa, domani non se la raccordano più, oltre, che la loro tardezza naturale mai in mediocre sollecito nõ si può conuertire. Se in occasione d'ogni minimo Forastiero, ò altra causa si voglia vscire dell'ordinario, sono perdute, intricate, e fanno ogni cosa alla rouersciа; tutto questo viene, che di natura grossolane, villane, quali forsi per qualche causa occulta abbandonando il lor Paese, vengono à questo mestiero in età prouetta, per lo che non possono farsi omai così capaci, come gli Huomini, quali da ragazzi, quasi col salterio del volgere lo spiedo, ò la tola del lauare le stouiglie, s'addottrinano pian piano, e si fanno sofferenti a' fuochi, presti, e pratici nell'occasione di repentine Foresterie.

Due sono li dispendij grandi, ma ordinarij della Cucina, vno il legname nel Verno, l'altro il vino nell'Estate; Il Cuoco rassettata la sua Cucina, politi li suoi vtensilij, sì di Verno, come d'Estate, piglia la sua cappa, e chiudendo la Cucina, leua l'occasione di quell'assiduo nido, ò polmone da vino, ò fuoco, qual per contrario si mantiene, quando continuamente la Cuciniera vi ci stà dentro à lauorar per se, come costumasi. Aggiungo, che tenendo vn Cuoco, hai vn'Huomo di più in Casa, con quella differente seruitù, che è trà Huomo, e Donna. Questo spende, se occorre, ò piaccia à te; questo appoggia la Padrona in andando fuori; questo fà ambasciate con riputatione; questo imbandisce le viuande, le porta in tauola, e volteggia attorno quella, il che non è decente alle Donne, ne meno ci sanno ritrouar'il tempo, & in fine alla seconda tauola proiede di quanto tù gli hai ordinato. Soggiungo, che se pur'in casa tua (che mai nõ deui permettere) ci douesse esser qualche neo di lasciuie, è meno vergogna, ch'vn'Huomo conduca in casa tua vna Donna Meretrice, che vna tua Serua introduca in casa tua vn Huomo, qual non si sà se per la Cuciniera viene, ò per altro. Ma lasciate da parte le Donne, torniamo alle qualità del Cuoco, che sono, polito, fedele, & intendente; La polizia, principal cura del Cuoco, dourà esser prima nella sua persona, vestito, e biancheria, poi in quella della sua Cucina, e di tutti li vasi, che adopra; touaglie, saluiette, e canepacci; poi nel componere, far, & imbandire le viuande, procurando, che vadino in tauola libere da ogni sorte di forma, ò cosa, che possa causar nausea, ò segno di poca politezza.

*Qual debba esser'il Cuoco.*

La fedeltà del Cuoco deue esser esquisitissima, e se bene in Ateneo, e Plauto si vede, che li Cuochi antichi si gloriauano di latrocinij, e che quel Basilio in Plauto disse, che la piazza de' Cuochi si doueua chiamare de' ladri, e che quando mancaua vna cosa in vna Casa, si daua la colpa a' Cuochi, e che di loro fosse detto:

*Et sorbent iuscula crassa coqui.*

Sap-



Sappiano però ancora, che seueriſſimamente erano battuti, e castigati, e dal farli star in certa prigione si chiamauano Ergastolari, come dichiara Filippo Beroaldi Bolognese sopra Columella, la doue questo è detto ad emenda; & acciò non rubbassero, tal volta gli faceuano cucinare ne' pozzi, li quali in molti luoghi sono sterili d'acque, e seruono per riponerci grani; E chi sà, che da questo non veniſſe l'vso delle Cucine sotterranee, alle quali per vna sola scala c'è l'adito? Questa fedeltà non consiste solo in non rubbare, ma nel consumare solamente la robba, speciaria, e condimenti necessarij per le viuande, e farne quel stretto conto, come se fosse robba propria, anzi di più auuertire, che da altri non sia rubbata; e nel far fuoco si parco, contentandosi solo del bisogno; se ne lo spender sarà adoprato, habbia cura di comprare robba buona, e con più vantaggioso prezzo, che sia possibile, considerando, che mentre stà in vna Casa, se bene è Seruidore, il Padrone non gode di più di quello, che goda egli, cioè il vitto, & il vestito. E' necessario, che sappia, ma è ben'ancora, che si creda, che altri possa sapere più di lui, e massime il Padrone, se bene non fosse vero, onde disse l'Ariosto.

*Pazzo chi al suo Signor contender vuole,*
*Se ben dicesse c'hà veduto il giorno*
*Pieno di Stelle, e à mezza notte il Sole.*

Sappia dunque tanto, che da se stesso faccia, e di suo capriccio viuande, non occorra dirgli ogni volta, che se gli ordini qualche cosa, che si debba salare, e la testa, ò piede pelare, ouero qual'arrosto voglia esser prima ritenuto sù la gratella, ò qual perlessato, qual carne si debba porre lesso con acqua fredda, qual con calda, qual ricerchi molta cuocitura, qual di poca si contenti, qual s'imbandisca con salsa, qual senza; Intenda li vocaboli cucinarij, come salpamentato, salpreso, piccato, ò piccatiglio, addobbo, salse, sapori, pottaccio, fracassea, genestrata, capirotata, lampredato, brodetto, e simili; Conosca le speciarie buone, gli agi delle carni, la qualità de' Pesci, e quelle sappia compartire, e modo di conseruarle, ò di farle frolar presto, sia copioso di partiti, e di far nuoue, e varie viuande, con quella materia, che si ritroua, e massime in Villa, oue tal volta non è tant'abbondanza di robba, come alla Città. In Ateneo si desidera il Cuoco dotato di tre Scienze, Medicina, Astrologia, & Architettura. Se il Cuoco conoscesse la virtù de gli Alimenti, che condisce, saria cosa rara, sicome non saria male, se per via della cognitione della Luna, e stagioni, sapesse, da qual tempo la qualità delle Carni, e Pesci è più perfetta, affirmando Aristotele, che le carni mutano con la stagione il sapore; ma l'Architettura pareami scienza assai lontana da questo esercitio, tuttauia meglio considerando, ritrouo, che nell'imbandir piatti; e nel fare lauori di pasta può formar'vna Torre, vna Fortezza, vna Galera, alluder'ad vn'Arma de' Conuitati, denotar'vn Pesce, ò altro animale cotto in vn pasticcio, à che far ci vuole Architettura. Ma che diremo dell'ornare con suoi politi vasi la Cucina? In questo non c'è necessaria tal scienza, e se veniſſe caso, che fosse chiamato alla fabrica d'vna Cucina, come potrà consigliare senza Architettura, che vna Cucina sia in luogo, oue con strepiti non rumoreggi il resto della Casa, poi debba esser, ò rotonda, ò quadra, e fatta in volto; il focolare in luogo luminoso, da vn canto il focone, per farci bollire ne' fori le caldaie, e pentole, con isparmio di legne, attorno à quella tauole per imbandire, lauorar paste, e tagliar carne, ò pistarci so-

*Qual debba esser la Cucina.*

pra, ò confitte nel muro, ò snodate, che si possono alzare per renderla più ampla, ò portatile, con suoi coperchij, per conseruarle nette; In vn canto vn muriciolo alto due piedi, e mezo, largo vn piede, e mezo, per poteruisi poner bragia da far cuocere viuande, nel quale siano qualche concauità, per poter con bragia tener calde pentole, padelle, e tegami; In vn stancietto sotto scala si possa serbare il carbone; habbia auanti vna loggia, ò congiunto vna stanza per legne, nella quale si possano ancor nutrire qualche Galline, con la caponaia per ingrassare Pollami: In vn'altro canto di detta Cucina, ma molto meglio in vn'altra stanza, starà bene il forno, di sotto, e di sopra del quale si possono accomodare ripostiglij, quasi stanciette, per tener col calor di detto forno calde le viuande, nella qual stanza si può ancora addattare sciaquatoio, ò secchiaio, secondo la comodità dell'acque, qual dourà esser principal auuertimento, perche, ò condotta, ò da portarsi, ò sorgente, ò di pozzo, non bisogna, che la Cucina n'habbia penuria, e se fia possibile di due sorte acque fosse monita, vna di conserua, ò cisterna per vso del mangiare, in luogo d'vn'abbondante fonte, l'altra di pozzo da lauare, e sciaquare tutte le massaritie. In questa sudetta stanza si possono porre tauole sopra legnetti, per tenerci sopra pentole, lauegij, caldaie, & altre, sicome ne' muri staranno bene fenestrine, ò armarij da riponerci alcuni più minuti vtensilij, carni, e condimenti, e non ci si potendo accomodare, se gli possono portare di legno, e si possono aggiustare ancora nella Cucina, attorno le pareti, vncinetti di ferro, ò rastelli per appenderci vasi cucinarij, & altri arnesi, le quali due sudette comodità, è necessario aggiustar'in maniera, che non impediscano il luogo à tre scaffe, ò scantie, da tenerci in vna piatti di terra, nell'altra di maiolica, nell'altra di stagno; Queste due vltime douriano essere con ramata, e chiaue chiuse, e consignate al Cuoco. In vn canto di questa Cucina sarà di comodità vna colonnetta di pietra, sopra la quale si ponghi il mortaio, ouero la mola piccola, & il torchietto. In fine se à canto questa Cucina ci fosse vna corticella col pozzo da poteruisi pelare, nettare, e lauare i polli, e le carni, saria il compimento d'ogni comodità. Ecco dunque, come non in darno si desidera, che il Cuoco sia Architetto, ma oltre di ciò sia ambitioso d'esser lodato, sofferente nella fatica, & il più sobrio, che sia possibile; procuri d'incontrare il gusto, e l'hora de' Padroni, e de' Conuitati, sicome la consueta hora del magnare, Marziale apertamente ce lo insegna.

*Non satis est ars sola coquo seruire palato,*
*Namq; coquus domini debet habere gulam.*

E sappia, che con tanta diligenza Marco Antonio si faceua seruire a' Cuochi, che non volendo le viuande cotte di molto tempo, e ne potendo il Cuoco aggiustare l'hora, nella quale hauesse comodo, ò capriccio di mangiare, bisognaua, che continuamente preparasse nuoua cena, accioche potesse affrontare di seruire quelle sole viuande, che forniuano di cuocersi nell'hora, ch'egli voleua mangiare, anzi tal volta accadeua, che ordinato la cena, distolto da alti negotij, differiua l'andar'à tauola, e pur'era necessario fosse preparata vn'altra nuoua cena, onde Filotta suo Medico entrato vn giorno in Cucina, e veduto, oltre il preparamento, di grandissima quantità di varij carnagij, e diuersi pesci, otto Cignali, stupendo, dimandò per quanti si preparaua la cena. Lo stesso vsaua il Duca Carlo Emanuelle di Sauoia. Non stij molto sù l'vso del Paese, perche s'auuera molto nel mestier del



magnare, che le cose nuoue piacciono, sicome molti mangiano con l'orecchie; Onde Pseudippo, riferito in Ateneo vuole, che la miglior viuanda, che si faccia nell'arte cucinaria sia l'arroganza, cioè quella, che con più ample parole è esaltata; lo stesso, lodando i Cuochi, disse. *Lode de' Cuochi.*

*Colui, che di Cucina è intelligente,*
*Merta frà tutte l'arti il primo luogo.*

E Democrito narra, che la Tribù de' Cochi era la prima ad ottenere honori, adunque non è così vile il Cuoco, come altri si pensano; anticamente li Cuochi al par de' Sacerdoti soutastauano a' sacrificij, & alle nozze; Ateneo n'è relatore, e di più dice, che nelle comedie antiche mai non finsero alcun Cuoco seruo, e quelli Macedoni periti nell'arte cucinaria, che per la perdita delle loro Città erano fatti serui, si doleuano, che stante la seruitù non pareuano più Cuochi. Cadmo Auo di Democrito Rè, fù Cuoco. Lampriuio huomo insigne, fù Cuoco. Siccone, secondo Ateneo, fù il primo Cuoco, & inuentor di viuande. Maschione Eccellentissimo Cuoco di Demetrio Fallereo, con le reliquie, che dalle viuande preparate restauano, in due anni comprò tre Castelli; secondo lo stesso. Li Siciliani Cuochi erano assai lodati, onde Crattino hebbe à dire, giungendo vicino ad vna Cucina, *O quì habita vn Menante d'odori, ò vn Cuoco Siciliano.* Quest'Arte vogliono, che habbia hauuto principio in Asia, onde disse Liuio, che le delicatezze del viuer forastiero entrorno in Roma dopo la presa dell'Asia, & i di lei Cuochi erano in molto pregio.

Il sopradetto Apicio Romano è nomato hoggidì per gli scritti della Cucina. Ateneo, ad imitatione de' sette Sauij Filosofi, nomina sette Sauij di Cucina; Agi, Nereo, Chio, Chatiade, Lamprio, Afioreto, & Eutino. Questo dunque nobil'Artefice, in luogo della difamata Cuciniera de' nostri tempi, potrà esser l'esecutore delle sopradette viuande, e delle susseguenti, che si descriueranno nel discorso di quelli vtili, che oltre i sudetti somministrerà il Cortile, ò vogliam dire la rustica Corte, quale così chiamasi dal Latino *Cohors*, à *coercendo Cicures*, cioè gli animali domestici, come il Porco, Piccioni, Galline, Galli d'India, Oche, e simili, quali pure sotto il nome d'vccelli passano, onde Ouidio.

*Obtulerat mu'tos illa Cohortis aues.*

E l'Epigrammista, *Raucæ Cohortis aues, & oua matrum.*

Cominciando dunque dal Porco, qual per delitiar più d'ogn'altro animale nell'immondezze, è così detto; e tra bruti, per eccellenza chiamasi il brutto, sicome trà le carni tanto è la più comune, quanto la più gustosa, onde hebbe à dir Plinio, che haueua il Porco cinquanta sapori, al cui proposito racconta Liuio, che ritrouandosi Tito Quintio in Grecia, per far guerra contra vn numerosissimo esercito d'Antioco, & essendo conuitato da vn certo Calcidense, parueli, che fosse troppo abbondante in quantità, e qualità di viuande, onde stupito gli dimandò, oue hauesse potuto hauer tanti saluaticini, rispose l'Hospite, che il tutto era Porco domestico, con la sola diuersità di preparatione, e condimenti mutato; Da che presa occasione il saggio Console, disse à vna corona di Capitani Achei; parmi appunto, che questo sia l'esercito d'Antioco, quale ingrandito con la diuersità de' nomi de' Soldati, chi à Cauallo, chi Arciero, chi Carrette, e chi Fiondatori; ma in fine poi tutti sono Sirij, e vili mancipij, con la quale similitudine animò sì *Del Porco.*

*Qual debba esſere.*

li Greci, che il ſeguente giorno, mediante la metafora del Porco, ne riportò con pochi vna nobil vittoria; Varrone dice, che il Porco c'è dato per deliciare in mangiare, & il Porco è geroglifico della voluttà. Queſti lo vediamo di tre colori, bianco, roſſo, e negro; Il bianco è hauuto, ſecondo Vliſſe Aldrouandi, per fecondo; Il roſſo, per ſoauiſſimo à mangiare; Il negro, per hauer la carne ſoda, di più durata dell'altre; qual ſi voglia di queſti deu'eſſer d'vn ſol colore, e graſſiſſimo, altrimente ogni coſa ſi riduce in pelle, & oſſa, ordinariamente s'ingraſſa col darli da mangiare ghiande, faua, e caſtagne, e col miſticar nell'acqua, che deue bere, ſemola, ò ſemolella, ò farinazzo fatto di qual ſi voglia grano, ancorche loglio, ma meglio di tutti farina di caſtagne, quanto non ingraſsa in due meſi, non lo fà in tre, e col farlo ſtar digiuno tre giorni auanti ſi rinchiuda, ingraſsa poi meglio; con l'auanzo delle noce, quando ſi fà l'oglio da brugiare, detto *forma*, s'ingraſsa mirabilmente, ma vogliono, che la carne diuenti preſto rancida; nel tempo, che s'ingraſsa vuole quiete, e non mouerſi, e per aiuto di queſto ingraſsare, e per render la di lui carne meno humida, ſe gli deue rinouar'ogni giorno il letto; è ancor meglio la carne de' montani, che de' creſciuti in piano. Varrone vuole, che col tenerli mutato il letto ſpeſſo, acciò nõ giaccia in cõtinua humidità, cauſi, che la carne ſia più ſana, ſoaue, e meno humida; Bruirino dice, che le ghiande di Faggia rendono la carne di porco facile à digerirſi, & vtile allo ſtomaco; quelle d'Elce, graue; quelle di Quercia, e Cerro duriſsima; e che gl'ingraſsati di farinaccio, & herbe hanno carne teneriſsima, & il lor lardo ſi dilegua, e conſuma troppo preſto. Marco Apicio ſempre lodato, poiche ſe conſumò la ſua facoltà in magnare, oltre che guſtò, s'immortalò; Quanti ſpendono in comprar honori, ne mai hanno vn'hora di bene, e queſti col nome ſi ſepeliſcono. Coſtui ingraſsaua Porci cõ fichi ſecchi, e dauagli da bere acqua, ò vino mellato, dal cui dolce cibo faceuano il fegato grandiſſimo, e guſtoſiſſimo, e ne venne, che per alluſione mutoſſi dall'inuentione di coſtui il nome Latino di *Iecur* in *Ficatum*, qual poi ſeguitò in Italiano à dirſi Fegato.

Il modo d'ammazzare il Porco, che da' noſtri Contadini ſi coſtuma, parmi, che ſeguiti lo ſtile narrato da quel Cuoco in Ateneo, dimandando a' Conuitati, che gli moſtraſsero il luogo della ferita; Così li noſtri Ruſtici atterrato il Porco col tridente della Stalla, paſsato il ferro di mezo per la bocca del Porco, e conficato in terra, s'aſſicurano da ogni offeſa, qual col ſcoter'il capo, loro poteſse fare, poi ſignato, oue l'vnghia del pie de anteriore piegato, giugne alle coſte, iui dicono eſser'il cuore, e per iui con vn ferro ſottile, quanto vn chiodo, euero vno pugnale, con pochiſſima ferita procurano d'offender quella parte vitale, e ſubito leuatone il ferro, con ago, e filo chiudono la piccola apertura; Indi in vna conca, ouero vaſo, oue s'abbeuerano le beſtie, colcatolo con acqua bollente, lo liberano da peli, ſetole, & vnghie, ogni volta però, che con fuoco di paglia, ò ſarmento, non ſe gli voleſse abbrucciar le dette ſetole, e peli, il che da molti è lodato, perche con lo ſtar'il Porco nell'immondezze, hà nella pelle ſempre qualche imperfetto, quale col fuoco meglio ſi leua, ò mortifica, che con l'acqua; al lattante da vn picciolo foro pe'l fianco ſe gli leuano l'interiora, ma il grande già fatto bianco nel ſudetto modo, s'appende co' piedi derettani, ſe gli apre il ventre, con auuertenza, che nulla delle budelle ſi tagli, queſte ſi fanno entrare in vn catino, & il ſangue radunato, e quaſi rappigliato auanti la piccola ferita, ſi fà cadere in vna pignatta; La lingua



lingua, polmone, e fegato, in diſpenſa col ſangue ſi ſerbano; dalle budelle la ſollecita Madre di fameglia con le Serue leua il graſſo, ſenza offeſa di quelle, qual ſe per ſorte ſuccedeſſe, ſubito con preparato filo ſi ligano. Il graſſo in vaſo ſi conſerua per dileguarlo; l'omento, ò vogliamo dir rete, con rametti di faſcina ſi fà raſciugar larga. Da gli Antichi il Porco così vuoto, con aceto, ouero vino lauauaſi; a' noſtri tempi ſi laſcia aſciugare dall'aria.

Ma vediamo ſe con Plinio, e con Plutarco potiamo ritrouare cinquanta modi di condire queſta pretioſa carne.

*Del lattante.*

1 Il lattante di quindeci giorni, sì nello ſpiedo, come in forno cuocefi arroſto intiero, e ripieno della ſteſſa coratella trita in pezzi, prugna, viſciole ſecche, pera, e mela in fette, finocchio forte, oliua ſenza oſſo, agreſto in grane, e ſonghi. E Melibeo da Toloſa ne fù l'inuentore, ſe ben ladro famoſiſſimo.

2 Il ſudetto lattante, cauatone l'interiora, ſi riempe con vna, ò più Anguille groſſe, quali ſi fanno entrare, ò per la gola, ò per oue s'è ſcannato, ouero pel foro, oue n'hai leuato l'interiora, viuanda in vero guſtoſiſſima, ponendo due animali d'vn medeſmo guſto inſieme, perche l'Anguilla trà Peſci, è come il Porco trà quadrupedi, e ſicome l'Anguilla è di viſcoſo, humido, e triſto nutrimento, così è ancora il Porco lattante; queſto pare rieſca meglio cotto in forno.

3 Celio Apicio inſegna, che cotto il Porco lattante leſſo, ci ſi ponghi ſopra vn brodo, da quel Marco Apicio goloſo, detto Apiciano, fatto con pepe liguſtico, corriando, menta, ruta, peſti in mortaio, ſtemprati con ſtrutto liquefatto, miele, e vino.

4 Il lattante ſenza capo cuocefi ſtuffato, con cotogna, ò altre mela, e pera, moſto cotto, cannella, e pepe.

5 Il lattante, di più, beniſſimo col coltello, & acqua calda, e poi con fuoco libero da peli, ſpaccaſi per la ſchena, e leuatone ogni interiora, ſi riuolge in maniera, che reſti per di dentro quello, che già era di fuori, riempendolo con parte dell'interiora, miſticate con ceruella perleſſate, e peſte trite, e fattone pieno con cacio, oua, aglio, ſpeciarie, & vua paſſa, poſſi cuocere allo ſpicdo, ò sù la gratella, e coſtumaſi bagnarlo di brodo, con vn poco d'aceto roſato, pepe, ſale, e zaffarano.

6 Il capo del lattante ſpaccato, diſoſſato, e fritto alla padella, s'indora, come il di Capretto.

*Del Porco di ſei meſi ſino à due anni.*

7 Il Porco da ſei meſi ſino alli due anni, tutto intiero, arroſto nel forno, ripieno d'herbe odorifere, in queſta patria molto non ſi coſtuma, eccetto però, che il giorno tanto celebrato di S. Bartolomeo, nel quale al Popolo, per coſtume antico della Città, in memoria di certa vittoria, vno intiero arroſtito al Popolo ſi precipita. Nelle Prouincie dell'Vmbria, e Marca ne compariſcono sù le Piazze di quelle Città, ò Terre ogni mattina di Domenica molti, così cotti arroſto, da vendere con molto vtile de' poueri, quali ſenza far di pignatta, all'hora di deſinare ne comprano vn pezzetto, e con la ſua famiglia godono.

8 Il primo, che portaſſe in tauola tra' Romani il Porco intiero arroſto, fù Publio Seruilio Rullo, ſecondo Plinio, da qual picciol, e guſtoſo principio cominciò la coſa ad accreſcerſi in maniera, che biſognò foſſe tal viuanda da' Cenſori prohibita, perche con moltiſſima ſpeſa lo riempiuano di Beccafichi, vulue dello ſteſſo, cuatoſte, & altre varietà di carne delicate di molta ſpeſa, e lo chiamauano il Por-

co

*Porco Troiano.* co Troiano, perche à guisa del Cauallo Troiano grauido, esponeua tanti armati à combatter col dentes Ma molto prima da' Greci questo costumauasi, e particolarmente dopo pasto compariua vno di questi arrosto. E per auttorità di questo racconterò l'apparato solo, non la quantità de' carnaggi, e pesci, di certe magnificentissime nozze d'vn tal Carano di Macedonia, riferito da Ateneo. Questi al primo arriuo de' Conuitati, donò vna veste nuttiale guarnita d'argento, & vna corona d'oro per ciascheduno; e perche mutò viuande, & apparato, cinque volte in ogni mutatione donaua a' Conuitati due vasi d'oro pieni d'odoratissima vntione, accioche, conforme il costume di quei tempi, trà il pasto s'vgnessero. Le prime viuande furno portate in piatti di rame; le seconde in piatti d'argento; le terze in piatti d'oro; le quarte in piatti di cristallo; e le quinte, che furno confettioni, ò conditi, ò tutto ciò, che sotto nome di *Bellaria* s'intende, in sporte, ò canestre d'auorio, quali pure donò a' Conuitati; sicome hauendo nel fine inuitatoli à bere in vn gran bicchiero d'oro, quello à chi lo votaua, donaua. Dopo questi, & altri trattenimenti di balli, salti, e canti, comparue nel fine vn gran Porco cotto arrosto, posto in vn grandissimo piatto d'argento, fatto in forma quadra. Furno tanti li doni sopradetti che li Conuitati ne riportorno, che andati à ca'a loro, chi ne comprò case, chi terreni, e chi vigne.

9 Vn Porco mezo cotto à lesso, e l'altra metà arrosto, tutto però congiunto, apportò nome di diligente al Cuoco, che lo cosse in Ateneo. Questo racconta il modo, che dopo hauer cotto tutto il Porco lesso, con molto pepe, poi lo coperse mezo di farina d'orzo impastata con vino, & oglio, e per la bocca lo riempì di brodo, essendo prohibito dalla sudetta farina, che il brodo si versasse, indi in vn vaso di rame lo pose nel forno caldo, & iui lasciatolo sino, che la pelle superiore, quale dalla farina, ò pasta non era difesa, hauesse preso colore, e crosta arida, lo leuò dal forno, poi appartata la farina, scoperse l'altra parte, quale non hauendo sentito il calor del forno, era già lesso.

*Della testa.* 10 La testa tutta intiera, con tre deta di collo congiunto, insteccata di cannella, e garoffalo intiero, poluerizzata con sale, e pepe ammaccato, ornata di saluia, rosmarino, e pimpinella, si cuoce in vino lessa, e seruesi fredda.

11 La testa disossata, ripiena al modo della Vitella mongana, cuocesi, ò sottestata, ò in forno.

12 La meza testa lesso fà star grassa vna Fameglia di poueri huomini.

13 La meza testa cotta sù la gratella, seruita con salsa, al Libro Secondo.

14 Cuocesi in vino la meza testa, si libera da ossi, sicome deurà esser stata netta da peli, & ogni immondezza, con diligenza se ne leuano l'orecchie, e grugno, quali si pestano minuti, si misticano con petroselli, poco aglio, rosmarino, pepe ammaccato, cannella in poluere, noce moscata, e sale à sufficienza, poi con queste si cuopre, allargata che sia bene sopra vna tauola, la parte di dentro di detta testa; indi dalla parte, oue era il grugno, si comincia à riuolgerla à guisa delle cialde, ma strettissimo; da poi in vn canepaccio, da noi detto *burazzo*, quanto si possa, strettamente si riuolge, oue si lega alla foggia delle mortadelle, e posta per tre, ò quattro giorni in luogo, che senta caldo di fuoco, libera da legami, si mangia tagliata in fette così fredda, ouero riscaldata alla gratella, se ne possono ancor vnir due parti di testa, non l'vna sopra l'altra, ma così al pari riuolgerle.

15 Il



15 Il grugno, & orecchie già lessati, e salpresi, si piccano, ò tagliansi in fettoline, e con aceto, e poco oglio, pepe ammaccato, e coriando, seruono per insalata.

16 Il grugno, li polsi, & occhi porgono molto buon gusto all'Oglia già detta.

17 Le ceruella perlessate, e fritte si seruono con melangole.

18 Le ceruella perlessate, e fritte si dorano.

19 Le ceruella misticate con ricotta, e fattone fritelline, si cuocono in butiro, *Ceruella.* e sono rare.

20 Le dette cotte alla Tedesca, come s'è detto delle di mongana, sono buone. Gli Antichi non mangiauano le ceruella, ne meno le nominauano, per il costumato giuramento da loro, *per il capo del tale*, onde Soffocle per non le nominare, le chiamò bianca midolla.

21 Il collo cuocesi stuffato.

22 Il collo fassi in bragiole. *Collo.*

23 La scannatura sotto il collo, stuffata.

24 La scannatura fresca lesso seruesi in agliata.

25 La coppa è la parte sopra il collo, qual cuocesi impillottata arrosto.

26 La coppa inuolta in carta, ò foglie onte cuocesi allo spiedo, ò sù la gratella. *Coppa.*

27 La coppa s'insteccа di cannella, chiodi di garoffalo, e si salprende con sale, e molto pepe ammaccato, soprastata così tre giorni, si pone in vna budella di bue, e ligasi in molti luoghi strettamente, & ad ogni volontà si cuoce à lesso, e seruesi calda, e fredda.

28 La detta non cotta, tagliata in fette, è rara riscaldata sù la gratella.

29 La detta tagliata in fette sicome la mortadella, ò salame, è buona ne' pasticci, e nell'oglia.

30 La gola è quella tanto nominata barbaglia, salasi, e costumasi in fette, per condimento di diuerse viuande, ma in Bologna molto non si costuma il salarla da sè, perche entra in bocconcini nelle mortadelle.

31 La lingua lessa salpamentata, come la di Bue, seruesi ancora, come la detta. *Lingua.*

32 La lingua salata conseruasi tutto l'anno, cotta poi in vino, ò acqua, tagliata in fettoline minute, ò si serue da sè con succo di melangola, ò per regalare altre viuande.

33 La lingua fresca in rete, ò lardata cuocesi arrosto.

34 La lingua lampredata cuocesi stuffata.

35 La lingua s'inuestе ne' salami con altra carne attorno, ouero molte lingue già salate da per sè, tutte vnite s'inuestono in vn budello.

36 Il fegato friggesi in strutto, ouero oglio, e cõ qual si voglia cuocitura si condisce con sugo di Aranze, e Pepe, di che ne fù inuentore vn tal Fagone da Smirna, questo fù quello, del qual Flauio Vopisco narra, che alla tauola d'Aureliano mangiò vn porco saluatico intiero, cento pani, vn porcello domestico, & vn castrato. *Fegato.*

37 Il fegato coronato d'alloro in pezzetti inuolto in rete cuocesi allo spiedo, sì come tutto intiero impillottato nello stesso modo si cuoce.

38 Con fegato si fanno tomacelle, come di sopra; di fegato di vitello, e d'animale s'è detto, delle quali ancora fù cantato.

*Porci candiduli Tomacula raucis*
*Circumfert tepidis coquus popinis.*

39 Le

*Costole.* 39 Le costole sotto la spalla alla gradella cotte sono la più saporita carne del Porco.

*Petto.* 40 Il petto del Porco inuolto in rete, ò carta vnta poluerizzato prima con sale, fior di finocchio, e pepe cuocesi sì nello spiedo, come sù la graticola.

*Spalla.* 41 La spalla fresca si può far stuffata con Cipolle.

42 La spalla fresca seruesi in Copiettoni.

43 La spalla fresca in pasticcio alla Francese.

44 La spalla fresca intiera cuocesi arrosto coperta di rete, e seruita con salsa reale.

45 La spalla salasi, e conseruasi tutto l'anno, e cuocesi lesso, seruita cõ verdure.

46 La spalla salata seruesi in bragiole con aceto rosato.

47 Cuoceuano gli antichi certe glandole, che si ritrouano nella gola del Porco gustosissime à vn certo lor modo dispẽdioso, e perciò nella legge sumptuaria furono prohibite. Celio n'è l'Autore con altri Poèti Latini, noi questa parte poniamo nelle mortadelle.

48 Ritrouasi alla bocca del petto nel porco, si come ne gl'altri animali, certa carne, quale dalla similitudine, quella del Porco chiamasi *oua*, questa crederei fosse quella, che da gl'Antichi *callo* è detto, perche in quella guisa, che il callo è carne indurita, così questo è grasso indurito, come se lo cuocessero, nõ lo sò, perche il modo per la varietà de' loro ingredienti, ò ch'è perduto appresso di noi, ò che con altro nome si chiama, il che è causa dell'oscurità del modo di cucinar all'antica, mentre nõ c'arroghiassimo d'hauer meglior modo di condire, e cucinar de gli Antichi, e però quelli dallo sprezzo si fossero tralasciati.

*Coste.* 49 Le costole della schena dalla spalla sino alla coda partite in pezzi larghe vn palmo di mano libere dal lardo chiamansi lõza, fannosi arrosto, e nella leccarda, ò ghiottola, oue il grassõ, che da quelle dileguate, per forza del fuoco cade, si tengono Cipolle, con queste arrostita, che sia la lonza, si coprono, e si seruono.

*Lonza.* 50 Fannosi star le sudette pezze di carne ò lõza vintiquattro hore in addobbo, fatto di mosto cotto, aceto, spichi d'aglio, coriandi, poi cotte arrosto in forno seruonsi con sopradetto addobbo sopra.

51 Taglianſi le sudette costole vna per vna, & alla gradella con fior di finocchio, e sale si cuocono, e nel riuolgerle si stringono tra pane spaccato, & abbrustato, e questo chiamasi pan vnto, e quelle bragiole.

*Lombetto.* 52 Il lombetto poi di Porco inuolto in rete, e cotto allo spiedo si serue con vno de' sapori, ò salse di sopra per seruigio dell'Arrosto, descritto.

53 Il lombetto già cotto arrosto, si come la lonza raffreddata, tagliati in fette, seruite con succo di Melangole, e pepe ammaccato alle prime tauole è buona viuanda, e per cacciatori.

*Panzetta.* 54 La pancia, quale sotto nome di *Sumen* da gli Antichi era tanto desiderata, e costumauasi pigliar quella della Porca due giorni prima, che hauesse parterito, ouero, che per vn giorno prima non fosse stata cinnata, acciò fosse più piena di latte, onde fù detto.

*Esse putes nondum sumen: sic vbere largo*
*Effluit: & vino Lacte papilla tumet.*

Per la gran spesa, e danno, che alla generazione porcina ne veniua, questa viuanda fù



fù dalla sopradetta legge sontuaria prohibita; questa poco da noi costumasi. A Napoli si sala, e col nome antico chiamasi *Summata*. Hò veduto tal volta seruirsi questa panza piena di latte, lesso con agliata, ò mostarda. Apicio la cuoce sù la gratella, ò in forno. La panza salata, ventresca, ò panzetta si chiama, quale cotta lesso, ò tuffata in salsa verde, seruesi, ò per regalare. In Bologna, chi ammazzasse vna Scrofa saria castigato, e con ragione, volendo Bruerino, che col castrare le femine se gli leui ogni malignità, & alla sua carne s'apporti giocondità, e sapore, oue prima sono di malissimo nutrimento, e di carne legnosa.

55 La parte più magra della panzetta è ottima da far brodo lardiero.

56 La panzetta salata, tagliata in fette, poco cotta alla padella, con aceto rosato seruita, s'imbandisce sotto nome di bragiola.

57 La detta tagliata in pezzetti, come dadi, fà ottima frittata rognosa, sicome il presciutto, e la spalla.

58 La panzetta fresca magra è buona stuffata con frutti, & herbe odorifere.

59 Le reni, ò rognoni porcini lodati da Martiale, sono *l'Imbrices* nell'Epigramma 37. nel secondo Libro, spaccati ordinariamente si friggono, ouero entrano nella salciccia.

60 Li testicoli di Porco cuoconsi, come li d'Agnello, e questi erano molto stimati da' Romani, e però

61 Apicio ordina, che inuolti in rete si cuocano con oglio, e strutto nel forno.

62 Sicome vuole, che si cuoca la parte più alta della testa, quale chiamasi *Sinciput*; erano però queste col callo, e glandole sudette, dalle leggi censorie prohibite.

63 Medesimamente dalla sudetta legge era vietato il cuocere la natura della Porca, la quale subito dopo il secondo parto tanto lodauano, e desiderauano, che n'impazziuano, onde Oratio, oltre di tanti altri, disse: *Nil vulua dulcius ampla*, e Martiale. *Te fortasse magis capiet de virgine Porca,*
*Me materna graui de sue vulua capit.*
Se bene Apicio la vuol sterile. Questa cuoceuano lesso, e la seruiuano ripiena di granate, comino, & aceto sopra.

64 Il lardo fresco dileguasi, facendone strutto, col quale s'aggiustano per la gola mille viuande. Quei minutissimi pezzetti, che restano dopo stretto, che sia il lardo bollito, e cauatone lo strutto, misticati con pasta, fanno ottima pizza, da noi chiamata *Crescente*. *Lardo.*

65 Il lardo salato condisce non solo ogn'arrosto, ma ogn'altra viuanda, come si sà.

66 Il lardo dileguato fà vn brodo, con mosto cotto misticato, buono per li potacchi di saluaticini, e da lui chiamasi brodo lardiero.

67 Il lardo in fette mantiene tenere, e gustose le bragiole, & ogn'altra viuanda.

68 Il lardo in fette ne' pasticci alla polacca, tramezato con la carne, ouero alla Francese, lardatone la carne è stupendo.

69 Col lardo infuocato si percuote ogn'arrosto, e fassi gustosissimo.

70 Quanto gusto porga a' cauoli, e rape il lardo pestoci dentro trito, è noto à tutti.

71 In caso, che di carne magra, da cuocersi lesso, non si speraſſe buon brodo, s'aiuta col lardo pesto.

*Strutto.* 72 Il lardo dissalato col farlo star'in vino, poi grattato, ò pesto minuto, le minestra d'herbe fà gustosissime.

73 Il lardo dà odore, sapore, e colore ad ogni viuanda.

74 Il lardo è così detto dalle parti nascoste della Casa, e fresche, in cui per ordinario si conserua, chiamate *Lares*, fù però detto.

*An sic larda vocant: quod sint hæc arida late?*
*An potius columen sunt, quod edule laris?*

Costantino Imperadore nella l. 1. C. *de erogat.* ordina per cibo di Soldato il lardo.

75 L'assugna con bastone pesta può esser *l'Abdomen* de gli Antichi, con vantaggio dall'Economo, con altretanto lardo benissimo, e minutissimo pesto, ponesi in vn caldaio, e con fuoco si fà dilegnare, e bollire, quando si veda, che non faccia più schiuma, dicesi strutto, & è cotto assai; colasi con vn canepaccio in vasi, ò pentole, ouero olle, ò vesiche, & all'aria fredda fatto insodire, per li quotidiani bisogni della Cucina, in vna fresca, & aerosa Dispensa si ripone; con questo si frigge ogni cosa; con questo si humetta, e si mantiene morbida, e gustosa ogni viuanda, tanto arrosto, come stuffato.

76 Con strutto si frigge pane, e sono grostini.

77 Con strutto impastata fatina, se ne fà vna pizza inzuccherata, ò melata, assai buona.

78 Con strutto si fanno diuerse paste da pasticcio esquisite, già dette.

*Presciutto.* 79 Il coscietto di porco, detto presciutto, e da gli Antichi *Perna*, dal piede, secondo Varrone, ouero *Petason*, onde Martiale.

*Ceretana mihi fiet, vel massa licebit,*
*De menapis: lauti de petasone vorent.*

E' la meglio carne non solo del Porco, ma d'ogn'altro animale, & è forsi la più sana; Se ne fà crostata, tagliato, cotto, che sia lesso, in fettoline, e quelle tramegiate con fette di cacio tenero, grattato ancora, e misticato con cacio tenero, non salato, pur grattato, ò con dito trito, fà torta ottima, e pieno gustoso da empir ogni volatile.

80 Cuocesi stuffato con speciarie, & herbe odorifere.

81 Cuocesi arrosto scorticato, lardato, ò coperto di rete.

82 Posto in pezzi seruesi in pasticcio, quanto il Vitello.

83 Di presciutto fresco fannosi polpette.

84 Il presciutto salato cuocesi lesso in acqua, ò in vino, ò in latte, e seruesi caldo in qualche sapore, ò in peuerone.

85 Il presciutto salato cotto in vino, libero dalla cottica, ossi, ranzomarij, & ogn'altra immondezza, ghiacciasi con chiare d'oua, e zucchero, poi quasi vn pezzo di neue alle prime tauole si serue.

86 Il presciutto cotto in vino si sfila, e se ne regalano viuande, ouero di queste fila, fattone vn monte, alla prima tauola si serue; del sudetto sfilato, con vua passa, e pignoli misticato, se ne fanno crostate.

87 Il presciutto salato, tagliato in fette, tramezato con carne in vn pasticcio, porge gustoso sapore.

88 Il presciutto salato, netto di cottica, grasciume, ranzumario, & ossa, si pone à bollire in vna cazzola di zucchero già chiarito, e bollente, & à guisa di cedro, ò altro



altro frutto si condisce, ò candisce. O Apicio, se potesti assaggiar questa viuanda, quanto ti doleresti, che gli auidi di questo tempo ardiscano di chiamarti goloso? Si come, o Economo mio, questa viuanda lodala in casa d'altri.

*Piedi.* 89 Li piedi in gelatina, come s'è detto, s'accomodano.

90 Li piedi lesso in sapor verde.

91 Li piedi nell'oglia alla Spagnuola.

92 Li piedi perlessati, liberi da ossa, fritti, ò si dorano, ò si seruono con l'addobbo di sopra detto.

93 Li zampetti dalla giontura in giù liberi d'vgna, e peli, cotti lesso, si pongono in vna pignatta con mosto cotto, vn poco di maluagia, vua passa, pignoli, si fanno bollire sino, che siano calati la metà, poi si serue calda, e fredda, sola, e da coprir qualche arrosto, ò stuffato, & alle prime tauole freddo, qual *sorso* s'addimanda, e si riduce in gelo.

94 Tutto il zampetto perlessato, libero da vgna, & ossa, si rouescia, si sala, con pepe, e si torna ad adrizzare, e ponesi in sopresso trà lardi, e carne salata, e sicome di quella si dirà, s'espone all'aria, oue s'asciuga, e mangia ad ogni volontà, ma meglio radrizzato, come sopra, s'empie di grugni di Porco, orecchie, altri zampetti, tutti triti, e misticati con l'aggiunta di sale lib. vna, per ogni lib. venticinque di questa robba, & oncie quattro di pepe ammaccato, si chiude con ago ogni lor rottura, si liga di sopra, e s'asciuga, come si dirà de' salami.

*Sangue.* 95 Col sangue di Porco, ancor caldo, passato per setaccio, si mistica la metà meno latte, e se gl'incorporano oua sbattute assai, cacio grattato, pepe, cannella, menta, ò maggiorana, & ogni cosa si getta nella padella, oue siano cipollette soffritte tenere, e fassene vna frittata esquisita.

96 Col sangue si fà migliazzo, come del sangue di Vitello hò detto.

97 Col sangue si fanno sanguinazzi, la cui etimologia portano col nome, da noi ceruellati detti, perche le budella, oue si fanno, sono dipartite, e fatte in quella maniera, che stà da certe pellicole dipartito il ceruello. Nel sangue d'vn Porco, qual dourà esser circa lib. sette, leuatone l'acquarella superiore inutile, c'haurà trasmesso, resterà il buono sangue solo quagliato, nel quale con acqua tepida lauato, se gli pone lib. vna di miele, ouero vna foglietta di sapa, acqua rosa vn bicchiero, vua passa lib. vna, ouero vua secca lib. due, pignoli lib. vna, assongia fatta in bocconcini lib. due, pepe mez'oncia, cannella oncie meza, garoffalo pesto bolog. due, cacio di Parma grattato lib. meza, le quali cose misticate col sudetto sangue già intiepidito, se n'empiono le budella dello stesso Porco, e posto in acqua fredda in vna caldaia al fuoco, si fanno bollire per spacio d'vn quarto d'hora, poi leuati dell'caldaia, in acqua fredda si fanno subito raffreddare; Questi intieri sù la gratella, ouero tagliati in fette nella padella si cuocono.

98 Le cotiche à lesso cotte, misticate con cacio à foggia di lasagne, si condiscono.

99 Le coratelle del Porco lattante allessate, e trite minute, si misticano con l'herbette trite, cacio grattato, oua sbattute, pepe, zaffarano, poi à guisa di tomacelle in rete s'inuolgono, e nella padella, ò tegame si cuocono.

100 Le sudette coratelle perlessate, partite in pezzetti, si fanno in potacchio con cipolette tenere, maggiorana, pepe, e sugo di melangole.

*Mortadelle.*

101 Per ogni lib. cento di mortadelle, che si vogliono fare, bisogna prima preparare la terza parte, cioè lib. 33. oncie quattro di carne grassa, di gola, ò panzetta, e questa tagliata in dadi grossi quant'vna nociola, si mistica con lib. due sale asciutto al fuoco, e fatto in poluere, e ben setacciato, cannella oncie due, garoffalo oncie due, noci moscate num. due, grani di muschio num. quattro, macinati con vn poco di zucchero, e stemperati in vn poco di maluagia, ò vino buono, tutto questo così misticato, incorporato, e preparato, in vn gran catino si conserua, fino, che la carne al peso di lib. 66. oncie otto, magra, eletta, di coscia, ò spalla, sola, senza grasso, ò pellicola, ò neruetto, sia benissimo con taglienti pestature fatta minutissima, la quale poi si sbruffa con maluagia, ouero ottimo vino, se gli aggiunge sopra lib. quattro di sale accomodato nel sudetto modo, lib. dodeci di pepe intiero, lib. due cacio grattato, e queste cose se gl'incorporano con vna leggier pestatura, mediante la quale ancora s'allarga, & assottiglia; Indi poi di nuouo, coperta con la preparata compositione delle 33. lib. di carne grassa, se gl'incorpora pure pestandola vn tantino, e col misticarla con mano si procura, che à guisa di pasta ogni cosa sia ben compartito; di questa pasta se n'empiono quelle budella del Porco, che per non hauer'altro, che vn'entrata, quasi vn sol'occhio, chiamansi da gli anotomisti *intestino cieco*, onde li piccicaroli nostri, con vocabolo corrotto le chiamano *Cee*, quasi cieche, quali ne' Porci sono più grande, che in altro animale. Questa prima auertenza si deue hauer, che se le budella sudette fossero fresche, il grasso della budella stà bene volto per di dentro, ma se siano salate, il grasso, che già è rancido, vuol'esser per di fuori, acciò non corrompesse la carne, che vi si pone dentro, e queste si chiamano mortadelle; Con la sudetta pasta se n'empiono li budelli gentili pur de' Porci, il cui grasso pur si lascia per di dentro, quando siano freschi, perche li conserua assai tempo; Se n'empiono ancora budella di Vitello, e Boui, de' quali, ancorche freschi, il grasso si lascia sempre di fuori. In qual si voglia di queste budella, che si riponghi la sudetta carne, bisogna auuertire, che siano lauate, benissimo asciutte, strette, calcate, e piene, e con instromento di minutissimi aghi armato, spesso nell'empirle forar le budella, acciò l'aria, e vento vscendo, tutta la budella sia ben piena di carne, e ligata strettissima. In vna stufa calda, ò in vna cucina, oue si faccia assai fuoco, si lasciano rasciugare; indi in luogo oue se gli possa dar'aria, si facciano star sino à Primauera, con auuertenza, che non tocchino cosa alcuna, ne meno trà loro stesse. In luogo poi fresco, appese tutto il resto dell'anno si conseruano, vngendole, e nettandole da muffa, ò altra cosa; alcuni trà la cenere le conseruano.

*Salame alla Fiorentina.*

102 Fassi vn salame alla Fiorentina di carne magra sola, con dentro vn poco d'odor d'aglio, quale gusta à molti, ma s'asciuga vn poco troppo.

*Mezi salami.*

103 E perche dalla fabrica di dette mortadelle restano molti sinanzi sì di carne magra, come di grassa, queste ben peste col proportionato sale di lib. sei per cento, e lib. dodeci di pepe, fanno altri salami, chiamati mezi salami, quali in budelle di Vitello per lo più si ripongono, e si custodiscono, come le sopradette mortadelle, è però bene magnarli presto.

*Salame di fegato.*

104 Con fegato non molto minutamente pesto, misticansi pezzetti d'Assugna fresca, coriando, poco sale, e pepe, e se ne fà salame assai buono da mangiarsi di Primauera.

105 Al-



105 Altri dopo hauer'assai pesto lib. 25. di carne magra, come sopra, eletta, c'aggiungono il fegato trito in bocconcini, sicome li rognoni, e la metà del sangue d'vn Porco, oncie dieci di sal pesto, oncie vna, e meza di pepe, oncie vna di cannella in poluere, vn quarto d'oncia di zenzero, vn quarto di garoffalo in poluere, & il tutto vnito, e composto, sbruffano di vino negro generoso, poi in vesiche ripongono, oue non si stringono molto, perche nel cuocerle bisogna scioglierle, acciò c'entri il brodo; deuono esser mangiate calde, & à Modena si chiamano mortadelle sanguinenti.

*Salcizza.*

106 Di tutti li sudetti sinanzi ancora, e quelli, che auanzano dal formare li presciutti, spalle, panzette, coppe, & altre, con l'aggiunta di cuore, e rugnoni, non molto ben pesti, con pepe, e sale, la metà meno della sopradetta dosa si fà salcizza, quale col nome porta seco il modo di farla, cioè sale, e cizza, & in Luca ne compongono d'vna sorte, con carne magra eletta, al modo detto del far mortadelle, sale, e pepe; Questa in Latino dicesi *Lucanica*, perche da' Soldati de' Popoli Lucani fù imparata; Martiale.

*Filia Picenæ venio Lucanica Porcæ.*

Se bene Ateneo sotto nome di *Farcimen* vuole, che prima ne fosse Inuentore Antifanetto.

107 Si fà in Bologna altra salcizza fina all'vso di Modena, in lib. 25. di carne magra elletta di coscia, ouero spalla, libera da' nerui, e pellicole, e ben pesta, si pongono lib. due di cacio di Parma, pepe pesto oncie tre, cannella pesta oncie due, zenzero vn quarto d'oncia, garoffalo pesto mezo quarto d'oncia, noci moscate peste num. 2. sale pesto minuto lib. vna, acqua rosa meza lib. vn grano di muschio, zucchero in poluere oncie quattro, e zaffarano bologn. quattro.

108 Si fabricano ancora ceruellati fini, ò vogliamo dire salcizzotti alla Milanese; in lib. 25. di carne magra, ben elletta, libera da' neruetti, & assai pesta, si pone pepe oncie tre, cannella oncie vna, garoffalo, e noce moscata, trà tutti due oncie vna, ogni cosa in poluere, poi lib. vna di formaggio grattato, ma di Parma, ò Lodi, & oncie dieci di sal minutamente pesto, & ogni cosa incorporaro, e misticato si pone sopra la carne già pesta, qual di nuouo si pesta, con riuolgerla due volte; Questo fatto, se gli aggiugne lib. vna d'acqua rosa, oue sia vn gran di muschio macinato, & incorporato con meza libra di zucchero, e riscaldata in vna pignatta al fuoco, col colorarla cō meza dramma di zaffarano, nel qual'atto assai si spugna, cioè si percote con pugna, e mentre questo s'effequisce, s'accresce con lib. vna di pignoli elletti, e lib. due d'vua passa ben netta; questa, come già perfetta, si pone nelle budella.

109 Et in fine, acciocche cosa alcuna di questo pretioso animale non si getti, si pestano tutte le budelle minutissimamente, & incorporate con sale, e coriando, si fà vn salcizzetto assai buono, per far bollire nella minestra d'herbe.

110 Questi indutoli sonosi ancor fatti con più diligenza, e resi pasto buono, e ciuile, sicome li sopranarrati seruono solo per poueri; pigliasi il cuore, cotiche, budella buone, orecchie, grugno, & irognoni, & ogni cosa ben pesto, con qualche auanzo di carne grassa, se gli aggiugne oncie quattordeci di sale per ogni 25. lib. di carne, & oncie quattro di pepe rotto, & vn poco di seme di finocchio secco, & il tutto si pone ne' budelli, s'asciuga, e secca, come delle mortadelle s'è detto.

Dalle

Biblioteca Comunale Archiginnasio

Dalle sopradette viuande, e da altre, che si potriano quasi in infinito dire, perche non solo qual si voglia Città, ò Terra, ma quasi qual si voglia Casa hà qualche particolar modo di preparare, ò cuocere questa carne, si potrà conoscere, dal tempo di Plinio in quà, qual narra per marauiglia, che questa carne s'accomoda con 50. gusti, che il lusso della gola è cresciuto più del doppio. Varrone dice, riferito ancora da Plinio, che al Porco è stata data l'anima in luogo di sale; crederei, che più tosto il sale li seruisse per anima, perche sicome l'anima, mentre è in vn corpo, lo preserua dalla putrefattione, così il sale in corpo inanimato lo mantiene dalla putredine. Sarà non solo bene, ma necessario, che il nostro Economo, mediante il sale, conserui per la ventura Estate questo Porco, quale dalla cortese Corte della sua Villa, senza spesa, li sarà donato. Hanno alcuni hauuto pensiero, che torni più conto vender questo Porco, e con denari comprar lardo, strutto, presciutto, e ciò, che in Casa fà bisogno, non hò hauuto ardire di consigliare questa sottigliezza, atterrito dal detto del gran Varrone; *Ch'era stimato da poco il Padre di Fameglia, che prouedeua la sua Casa di Porco compro dal Macellaio; e che per contrario era stimato valente Economo quello, che appendeua la carne di Porco cresciuto, & ingrassato in Casa sua.* Lo stesso afferma, che gran Signori furno li primi ad ammazzare, e salare il Porco in Casa; Per non contradir dunque à tanto Huomo; il Porco già, come s'è detto di sopra, aperto, & almeno per ventiquattro hore morto, per la spina delle coste della schena si diuide in due parti; da ciascuna parte tutte le coste, e carne magra, con lombi, tanto quanto è lunga detta spina, cioè dal collo fino alla coda, con poca fatica si leuano, e salandole leggiermente, per hauerle più saporite, e sane da mangiare, e per conseruarle qualche poco di tempo di più; il residuo, da' Contadini così tutto in vn pezzo salato, chiamasi mezina, la quale ogni festa li porge vna pignatta per loro assai gustosa. Li Pizzicaroli, ò Lardaroli nelle loro Botteghe, e nelle nostre Case, ogni meza parte in quattro pezzi diuidono per salare, la Spalla, la Panza, il Lardo, & il Presciutto, quali pezzi fatti in bella forma, e leuatone l'ossa, con sale asciutto al fuoco, abbondantemente salano, e massime, oue hanno leuate l'ossa. Nelle loro Botteghe in vn Torchio souraposte queste pezze, stringono; Nelle nostre Case altresì souraposte in vna Conca, con peso le calcano; caso si vedesse, che non hauessero assai sale, in capo à tre giorni se glie n'aggiunge, con stropicciar benissimo con detto sale la carne; In questi luoghi sino à prime arie tepide di Primauera si lasciano, alle quali poi espongono detti pezzi, per asciugarli da humidità; Indi in vna stanza sotto, asciutta, e fresca, si custodiscono, e conseruano. Varrone vuole, che in dodeci giorni pigli sale à bastanza, dapoi s'habbia à scuotere dal sale, & esporre al vento, ouero con sponghe s'asciughi; Indi vnta con oglio, al fumo per due giorni si tenghi, dapoi di nuouo con oglio, & aceto si laui, e si sospenda nel Carnario.

*Come si sali.*

L'acqua, che gocciola dalla Conca, ouero dal Torchio, oue stà la carne salata, e lo stesso sale, che cade nello scuoterla, quando si voglia appendere nel Carnario, come s'è detto, si conuerte in sal bianco, seruando lo stile di sopra nel primo Libro detto, ouero si riduce in salina candidissima, e minutissima, detta fiore di sale; ogni quartirolo di questo sale, ouero ogni secchio di detta salamoia, si mistica con tre secchi d'acqua ordinaria, chiara, e limpida, si pone il tutto al fuoco, e si mistica, accioche il sale si dilegui, poi si cola con setaccio, e ritornatola di nuouo in



in vn caldaio al fuoco, vi si fà, mentre bolle, star nel fondo vn piatto di terra piano, senz'alcuna concauità, questo con mestola forata tal volta s'alza, e quando si veda, che sia ben coperto di salina, si leua, & in suo luogo vi si pone vn'altro simil piatto, & il leuato si procura, col far star'vn poco pendente, che si sgoccioli, poi se ne leua la sudetta salina, e sopra vna tauola, oue sia vna polita touaglia, si pone al Sole, acciò s'asciughi, ouero volendola ridurre in panetti, si pone in vn catino pur'al Sole, qual per vso delle bucate sia da vna parte bucato, per oue si procura, che stillando trasmetta l'humidità, e così si seguita à leuar'vn piatto, e poner l'altro fino, che c'è salina nel caldaio, qual sempre con fuoco senza fumo deue bollire. L'acqua, che resterà in questo caldaio, quando più non deponga salina, che sarà poca, si pone in piatti al Sole, e s'asciuga, e resta sal grosso; ma la salina, che nel catino hai serbata per far pani, si pone sopra mattoni noui, ò tegole assai calde, & al Sole, sopra le quali siano stracci candidi, acciò la salina da due calori sia in tre, ò quattro hore asciutta, nel qual tempo con vn cocchiaro si leua dal catino, s'aggiugne sopra l'altra accrescendola, e se ne fanno pani, ouero se ne riempiono forme fatte à posta; dicono, che sia diuieto d'vsar questo sale i giorni di vigilia.

Il tempo d'ammazzare, e salare il Porco sarà, quand'è freddo, da mezo Decembre sino per tutto Febraio; In queste nostre parti, oue il freddo continua assai, perche il freddo sereno è causa, che meglio questa carne pigli il sale, come quello, che rasciuga la carne dall'humidità naturale, e però con buon auuiso si lascia star senza beuere il Porco due giorni auanti s'ammazzi, acciò la carne sia meno humida; Con la stessa ragione dirò contro à chi vuole, che il Porco s'ammazzi à Luna crescente, perche in quel punto la Luna porge a' corpi sublunari molta humidità, e per contrario quella reprime nel suo decrescimento, e questo per conseruatione della carne si deue osseruare. Deuesi ancora auuertire alla carne grandinosa, da noi detta Lazarina, questo conoscesi, che trà la carne magra si vedono segni bianchi, quasi grane di miglio. Questa carne per la sua molto humidità, è malissimo sana, sicome per la sudetta causa non riceue il sale, e però li Porci con tal'imperfetto non sono buoni da altro, che da far seuo. Crederei però, che salati in salamoia molto mordente, ò all'infrascritto modo di Colomella si potessero, e saluare, e successiuamente salpresi, senza nocumento mangiare, presupponendo, che dal sale ogni superflua humidità nociua fosse rasciugata; Il lattante non è mai grandinoso, ancorche straordinariamente humido; col leuar vna seta dalla schena del Porco, se quella è sanguinosa, si fà concetto, che il Porco sia grandinoso, ò lazarino. Si vede ancora nella sommità della lor lingua, ancorche viui, quei segni bianchi, che à miglio rassomigliano. Columella insegna ancor d'Estate tagliare li pezzi della carne d'vna libra l'vno, e ponergli in vn vaso souraposti, e salati assaissimo, e con l'aggiunta di molto sale sopra si conseruino, che credo possa riuscire. Questi pezzi, ò altre carni salate si fanno cuocere nel latte, poi si tuffino in vino freddo, e si dissaleranno in buona parte. Strabone vuole, che li lodati presciutti da Verona venissero à Roma dalla Gallia togata, hoggi Lombardia, & in vero ancor'a' nostri tempi sono buoni, quanto altroue. Elio Spartano scriue di Getta, quale haueua disposto il suo magnar'in maniera, che di quelli soli animali si faceua far viuande; il principio del cui nome venisse da vna medesima lettera, e che mutaua ogni giorno lettera, ma che del Porco solo si contentaua esser seruito in vn giorno, per

*Porco Grandinoso, ò Lazarino.*

causa

causa della varietà delle viuande, che di quello si fanno. Il Porco sacrificauasi à Venere, & à Cerere, à questa per le ghiande, à quella per esser lusuriosissimo; E Celio Rodigino dice, che fù il primo Animale da' Gentili sacrificato.

Questa carne è d'vtile ancor all'Economo, per cuocersi presto, sicome douriasi mangiar calda per temperar la sua humidità, mangiata si smaltisce bene con l'esercitio, e però da' gagliardi di stomaco, viaggianti, e faticanti si deue vsare, perche è d'ottimo nutrimento, quanto altra carne, sicome per contrario si deue schiuare da' Dottori, Studenti, Scrittori, Pittori, Sonatori, Frati, & altri di poco esercitio deue esser fuggita.

La scusa, che mi difese nella lunghezza del trattare del Bue, per esser simbolo dell'Agricoltura, mi difende dal longo discorso del Porco, per esser simbolo de' Conuiti, e per porger largo campo all Economo con poca spesa in Villa di gouernar la Fameglia.

*Testamẽto del Porco.*

In fine il Porco puossi rassomigliar a' virtuosi, quali viui sono mal trattati, ma morti desiderati, honorati, e felice chi hà suoi scritti, ò libri; ma perche il Porco è buono à varie altre cose per vso dell'Huomo, oltre la cucina, la maggior partesi sono descritte in vn tal Testamento, qual per variar modo quì s'è registrato.

Auuedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighittone douena esser morto, gli addimandò vn'hora di tempo da poter disporre delle sue facoltà, e così comparue il Notaro Suigo, il quale dell'vltima volontà di quello si rogò.

Prima lascio, che il mio corpo sia da vna caterua di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepelito. Lascio à Priapo il mio grugno, col quale possa cauarei tartuffi dal suo orto. Lascio a' Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con comodità piegare, e pulire le carti. Lascio a' dilettissimi Hebrei, da' quali mai non hò hauuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l'arte del Calzolaio, da quelle chiamato *Sutor*. Lascio a' Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' Fanciulli la mia vesica da giocare. Lascio alle Donne il mio latte, à loro proficuo, e sano, secondo Plinio. Lascio la mia pelle a' Mondatori, e Munai, per far valli d'acconciar'i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà à quelli, che fabricano il Sapone. Lascio il mio sceuo a' Candelottari, per misticarlo la metà col Buino, e Caprino, per far'ottime candele, con quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' Carrozzieri, Bifolchi, e Carrattieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la Canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter senza spesa cauarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi nel lauorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa, in luogo di lauatiuo, con quello l'indurato corpo irritare. Lascio à gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell'arte, è simile à quello, che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio à gli Hortolani le mie vgna da ingrassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, & altre mie gustose preparationi, instituisco, e voglio, che sia mio herede vniuersale il carissimo Economo villeggiante.

E perche non di sole cotiche si fà il sapone, ma ci vuole vn'acqua per la sua mordacità



dacità chiamata forte, questa fassi per seruitio di lib. cento di cotiche, si piglia vno staio, e mezo di calce nuoua fresca, & in mattoni, cioè, che non sia risoluta in poluere, si pone sù'l mattonato, e si circonda con staia quattro di cenere ottima, fatta di legno forte, poi con vna scopetta s'asperge detto calce con acqua di fiume, ò piouuta, fino, che comincia à fumare; cuopresi dapoi con la sudetta cenere, e così si lascia vna notte, ouero vn giorno coperta à guisa di leuito, se la calce sarà buona, creparà, e s'aprirà, e scoperta, ritrouarai la calce ridotta in poluere; tornasi ad asperger con detta acqua, e misticar calce, e cenere insieme, e così seguitasi irrorando, e misticando sino, che non si discerna la cenere dalla calce, e che non poluerizi più. Questa compositione si pone in vn vaso di terra, libero da qual si voglia offesa, ò crepatura, preparato con la spina, ò cannella da botte ben calcata; nel buco per di fuori, e per di dentro, auanti detto buco, vn panno lino raro, & vn fragmento di piatto, ouero coperchio di terra rotto si pone, qual'impedisca, che la calce, e cenere non chiudano affatto il buco, e con vn poco di paglia si copre il fondo del vaso; nel ponerci dentro questa compositione, ogni quattro dita si calca gagliardamente con legno graue, ò mazzo, da ogni parte egualmente, acciò in vn luogo non resti solleuata, in vn'altro vnita, e così si seguita sino, che hai materia; fatto questo, empisi il vaso d'acqua fluuiale, ò piouuta, ò lisciuo di filo, non d'altro bugato, perche abhorrisce questa opera, tanto i menstrui delle Donne, che non solo se mentre, che si fabrica ci s'auuicinano Donne in tal stato, riesce di deterior conditione, e non atta à questo vso; ma ancora se s'oprasse lisciuo di panni succidi del sudetto escremento, non verria bene, procurasi, che sour'auanzi à detta compositione l'acqua vn palmo; lasciasi stare coperta per spatio di ventiquattro hore, dapoi apresi la già posta cannella, e ne cominciarà à venire à poco à poco l'acqua già fatta forte, ò vogliamo dire lisciuo mordente; la bontà di questa si conosce col ponerci dentro vn'ouo fresco appeso à vn filo, qual se souranuota, è buono, se và al fondo è trisso, e con nuoua compositione nel sudetto modo si farà perfetta.

*Modo di far'il Sapone.*

In lib. 300. di quest'acqua si pongono lib. 100. di cotiche, & iui si lasciano star'infuse per due giorni, tal volta misticandole. Dapoi ponesi in vn caldaio al fuoco ogni cosa, e bollito, che haurà vn par d'hore, se gli aggiugne vn piatto di sale, e cinque, ò sei limoni fracidi; seguitasi à continuare il suo bollore per cinque, ò sei hore, sino, che s'accorga, che vn poco di questa leuato dal fuoco presto si rappigli, & insodisca; questo veduto già, è fatto il sapone; leuasi dal fuoco, & in vasi, in luogo, oue regnino venti, ò giochi l'aria, ma non allo scoperto lo ponerai, con questa auuertenza, che non sia più grosso di quattro, ò cinque dita; Restami d'auuertire, che mentre bolle, è necessario hauer serbato vn poco della sudetta acqua, per reprimere il bollore, acciò non versi. Se gli può aggiugnere ancora nel principio del bollire ogni rancidumario, fondi d'oglio, & altre cose grassi. La sopradetta acqua serue ancora per conciar'oliue, come si dirà.

*De' Piccioni.*

A' Prenarrati vtili de' quadrupedi, succedono quelli de' volatili creściuti, e nutriti nella tua Corte, e primi saranno li Colombi, quali, parlando de' domestici, sono di due sorti, vni grossi, altri minuti, ò vogliamo dire vni Casalini, altri Torresani. Dalla cui denominatione si vede, che il costume di questi è lo star in vna Torre, onde in Gieremia si legge; *Lasciate le Città, e quasi Colombe fate nidi*

*Della Torre, e sito.*

*di nella più alta parte del Paese*. Questa Torre dal resto dell'habitatione vuol'esser separata, perche se bene passano sotto nome di domestici, sono domestici trà volatili saluatici, ma trà domestici essendo li più saluatici, abhorriscono li domestici rumori, sicome essi, oltre il loro puzzo, rendono la Casa inquieta, & imperfetta. In vna Torre dunque alta solo 30. piedi, acciò con minor fatica portino il pasto a' Piccioncini, compartita in tre stanze, con vn Torricino nella più alta parte del tetto, che le serua tanto per lume, quanto per vscita, nella superiore stanza di questa prepararemo l'habitatione de' Colombi, e da quelli Colombaia chiamaremo; vuol'ancor'esser vicino ad acqua, che corra poco, e leggiermente, e non tanto vicino, che da quella dipartendosi, li conuenga con troppa rapidità salir sopra la Torre. L'Erera desidera due acque a' Colombi, vna corrente per sciaquarsi, l'altra stagnante, ò con arte preparataci, non molto cupa per abbeuerargli l'Estate. Amano questi la Torre bianca, sì fuori, come dentro, e perche la vedono più presto di lontano, e perche si dilettano questi di policia, primo auuiso del Custode, onde disse Ouidio. *Aspice vt veniant ad candida tecta Columbæ*.

E l'Epigramista, *Quæquæ gerit similes candida turris Aues*.

*Modo di gouernarli.*

Quei mesi, ne' quali ritrouansi qualche grani, ò frutti di lor gusto sopra la terra, non occorre darci cosa alcuna da mangiare, che sono parte di Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre, Ottobre, e Nouembre, e parte di Decembre, secondo che cominciano presto i geli, e le neui; ma dapoi, quando non ritrouano cosa alcuna da mangiare, è necessario nutrirli; e perche nell'Autunno, come ogn'altro animale, ingrassano assai, però ogni cibo sù questo principio è sufficiente à tenergli viui, e saranno à proposito li vinaccioli, tanto più, che questi li stringono assai, e prouedono, che non figliando presto, & il parto per il freddo non perisca. Con ghianda benissimo sminucciata, essendo di freddo alimento, si mantengono, e viui, e lontani dal figliare; ma passato il mese di Genaio, auuicinandosi la Primauera, è necessario con miglior cibo, che saria la melega, riscaldati, incitargli presto, col beneficio di qualche buon'aria, all'amore, & ad accoppiarsi. Quando di Marzo, ò altro tempo si seminano legumi, si può scordare in qualche parte questo gouerno, massime se fia buon tempo, ma quando cominciassero ad hauer'oua, tralasciata la melega, con veccia, miglio, panico, marzola, loglio, ò mondiglia, si gouernano per fino al mezo mese di Maggio. Il modo di dargli questo cibo sarà ogni 100. paia di Colombi due quartiroli di robba il giorno, in vna, ò due volte, sempre ad vna medesima hora, e con qualche voce, ò fischio continuo, fino che da quello addomesticati sappiano, quando ci sia l'esca. Da alcuni lodasi il dare il cibo la sera solo, perche il giorno habbiano con più industria à procacciarne ne' vicini Campi; si può praticare, quando non geli, e sia scoperta la terra, ma quando fosse la neue, sarà bene nel tempo dell'vue hauer radunato la maggior quantità di vinaccie, che si possa, come s'è detto, in luogo comodo alla Colombaia, e veduto da' Colombi, e quelle dalla neue scoprire, & ogni giorno sù'l meriggio misticare, & allargare, acciò li Colombi sù quelli si pascano, e trattenghino. Non ti sarà difficile il conoscere la quantità de' Colombi, se numerarai al suo tempo l'oua, e Piccioncini, presupponendo sempre, che più ce ne siano. Deuonsi guardare li Colombi da moltissimi animali nociui, poiche, come timidissimi, non solo non offendono alcuno, e per non hauer fiele mai s'addirano con alcuno, ma sono

*Custodia, e difesa.*



sono facilmente offesi da qual si voglia altri, che gl'insidij, come Faine, Donnole, Sorghi, e Serpi de' terrestri; Guffi, Ciuette, & ogn'altro rapace volatile; Col poner per di fuori ne gli angoli della Torre orciuoli vitriati, e per di dentro, col procurare, che gli vsci chiudano, e sigillino benissimo, e con chiaue s'assicurino ancor da' ladri, e che ci si vada per due rembate, quali nelle comettiture siano foderate di banda di ferro, ò latta, e con scale portatili se gli entri, si leua la comodità a' terrestri d'offender questi. La ruta, e la verbena prohibiscono l'entrar de' serpi, & altri velenosi; quanto a' volatili notturni, con vna ramata, che in vn tellarino di legno chiuda li buchi capaci dell'vscita de' soli Colombi, quali à mezo la sopradetta lor stanza, dalla parte orientale, e meridionale hauerai lasciati, si prouede; questa à foggia di saracinesca, con cordicella la sera si chiuda, e la mattina s'apra per di fuori, e caso, ò conueniss'e, ò si giudicasse bene ponerla per di dentro, s'habbia auuertenza, che quando si vuol chiudere, si debba tirare la corda, e quando si vuole aprire, s'allenti, perche hò veduto tal volta l'Estate, quando non si chiudono questi buchi, per non c'esser pericolo de' volatili rapaci, che li Sorghi hauendo rosa la corda, hanno fatto cadere la saracinesca, e chiusi li Colombi, ne se n'essendo accorto alcuno, li miseri di fame si sono morti. Dicono, che l'appendere il teschio del Lupo nella Colombaia, prohibisce l'entrata à questi animali; Si difendono da Sparauieri, ò Falchi facilmente con archibugio, mentre sù'l tetto della Colombaia la mattina, ò la sera, attendendo l'entrata, e l'vscita de' Colombi, si possono ammazzare, ouero facendole esca con qualche vccello appeso, circondato di paine, pigliarli. Sarà bene ancora leuare ogn'arbor'alto vicino alla Colombaia, perche questi rapaci nascosti dentro quelli, da luogo superiore, non possino assalire li vili, e codardi.

Se gli preparano in questa superior stanza (quasi contigue stanciette) nidi portatili, tessuti di vita alba, fatti à guisa d'vrna, larghi in bocca oncie sei, e nel fondo oncie otto, da vna parte della bocca se gli lascia sopranzare quattro dita della medesima tessitura, più lunga del resto, acciò li Colombi all'arriuo habbiano preparato da fermarsi, e chiamansi *Cesle*, da noi *Burgotti*, *ò Burgazzi*, da Varrone *Loculamenta*; Da alcuni si pratica far questi nidi di pietra, e da certi Autori sono lodati; tuttauia vedendo, che comunemente si praticano della sudetta materia, e che gli Antichi pur l'vsauano, perche Calfurnio canta.

*Delle Cesle ò Burgazzi.*

*Textilibus nidis ausas prodire Columbas*.

Hò posto in primo luogo l'vso di questi, potriasi bene, per incontrar'il gusto vniuersale de' Colombi, con l'opinione de' diuersi, ponerci di tutte due le sorti, lodato da Crescentio, quali al sudetto figurato numero di cento paia di Colombi, vogliono esser quattrocento. Questi per la Festa di S. Matteo, nella sudetta loro habitatione, contigui sopra pertiche, ò trauicelli quadri si ligano, con questa consideratione, che nel fondo stiano assai bassi, e nella bocca alti, perche il Colombo è gelosissimo dell'oua, e col veder, che il nido sia alto, della parte posteriore dubita, che possono cadere, per il qual sospetto ancora non ci figlia, quando sono troppo rari di tessitura, e però, quando si vogliono comprare, à questo bisogna auuertire, sicome ancora, che la vitalba sia stata tagliata nello scemar della Luna, perche durano assai più. Il primo anno in questi di vitalba mal volontieri ci nidificano, forsi per l'humidità, gli altri anni bisogna con molta diligenza tenerli netti, e li-

e liberi da pidocchi, cimici, & altre immondezze, e per ciò fare, circa la Festa dell'Epifania si leuano da legno, si scuotono benissimo, e si gettano dalla Colombaia, facendoli stare alla serena fredda, e sopra la neue; ma acciò, che la neue non gli ammacchi, si ripongono ne' tempi dubij sotto vn portichetto, ò sotto la stessa Colombaia, se fosse fabricata sopra quattro colonne, come staria benissimo; caso succedesse vn'Inuernata senza freddo, è necessario curar questi col caldo, cioè con acqua bollente; per la Festa poi, come è detto, di S. Matteo, battuti di nuouo, scossi, e netti, scopata prima, e netta da ragni, & ogn'altra immondezza la Colombaia, si ritornano col medesimo ordine al pristino luogo; nel dargli da magnare il Verno, perche per la longhezza della notte, e per le neui stanno assai in Casa, è necessario, inherendo alla di loro desiderata politia, scopare la stanza ogni giorno, l'Estate basterà due volte la settimana.

*Qual debba esser la Torre, ouero la Colombaia.*

Se per necessità, ò impossibilità non si potesse far Torre, perche dallo statuto nostro è prohibito à chi non hà cento tornature di terra contigue l'edificar Colombaie, segno, che da quei nostri primi Legislatori, e grandi Agricoltori era conosciuto, che per pascere vna Torre di Colombi, ci vogli tanto terreno. Potrassi fare la stanza per la Colombaia nel frontispicio d'vna Casa, ma con auuertenza, che nelle mura vi siano conficcati meno legni, che sia possibile, e le dette mura siano fatte di pietre intiere commesse, con poca calce, perche è gran fatica queste difenderle da' Sorghi. In qual si voglia di queste Colombaie nuoue, non ci si deuono porre Colombi vecchi, perche ritornano alla sua antica habitatione, ancorche lontanissima, & assaissimo tenuti chiusi, e però leggesi, che per messaggieri gli Egittij se ne seruiuano, onde Lodouico Ariosto cantò.

*Qual sorte di Piccioni si debbano porre nella Colombaia nuoua.*

*Tosto, che il Castellano di Damiata*
*Certificossi ch'era morto Orillo;*
*La Colomba lasciò, c'hauea legata*
*Sotto l'ale la lettera col filo.*

Sicome il Tasso.

*Questo il secreto fù, che la scrittura*
*In barbariche note hauea distinto,*
*Dato in custodia al portator volante,*
*Che tal messo in quel tempo vsò in Leuante.*

Ma che diremo del sagace, e falso Profeta Maometto? ne addomesticò vna di queste semplici in maniera, che andaua à mangiare qualche grana, che nell orecchio si poneua, mentre era trà le domestiche mura. Dapoi fatta liberare da fido Amico, quando al Popolo predicaua, questa veniua à cercare il solito cibo dell'orecchia, ne ritrouandoucl o, si fermaua à cercarlo col becco, & egli daua ad intendere à quei grossolani, che era lo Spirito Santo, che veniua à parlargli. E' tanto grande l'amore, che questo animale porta all'Huomo, che la qualità feconda, mediante la sua calida carne, in cibo all'Huomo vecchio, e freddo comparte.

*Prohibitione, che nõ si partano.*

Ma li Piccioni della prima couata si piglino, e racchiusi, ben gouernati, in capo al mese s'aprino in giorno piouiginoso, per far che non si partino, se gli dà miglio bollito in acqua melata, e Palladio conseglia il legargli vn grano di muschio sotto l'ale. Alcuni dicono, che sospender'il capo d'vna Nottola nel tetto, prohibisca l'abbandonar la Colombaia; altri ci danno lente bollita in mosto cotto. Da alcuni



alcuni se gli dà à magnare vezza aspersa con vino, nel quale sia stato infuso seme d'agno casto; ma perche li Colombi gustano assai di sale, e comino, se con acqua, oue siano bollite queste due cose s'aspergano le mura della Colombaia, mai li Colombi nõ si partiranno, e se la lente, ò altro legume bollito in simil brodo, ò l'istesso comino se gli darà, farà l'istesso effetto; Il tener'appeso nella Colombaia Verbena bagnata in vino, ò sangue humano, gli prohibisce abbandonar la Colombaia; ma la meglio di tutti è il gouernar'i Colombi assai, e massime con seme di canepa, col quale ingrassano in estremo; si dipartono però, & abbandonano, quando sia per succedere carestia, di che ne sono presagio; sì come col volatizar all'improuiso vniti, senza occasione, sono presagio di pioggia. Per populare le Colombaie nuoue, ouero accrescere le vsate, non si piglino Colombi bianchi, perche oltre l'esser più delicati, e più codardi, sono veduti da gli vccelli di rapina da lontano, con pregiudicio d'assuefargli alla destruttione della Colombaia, ne meno sono buoni li calzati di piume, perche per tempi humidi se gli attacca terra a' piedi, ne possono volar con gli altri, perloche sono presi facilmente dallo Sparauiero. Quelli di color cinericio, ò negro, e che hanno il collo dorato, gli occhi, e piedi rossi, sono ottimi; e perche questo animale resta tal volta per qualche patimento piccolo, per ingrossargli si douria ogni qual'anno mistricarcene de' giouani per la Colombaia, di razza di grossi casalini, ma de' sudetti colori; quelli congiungendosi con naturali, ingrosseranno la specie. Se vuoi accrescere la tua Colombaia presto, lascia andare li primi Piccioni, che questi figlieranno l'Autunno, e così con duplicato modo l'haurai popolata; Gli Autunnali mai si deuono lasciar'andare, perche restando più piccoli de gli altri, e più deboli, sono esca di rapaci vccelli. Crederei, che se si praticasse il gouernare Colombi nella corte in terra, ò sotto qualche loggia, riuscisse meglio, perche mangieriano con la comodità del lume ogni minuccia dell'esca, quale da animali forastieri non saria mangiata, & in particolare da' Sorghi, quali per questo non hauriano occasione d'entrare nella Colombaia, e la Colombina saria libera da semi d'herbe cattiue, quali il più delle volte essendo accompagnati con l'esca, e restando misticati con la Colombina, vanno nel campo con lei; quindi è, che tal'hora li grani con vezza, loglio, e ghiottone raccogliamo, ancorche non vi si semini.

*Presagi de' Colombi.*

*Quali siano i buoni Colombi.*

*De' Colombi grossi.*

De' Colombi grossi, ò casalini, perche quasi cittadini non praticano la campagna, il nostro Economo li potrà lasciare per trattenimento, e dispendio de' giouani curiosi; potria però insegnargli la sudetta politia, il cibarli di miglior qualità, e maggior quantità di materia, come quelli, che, ò si tengono chiusi, ouero sempre aperti. non s'ingegnano di viuer'altroue li sette mesi detti, e perciò se vuoi, che figlino ogni mese, bisogna gouernargli di robba più perfetta, e di maggior sostanza; vuole Ateneo, che lo stesso giorno, che fanno l'oua, le femine si lascino calcare dal maschio. Cibinsi dunque questi con vezza, ò faua, miglio, marzola, ò panico, e grano; ancora sarà necessario similmente, volendo Piccioni il Verno, tener calda la stanza, sì con chiuder con carta, ò tela incerata le fenestre, come col farci, secondo l'vso Alemano, vna Stuffa, in quella guisa, che alcuni Artefici, cioè gli Stampatori, e Conciatori da lana, riscaldano le loro stanze, e tralasciando il sudetto buon gouerno, e temperato calore, non creder d'hauer Piccioni se non al tempo, che haurai quelli di torre.

*Gouerno.*

Var-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Fecondità.* Vartone vuole, che li Colombi siano li più fecondi animali, che si trouino, ma al sicuro non hà riguardo alla quantità della prole, perche dalle Galline, e Quaglie in questo sono superati. S'intende questo grande Agricoltore della quantità delle volte, che coua, perche il Colombo grosso coua in vn'anno ben gouernato, e custodito dieci volte, e quello di Torre tre, e quattro volte per ordinario, & ancora più, quando dalla clemenza del Cielo, con l'arriuo della tepida Primauera per tempo, gli dà occasione di principiare presto à figliare, ouero quando tardando il Verno à comparire, seguita vn temperato Autunno, & io hò hauuto Piccioni di Torre per Natale; ma altri anni vn'intempestiuo gielo, ò vn'Inuerno setotino, ò Primauera freddissima, m'hà raffreddato tal volta più di cento paia d'oua nella mia Torre, sì che, chi gouernasse, e tenesse caldi ancora questi, figliariano quanto li grossi. Leuansi li Piccioni giouani per ordinario, quando perduti la prima piuma, ò pelo, se ne vogliono fuggire, deuesi auuertire di non leuargli dalla Cesta, ò Burgotto, per veder se son buoni, e poi ritornarceli, come non siano tali, perche li Piccioni imparano l'vscire, e li genitori procurano le loro partenze dal nido, ancorche non possano volare; ne è bene lasciarli per la Colombaia con l'ali tagliate, acciò non se ne vadano, perche tanto più tardi li genitori ritorneranno à figliare, mentre gouernano i gioueni; Non si deue l'huomo trattener'in Colombaia molto, sì come andarci più rare volte, che sia possibile, perche pe'l molto trattenimento, l'oua raffreddandosi vanno à male, e con l'andarci spesso li Colombi perdono l'amore alla stanza.

Li Piccioni, ò si vendono, ò si mangiano, quelli che si vogliono mangiare, s'ammazzano, col rompergli col dito grosso l'osso del capo vicino l'orecchie, per il quale trasmettono il sangue, e ne restano bianchissimi, e trà volatili domestici questi subito morti, cotti, restano più teneri, che col fargli aspettare. Il primo, che mangiasse Piccioni si dice, che fosse Gasparone da Veletri, musico perfetto. Cuoconsi à lesso, e per pasta, ò suppa fanno buon brodo. *Vso in Cucina.* Cuoconsi stuffati con herbe odorifere, e speciarie. Cuoconsi in intingolo con petroselli, & aglio soffritti, ligati con ouo. Cuoconsi arrosto per lo più, ò lardati, ò poluerizzati con pan grattato, sale, zucchero, e cannella, s'empiono col pieno ordinario, cacio, ricotta, oua, pan grattato, vua passa, petroselli, & aglio, per chi ce le gusta; e perche quel loro collo grasso pare, che sia buono pieno di qualche cosa regalata, possonsi riempire di carne magra di vitella lattante, cotta, piccata, ò di polpa di capone, ò di petto pur di piccione, ò di mortadella, ò presciutto piccato, qual se si misticasse con condito pesto, saria tanto meglio. Seruonsi caldi, e freddi, con salsa, e senza, e tal volta smembrati si pongono in pasticci, ma pare, che li Cucinarij di questo tempo non si dilettino di volatili in pasticcio; Del petto de' piccioni se ne fanno polpettine buone, e crostate rare, mentre i detti petti mezo cotti arrosto si leuino dall'osso, e si tramezano con gola, ò panzetta di Porco salata, e si regalano d'agresta monda, d'Estate; se gli leuano ancor l'osse, e si riempiono con vno de' sudetti pieni, poi sottestati, ò in forno si cuocono. Quando per abbondanza di Piccioni non si vendano, si conseruano viui in vna stancietta, e con dargli da mangiare, e bere, ingrassano assaissimo con mollica di pane, immollata in acqua, ò in vino, ò con quel panicastrello qual'altre volte hò lodato, che si raccolga da' campi non ben lauorati, e credo sia quello, che chiamasi *Pabulum*, e caso non li vogli tener viui;



viui; morti, pellati, netti, senza capo, e piede si conseruano nell'aceto salata, & all'occasione di Forastieti, lauati con vn poco di vino, infarinati si friggono con molto gusto, e comodità della Campagna; Costumasi ancora da più delicati golosi pigliar li Piccioncini di primo pelo, e massime li casalini, e questi tenerissimi, cotti lesso con brodetto, seruire per minestra con pane sotto, ò coperti di piselli, ò altra cosa; tal volta ancora questi s'inuolgono in carta, ò fronde vnte, per mantener la sua tenerezza morbida, e si pongono allo schidone; De' Piccioncini di primo pelo se ne fà la bisca, viuanda ottima, insegnata di sopra nel trattato del Castrato, e tutto fassi conto, quanto fù detto. *In addobbo.*

*Ne violes teneras perdaro dente Columbas:*
*Tradita si Gnidiæ sunt tibi sacra Deæ.*

Li Piccioni credo, che siano buoni da tutte le stagioni, pur che se ne possa hauere, e siano grassi.

Resta la difficoltà grande in vero, quando per non si ritrouar nel tempo, che questi si gouernano l'Economo in Villa, è necessitato lasciar la cura di questi al maggior nemico, che habbiano, il Villano; e come potrà questo con amore nutrir quelli, che non può vedere, come vsurpatori, e ladri delle sue fatiche, senza alcun suo vtile? e se la custodia di questi commetteremo alla Donna con pensiero, che la pietà naturale superi l'odio, caderemo in peggio; con la stessa robba, che per gouernare li tuoi Colombi c'hai lasciato, gouernarà le Galline proprie, à questo non sò trouar rimedio, perche il difendersi da' ladri domestici è impossibile. Costumasi vna certa cassa fatta in maniera, che col tirare vna fune, trasmette la quantità di grane preparato; è necessaria, questa fatta bene presuppongo operi, quanto si desidera, perche tal volta, ò l'espone tutto in vna volta, ò non ne caccia pur vna grana; Certa cosa è, che non la puoi praticare senza dichiararti dubbioso di fede del Villano, di che se n'hai causa, in darno troui inuentioni tante, ch'egli non troui più modi contrarij; Puoi bene col misticar nel mangiar de' Colombi cosa non buona da far farina, come vinaccioli, melega, e ghiande, proueder'in parte, che non sia mangiato il destinato alla Colombaia; puoi sour'arriuare all'improuiso, e conoscer se hà preparato, ò dato la quantità di robba ordinatagli; puoi guardare trà l'esca, con cui hà gouernato le Galline, se c'è qualche grano di quella specie, che c'hai lasciato, delle quali egli non n'habbia in Casa, e lo conoscerai meglio se ammazzarai vn Pollo, dopo che saranno stati gouernati, tal volta ancora il miele fà leccar le dita, voglio dire, che c'vsi cortesia, per tal seruitio ci doni qualche paia di piccioni à suo tempo, e con simili amoreuolezze, ò vincerlo, ò chiarirti della poca sua fedeltà in cose maggiori.

Il duplicato vtile di questi animali non si deue dall'Economo in alcun modo tralasciare, anzi procurare con ogni diligente cura di mantenere, crescere, e popolare le Colombaie, perche non solo orna, e gusta qual si voglia tauola senza spesa, peroche con la colombina si paga la robba con la quale il Verno si viuono; ma ancora, mediante detta colombina, si fecondano mirabilmente li campi, e giouali più vna corba di colombina, che vn carro d'altro letame, e tre paia di Colombi rendono ogn'anno vna corba di colombina; e qual cosa è di maggior'honore, & vtile à gli Agricoltori Bolognesi, che la canepa? qual col beneficio di questo sterco viene bellissima; vuole Pietro Crescentio, che il Colombo viui solo noue anni, di que-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

questo ne può far fede, chi si diletta di Colombi grossi casalini, de' quali alcuni ce ne sono, che hanno vent'anni. Succede alcuna volta, che per aborto di natura si fanno le Colombaie abbondanti di femine, perche ordinariamente in ogni copia ce n'è vno maschio, & vna femina, conoscesi, quando ci siano molte oua, che non nascono, però che queste, ancorche senza maschi, à guisa di Galline fetano, ci si prouede malamente, tuttauia rinchiusi li Colombi tutti, si procurano vno per vno, e se ne lasciano andar tanto maschi, quanto femine, quali si conoscono alla picciolezza del capo, e becco, & alla minutezza della lor vita.

Lussuriosissimi sono li Colombi sopra ogn'altro animale, e l'etimologia, *colunt lumbos*, ce lo dice, ma con tanta continenza (sia nostra confusione) che dell'esser dedito, e procliuo alla libidine, se ne seruono solo per l'amore, e per la fecondità, poiche amansi con tanto affetto, che mai violando la fede coppiale, commettono adulterio, onde Propertio disse.

*Non me Caoniæ vincant in amore Columbæ;*

*Continenza.* E perciò alcuni celebri Autori hanno hauuto à dire, che morto vno delli accoppiati, l'altro serua per petto celibato, il che non ardisco affermar, per non hauer à consigliar l'Economo, con l'ammazzar il vedouo, à liberarsi dall'infruttuosa spesa.

*Lodi.* Per causa del sudetto amore, e fecondità, dipingesi lo Spirito Santo in forma di Colomba, & anticamente nella Chiesa santa, il maggior segno, e pegno d'amore, che l'humanato Dio lasciasse a' suoi Fedeli, conseruauasi nella Custodia d'oro, ò d'argento, fatta in forma di Colomba; vedesi ne gli atti di S. Basilio. Ma di più alludendo alla consueta habitatione de' Colombi, in luogo de' moderni tabernacoli in vna torre, che staua sopra l'Altare, la sacramentaria Colomba riponeuano; atteuera quanto dico, oltre il testimonio di Gio. Steffano Duranti, il vedersi nella Sagrestia della Parochiale, & antichissima Chiesa di S. Isaia, sotto la cui cura viuo, oltre vn vecchissimo Altare di legno, vna torricella parimente antica, portatile, come costumauano, in caso di processione, ò altra occasione, fare li Diaconi di quei tempi. Et in Esdra si legge al lib. 4. cap. 15. che Iddio trà tutti gli animali elesse la Colomba per se, in riguardo della mondezza dell'anima, e del corpo, che regna in questo animale, per lo che ritornò all'Arca, abborrendo d'insuccidirsi dopo il diluuio nel Mondo da tanti corpi morti, & altre immondezze coperto; Per queste singolar doti, e nella Cantica la Sposa viene assomigliata alla Colomba, e nel Battesimo di Christo lo Spirito Santo apparue in forma di Colomba, e perciò con candida argentata Colomba li Battisterij s'ornano, per detto del Barronio; Per questo offeriuano nella presentatione del Tempio Colombe; In molti luoghi, e casi di martirio la Colomba è stata apportatrice di Palma; Vna Colomba fù veduta vscir dal Tempio di Gierusalemme, quando per la morte del nostro Saluatore il Velo di detto Tempio si dipartì, per detto di S. Efrem Siro. La Colomba additò l'assontione de' SS. Gregorio, e Fabiano al Pontificato; Gli Arciuescoui Rauennati s'elleggeuano con l'indicatione d'vna miracolosa Colomba. Vna candida Colomba fù veduta sopra il capo di S. Vgone, orante nel Concilio Eduense. Sopra il troncato capo di S. Eulogio Corduese Martire, si vide vna Colomba viua. E Santa Scolastica apparue al Fratello S. Benedetto in forma di Colomba. Et in fine l'Anima delle SS. Giulia, e Teresa fù veduta in forma di Colomba volar'al Cielo.

L'a-



L'amore di queste non si ferma trà loro medesime, ma amano ancor'in estremo gli Huomini, perche tutto il giorno le vediamo trà le Case de' particolari tanto domestiche, che magnano, quasi amici Comensali, alla stessa tauola, ò di ciò, che se gli porge. Il figliare nelle stesse stanze, oue dormono li suoi Padroni cari, è segno di grandissima confidenza, & amore, e perche questo lo fanno sotto qualche scabello, ò banca, perciò sono chiamati Piccioni sotto banca.

Ne il sapere, che da gli Antichi fosse finto, che le Colombe tirassero il carro di Ciprigna, può portar dubbio dell'incontinenza di queste, perche l'abbondanza, che in Cipro è di questo animale, fù causa, che così si fauoleggiasse. E se pur si vede dipinta tal volta in seno à Venere, non è altro, che vn segno d'amore, e di fecondità; ouero forsi in vn Colombo maschio si vede denotar'il di Venere geloso marito, essendo tale il Colombo, e contro ogni ragione, peroche ingelosito, percuote la Colomba, la spinge, la maltratta, e lei patiente ad ogni ingiuria, lo vince, e rende amoreuole (serue per essempio alle Donne buone, in tal maniera trauagliate) poiche poco dapoi pacificato, l'accarezza, la calca, e secondo la curiosità d'Aristotele, auanti il coito la bacia ogni volta, fuor della quale occasione le femine non si lasciano baciare. Plinio vuole, che li Romani molto si dilettassero dell'amor di questi. E Marco Varrone dice, che fossero in tanto prezzo, che auanti la guerra Pompeiana si vendessero 400. denari il paio. Et al tempo di Colomella valessero quattro milla denari il paio.

Dal vicendeuol modo di questi in gouernar li Polli, possono li Padri, e Madri di Famiglia imparar di crescere con egual peso la lor prole, perche veramente in questo li Colombi sono diligentissimi, e particolarmente li maschi. Aristotele dice, che il maschio spruzza con sale, ò terra salata nella bocca de' Piccioncini, per allettargli al cibo; quindi è, che volontieri habitano vicino a' fiumi, oue quella crosta, ò superficie di arena, ò lezzo crepato, che hà del salmastro, ritrouano. Ateneo vuole, che questo atto d'esser spruzzati in faccia dal maschio, sia fatto per difenderli dall'affascinatura. Plinio dice, che il maschio castiga la femina neghittosa nel gouerno de' communi figli. Molte altre singolari qualità, che delle Colombe si narrano, per la desiderata breuità tralascio, solo raccordando la meditatione di queste, da Isaia significata; *Così chiamerò, e meditarò, come Colomba*, & altroue; *Come Colomba meditante gemerò*, nel qual'atto volteggiando il collo contro il Sole, rappresenta mirabil varietà di colori, onde il Tasso.

*Così piuma tal'hor, che di gentile*
*Amorosa Colomba il collo cinge,*
*Mai non si scorge à se stessa simile,*
*Ma in diuersi colori al Sol si finge;*
*Hor d'accesi rubin sembra vn monile,*
*Hor di verdi smeraldi il lume finge,*
*Hor insieme gli vnisce, e varia, e vaga*
*In cento modi i riguardanti appaga.*

Ma venendo ad altri vtili delli Colombi, col sangue cauato nel detto modo d'ammazzargli, s'adultera il muschio; questo sangue si fà condensare nel Forno, ò al calor del Sole, poi stemperato con acqua rosa, di nuouo si fà rasciugare; Indi misticato con la quarta parte di muschio buono, tutto diuenta, e pare perfetto *Vtili.*

 musc-

muschio. Oltre le narrate qualità della Colombina sappiasi, che ingrassato con questa le radici de gli arbori, e massime de' fichi più presto, & in maggior quantità li frutti producono, e da' vermi li difende; E Plinio dice, che con sterco Colombino, e Porcino si medicano l'infermità de gli arbori. Nel quarto de' Regi si legge, che nella fame, & assedio di Samaria vendeuasi quattro Scudi vna misura di Colombina, per salarne, come vuole Flauio Gioseffo, qualche altro cibo d'herba, ò d'altra materia insipida. La stessa Colombina, mistricata con farina d'orzo, serue a' Rustici, per far venir'à capo ogni tumore nella lor persona nato. Serue parimente macerata in vino, per far buon color nella faccia, ò altro luogo, oue con quello si lauerà. E Plinio magnifica la carne fresca de' Colombi per eccellente rimedio contro l'offesa de' Serpenti. L'Aldrouandi dice, per secreto da gli Egittij hauuto, che quelli, che mangiano Colombi non possono morire di peste, e che però quando si sentiua fama di contagio, con sola carne di Colombi si preparaua cibo a' Regi. E Plutarco narra, che Catone Censorino gouernaua gli amalati di casa sua con carne di Colombi, & Anitre. Vna sola mala qualità trouo ne' Piccioni, cioè, che sono abbondanti nella stagione estiua, e pure per la calidità sua naturale sono più à proposito il Verno, e per i vecchi, e per li di poco calore; sicome si deuono schiuare da' giouani, e calidi, e particolarmente dall'vso della sua testa; si corregge questa calidità col cuocerli con agresta, ò altro accido. Hò tralasciato il parlare di Colombi saluatici, hauendo pensiero, col trattar della caccia, dir d'ogni fera; de' Colombi furno cantate molte altre qualità in questi versi. *Vola in schiera il Colombo, e và veloce,*

*Medicina.*

*Intorno à l'acque si trastulla, e gode,*
*Non hà fele, e con l'arme sue non noce,*
*E par, che pianga, se cantar'ei s'ode;*
*Gli altrui figli nutrir s'affanna, e coce,*
*E di verace amor merita lode,*
*Per suo cibo raccoglie i grani puri,*
*E per suo nido elegge i forti muri.*

*Delle Galline.*

In quella Corte, oue sono Galline, non ci si può star con politezza, non ci si può dormir con quiete, non vi si può tener vasi di fiori, ò altro seminato, perche con raspo, con canti, e romori intempestiui, e con sterco disturbano ogni cosa, ma non si può hauer'il miele senza faui, il latte senza siero, e l'vua senza acini; considera il bisogno, che hai d'oua, e polli; considera l'vtile, che ne caui; considera la dilettatione nella loro bellezza, e domestichezza, e vedrai, che li sudetti disturbi sono acini con la bontà del vino; cera con la dolcezza del miele; siero con la soanità del latte. Per custodir le Galline habbi preparato in vn canto della Corte, ò vicino la Casa del Custode vna stanza alta da terra tre piedi, acciò, che cani, e volpi non così facilmente ci salisçano; oltre, che le Galline sono nemiche dell'humidità. La sua grandezza viene insegnata dal modo, che da' Contadini si prepara sopra il Forno, e con buona Economia, perche secondo Costantino Cesare, oltre il caldo, amano le Galline il fumo. Questa stanza però puoi ampliare, e diminuire secondo la quantità delle Galline, che vuoi tenere. Per vn'angusta porticella ci si possa entrare, & habbia poco lume da due fenestrine non più grandi, quanto ci possa capire vna sola Gallina; questi si possono chiudere, e la porta con chiaue, per

*Qual debba esser'il Polaio.*





difesa de' Ladri, Sorghi, Gatti, Faine, Volpi, Martori, Serpi, e simili. Auanti li sudetti fenestrini ci siano scalette, ò tauole, ò perticoni, quali porgano comodità alle Galline d'entrarci; sia volta questa stanza à mezo giorno, con vn portichetto auanti, e contiguo, per gouernarci sotto le Galline il Verno, sotto il quale ci sia arena, poluere, ò cenere, acciò le Galline vi si possano spoluerare. Dentro questa stanza sia bianca, bene con calce, e gesso incrostata, e vicino a' traui chiusa, acciò che per qualche buco vicino à quelli non entrasse vno de' sudetti animali nociui; Il luogo da dormire le Galline sia vn craticcio fatto di pertichette minute, tessute rare, trà più grosse, conficate in trauicelli; fassi star sospeso al soffitto, in vn canto, à meza l'aria di detta stanza, e di questi craticci, ò pollai, se ne douriano hauer'almeno due da mutargli ogni mese, per liberargli da cimici, e pollini; Ne' canti attorno detta stanza, e ne' luoghi più scuri, se gli accomodano ceste con paglia, per dar comodità alle Galline di farci l'oua, nelle quali si pongono oue guaste, ma sane di guscio, ouero oua di marmo, ò gesso, onde Giuuenale disse.

*Grandia præterea tortoq; calentia fœno,*
*Oua adsunt ipsis cum matribus* ——.

E questo fassi, sì per dar'ad intendere à quelle semplici, che sijno le fatte da loro l'antecedente giorno, come perche se si volessero assuefare à magnarle, come tal volta accade, con queste oua dure se ne disusino; A questi nidi spessissimo si deue mutar la paglia, per la ragione di tener netto il pollaio; Vicino à questa stanza ci vuole acqua chiara, della quale mai dourebbono hauer penuria, Sotto questa stanza si può preparar sito per dormirci l'Anitre, & Oche, ben chiuso, con poco, ò niun lume, e farci letto con paglia, perche queste dormono volontieri sù la terra piana. Aggiustato il pollaio nel sudetto modo, nel voler principiar à trattar de' Pollami, mi s'offre l'antica controuersia, qual fosse prima, l'ouo, ò la Gallina; ma lasciamo la risolutione di questo ad altri. Io dall'ouo principiarò, non già per adherire al primato di questo, ma perche essendo ritrouato il Prouerbio per ludibrio di quelli, che con longa diceria cominciauano à raccontar la guerra Troiana dall'ouo, da cui si fauoleggiaua fosse nata Elena; vorrei hauer questo Prouerbio per le mani nel discorso dell'oua, qual mi si prepara alquanto difuso.

*Dell'ouo.*

La parola d'ouo in greco vuol dir *Solitario*, perche le Galline, come hò detto, lo fanno volontieri in luogo scuro, e remoto; Il meglio ouo, che sia, sarà quello della Gallina, perche per eccellenza, con la denominatione d'ouo, questo s'intende. L'ouo è cibo per sani, & ammalati, per giouani, e vecchi, e serue in tutte le stagioni; secondo latte de' fanciulli, gagliardia d'Huomini, sostegno de' vecchi; gusta il Palato senza offesa de' denti, e non aggraua lo stomaco; è cibo, e beuanda, onde si può dire, che per far ben da mangiare ci vogliono tre cose, ouo, ouo, ouo; con poca spesa si compra, con meno si cuoce, poiche le oua da bere, che sono le *Sorbiles* de gli Antichi. Da alcuni calde, di poco nate, senza cuocerle si beuono, e se pur si vogliono riscaldare, ogni poco fuoco le fà sudare la seconda volta, quale dalle freschissime si deue aspettare. Questo sudore, mirabile quanto il vero balsamo, riempe, & appareggia le cicatrici della faccia, ò altra parte del corpo, quale per qualche offesa fosse restata ineguale all'altra pelle, che senza fuoco ancora si cuoca con l'agitatione gagliarda d'vna fionda, la causa del calore, che viene dal moto non ce lo fà parere impossibile; e Plinio dice, che li Cacciatori Babilonici

*Lodi.*

*Virtù del sudore dell'ouo.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

con fionde cuoceuano l'oua. Per ſeruir l'ouo non s'apparecchia tauola, facendo egli vfficio di piatto col guſcio, e ſecondo Ateneo, li Perſi con vn guſcio d'ouo, che d'oro haueuano fatto, ſi ſeruiuano per coppa. Non è viuanda la più monda dell'ouo, difeſo da ogni ſporcitia dalla ſua veſte, e ſe pur con ſale ſi condiſce, quello, che lo deue mangiare, con le proprie mani ſi ſerue.

*Vſo in cibo, e ſue qualità.*

L'Ouo è cibo ſaniſſimo per ſoſpetto di veleno, e ſi come gli Antichi cominciauano il paſto dall'ouo, e forniuano con mela, onde ne venne trito prouerbio, *ab Ouo ad Poma*, così io principierò dall'ouo, qual freſchiſsimo, cioè di poco nato, nel guſcio mezo cotto, ſi beue, ò ſi ſorbiſce; Vſaſi per ordinario auanti paſto, e per riparare alla putrefattione, alquanto ſi ſala, e ci ſi piglia dietro vn bocconcino di ſuppa di vino, ouero ſe ſi poteſſe, ſi pigli ſolo il roſſo, come più difficil da corromperſi, per la maggior calidità, che contiene, perche il bianco dell'ouo è di natura ſimil'al latte, & è proprio il latte di Gallina, qual pare tanto difficile à ritrouarſi. L'ouo deue eſſer di Gallina giouine, graſſa, negra, calcata dal Gallo, paſciuta di grane, ò pane, non d'herba ſola, ſicome ſi dice, che vorriano eſſer longhe, perche nella longhezza dimoſtrano la fortezza del calore; nella picciolezza ſi conoſce, che ſono di Gallina giouine, e feconda. & alle di poco nate, è più difficil la putrefattione, onde ſi dice. *Quod bona ſint oua, parvula, longa, noua.*

*Sorbile.*

In queſto ſtato l'ouo è di ſomma perfettione, per eſſer di moderato nutrimento, non aggraua lo ſtomaco, gioua a' mali delle fauci, alla toſſe, fà buona, e chiara la voce, facilita i parti alle Donne, allarga il petto, prouoca il ſonno, e moue il corpo, e però fù detto.

*Mollia pectus alunt, raucam ſedantia tuſſim,*
*At durata minus, nec diuturna placent.*

Et il lor'vſo è ottimo per vecchi conualeſcenti, e niun'altro cibo è più à propoſito per gli ammalati, e per ſani di queſto. Deueſi però per qual ſi voglia occaſione guardar dall'ouo vecchio, cioè di molto nato, come mal ſano, e di facile putrefattione, che fù denotato in queſti verſi. *Putribus ex ouis peſſimus exit odor.*

Ne queſto, ne altr'ouo deueſi mai mangiare con peſce; Sono ancor d'ottima conditione le ſperdute, quali fuor del guſcio ſi cuocono poco, facendole cadere in acqua bollente, ouero in latte, ò in vino, ò in butiro, e ſi ſeruono ancora con ſugo d'agreſta, ò di melangole, e ſe bene s'vſa, non mi piace l'accompagnarle con zucchero, e di queſte ſi ſerue per copritne la ſuppa loua, nel primo libro notata, e per regalarne altre viuande leſſe. Queſte chiamoronſi già *Tremole*, à differenza delle ſopradette ſorbili, delle quali fù detto.

*Sperdute.*

*Oua magis vires augere trementia poſſunt,*
*Et melius ſtomacho ſorpta venire ſolent.*

Rompeſi ancor l'ouo crudo, come ſi fà, quando ſi voglia bere, e riuolto ſopra vn'infuocata pala, vi ſi laſcia cader col guſcio attaccato, e perche reſta per appunto, come vno di quei bolledri, non del tutto creſciuti, e perfetti, che ritengono col bianco coperto quel roſſo, qual poi perfetti manifeſtano, però chiamaſi ouo in foggia di bolledro.

*Toſte.*

Nel guſcio ſi cuocono ancora l'oua toſte, viuanda, che da ogn'vno ſi sà preparare, ma di difficil digeſtione; queſte monde, e fritte con pepe ammaccato, e ſale ſopra, fanno guſtoſo croſto. Queſte ſpaccate ſi ſeruono in inſalata; & à queſte ſpac-



ſpaccate pe'l longo ſi leua il roſſo, ſi miſtica con ricotta, cacio, pignoli, & vua paſſa, e ſi tornano à riempire. Ouero peſto nel mortaio ſi miſtica con pignoli ſtati à molle in acqua roſa, zucchero, ſugo di limone, vn poco di ſerpillo, pepe, cannella, & altri roſſi d'oua non cotti, e di queſto riempito il vano dell'ouo, ſi cuoce fritto in butiro con diligenza, e ſe della ſudetta compoſitione auanzerà alcuna parte, queſta ſi miſtica, e ſtempera con agreſta, ò ſugo di naranzi, e zucchero, e ſe ne ſerue quaſi per ſalſa da ſeruir ſopra le ſteſſe oua ripiene, calda però. Con oua toſte ſpaccate ſi copre vna ſuppa di pane abbruſcato, bagnata con latte d'amandorle, ò pignoli, zucchero, acqua roſa, e cannella in poluere; Il roſſo dell'ouo cuoceſi in zucchero, e quando è duro ſerue per regalo d'altre viuande; Fuori del guſcio ſi cuocono in vn tegame di rame à poſta fatto, con molte concauità, in ciaſcheduna delle quali ſi pone vno, ò due oua, e chiamanſi cotte à occhio di Bue, dalla ſimilitudine, che di quello hanno. Cuoconſi ancora in vn tegame, ouero in vn piatto, con poco fuoco, acciò non vengano toſte; ſi friggono l'oua nella padella con butiro, ò ſtrutto, regalate con mentuccia, agreſte, e petroſelli, e di queſto modo di cuocerle fù inuentore Cicasbo Caldeo. Si friggono l'oua in zucchero bollente, e ſono rare; ſono però l'oua fritte più mal ſane, che con altra cuocitura, onde vi fù, chi diſſe. *Frixa meis nolim contingere plurima venis.*

*Ripiene.*

*Nel tegame.*

*Fritte.*

Faſſi vna viuanda detta con nome Spagnuolo, da' quali viene, *Oua miſcida*; Quando il zucchero chiarito bolle lentamente, ſe gli pongono dentro roſſi d'oua freſche ben sbattuti, con vn poco d'acqua, paſſate per ſetaccio, e nell'atto dell'artiuare nel zucchero, sbattendole, vi ſi fanno cadere à filo, à filo, col mezo d'vn'imboto, col buco di ſotto ſtretto, quanto vn'ago, e ſubito entrate, in fila già cotte ſi cauano, ponendole in monticelli, ò ſopra croſtini ſi ſeruono; viuanda Regia, che conſiſte molto in ſaperla fare.

L'oua arenate ſi fanno col ſerbar i roſſi di dodeci oua ne' guſci, e le chiare miſticate con ſei bicchieri di latte freſco, e sbattute aſſai, ſi paſſano per panno raro, poi poſte in vna cazzola, ò pignatta vitriata, con vn poco di ſale, meza libra di zucchero, once quattro di butiro, ſi fanno cuocere à lento fuoco, ſempre maneggiandole con cucchiara, e quando ſiano, come brodetto ſpeſſo, ſi pongano in tegame, ò tiella onta di butiro, e ſopra queſta ſi compartono i dodeci roſſi d'ouo ſerbati ne' guſci; e s'auuerta, che non ſi tocchino, & il tutto cotto con poco fuoco ſotto, e ſopra, ſeruaſi caldo con acqua roſa, e zucchero ſopra.

*Arenate.*

D'oua fannoſi poi infinite frittate. Li Fiorentini con due oua fanno tre frittate à merauiglia tanto larghe, quanto ſottili, e traſparenti; tanto guſtoſe così ſemplici, quanto regalate di zucchero, e cannella, riuolte come le cialde, e ſeruono per regalar diuerſe viuande; Cuopronſi ancora queſte frittatine di roſſi d'oua dure, triti con mani, pignoli ammaccati, vua paſſa cotta in vino, zucchero, e cannella, e chiamanſi Canõcini ripieni; queſte poi inuolte nel ſudetto modo, ſi riuolgono in vn'altra ſimile ſudetta frittata, poluerizzata di zucchero, e cannella, e chiamaſi frittata doppia. Fannoſi ancor frittate ripiene con cappari, code di gambari, condito, vua paſſa, pignoli, zucchero, cacio tenero in fette, cannella, e piſtacchi, e delle dette picciole ſottili, coperte della ſudetta compoſitione, ſi ſourapongono cinque, ouero ſei, l'vna ſopra l'altra, poi con vna frittata ordinaria ſi coprano, & inuolgano.

*Frittate diuerſe.*

Con oſtrighe fritte, ouero cappe groſſe, tartuffi, ò prugnoli, fannoſi frittate buone

buone: quali cose s'aggiungono ancora alla sudetta frittata doppia, & i giorni da grasso, in luogo di code di gambari, s'usa midolla di Bue, animelle di Vitello, ò Capretto cotte, granelli, e creste di pollo, già fatti in bocconcini.

Fannosi frittate di varij colori, col rosso solo dell'oua si fanno gialle, con la chiara sola sono bianche, con vn poco di sugo di bieta, ò petroselli si fanno verdi, con vn poco d'acqua, oue sia bollito, ò spremuto la carotta, la parte però esteriore, si fanno rosse, e con diligente cura queste varie s'vniscono nel piatto, e se ne fanno Armi, chiudendo le commettiture con vn pennello bagnato nell'oua de' colori sudetti, e poi, ò col testo tiepido, ò alla bocca del Forno s'asciugano, con questo modo si formano animali, ò s'allude all'impresa di qualche Conuitato. I Lombardi misticano con l'oua cacio, e ricotta, e fanno frittate grosse quattro dita; li Rustici fanno frittate d'oua, misticate con herba Santa Maria assai buone.

Nell'oua sbattute si misticano pignoli stati à molle, e dapoi ammaccati, tartuffi cotti sotto la bragia, mondi, e tagliati in fette, e queste si gettano nella padella, oue siano soffritti in butiro petroselli, e menta triti, e se ne faccia frittata, qual seruesi con sugo di melangole sopra, ouero agresto, e zucchero; non hauendo butiro, si fà frittata in acqua in questo modo. Le oua sbattute con vn poco d'acqua, ò latte dentro, si collano con panno raro, poi si gettano nell'acqua bollente, oue con prestezza con la cucchiara si raccolgono, e riducono in forma di frittata, quale si leua presto, acciò non indurisca, gettata l'acqua, e ponesi à sgocciolare sopra vn panno lino. A Bologna hauendo riguardo à mantener l'oua, ò la frittata assai morbida, subito poste nella padella, con la continua agitatione di quella, ci fanno incorporar molto butiro, & iui mentre le riducono alla grossezza di mezo dito, poco le cuocono, e così calde tenere le seruono.

Fannosi frittate rognese, cioè di presciutto, ò spalla, ò ventresca, ò gola di Porco salato, tagliata à dadi dentro, ouero d'animelle. I giorni di magro, in luogo di questi, ci si pongono alici, ò tarantello, ò cipollette tenere già fritte, ò code di gambaro, cime di sparagi, torci di carchioffo teneri, di prima cotti, ò fritti.

*Oua tenere.* Fannosi ancora l'oua tenere assai gustose, ma nel mangiarle bisogna star con loro, cioè lasciato ogni viuanda, mentre quelle sono in stato di tenerezza gustosa, attenderci. Queste molto ben sbattute, con vn poco di cacio di Parma grattato dentro, e sugo di melangola, ò d'agreste in vn tegame assai caldo, oue molto butiro bolla, si gettano, con vn cucchiaro continuamente si stacca dal tegame quella parte d'oua, che per il calore vi s'attacca, e questo seguitasi sino, che siano ridotte come gioncata, che paiano fauetta, poi subito, prima che di più s'insodiscono, si seruono, e magnano.

*Ouo grosso quãto il capo.* Puossi far vn'ouo grosso, come il capo d'vn'Huomo, in questa maniera; Apartasi il rosso di 25. oua dal bianco, e ciascuno da per sè si dibatte molto, sicome il guscio di queste si pesta in vn mortaio, e setacciato à parte si conserua; Il rosso ben sbattuto si pone in vna vessica, qual chiusa in caldaia d'acqua bollente, si fà venir tosto, leuatone la vessica, il rosso che ne resta si pone nel mezo d'vn'altra vessica molto maggiore, in cui sia già tutto il chiaro sudetto ben sbattuto, e questa chiusa, con auuertenza, che resti nel mezo à dette chiare il sudetto rosso, mediante vn poco di filo, ponesi col sopradetto modo in acqua bollente ad indurire, e leuatane ancora questa vltima vessica, resta l'oua tosto, e bianco da fatuisi il guscio con la pol-



poluere sudetta misticata con altro chiaro d'ouo, col mezo d'vn pencllo, mentre stà esposto à lento fuoco.

*Ouo in vna caraffa.* L'ouo sano posto in aceto diuenta di guscio tenero, come le abortiue, in maniera tale, che facilmente entra in vna caraffa grossa, quanto vn pugno, col buco largo quanto vn dito, come c'è dentro con acqua fresca, ritorna nella pristina forma, ouero col farlo cuocere alla vista del fuoco, questo con frutta, per meraviglia portasi in tauola. Con pan grattato assai si mistica ouo, & vn poco di cacio, poi à poco à poco se gli aggiunge brodo caldo, sempre misticandolo; Indi fattolo bollire à lento fuoco, chiamasi minestra d'oua, qual nome s'approprieria più comodamente à quella minestra, che d'oua sola ben sbattute in tepido brodo, lentamente cotte, chiamasi viuaiola. Con oua sbattute, misticate con agro, fassi brodetto da coprire ogni suppa, e ligar'ogni viuanda. L'ouo si pone in ogni minestra d'herbe (fuor che ne' cauoli) qual senza agro chiamasi stracciato. In quante minestre poi, & altri mangiari si ponga l'oua, si è già detto, e dirassi, oltre l'esser tanto noto, che è frustatorio il ripeterlo. Il rosso dell'ouo chiamasi ancora Vitello dal dar la vita, sicome per esser fatto quasi col torno lo chiamano il torlo; L'ouo, quasi piccol mondo, racchiude tutti gli elementi; il sudore mostra l'Acqua; il guscio la Terra; il bianco l'Aere, & il rosso il Fuoco.

*Minestra d'ouo.*

*Brodetto, ò ligatura, e stracciato.*

*Picciol mondo.*

Dapoi, che il gran Colombo hebbe con tante ragioni fatto toccar con mano, che c'era vn'altro mondo, la cui conquista era facile, ci fù, chi ardì di dire, che lo sapeuano prima di lui, non rispose à questo; ma à tauola con questi arroganti prese vn'ouo, e propose, se ad alcuno li bastaua l'animo farlo star diritto sopra vna tauola; dopo molte proue, da tutti in darno, fù pregato ad esequir lui, quanto haueua proposto; egli rotto il guscio dell'ouo vn poco da vna delle punte, lo fece star diritto sù la tauola, tutti dissero, che haurebbero saputo ancor loro far nello stesso modo, replicò egli; *E perche non l'hauete fatto? Poco dissimile è l'interesse del mondo nuouo, hora che hò propalato, e l'inuentione, & il modo, ogn'vno lo sapeua.* Così ancor'io hò detto di molte treuiali viuande dell'oua, quali forse da ogn'vno si sanno; ma tal volta nel caso della cena, ò conuito d'vn Forastiero non souengono. L'ouo è hauuto per felicissimo sogno, secondo Cicerone, perche vno col sognarsi, che da certa parte pendeua vn'ouo, iui trouò vn tesoro. Il Puteano narra, che vno lontano da casa sua sognossi, che dal Corriero gli era dato vn'ouo, il giorno seguente dal Corriero gli fù reso oro, che dal Paese gli era mandato. Espone l'ouo tal volta il Pollo, senza il caldo della Gallina; leggesi in Suetonio, che Liuia, poi Madre di Tiberio Cesare, con vna Serua tennero, e con mani, e col seno tanto caldo vn'ouo, che ne nacque il Pulcino, da che presero augurio, che douea partorire vn Maschio, e fù Tiberio.

*Presagi dell'oue.*

Narra l'Aldrouandi, che in alcuni Paesi l'oua ne' tiepidi forni fanno nascere, e per mantenergli il continuo calore coprono il forno di lettame nuouo. Il far poi nascere oua nel lettame, è scritto dal Bottero diffusamente. L'ouo hà posto il nome alla figura cuata, ed è meglio l'ouo hoggi, che dimani la Gallina. Spaccasi l'ouo tosto, e leuatone il rosso, in suo luogo si riempe di zucchero, qual posto in cantina, ò altro luogo humido, trasmette nel piatto sugo di zucchero dileguato, passato per ouo, qual'è mirabile contro la raucedine, e per far ritornar la voce perduta. Misticato con chiara d'oua poluere di calce fresca, e fior di pietra, si fà bittume

*Virtù.*

tume tenaciſſimo. Con chiara d'ouo miſticato vetro trito, e poluerizzato, poſſi conciare ogni vaſo rotto ſino li bicchieri. In ſomma quella caſa, oue non è ouo, ſi può dir ſenza capo. Rompeſi la teſta quel Putto; tagliaſi quel Potatore; cade, e slocaſi, ò gamba, ò mano quel Cacciatore; è ferito quel Brauo, à tutto ſenza Chirurgo ſi prouede con ouo; Si ſubatte vn neruo quel Cauallo, e proueді ad humori, che dubiti ci calino nelle gambe, con ſangue di Drago, ò terra trita in ſuo difetto, miſticata con chiara d'ouo, ſtringendo vicino l'offeſa, ò in altra parte, e difendi il tutto; le ſourapoſta di detto Cauallo ſananſi con applicatione d'ouo toſto, con ſopra pepe; l'vnghia riſcaldata, ò per poluere, ò per caminare, ò correr sferrato, con oua freſca ſi ritorna; ſono infiniti gli vtili di queſti, ſicome non ſi poſſono dire à pieno le ſue rare qualità.

*Neceſſità d'ouo. Medicina.*

Quello, che à quaſi tutte le coſe è di maggior perfettione, all'ouo ſolo è capitaliſſimo nemico, il tempo, poiche cominciando à deteriorare ſino alla putrefattione, ſubito nato ſempre perde, e però per conſeruarlo nel freſchiſſimo ſtato ſi pone ſino all'hora di magnare, ſubito nato in neue, ò in acqua di fonte freſca. Il fare ſtar l'oua in ſalamoia hore 24. ſi conſeruano aſſai, ma il farle ſtar nel Sole, da lui vengono le ſue interiora diuorate, & annichilate; Il Verno ſi conſeruano in paglia, l'Eſtate in ſemola, ò in faue, meglio in miglio, ma ottimamente in farina; le nate circa li Plenilunij di Marzo, & Agoſto, ſono dalle noſtre Donne radunate, e conſeruate ſane per aſſai più tempo dell'altre.

*Varietà d'oua.*

Il conſiderar lo ſtile della natura, qual con mirabil varietà in tutte le creature hà reſo belliſſimo queſto Mondo; m'hà fatto con eſperienza cercare trà centenaia d'oua ſe ſia vera l'opinione di molti, che l'oua trà loro ſiano ſimiliſſime, & indifferenti, & hò ritrouato di queſte altre rotonde, altre longhe, quali ſon meglio, e per magnare, e per far naſcere, perche queſte eſpongono maſchio, e con Oratio.

*Longa quibus facies ouis erit, illa memento,*
*Vt ſucci melioris, & vt magis apta rotundis,*
*Ponere namq; marem cohibent calloſa vitellum.*

Et accertato ancor dall'eſperienza, ſicome dalla conſideratione ancora nella forma longa, trà loro differenti gli hò trouati, perche altre hanno molto corpo, altre ſono più minute, altre ſono candidiſſime, altre cinericie, altre ſenza macchia, altre picchiate, ò ſanguigne, altre col guſcio liſcio, altre rugoſe, le quali alcune l'hanno nella parte più ottuſa, altre nella parte più appuntata, altre hanno certi ſegni, quaſi geſſo, altre ne ſono libere, altre hanno il guſcio duro, & altre tenere, & hò conoſciuto Donne, quali col veder vn'ouo hanno detto eſſer della tal ſua Gallina, tal differenza a' pratichi è nota. Dell'oua alcune hanno vn roſſo, altre due, delle quali c'è ſtato, che hà detto ſe ſi pongono ſotto la Chioccia, ne naſcono moſtri, e ſecondo Pierio Valeriano ne' Macedoni, vna volta ſe ne poſero 18. e ne nacquero 36. Pulcini, da noi però queſte non naſcono, ſi che da tante varietà non mi pare, che la natura con queſte ſia ſtata partiale, ò matrigna.

*Modo, e tempo da poner l'oua ſotto la Gallina.*

L'ouo in fine non toglie la virginità, perche naſce ſenza coito, e ſi partoriſce ſenza dolore, anzi cantando. Di queſte oua nate col Gallo, ſe ne pongono ſotto la Gallina à naſcere, ò 17. ouero 19. ouero 21. tre, ò quattro giorni ſolamente nate, & altri tanti giorni dopo il Plenilunio de' meſi da Marzo ſino à Settembre, acciò naſcano à Luna, che ſia vicino ad eſſer piena. Coſtantino Imperadore conſeglia



ſeglia il poner trà la paglia in queſti nidi vn chiodo, per difenderli da qual ſi voglia vitio. Queſte in capo à 21. giorni eſpongono li Pulcini, quando non ſiano chiare, ouero infeconde, quali contro il Sole beniſſimo ſi conoſcono, ſcorgendoſi nelle buone certo ſcuro roſſiccio; le triſte appariſcono chiare. Deuonſi tal volta l'oua miſticare in maniera, che quelle di ſotto venghino di ſopra à participar ancor eſſe del calore, ſicome la Chioccia ſi deue gouernare ogni giorno, acciò non muoia di fame, ouero per cercare il vitto non laſci raffreddar l'oua. Queſte nate per due giorni, con la madre, ſotto vn corrigho, ò gabbia grande di vimine teſſuta, al Sole, ſenza mangiare ſi tengono, ouero vermi nati in ſterco di Bue, ò d'Aſino ſe gli danno. Altri al Sole ſopra il letame li pongono; Indi con miglio, ò panico ſi gouernano, e con cura ſe veniſſero arie fredde, & humide, tenergli con la Chioccia in luoghi caldi, & aſciutti; ſi deuono ancor difender da vccelli rapaci, quali gl'inſidiano, onde l'Arioſto.

*Così rapace Nibbio furar ſuole*
*Il miſero Pulcin preſſo la Chioccia.*

Alla preſtiſſima viſta de' quali la madre comincia à ſtridere, allhora la Cuſtode con pertica, con pietre, ò voce s'ingegni di fugar li ladri aerei; Dalla Volpe ſi difendono con l'appender'al collo del Gallo vn campanello, ouero col dare à magnare alle Galline il fegato della volpe. Deue la Gallina per couare eſſer grande, braua, e manſueta, ſicome per far'oua deue eſſer mediocre, amoreuole, di color negro, ò roſſiccio, con occhi grandi, con creſta diritta, e roſſa, con le dita diſpari, il capo groſſo, & eſſer di buona razza. A queſta per fargli far'oua aſſai ſe gli dà orgio cotto in acqua melata, miglio, ò panico, & vna Gallina vaga gouernaſi con due bicchieri d'orzo il giorno; ma meglio di tutti crea buone, e ſaporite, e molte oua, il pane, e però le croſte, in vece di darle a' cani, inſuppate in acqua, ò vino, alle Galline con maggior'vtile ſi deuono dare; e ſe bene le Galline vogliono hauer comodità d'herbe, perche viuono più ſane; l'oua però create col paſto d'herbe ſole, ſono triſte; la meno ſpeſa, e loro beneficio è il cibarle con loglio; ſi fanno ancor couar alle Galline due volte ſuſſequenti l'oua, leuandone ſubito i Pulcini, e ponendogli alla cuſtodia d'altra Chioccia, ò Cappone, ò Gallina d'India, nel modo, che ſi dirà; ma volendoſi replicare queſta couata, biſogna auuertire, che la Gallina ſia gagliarda, e di buon paſto, perche tal volta di debolezza ſe ne muoiono, ſicome trouatone vna auida nel mangiare, ſe gli può ancor tre volte ſuſſequenti ſottoporre l'oua, & i Pulcini, come hò detto, ſottopotre ad altra, ouero à vn Cappone, al quale ſe gli leuano le penne della pancia, e petto, poi ſi pone ſotto vn bigoncio, ò luogo oſcuro, e ſtretto, con Pulcini di poco nati, i quali naturalmente cercano naſconderſi ſotto l'ali del Cappone, non diſcernendolo dalla madre, e quello non gli ſcaccia per il beneficio, che da' Pulcini caua, di tener calda quella parte, che per eſſer priua di piume, ſente fredda, e per queſto piglia amore à i Pulcini, li conduce, e gouerna, quanto la Chioccia, e meglio. Diceſi, che di prima vennero in Italia da vn'Iſola del mare Liguſto, detta gallinaia, con quali empitoſi queſta Prouincia, ſe ne popolorno ancor la Francia, e la Germania, quali le chiamano Lombarde, come venute da tal Paeſe. Altri vogliono, che ſi chiamino da greco vocabolo *Calos*, perche queſte di ciò, che porge la paglia ſi viuono. E' però certo, che il primo, che cominciaſſe à chiuder queſti vccelli fù M. Lelio Strabone, e fù in Brindeſi.

*Qual debba eſſer la Gallina.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Lode del Gallo.* E' il Gallo horologio de' villegianti, posto al mondo per eccitare i viuenti dal sonno all'opra, chiarifica col canto la più oscura cosa à saperſi, che è la meza notte, annuntia la sorgente aurora, onde Martiale.

*Criſtataq; ſonant vndiq; lucis Aues.*

E Virgilio: *Excubitor diem cantu patefacerat ales.*

Et Ouidio: *Non vigil Aues ſibi criſtati cantibus oris.*

Non vuole, che il Sole ſi leui ſenza noſtra ſaputa, e mentre col canto c'impara il mezo giorno, guarda ſpeſſiſſimo il Cielo, cosa non costumata da bruti, per lo che anco ſtrologia dell'Agricoltore ſi puo chiamare, tanto più, che col veſpertino *Preſagi.* ſollecito, & intempeſtiuo canto dinota futura pioggia, e ſe con battimento d'ali, e cucurito ſommeſſo, e rauco, s'ode la notte, ò al principio dell'alba ſtrepitare, denota grandine; Lo ſteſſo preſagia, ſe per ſorte cantaſſe la notte più preſto del ſolito. Se le Galline cominciano nell'entrar dell'Autunno, conforme il naturale coſtume, dal capo à gettar le penne, preſto deueſi ſeminare; ſe dalla coda, tardi; ſe il Gallo per tempo piouoſo ſollecita il cantare, denota preſta ſerenità. Col continuo canto fù preſagio il Gallo della vittoria de' Tebani, contro Spartani, e con ragione, perche egli ſteſſo dopo, che hà ſuperato il nemico canta; E li ſuperſtitioſi Romani con l'auſpicio de' Galli ogni cosa principiauano, Plinio n'è relatore. Ma ſe le Galline ſaranno mute, il Gallo non canta; e ſe bene il Gallo non ſi frequenta ne' cibi per la ſua gran calidità, e durezza, in ogni modo s'vſa per medicina de' vecchi, corrobora il calor naturale, oltre che rompe le ventoſità, & i dolori colici, e moue il corpo. Se nella bellezza ſtà parte della delitia, il Gallo è la maggior delitia del mondo. Ritrouandoſi il douitioſiſſimo Creſſo ſopra il ſuo regal ſoglio, ornato di porpora, coronato di diadema, circondato da Satrapi, in maeſtà grandiſſima, quaſi tumido di vanagloria interrogò Solone, ſe mai haueua veduto la più bella cosa, riſpoſe il Sauio, il Gallo è più bello di te. La brauura del Gallo non hà pari, mentre intimoriſce, il timor de gli animanti, il Leone; Et in Pergamo era ſpettacolo Regio il veder la brauura de' Galli inſieme combattenti, quanto de' gladiatori; & il Beroaldi dice, che queſto ſpettacolo coſtumaſi hoggidì ancora in Boemia. Ma che più? non hebbe egli ardire di rimprouerare à Pietro il fallo? e per amor delle Galline non eſpone egli la vita con coraggio contro ogni animal feroce? Ateneo ſcriue, che vn Gallo amò in eſtremo vn Coppiero del Rè di Bittinia, Nicomede chiamato, Secondo; quelli Antichi, che nutriuano le centinaia di Galline, ad ogni dodeci prouedeuano d'vn Gallo; hora, che ſi contentano di circa 20. *Qual debba eſſere.* Galline per ciaſcuna Corte, vogliono, che li baſti vn Gallo, quale deu'eſſer di mediocre grandezza, per eſſer più comodo per le Galline, di piuma nera, ò roſſiccia, di capo groſſo, di becco corto, di creſta vermiglia, e diritta, ma ſemplice, perche per tagliar le doppie a' figli, quando ſi caſtrano, troppo patiſce; deue hauer l'orecchie bianche, e groſſe, gli occhi neri, e rilucenti, le barbe longhe, il collo alto con penne variate, il petto largo, i piedi groſſi, le vnghia robuſte, e forti, e maſſime gli ſperoni, le ali grandi, la coda alta, con le cui penne tocchi il capo, camini con alterigia, e ſuperbia, innamorato delle Galline, quali difenda da ogni inſulto.

Scielto queſto per vſo delle Galline, gli altri, ò ſi magnano, ò ſi caſtrano per ingraſſarli, e ſe bene anticamente con ferro focato gli brugiauano le reni, hora con meglio modo praticaſi, aprendogli dalla parte da baſſo la pancia, con deſtra auuer-



uertenza di non toccar le budella col coltello, tanto, che vi ſi poſſa porre vn dito, col quale ne leuano li teſticoli, ò granelli, poi l'offeſa ſi cuce con filo, nel qual'atto ſe gli tagliano ancor la creſta, e barbe, perche in ogni modo ſi ſeccano ſe glie ſi laſciano, per queſta attione diconſi Capponi, in Latino *Capus*, cioè *Teſtibus captus*, in quella guiſa, che vn pazzo diceſi *mente captus*, ma forſi meglio tù etimologiato, quanto lodato ne' ſuſſequenti verſi.

*Quaſi capo, il Cappone, ad ogni Augello,*
*Di guſto à menſa col Fagian contende,*
*Ma, quando è Gallo, e vigilante, e ſnello*
*Col ſuo canto il Leon timido rende,*
*E d'elmo armato, e di cimier più bello,*
*E con liurea di variate bende,*
*A l'opere ciuili, à le rurali,*
*Meßaggiero del dì, deſta i mortali.*

Più non cantano, più non ſeguitano Galline, ne di loro più teme il Leone, e *Del Cappone.* perche, come hò detto altroue, per queſta attione la carne ſi diminuiſce di temperamento caldo, così queſti perduto il molto natural calor del Gallo, faſſi di mediocre temperamento, nobile, honorata, ſoaue, e guſtoſa viuanda, e poi ſaniſſima, perche è hauuto per miglior nutrimento di qual ſi voglia carne, generando perfetto ſangue, agguaglia gli humori, fà buon ceruello, eccita l'appetito, gioua alla viſta, fortifica il calor naturale, e ſi conuiene à tutte le compleſſioni, ſicome in ogni ſtagione, & il primo, che lo mangiaſſe fù Melantio Soriano. I Capponi ſono ſottopoſti alla podagra, non i Galli, perche il calore in queſti eſſica l'humidità, il che in quelli diminuito, non può oprare. Le femine ſe n'andauano libere da queſto ſcherzo, ma s'è cominciato, con aprirle ancor loro nel medeſimo luogo, e leuarne con vn ferretto aduncо la matrice, à caſtrarle, e con molta frequenza, e profitto, perche ingraſſano meglio, e più preſto, che i Capponi; ma alla prole ſi porta molto pregiudicio, ſono però della ſteſſa ſudetta qualità, e forſi migliori per la ſanità. Hanno alcuni opinione, che queſta ſia inuentione moderna; ma Gio. Bruirino Campeggi, Autore di 100. anni dice, che ſi coſtumaua a' ſuoi tempi in Francia. S'ingraſſa l'vno, e l'altro beniſſimo riſtretti in gabbie grandi, dette Capponaie, poſti in luogo ſcuro, e co' ſopradetti cibi, ò con quel grano da Farfalle bucato, bollito in vino, ò in acqua melata, ò meglio con farina impaſtata di miele, *Modo d'ingraſſarli.* ò moſto cotto, onde Martiale, huomo per quanto vedo, pratico di gola, diſſe.

*Paſcitur, & dulci facili Gallina farina,*
*Paſcitur, & tenebris ingenioſa gula eſt.*

Il noſtro Pietro Creſcentio con ottimo conſeglio inſegna, che nelle gabbie ci ſiano di partimenti capaci d'vn ſolo animale, & il gouernarli con formento bollito in acqua, affermando, che con queſto modo in quindeci giorni ingraſſano, e che tal volta di graſſezza ſi muoiono. Loda ancora il cibarle di ſeme di ruta capraria, ò vogliamo dir graliga, forſi, che dalla virtù di queſt'herba haueſſe penſiero di render la lor carne di qualità contro veleni, ò febri maligne, in quella guiſa, che ſi dice, che la carne de' Polli paſciuti di ſerpi, applicata a' loro morſi, li ſana; li vinaccioli li prohibiſcono il far'oua; quando magnano lupini acciecano; col ſugo di porcaccia guariſcono; per mangiare vua, e fichi, e maſsime acerbi, le viene la pi-

pita, & ancor quando patiſcono ſete; queſta è vna pelle bianca nella punta della lingua ingroſſata, qual con l'vnghia ſi leua, e la ferita con cenere ſi ſana: il profumo di polegio dalla pipita le difende, maſsime li Pulcini, e però è bene alcuna volta la ſtanza, oue habitano, profumare; datogli da magnare lambruſca, ò fiori d'vua, s'aſtengono di mangiare l'vua ſteſſa. Ariſtotele dice, che le Pollaſtre partoriſcono oua, e ne fanno in maggior quantità delle vecchie, e che ci ſono Galline, che fetano due, ò tre volte il giorno. Afferma l'Vlmo hauer veduto vna Gallina Padouana, qual faceua due oua in vn giorno, cioè vno la mattina à buon'hora, l'altro la ſera al tardi, ma queſto ſuccedeua due giorni della ſettimana ſolo.

L'eſſer prohibito nella Legge Fania il ponere in tauola più d'vna Gallina per paſto, e queſta non ingraſſata, è ſegno, che ſino à quei giorni, e s'ingraſſauano immoderatamente, e che con troppo abbondanza ſe ne ſeruiuano, come pare, che ancor'in queſti tempi ſucceda, perche di paſto, che era già de' Prencipi il Cappone, s'è fatto paſto de' vili, per la ragione della ſatietà, & abbondanza. Molti ancora ſi ſono ingegnati di farlo più guſtoſo, ſaporito, e ſano, col poner'in vna loggia, circondata di reti, vna dozena di Galline, & in luogo di Gallo vn Fagiano; Il Compatriota Franceſco Vulpari, Scalco della felice memoria di Gregorio XV. lo praticaua, ſeruendoſi poi de' Polli per vſo di Sua Santità. Altri fatto ſcielta di Galline nane, quali ancora ſono più feconde, le fanno coprire da vn groſſo Colombo, e dicono, che li polli ſono d'eſquiſito guſto. Ma che non hanno inuentato per cuocerli guſtoſi, e teneri? Li Pulcini di primo pelo, groſſi quanto Quaglie, à guiſa di fegatelli inuolgono in rete di Vitello, & allo ſpiedo cuocono. Giunti alla grandezza d'vn Piccione, chiamanſi Pollaſtrini, quali inuolti in carta, ò circondati di fette di lardo, ò impilottati minuti, cuocono arroſto, tanto vuoti, quanto ripieni. Li cuocono ancora ſtuffati, ò ſotteſtati con piſelli, & vua ſpina, ouero ripieni, la cui riempitura, oltre le già dette, ſi fà con li ſteſſi loro fegatelli, e ventricoli già cotti, tagliati in bocconcini, miſticato con ouo non cotto, lardo battuto, e finocchio verde, inuolti in foglie di vite vnte, ſotto la bragia ſi ſono cotti. Poi li Pollaſtri, ò Pollaſtre della grandezza, che ſi caſtrano, cuocono leſſo, li ſeruono caldi coperti con vna delle ſopranominate coſe, ouero con ſteſſi polli ligati con ouo bagnano quattro fette di pane abbruſcato, quali ſe foſſero ſenz'oſſo, ò ripieni, ſariano meglio; Poſſono ancora ſalpamentarſi, e ſeruirſi freddi, per lo che ſono più à propoſito per guſto, e più ſane le Pollaſtre groſſe dette Pollanche, alle quali ſi può applicare, quanto fù detto: *Eſt Gallina cibus nulli bonitate ſecunda.* Et in vero la Gallina giouine, che non habbia fatto oua, dà gran nutrimento, genera buon ſangue, facile ſi digeriſce, & hà mirabile proprietà nel temperar le compleſſioni humane, & è à propoſito per qual ſi voglia natura. Le giouani, cioè Pollanche, s'vſano l'Autunno, ma le adulte (perche mai le vecchie ſono lodate) ſono à propoſito i meſi di Genaio, e Febraio, e maſsime, quando graſſe ſono, per prepararſi al fetare, fecondate da aſſai oua: Formiano Meſſaneſe fù il primo, che ne mangiaſſe. Seguitano à cuocerli ancora ſtuffati, e ripieni in intingolo, e ſenza oſſo, ſi cuocono ancora arroſto, ò lardati minuto, ò fagianati, ò ripieni, e ben percoſſi con lardo infuocato, li fanno far croſta con pane, e zucchero. Queſte Galline graſſe ſi poſſono cuocere non ſolo ne' ſudetti modi, e di più in quelli ſteſſi ſeguenti modi del Cappone, qual cuoceſi leſſo, e gli da buon guſto cotto ſeco preſciutto, ven-

*Vſo in Cucina.*



ventreſca, ò mortadella, ò coppa, ò d'altra parte di porco ſalato, e ſerueſi caldo da ſe in bianco, ò coperto, come di ſopra, ò con ſotto, e ſopra ſuppa, ò con fiori, ò inuolto in rete, acciò reſti più morbido, ò tuffato in ſalſa verde, ò bianca; Per cuocerlo ſenz'oſſo, ò ripieno, è neceſſario ſubito morto pelarlo ſenz'acqua, accioche la pelle reſti più regente, per poterne meglio leuar l'oſſa, già con baſtone rotte, e tanto ſi deue coſtumare, oue ſi dice di ſeruire volatili ſenz'oſſa, ſicome nel perleſſarli, prima che ſi cuocono, acciò con mano ſe gli poſſa dar quella forma, che per leuargli l'oſſa haueſſer perduta, così accomodato con più delicatezza ſi cuoce in latte. Il pieno à propoſito per queſti ſenz'oſſa, ſarà carne magra di Vitello piccata, ò latti, ò ceruella, ò polpa d'altro Cappone, midolla di Vaccina, preſciutto piccato, ò grattato, pignoli, vua paſſa, condito, agreſte con vua ſpina, petroſelli, fegatelli di pollo, oua crude, formaggio grattato, e ſpeciarie à baſtanza; Si poſſono ancora empir di creſte, ò granelli di pollo, con tartuffi crudi, ouero con ortolani, ò rondoni; e volendolo cuocere arroſto s'inuolge in carta vnta, ò rete di Porco, ò Vitello, lo ſteſſo modo ſi può tener'in altri polli; Deueſi auuertire, che il Cappone ſia vero, cioè, che nel caſtrarlo ci ſiano ſtati leuati tutti due i granelli, perche non è di così perfetta qualità; ſi vede dal capo loro, qual non vuol'eſſer roſſo infuocato, ma pallido; e ſe col percuoterlo sù la ſchiena cucurita, non è vero Cappone, ſicome quando canta. Queſto pur ſenz'oſſo, vn poco ripieno, entra con vn poco di diligenza facilmente in vna caraffa grande, ò vogliam dire boccaletto, à guiſa di quello, che ſeruono per acqua cotta à gli ammalati; dapoi s'empie il boccaletto di buon brodo, e mediante il farlo ſtar'in faccia al molto fuoco, iui s'ingroſſa, e ſi cuoce, e ſe fia tempo di ceraſe vi ſi pongono viſciole; queſto così nel boccaletto cotto ſi porta in tauola, qual porge a' Conuitati merauiglia, e può ſeruir per vna cena dubbia, come ſi dirà.

*Cappone ſenz'oſſo in vna caraffa.*

Il Cappone cotto leſſo, e ſalpamentato freddo ſerue alle prime tauole in varie forme, ſecondo la peritia de' Credentieri; ſi copre ancor di gelatina, ò tutto, ò la polpa bianca ſola, qual ſotto quella traſparente fà bella viſta. Queſto così freddo è la meglio vita, che poſſa far l'Agricoltore, ò il Cacciatore, ò il Viandante, per eſſer guſtoſo, ſano, e di niun perditempo, e ſe n'auanza vna parte, ò vna coſcia, poluerizzata di pan grattato, ſale, zucchero, ſi riſcalda sù la gratella, e piglia meglio guſto. Puoſſi ancor praticare con vn mezo Cappone, ò con vn Cappone intiero ſpaccato per la ſchiena, e leuatone quell'oſſa, che ſenza romperlo ſi potranno; vero è, che ſe queſt'oſſa ſi leuaranno auanti ſi cuoca, ſi potrà eſequire con più facilità; queſto ancora, & ogn'altra parte di Cappone cotto, e freddo, ſi riſcalda nella padella, e ſerueſi con vna delle ſalſe, per fracaſſea deſtinate. A queſto così ſalpamentato ſe gli fanno molti vezzi, lardaſi con cedro, ò cucuzza condita, e ſi poluerizza con poluere di moſtacciolo fino, e poneſi in caſſa di paſta di qualche baſſo rilieuo nelle prime tauole. Della polpa di queſto cotto leſſo, e freddo, ſe ne fanno polpette, ò pallottine, e ſi picca minuta, e ſe ne fà inſalata con vua paſsa, e pignoli, conroſſo d'oua roſto trito, e tramezato, e di ventricelli di pollo tagliati in fette.

*Cappone freddo.*

Qual ſi voglia ſuanzo di queſto, dall'Economo ſi può porre in addobbo con aceto, ò vino, che cominci ad inacitire, & iui per qualche ſettimane ſi conſerua, poi all'occaſione infarinato ſi frigge. Cuoceſi il Cappone ſtuffato, & in intingolo, & in pezzi, & intiero, e ripieno, e vuoto; facendoſi ſtuffato poſſi inuolgere in vna

*Stuffato.*

vna rete prima polueriZzata di pepe, cannella, e noce moscata, e con vna compositione di lardo, presciutto pesti, cacio grattato, e petroselli, con auuertenza, che nel ligarlo nella rete sudetta resti circondato da questa compositione egualmente, e tanto si può praticare con le Galline giouani; di più se gli può aggiunger seco à cuocere nella pignatta, oltre le sopradette cose, e le già narrate nel discorso de' stuffati, rape perlessate, ò cotte sotto la bragia, fatte in bocconcini, & vn poco di brodo, con amandorle peste inspessito; L'Estate si può regalare d'agresto, ò vua spina, l'Inuerno di prugne; Puossi ancor stuffato, che sia, e cotto il Cappone, coprirne vna suppa, mentre vi sia cotto seco cardi perlessati, ceruellato fino, e che vi sia stato aggiunto brodo per la metà della pignatta.

Cuocesi ancor'arrosto nello spiedo, ò lardato, ò con crosto di pan grattato, zucchero, e sale, ò fagianato. Cuocesi nel forno ancora, e massime senz'osso ripieno, la cui riempitura in questo caso si può fare con polpa d'altro Cappone, ò di Vitello, carne magra piccata, misticata con vn poco di ricotta, vua passa, e speciaria. Vogliono, che vn'Anguilla grossa cotta nel ventre d'vn Cappone grasso, mentre egli si cuoce arrosto, sia vn mangiar singolarissimo. Seruesi il Cappone nello schidone cotto, alle prime tauole freddo, e per eccellenza della viuanda s'indora con oro fino battuto. Il Cappone non molto cotto arrosto si stringe nel torchio, & il suo sostantioso sugo serue per gli ammalati. Della polpa cruda fatta in bocconcini, e sospesa con vn filo à mezo vn boccaletto chiuso di sopra con pasta, acciò non sfiati, e posta à vista del fuoco, se ne caua vn sugo vtile, e di molta sostanza per gli ammalati. Pelasi vn Cappone viuo, e tiensi coperto con saluietta, acciò non habbia freddo, à l'hora del portare in tauola si bagna con penne, ò pennello in rinto in miele, e sopra quello s'applica pan grattato, come se fosse cotto; Dapoi postogli il capo sotto vn'ala, si scuote per qualche poco di tempo tanto, che imbalordito, quasi dormendo, non si muoua sino, che in tauola sia posto; mediante poi vna semplice puntura, ò poco dopo da se stesso risuegliato, comincia à muouere vn piede, indi ad aprir gli occhi, & in vn subito, con stupore de' Conuitati, fugge per la tauola.

*Arrosto.*

*Cappone seruito viuo.*

Possonsi far li Polli in pasticcio, ò intieri, ò smembrati, ma non riescono, e però non s'vsano; più tosto s'empiono di polpa piccata, ò di polpettine dello stesso, ò misticata con latte di Vitello, & altri regalli di Pollo; De' fegatelli di Pollo fassi tutto ciò, che d'altro fegato s'è detto, anzi di più insteccati in bacchetti di rosmarino, ò saluia, ò di cannella intiera, se ne regalano gli arrosti, e possonsi cuocere sù la bragia. Con granelli, creste, barbe, & i sopradetti fegatelli di pollo se ne fanno minestre ligate con ouo, se ne cuopre la suppa loua già detta, se ne fanno intingoli, e se gli possono aggiungere i ventricoli, e per particolar regallo se ne pongono ne' pasticci.

Ma ci sarà à cui senza tante cerimonie in vn tegamino, con poco brodo, & agro cotti piaceranno. Questi granelli sono di maggior sostanza, che qual si voglia parte del pollo, e sicome non si possono hauere se non quando il Galletto comincia ad vsar con la Gallina, così sono vn poco di qualità calda, qual si corregge seruendoli con agresto, ouero stemperati, cotti che siano, in siero, ò latte. Le creste sono spetie di carne da per se, perche non sono come l'altra carne, ne come il callo, ne come nerui, ne pellicole, ne cartilagine, ma è vn gustoso, e sano mangiare, facile da



da digerire; E primo Messalino Cotta figlio dell'Oratore Messalino, faceua vn piatello di queste cotte, tramezate con piedi d'Oca arrostiti. Quanto a' ventricoli vogliono, che siano vtili allo stomaco debole, e Dioscoride insegna il darli in polue re à bere in vino alli di stomaco debole, e massime quello d'Oca, e Bruirino di-ce, che s'vsa in Francia. I fegatelli di Pollo, oltre il cuocerli, come ogn'altro fegato, cioè in intingolo, ò fritti, ò in pasticcio, ò sopra suppa, ò per regallo di lesso, ò d'arrosto, ò inuolti in qualche delicata rete cotti allo spiedo, si tritano col coltello, e si misticano con carne del petto di Cappone, ò Pollastro pur trita, e se gli aggiugne grasso di Cappone, ò di Vitella, ò di Capretto, pur trito minuto, ouero pezzetti di midolla, vua passa, pignoli, rossi d'oua, fior di finocchio, ò altra herba odorifera, e di tutto ben misticato se ne fanno assai buone Tomaselle.

Con polpa di Cappone, ò altri Polli si fanno polpette, e vogliono seco misticato, ò grasso dello stesso, ò midolla Vaccina. Con pelle di Cappone si fanno minestre, come di tagliolini. La polpa cotta ben trita minutissimamente, pesta, e misticata con poco pane grattato, e con rosso d'ouo in vn tegame, si fà star'à vista del fuoco, quando comincia à rassodirsi, con mano si sminuccia à poco, à poco, facendolo diuenir millefanti, per minestra. Di Capponi fassi vna viuanda con gran dispendio; tritasi minutamente la polpa sola del Cappone, netta da pelle, e neruetti, & incorporasi con la panna di butiro, che souranuota al latte, cacio di Parma grattato, oua sbattute, vua passa, pignoli, midolla di Vaccina, specie, zucchero, e con questa compositione se ne fanno polpettoni, quali cuocono nel piatto con strutto buono, & à questi danno forma di Stella, Luna, Animali, e dell'istesso Cappone, ò di quelli animali, che fingono, nel qual caso c'applicano la coda, capo, & ali del Cappone, poi la sudetta viuanda nell'imbandire fioriscono con cedro condito, tagliato in fettoline, ouero con pignoli, ò pistacchi, cotta che sia, sottestata.

Per ammalati, ò conualescenti pesta assai la polpa del Cappone cotto, poi stemperata con ottimo brodo dello stesso, si stringe, e passa; Indi ligato con ouo, & vn poco d'agro, è grata viuanda, e di sostantia. Leuasi ancor l'ossà di ciascun quarto da per se non cotto, e poi a foggia di bragiola inuolto in lardo, acciò resti morbido, alla gradella si cuoce, ouero assai vnto, poi polueriZzato di fior di finocchio, con salsa reale, si serue. Sono moltissimi altri modi da cuocer questo animale, ma sicome stancomi in dirne tanti, così dubito di tediar il Lettore, oltre che parmi hauer fatto torto alla di lui bontà in hauerne raccontato li sopradetti, quasi che per farlo gustoso habbia bisogno di tant'arte. Vsisi più tosto diligenza in farlo frollar l'Inuerno, col non seruirlo se non sei, ouer'otto giorni dopo la sua morte; l'Estate vno, ò due giorni, non si peli se non quando si vuol cuocere, si peli asciutto, ò con acqua tepida, con mano si liberi da quella ruggine gialla, che hà nel petto, fino che è caldo, altrimente più non si può leuare, pelato si tuffi in acqua calda, accioche quelle penne, che sono nascoste sotto la prima pelle si possino, manifestate, leuare, si vuoti con farci poco foro, si laui poco, e volendolo lesso si ponghi in acqua bollente al fuoco, col petto volto alla china.

Non in tutto sono inutili li Polli fuori dell'vso in cibo, poiche la piuma serue per far letti, e coltre, e la carne calda, di fresca morte, applicata a' morsi di serpe, secondo Plinio, li sana.

Vedesi vn'altra specie di Galline più alte, e più grosse delle sopradette, con pochis-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

chissima cresta, e questa circondata d'vn ciuffo di penne, qual quasi celata li co-
*Galline Padouane.* pre il capo, e chiamasi Gallina Padouana; queste per oua non son buone, perche ne fanno pochissime, e se bene, come s'è detto, tal volta c'è stato, chi n'hà fatto due in vn giorno, stanno poi di molti giorni sterili; li Polli però, che di queste nascono sono più grandi, e grossi de gli altri, e credo si praticariano molto, ma pare, che per causa del freddo in queste parti non allignino; Crederei, che vn Gallo di questi fosse molto à proposito per le nostre picciole, ma seconde Galline, perche produrriano Polli più grandi, e grossi. Secondo la descrittione, che Columella fà delle Galline Affricane, sopra delle quali scherzando Martiale col Cartaginese Annibale, disse. *Anſere Romano, quamuis ſatur Annibal eſſet,*

*Ipſe ſuas nunquam barbarus edit aues.*

Sono più grandi dell'ordinarie, con piuma ruffa, con picciola cresta, e pennacchio in capo, il che dà à pensare, che possano esser le Padouane; tuttauia il Calepino vuole, che la Gallina Affricana de gli Antichi sia il Gallo Indico de' nostri giorni, quali con le Meleagride siano tutt'vno. Il Beroaldi sopra Columella vuole, che le Affricane sijno le stesse delle Meleagridi, e quelle, che noi chiamiamo di Faraone. Queste Meleagridi, per quanto si fauoleggia, furno già sorelle, quali
*Gallo d'India, ò Gallinazzo.* mentre dirottamente piangeuano vn suo fratello morto, percosso da Diana con vna verga nel capo, si conuertirno in vccello, e dal nome del fratello così furno chiamate; stante questa fauola potria esser, che queste fossero le nostre Galline Indiane, perche se si considerano queste, non hanno canto, ma vna lamenteuole, e rincrescheuole voce, e quell'impetuosa voce, che li maschi per quel lungo collo cacciano, non somiglia ad altro, che ad vn gran singulto, per abbondanza di pianto. Ma siasi, come si voglia, ò che l'vso di queste s'era perduto per l'inondationi de' Barbari, ò altro accidente, ò che queste modernamente venute in Italia, non sono nè le Affricane, nè le Numidiche, nè le Meleagridi de' Romani, perche è certo, che nō è molto, che queste ci capitorno, anzi c'è chi narra, che i primi Galli d'India,
*Quando dopo si vedessero.* che si vedessero in Bologna, furno mandati da Genoua à donare a' Signori Bon-compagni, mentre fioriua la Santa memoria di Gregorio XIII. e che sia vero, fassi di giorno in giorno l'vso di questi più frequente; ne Paladio, ne Pietro Crescentio diligentissimi Scrittori, de gli vtili della Corte della Villa ne parlano, ne il Platina, qual tratta di tutti li cibi, questo nomina; e Bruirino dice, che a' suoi tempi fù portato in Francia. Aggiungo, che questo Animale non hà per ancora determinato certo nome; chi lo chiama Gallo d'India, chi Pauone Gallo, chi Gallo Pauone, chi Gallinaccio, e da Rustici è chiamato Tocco; Il quale, qual si voglia, che sia, consiglierò il mio Economo à tenerne, ò nissuno, ò molti, accioche il guadagno sia tanto, che se gli possa tener la guardia, con vn Puttarello dietro, essendo di natura animal vagabondo, & assai gagliardo di gambe, perche hò veduto condurne due centinaia di questi dal Regno di Napoli à Roma, con suoi piedi, per camino di 100. miglia. Questi non si contentano di star nella Corte chiusi, ma vagando per li campi, pericolano nel ladro Cacciatore, ò nella vitiosa Volpe; Pascolansi assai bene in vn largo prato, ò in vna campagna aperta, mentre scor-
*Gouerno.* rendo per quella si gouernano di seme d'herbe, di grilli, di cauallette, & altri animaletti; Così senza spesa, dopo vn mese della loro età, si crescono sino, che cominciano li gran freddi, quali da giouani li sono nemicissimi, se bene poi adulti nel





nel maggior freddo ingrassano in estremo, con ogni grana, con ghiande sminucciate, con poma, con melega cotta, con scemola, & altre simili cose, ma ne' primi quindeci giorni dopo nati (che gli succede quattro settimane dopo, che saranno stati couati dalla madre, ò da altra Gallina) bisogna gouernargli con pane, ricotta, bieta, ouero ortica tenera, ò altr'herbe trite, e misticate insieme, gli altri quindeci giorni à poco, à poco s'assuefanno al miglio, & altre grane. La Gallina d'India, che due volte, ò tre ben gouernata, l'anno feta da dodeci sino à venti oua per volta, scure, e picchiate; è animale negligentissimo sù'l principio nel gouernar li Pulcini, de' quali ne conduce ancora, e gouerna di Gallina nostrana, ma da poi assai gli si affettiona, e con l'ali dal freddo, & animali rapaci li difende, per esser la sua carne assai dura. Acciò meglio si possa smaltire consegliano à farlo star'assai morto con peso attaccato a' piedi, ma li golosi del nostro tempo non hanno bisogno di questa diligenza, poiche mangiandoli tenerissimi, di poco nati, non li lasciano venire ne duri, ne grandi, ingiuria inuero strana, perche se li maschi si gouernano assai, arriuano al peso di lib. 50. le femine malamente giungono alla metà. Questi però nella picciolezza, e tenerezza sono più desiderati, & in vero il veder'vno di questi così grosso sopra vna tauola, atterrisce, e fà fuggir l'appetito a' Conuitati, & è contro lo stile, che si pratica modernamente d'empir le tauole con viuande minute, e delicate. *Vso in Cucina.*

Salpamentato però il maschio, grande quanto si voglia, e seruito nel primo imbandimento della tauola con la sua rotonda, e larga coda, in quella guisa, che per farsi bello, e brauo, quando volteggia intorno la sua dama, s'adorna con bella, e trionfal vista; nel resto cuocesi in tutti, e sudetti modi del Cappone, se bene l'arrostirlo così nello schidone, come nel forno, è la più comune; Li ventricoli però loro cotti lesso, lardati, ò inuolti in rete, poi posti allo spiedo, riescono forsi meglio de' fegatelli, e quel collo, e capo, trà tutti li Gallinacci riguardeuole, per mutarsi hor di bianco in rosso, & hora in pauonaccio, seconda gli affetti di quello, dissossato, e riempito di carne piccata, grasso dello stesso, vua passa, pignoli, lardo con-speciaria, fà vna salciccia esquisita; Similmente con molta polpa di questo, misticatoci assai dell'istesso grasso, si fanno ottime polpette; poco douiamo à chi portò questo animale in Italia, perche non è buono da altro, che ad esercitar il talento de' golosi, e però in nome di questo fù scherzato.

*Da region di nouità non ſatia,*
*Giunſi quì peregrin, quaſi Pauone,*
*E nel guſto concorſi col Cappone,*
*A le cene donai non poca gratia.*

Piacemi più questo intiero in pasticcio, che altro pollo, massime di meza età, e ben frollo, e nel volerlo porre nella cassa, se gli leuano l'ali, e parte dell'ossa delle coscie, con l'osso del petto, in cui luogo s'empie di rognone piccato, misticato col suo fegato in pezzi, cappari, prugne, visciole, pignoli, tartuffi, e presciutto, ò grattato, ò tagliato in minute fettoline, regalandolo con la solita spetiaria. Si potrà ancora circondare di fette di mortadella, ò ventresca, ò coppa, e se si volesse seruir caldo, se gli può aggiunger'vna qualche salsa, nel secondo Libro descritta. Non nego però, che nel sudetto modo non si possano cuocere in pasticcio, e li Cappo-ni, e le Galline, ma riusciranno meglio i Galli d'India, le Pollanche, e li Piccioni.

Dice il Porta, che col far coprire vna Gallina Padouana da vn Pauone, ne nasce vn bellissimo vccello; lasciamo ad altri questa curiosità, e passiamo à dir del Pauone.

*Pauone.* Se bene da molti è stato posto il Pauone nel primo luogo trà volatili, in riguardo della sua bellezza, io che non posso consigliar di spesar quegli animali, che sono di molto danno, e poco vtile, haueuo risoluto non ne parlare, pur tuttauia per esser di dilettatione al Padrone, e Forastiero, e per rallegrare la solitudine della Villa, col far pomposa mostra della naturale bellezza, e massime, quando s'accorga d'esser lodato, & osseruato, volgendosi contro il Sole, per renderla più riguardeuole, hò risoluto trà gli animali danneggianti descriuerlo.

*Qualità.* Questo adunque distruggitor de' tetti, ruinator de gli orti, auido vsurpatore dell'altrui fatiche, presagiero della pioggia col sollecito canto, e con l'albergar più alto del solito, più bello d'ogni volatile, annunciator dell'arriuo con lo stesso canto di qualche Forastiero non più veduto, figlia tre volte l'anno, di notte tempo, in piedi, non à giacere, e però se gli sottopone lo strame, acciò l'oua nel cadere non si rompano, hauendo prima con mano sentito la vicinanza del fetare, si rinchiude; la prima volta fà cinque oua, la seconda quattro, la terza due, o tre, quali oua nell'acqua salsa souranuotano, nella dolce vanno al fondo; è sollecitata la femina con tanto poco interuallo dal libidinoso maschio, che se hà meno di quattro femine, guasta con aborto la conceputa prole, e se n'hà più di cinque, non concepisce perfetta specie. Viene bene, che le sue oua siano couate da Gallina, perche dalla Pauona s'haueranno le sudette tre figliationi, altrimenti con vna si contentano, conuenendoli in luogo dell'altre due couare; e perche se dal maschio fosse ritrouato il nido di quelle, dal libidinoso furor spinto, non s'asterria dalla ruina dell'oua, bisogna celar'il nido, qual se si copre con manto bianco, dicono, che li Pauoncini saranno tutti bianchi. Alla Pauona, ò Gallina non si sottopongono più, che cinque oua di Pauone, e sette di Gallina; e perche quelle di Gallina nascono in 21. giorni, e quelle di Pauone in 30. è necessario, per agguagliarle nel nascere, in capo à otto giorni leuar le di Gallina, e sottoponercene dell'altre. Bisognerà ancora riuolger spesso l'oua di Pauone, perche per la loro grossezza il calore non può aggiunger egualmente per tutto. Questi nati, con molta spesa si gouernano per vn mese, facendoci vna mistura di farina, porro trito, e cacio fresco, senza siero, essendo il siero à questi veleno, nel qual stato sono odiati dal maschio fino, che cominciano à far la cresta; in capo à 30. giorni con orzo mondo, e bagnato, con grilli, ò cauallette, ò vogliamo dir locuste, si nudriscono. Giunti all'età di tre mesi si lasciano andare à rubbare con la madre, quale ne conduce venti comodamente, e perche douriano esser nati al principio di Giugno, si sollecita, col dargli da magnar faue cotte, à riscaldargli, perche presto si facciano libidinosi, che si conosce, come ne' primi tempi comincino à spander la coda, la quale in questa stagione rifanno, sicome l'Autunno perdono. Bruirino Campeggi dice, che il Pauone nacque prima in Samo, e che perciò li Sami nelle loro monete poneuano vn Pauone; vuole ancora, che da' Barbari a' Greci, da' Greci à Roma fossero participati, quali ne cresceuano gregi grandissimi, forsi speranzati da guadagno, con l'esempio di Marco Aufidio Lorcone, quale essendo stato il primo ad ingrassargli ne cauò sessanta milla sesterzi. Antifane dice, che ne vidde vendere maschio, e femina mille dramme. Varrone narra, che vn'ouo di Pauone si vendeua 50. denari, per



per riuenderlo. In Ateneo Anassandro dice, che d'vn paio se ne cauò tanto, che si comprò vna bellissima Statua. Alessandro magno ordinò, che non s'ammazzassero, e Tiberio fece morir'vn Soldato, che haueua rubbato vn Pauone. Ortensio con gran ragione fù il primo, che li pose in tauola, perche gli ruinauano tutto l'otto, come fù cantato.

*L'hauer d'Ortensio l'horto lacerato*
*Fummi di gloria dolce, e morte amara,*
*Che col gusto placai l'animo irato,*
*A che non mi giouò beltà preclara.*

Vitelio faceua viuande di ceruelle di Pauone, e le chiamaua la celata di Minerua, e con ragione, perche il ceruello de' volatili accresce, e gioua al ceruello de gli Huomini, & è tanto meglio di quello de' quadrupedi, quanto è men molle, Eliogabalo di lingue, come di Finocopetere; e Caligola voleua, che li fossero sacrificati li Pauoni, tanto era insuperbito. Muleasso Rè de' Tunisi mangiaua il Pauone ripieno con tanti odoriferi, & aromati, che valeua Scudi 100. & il vicinato per due giorni restaua con l'odore di detti. Era il Pauone consecrato à Giunone, perche camina con alterigia, e che perciò li di lei Sacerdoti con grauità caminauano, onde Oratio. *Vt si Iunoni sacra ferret.*

Vogliono ancora, che guardato di nascosto, nasconda ancor'egli, con racchiuder la coda le sue bellezze, onde Ouidio.

*Laudatas ostendit Auis Iunonia pennas,*
*Si tacitus spectes, illa recondit opes.*

Quando questo Animale la notte si risueglia, dubitando hauer perduto le sue bellezze, mentre non le vede, grida assai forte. Similmente, quando risguarda la bruttezza de' suoi piedi, come nel Morgante si legge.

*Quiui superbo si mostra il Pauone,*
*E grida, come in terra gli occhi abbassa.*

Clearco dice, che vn Pauone in Leucado amò vna Vergine in tal maniera, che quella morta, si morì ancor'egli, ancorche naturalmente viua anni 20. Il Pauone è simbolo de' Poeti, perche con molta varietà di colori s'orna; ma in mirando la bruttezza de' piedi, perde ogni bellezza; Così il Poeta, che orna con varietà di concetti i suoi versi, se risguarda tal volta la bruttezza de' suoi costumi, oscura la vaghezza delle sue Poesie. E sicome la voce di quello fù causa, che non giungesse al principato de gli vccelli, essendogli stato opposto, che con quella gran voce spauentaria i sudditi, e dicesi Pauone dalla paura, che mette con questa voce; Così quando i Poeti tal volta voglion'alzar la satiriggiante voce, è lor di ruina, come auuenne al Franco, all'Aretino, & a' nostri tempi, quasi alla più dolce, e sonora voce, che mai habbia hauuta l'Italiana lingua.

La carne di questo Animale, che più tardi d'ogn'altra si putrefa per la sua durezza, cuocesi, e seruesi ne' sudetti modi de' Polli, Capponi, e Galli d'India; pare però, che fuori dell'occasione d'ornar le tauole nuzziali, freddo, salpamentato, con la sua coda più breue, ma larga, e lo stesso suo colorato collo seruito, in altro modo poco si pratichi. Credo, che li sopradetti Galli d'India habbino leuato à questo Animale la molestia d'intrauenir'in ogni pasto, come più teneri, e sani; fannosi però salciccie di polpe di Pauone buone. Scorticasi ancora vn Pauone comoda-

*Vso in Cucina.*

damente, & inuolto in carta vnta, ò coperto di rete, si cuoce arrosto; dapoi con la sua stessa pelle si ricopre, e con qualche ferretto, ò legno sostentato nel piatto in piedi sù la tauola cotto, e con le piume si porta.

*Vtile.* Lo sterco di Pauone è singolar rimedio per il mal de gli occhi, ma dicono, che per inuidia, ò se lo magna, ò à guisa di gatti lo cuopre. Lo stesso sterco, secondo Varrone, è ottimo per ingrassar campi. Fannosi delle loro penne ventagli, per cacciar mosche dalle tauole, onde Martiale.

*Lambere quæ turpes prohibet tua prandia muscas,*
*Alitis eximiæ cauda superba fuit.*

Con stessi ventagli grandissimi ornano la Maestà Pontificia, quando in luoghi publici è portata. Con le piume di detti, i nostri torneanti Caualieri ornano il loro capo armato. Le Donne Tartare, ouero abbelliscono il loro capo con piume di queste, ò con veli, oue siano dipinte queste piume. L'oua di Pauone seruono per dar color d'oro à qual si voglia cosa. Le penne di Pauone, per chi assai scriue, sono esquisite.

*Anitre.* L'Anitra da *natare* così detta, è animale, che non contento de gli elementi comuni à gli altri vccelli, vuole ancor quello dell'acqua; ma noi in pena di questa loro arroganza, ordinariamente morta, con vn poco di sale lesso in acqua la cociamo, e l'inuentore fù Celibreto di Smirna, gusta d'esser coperta di paste, ma
*Vso in Cucina.* non ricusa qual si voglia altra copritura, sicome possi seruir vuota, e piena. Cuocesi ancor stuffata in tutti li sudetti modi, ma in particolare accompagnata da cotogne, ò mela appia, ò pera con speciaria, e mosto cotto. Scruesi ancor stuffata in brodo lardiero: fassi ancor'in pasticcio intiera, ò smembrata; cuocesi ancora arrosto, tanto allo spiedo, come sottestata, ò in forno; più delicati di tutti sono gli Anitrotti di minor'età di due mesi, quali ripieni, inuolti in rete, ò carta vnta, cuoconsi nello schidone. Stimasi di questo più il petto, & il capo, che qual si voglia altra parte, onde Martiale. *Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantum,*
*Et ceruice sapit cætera redde coquo.*

Vero è, che l'ala ancor'è sana, & il fegato, e la carne d'Anitra è più calda di qual si voglia volatile, e però la giouine è di buon nutrimento, rischiara la voce, scaccia la ventosità, e dà fortezza al corpo, ma la vecchia si deue lasciare. Concepisce nell'acqua, e però, chi non hà comodità d'acqua, malamente nutrisce Anatre; produce dodeci oua nel sudetto modo de' Pauoni, si sottopongono à Galline, nascono in 30. giorni li Polli, e questi, secondo Vicenzo Vescouo Beluacense, tanto agili, che senza madre, ò altra guida, gouernati solo per 10. giorni con ricotta, lattuca, pescetti, scemola, miglio, ò panico, ò altro grano, se ne vanno dapoi à buscare il vitto nelle Peschiere, ò Piscine prossime, con tanto danno de' Pesci, ò herbe, oue pascono, che meritamente trà gli animali dannificanti le annouero, oltre che è animale tanto loquace, che oue due di queste sono, non si può riposare, non si può viuere, e ne meno si può parlare, oltre che da altra cosa poco sono buone, che per magnare. Scriue il sudetto Vescouo Vicenzo, che quando col becco s'assettano le piume, sia presagio di vento. Seguita à dire, che è tanta la libidine di queste, che ritrouandosi molti maschi con vna sol femina, la sollecitano con tanta frequenza, & impeto, che l'ammazzano. Carlo Steffano vuole, che il sangue di queste indurito, beuuto con vino, sia contro veleni, e se si pone l'Ana-

*Presagio.*

*Vtili in Medicina.*



l'Anatrotto viuo sopra il corpo dolorato nel colico, che l'huomo se ne libera, e che l'Anatrotto riceue il dolore. Tutti vogliono, che sia meglio il pigliar l'ou[illegible] d'Anatra saluatica, e fatto couare da vna Gallina, naschino domestici; hò veduto vna Donna far questo, ma quando gli Anatrotti hanno hauuto 18. ò 20. giorni, se ne sono volati via. Dell'Anitre alcune sono Indiche, alcune negre, alcune mute, che sono forsi le migliori di tutte.

*Dell'Oca.* L'Oca, così nomata da *Oke*, parola Saracina, con la quale chiamano questi le Oche, è animale vigilantissimo, e per questo l'Aldrouandi attribuisce con pia consideratione l'vso dell'Oche per S. Martino, peroche essendo egli stato vn Vescouo vigilantissimo, li Christiani per solennizar la di lui festa con allegrezza, alludendo à questa virtù mangiano l'Oca. Vuole Amiano, che si possa hauer l'Oca per segno di taciturnità, mentre essa, che è loquacissima, e che conosce non poter star cheta, ne meno, quando mangia, porta nel becco vna pietra, ò sasso in passando per luoghi, oue habbia sospetto d'esser per il gracchiare scoperta, per esser sforzata alla taciturnità; hà l'vdito più eccellente d'ogn'altro animale. Celio Rodigino con vna bella osseruatione dice, che sicome l'Aquila nella vista preuale, nel tatto il Serpente, nell'odorato il Cane, nel gusto il Protogeusto animal'Indico; così l'Oca nell'vdito à tutti precede, e però assalendo i Francesi di notte tempo il Campidoglio, mentre li Soldati giuocauano, e li Cani dormiuano, la sol vigilante Oca con tanto strepito li scuoprì, che fù causa, che con la Rocca del Campidoglio il nome Romano si saluasse, onde il grato Senato ordinò, che à spese publiche si gouernasse continuamente gran quantità d'Oche, onde l'Epigrammista.

*Hæc seruauit Anis Tarpei Templa tonantis.*

E nell'anniuersario di tal giorno vsauano portar per Roma Cani viui posti nel patibolo, & vn'Oca agiata in riposo sopra vna coltre; e li Censori lodorno la viuanda d'Oca in primo luogo; se bene Eliogabalo, che fece sempre ogni cosa alla rouescia, dapoi fece nutrire i Cani con soli fegati d'Oca. Queste nelle nostre Corti fanno benissimo l'vfficio di Cane, poiche non può giunger Forastiero, che subito col grido non auuisino, il che viene da timore. Queste concepiscono come l'Anatre, ma di nascosto, e nell'acqua, dapoi molto si lauano, per lo che sono l'Oche chiamate vergognose, e d'vna sol buca d'acqua si contentano; vero è, che più volentieri si sciacquano nella sortiua, che in quella, che corre. Lo star di questi animali nell'acqua viene da molta calidità; per ouuiar'ancora à questo, esse mangiano volentieri lattuche, & altre herbe frigide, per lo che si dice, che molto pensano alla sanità, sicome schiffano il lauro, come quello, che gli è causa di morte per la molta calidità; le loro oua si couano da Gallina, e nascono in 30. giorni, come le altre sopradette, quali è necessario riuoltarle spessissimo; col tatto si conosce, quando siano vicine à fetare la prima volta, e racchiuse, oue hauranno fatto il primo ouo, seguitano à produrre l'altre, ancorche per altra occasione siano priue di raccordanza, e però ogni sera bisogna insegnarci il Pollaio, qual deue esser'asciutto, e se li deue rinouar spesso il letto con strame. Di poco nati li Polli bisogna auuertire, che dall'ortica non siano tocchi, perche si muoiono, ma se nel nido, oue si couano si porrà radica d'ortica, non restano poi tanto dalle di lei punture offesi. Si gouernano per quindeci giorni con cicoria trita, ò lattuga, ò scemola riserrate, poi si lasciano andar'à danneggiare, poiche col becco, col piede, e con lo sterco danno tre

*Cura.*

danni

danni in vna sol fiata. E perciò è ancora il simbolo del detrimento, anzi qual si voglia herba, che sia aspersa con questo sterco, non è offesa da animali danneggianti. Il Paparo di tre mesi, che da *Pappare* è detto, ò sia perche è edacissimo, ò perche è buono da mangiare, s'ingrassa con farina d'orzo, ò formento stemperata con miele, quella perche fà la carne bianca, questa perche misticata col miele ingrandisce il fegato; Se gli dà ancor sceme di Papauero con gran profitto d'ingrassamento, da cui Papari sono detti, & à questo modo è lodato per sana viuanda, onde è prouerbio; *Porco d'vn mese, Oca di trè, è vn mangiar da Rè*, e però meritamente si dà lode del primo mangiatore di queste ad Alessandro Etolo Poeta. Ma le Oche di sei, ouero otto mesi s'ingrassano con fichi secchi triti, e leuito misticato con tritello, e stemperato con acqua melata, e se gli dà à mangiare in luogo scuro con acqua netta vicina continuamente. Quelle, che con tanta grandezza di fegato sono da gli Hebrei gouernate, de' quali n'hò veduto larghi, quanto vn bacile, onde Martiale. *Aspice quam tumeat magno lecur Anſere maius.*

*Miratus dices, hoc rogo creuit vbi?*

Non vogliono, che passino dell'età loro vn'anno; cappano le femine di piuma bianca, le acciecano, e le nutriscono con bocconcini fatti di fichi secchi triti, farina d'orzo, miele, tritello, e nasturcio, & ancor li danno formento bollito in decotto di malua, ouero fanno bocconcini di farina di castagne cotti in acqua melata, ò mosto cotto, ò latte; ma da' nostri Contadini con mele rotte, ò pera, ò con ghiande alla peggio le gouernano, mandandole in pascoli, oue sia veccia, trifoglio, fieno greco, qualche lattughe, ò cicerchia, e s'ingrassano sufficientemente. Cotte lesso fanno buon brodo, quale ama la pasta, ma non sono molto ne sane, ne ciuili; si possono cuocere stuffate intiere, ò in pezzi con porri, pera, & altre frutta, ma per esser carne assai humida, communemente con più salute si cuocono arrosto nel forno, ò sotteſtate, quali ancora si riempiono di varij pieni, ò di passarotti. I loro ventricoli, sicome quelli de' Galli d'India, & Anatre, perlessate s'inuolgono in rete, ò lardati minuti allo spiedo, come animelle, ò fegatelli si cuocono. Messalina, li piedi dell'Oca fritti con creste di Gallo, faceua buone viuande. Noi li piedi cotti, e dissossati, ò friggiamo, ò doriamo, ouero li conseruiamo in addobbo, per seruirli come li piedi de gli altri animali quadrupedi sopradetti, ouero lessati, e freddi s'accomodano in insalata, sicome se ne fà ancor gelatina. Salasi ancor l'Oca, come il Porco, & è buona viuanda. Il grasso dell ingrassate è gustoso, & ottimo per far viuande, e bisogna pensare, che gli Hebrei non si seruono d'altro strutto, che di questo. Li Cauoli cotti con grasso d'Oca sono rari; il fegato cuocesi in tutti li modi de gli altri fegati detti di sopra, e con tanto miglior riuscita, quanto è più tenero di tutti. Galeno loda il fegato, e ventricolo d'Oca per la sanità; Chi s'ingegnasse hauer Papari il Verno, credo sariano esquisiti, perche si conuiene magnar questi l'Estate, cibo poco confaciente alla stagione. L'Oca grassa si magna l'Autunno fino à Natale, con tanto gusto, che S. Girolamo nell'Epistola ad *Aſellam*, riprende quelli, che si gloriauano di magnar Oca. Lampridio dice, che Seuero a' suoi lauti conuiti il giorno di Festa aggiungeua vn'Oca. Plinio vuole, che il grasso d'Oca, misticato con miele, sia rimedio singolare contro il morso del Cane rabbioso, e che il sangue misticato con oglio sani la lebbra. Dicono ancora, che col dibatter molto l'ali, gridar più del solito, e quando l'Autunno contrastano il mangiare,

*Vso in Cucina.*

*Vso in medicina. Presagi.*



giare, annuntiano la prossima Vernata, sicome col suolatar per la Corte gridando, dinotano pioggia. L'vtile della loro piuma minuta per far coltre, e letti era molto maggiore, quando erano più in vso, ma non hà paragone la comodità, che porgono a' sauij huomini d'immortalarsi con le penne maggiori, con le quali ancora tanti scriuendo si viuono, à tutti è noto. Le qualità delle penne sono dure, rotonde, chiare, e dell'ala manca, perche meglio col piegar'alla parte diritta s'addattano alla mano nello scriuere. L'Oca è rassomigliata a' Poeti maldicenti, tanto per natura, quanto per ignoranza, e però fù da Ouidio di certo Cinna cantato.

*Cinna quoq; hic comes eſt, Cinnaq; procacior Anſer.*

E Virg. *Nam neq; adhuc Varro videor, nec dicere Cinna*
*Digna, ſed argutos inter ſtrepere Anſer olores.*

L'opinione, che s'hà, che questo animale sia di longa vita, causa, che s'vsi il suo grasso, credendosi, che possa apportar diuturnità di viuere. Giorgio Pittorio hà detto, che la durezza di questa carne causi, che li Giudei, quali molto l'vsano, siano *duræ ceruicis*; è ancora atto alla medicina, perche s'vsa in ogni affetto della matrice, ne gli empiastri de gli occhi, a' mali del naso, crepature de' labri, a' dolori del sedere, e per le emorroidi, sicome è singolare per dolori dell'orecchie, onde hebbe à dire Sereno.

*Si vero obtuſa ſenſus remoretur in aure,*
*Lumbricos terræ ſeuum ex Anſere rauco*
*Excoque: vel ventrem poteris depellere morbum.*

Sono scritte dell'Oca infinite virtù, ma frà l'altre Antonio Mizaldi vuole, che si lassi star digiuno vn'Oca vecchia tre giorni, poi se le dia da mangiare Anguilla fresca trita in bocconcini, e che lo sterco, che ne verrà sia singolar rimedio per maturare ogni postema. Simone Seti dice, che li testicoli d'Oca sono à proposito da mangiarsi per chi desidera prole. E Gaudentio Merula dice, che li testicoli sudetti mangiati da vna Donna subito fornite le purghe, le siano d'eccitamento alla libidine, e la rendono atta alla prole. Raccontanosi ancora alcune attioni dell'Oca, per le quali si conosce non esser senza ingegno; frà l'altre Eliano dice, che vn tal bellissimo Putto natiuo d'Egeo, Città d'Achea, chiamato Amfiloco, fù amato in estremo da vn'Oca, al quale mentre era custodito da Olemo, quest'Oca gli portaua doni. Ritrouossi similmente vn'Oca, qual'amò Lacido Filosofo in maniera, che di giorno, e di notte nel bagno, e ne' negotij publici lo seguiua. Li corpi delle Anitre, & Oche, acciò la carne si frolli, morti si fanno star'appesi per il collo, con alcuna cosa graue a' piedi, contrario à gli altri Polli.

Conosco, e sò, che maggior quantità di viuande si sariano potuto descriuere, e formare in questo Libro, ma sonomi contentato di queste, atterrito dalla detestatione di Seneca contro i Romani, quali haueuano scacciati i Filosofi di Roma, acciò non corrompessero con mali costumi la giouentù, ne haueuano riparato nel lusso cucinario d'Apicio, qual con l'inuentione di tante viuande hauea corrotto non solo Roma, ma tutto il Mondo. E però il mio moderato Economo sarà ammonito, che di tutte le sopradescritte viuande in vna sol volta nō si deue seruire; ma variando compartite, e dispartite secondo l'occasione de' tempi, stagioni, Forastieri, nozze, ò per se, ma poco, ò per altri, ò per Padroni, ò per seruitio publico vsarle, ouero à guisa de' viti j saperle, per schifarle. E se qualched'vno dal senso fosse allet-

allettato alla crapola, accioche il mio Libro non gli sia causa d'essercitar questo abbominevol vitio, sappia, che la superfluità, abbondanza, e varietà de' cibi, è la morte dell'anima, del corpo, delle facoltà, e dell'honore; e se bene è prouerbio antico, *il non raccordare i Morti à tauola*; non dice però la Morte, perche à me pare, che molto à proposito, trà le viuande, le quali, secondo il modo d'vsarle, apportano, e vita, e morte, si possa fraporre questa memoria, il che dottamente fù auuertito nell'infrascritta Poesia dalla tanto delicata, quanto erudita musa del nostro Compatriota Giacinto Onofrio.

### *LA MORTE A TAVOLA.*

*Questo in vece di datteri, ò di ghiande*
*Simplicissimo cibo, esca superba,*
*Manna del gusto, e sal de le vivande.*
*Prima reciso fù da falce acerba.*

*E quell'vrna sotterra orrida e grande*
*Le viscere, e'l cadauere pria serba,*
*Poi l'anima, e gli spiriti quì spande*
*Di Pampino fanciullo anciso in herba.*

*Ciò non puoi rauisar, che si dispensa,*
*Ma vedrai, se t'arresti vn sol momento*
*D'ossa spolpate biancheggiar la mensa.*

*Sol di morte si pasce human contento,*
*E tanto più, ch'à l'ingordigia immensa*
*In veleno si cangia ogni alimento.*

*Il fine del terzo Libro.*

L'ECO-



# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

## L'Horto.

## *LIBRO QVARTO.*

NON sarà d'alcuna discrepanza, se le delitie dell'Horto alle bellezze del Cielo agguaglieremo, mentre col piantare vn'Horto, la prima Agricoltura fù esercitata da quella stessa Onnipotente mano, che formò il Cielo, e volle Dio, che con lo stesso nome di Paradiso fosse chiamato l'Horto, come la stanza de' Beati si nomina, forsi per dar'à diuedere al nostro basso, e debol'intendimento, che sicome il Paradiso Celeste, *Parat Dei visum*, così questo per la bellezza *Parat risum*; Questo però Paradiso in terra, fù dal grand'Iddio edificato, accioche mediante questa singolar bellezza dilettando, fosse di vita, e continua memoria a' Fedeli della giocondissima stanza de' suoi eletti, della quale parlando l'Apostolo Paolo, disse: *Occhio non vide giamai, ne orecchio vdì, ne può capire nel cuore, ò nella mente dell'Huomo l'immensità delle cose da Dio preparate per chi l'ama.* La bellezza dunque di quest'Horto ad altro, che à cosa celeste meritamente non si potea comparare; quindi è, che dapoi, qual si voglia cosa bella da gli Hebrei, col nome di Paradiso fù chiamata, sicome i Greci quello, che noi diciamo Horto, essi Paradiso.

Questa nobile stanza, questo bellissimo horto, queste celesti delitie, al nostro primo Padre furono assegnate, accioche con delitiosa, e gioconda operatione coltiuasse; Adunque l'esercitarsi nell'Horto è delitia, e l'Agricoltura fù prima nobilitata da Dio, che più non si può dire, dapoi praticata dal primo, e più degno huomo del Mondo Adamo nello stato di gratia, quale verisimilmente si può credere, che scacciato da quelle singolari bellezze, inuolto in spino, e roueti cominciasse sudando, à prepararsi qualche delitioso ristoro alle sue primiere miserie, col fabricarsi vn bellissimo Horto à similitudine di quello, che poco dianzi per alcune hore haueua goduto, & insieme prouedesse di qualche cibo alle sue necessità, qual dal l'Horto più presto, che da altra coltiuatione poteua sperare, il cui essempio dalla posterità imitato, vediamo ciascuno hauer procurato, per quanto s'estendeuano le loro forze, in concorso delle celesti bellezze, di formarsi vn bello, e dilettenole Horto. Leggesi nell'Ecclesiaste, che Salomone si gloriaua d hauer fatto Horti, e Pomarij bellissimi, col fonte per inacquare. Nel terzo de' Regi, il Rè Accab volse la Vigna di Naboth, per faruici vn bellissimo Horto. Nel quarto, il Rè Oc-



Biblioteca Comunale Archiginnasio

cozia fuggì di Casa per la via del suo bell'Horto. Il Rè Manasse fù sepellito nell'Horto di sua Casa. In Ester il Rè Assuero preparò li famosi conuiti nell'Horto, per hauer'occasione di gloriarsi, che di sua mano gli hauea con bellissimo ordine distinti, e piantati. In Dàniele la pudica Susanna si lauaua nel fonte, che era nel bellissimo Horto di suo Marito, e per non allongarmi più nella bellezza, & vniuersalità di questi, raccorderò in honor de gli Horti la frequente, dapoi amara oratione di Christo nell'Horto, al cui Sacratissimo Corpo, fornito con l'adempimento della nostra Redentione, sù l'amarissimo tronco della Croce l'esemplarissima vita. Ecco preparato in vn bellissimo Horto il Sepolcro, quasi, che in queste delitie quel tormentato Sacrosanto Cadauero hauesse à ricrearsi; felicissimo Horto, fortunatissima bellezza, priuilegiato sito; da altra parte egli si degnò honorar la nobiltà dell'Horto, col farsi vedere risuscitato la prima volta in figura d'Hortolano.

Le delitie sono in vero più accettate, e seguite, che le fatiche, e però non è marauiglia se l'abbellimento dell'Horto è passato quasi in eccesso; ma descriuendo io vna vita temperata, non posso far di non raccordare, che nella bellezza di questo Horto il pouero Adamo, contrauenendo a' precetti diuini, fù causa à se, & à noi descendenti d'eterna miseria; Similmente la bellezza de gli Horti dell'infame Pentapoli, che pur Paradisi furno chiamati, per causa delli abbominenuoli peccati, fù in sterili ceneri, con la distruttione de gli habitanti, conuertita. Non serua adunque l'Horto per causa di bellezza delitiosa mai in offesa di Dio, ma sì bene con l'esempio di tanti Santi, per accomunare le delitie dell'Horto con pie, e diuote meditationi; e se pur vuoi sapere da relatori profani, huomini insigni, quali virtuosamente della bellezza dell'Horto si sono seruiti, specchiati in Epicuro, che filosofaua nell Horto; in Teofrasto, che in luogo di lasciare a' successori Scolari dotti scritti di Filosofia, ci lasciò vn'Horto, presupponendo, che la bellezza di questo gli porgesse maggior comodità di filosofare, che li libri; & Apollonio Theaneo, non sapendo come meglio gratificare il Precettore Erixemo, gli donò vn bellissimo Horto; ma che più, la prima litteraria adunanza fù nell'Horto d'Accademo, dal quale Accademia fù detta. Sianoti d esempio li Regi Theucrio, Hierone, Adone, Alcinoo, & Attalo, con molti altri, a' quali la bellezza, e vaghezza dell'Horto seruiua di riposo, e quiete nelle cure reali. Raccordati, che Laerte hebbe cura de gli Horti, in assenza del figlio. Ciro di sua mano piantaua Horti, & in Asia dice Xenofonte, che haueua Horti pensili bellissimi, quali chiamaua Paradisi. In fine Abdolemico, d'Hortolano fù fatto Rè de' Sidoni; Abborrisce sempre mai di cauare à guisa dell'empio Tarquinio dall'innocenza dell'Horto modo di crudeltà; Ristoro sì dopo le facende graui à guisa del grand'Affricano nel suo delitioso Horto di Linterno, del quale si può dire quel detto di Giobbe, *Che haueua fatto diuentare le spade vomeri, e mutato le lancie in zappe*. Ne meno voglio, che la magnificenza de' vestigi de gli Horti Pallatini di Lucullo, di Salustio, de' Cesari, di Mecenate, & altri, ti seruano per vn'eccessiua, e dispendiosa ruina, ouero, che procuri d'imitare la sontuosità di Pensili Babilonici, quali da Rodigino sono trà le mondane marauiglie annouerati, ouero li Romani da Plinio per somma delitia chiamati; ma ti prepari vn'Horto sufficiente al tuo bisogno, ò contiguo alla Casa, oue villeggi, ò suburbano abbondante d'herbaggi, e frutti da vendere, per riportarne moderata dilettatione, honore singolare, & vtile grandissimo, il che in quat-

*Varij che d'Horto si sono dilettato.*

*Oue debba esser l'Horto.*

*Che cosa dall'Horto si riporta.*



quattro parole dal gran Varrone fù compreso, *oblectat, auocat, pascit, tenet.*

La dilettatione, che viene dalla bellezza, entra nel nostro animo, mediante i sensi; se vuoi dar gusto al vedere, seruiti prima dell'etimologia di questa voce Horto, che in Greco scritto *Orthos*, significa retto, e però la retta nostra Santa Fede, à differenza dell'altre false, chiamasi *Ortodossa*, e lo scriuer corretto, à me tanto nemico, chiamasi *Ortografia*; con viali dunque retti, con siepi rette, con piante poste con rettitudine, con vanegge, con retto filo assettate, la bella vista si dilettirà.

Potressimo ancora dire, che l'Horto così venghi chiamato dal nascerci dentro facilmente, e continuamente ogni seme, ouero dal sito volendo esser'esposto à l'horto del Sole, e però se per l'auuenire si scriuesse Horto senza aspiratione, eccone sufficiente Greca, e Latina ragione. La varietà poi artificiosa, e naturale de' colori d'herbe, piante, e fiori, dilettando nel vedere, seconderà il costumato stile della natura, per esser detta bella nelle varietà. Queste varie bellezze, allettanti canori vccelli eleggendole per loro stanza, saranno con sua melodia di diletto al tuo vdito. La fragranza poi non solo de' fiori, ma de' frutti, radiche, & herbe, è tanto nota, che il raccordarla è frustatorio, oltre l'hauerne à parlare particolarmente. Chi toccando vn frutto del suo Horto lo troua per maturezza tenero, sente diletto, e gusto, e massime s'è inserito, ò piantato di propria mano, come disse Oratio.

*Vt gaudet insitiua decerpens Poma, certantem & vuam.*

Chi non sà, che con mano si conosce la fragile tenerezza dell'herbe, ò la durezza de' cappucci, ò la morbidezza delle lattughe, tutto con gusto? Col tatto similmente riconosci qualche sotterranea radica, della cui grossezza resti contento della fatica in lauorare, & ingrassare il terreno. Hò veduto moltissimi gieroglifici del gusto, ma per lo più figurati in huomo, che mangi frutti, e con ragione, perche ne' frutti hai in vn'istesso tempo odore, e sapore, polpa senz'osso, agro, e dolce forte, & insipido; Seruonsi le frutte cotte, e crude; calde, e fredde; humide, & asciutte; sole, & accompagnate; e le frutte per fine s'adoprano verdi, e secche, con imbandimento, e senza; cacciano la sete, e danno buon bere, che è quanto di gusto si può desiderare nel mangiare.

L'honore, che sei per riportare da vn ben coltiuato Horto, se non ti pare à bastanza dimostrato nella relatione sudetta di tanti huomini Illustri, che di sua mano hanno piantato, e coltiuato Horti, consideralo dal costume ordinario, che giunto vn Forastiero in vna Città, subito si conduce à vedere vn bell'Horto, il cui Padrone è conosciuto, e stimato per mezo dell'Horto; così auuiene in Bologna all'Horto Illustrissimo de' Signori Poeti; Se sei in Villa, giunto vn'Amico l'honori col condurlo nell'Horto. Ma qual sarà maggior'honore, che l'immortalarsi col mezo dell'Horto? ti succederà, credilo à me, se la diligente coltiuatione vnirai con vn poco di spirito, cercando con nuoue proue nuoue inuentioni, quali dal tuo nome chiamate, ti saranno d'eterno honore. Siati d'esempio, che l'Oratore Hortensio si chiamò più col nome dell'Horto, che dell'orare. E nella Fameglia de' Valerij antica in Roma; alcuni dall'inuentione delle lattuche, lattuchini si nomorno, così a' nostri giorni vn rozo Giardiniero detto Genaro, eternò il suo nome nel far'esser il Giacinto Turchino doppio, qual poi da lui chiamossi *Ianuario*, & à me non è conuenuto, à richiesta de' Prencipi, andare in paesi lontani, per inserirgli quantità d'agrumi, da cui, oltre ogni mio merito, sono stato honorato, e ne posso mo-



Biblioteca Comunale Archiginnasio

mostrare regali. Oltre di ciò quelli, che con lo scriuere la coltura de gli Horti, eterno nome si sono acquistati. Columella, Lucio Apuleio Filosofo Platonico, Strabone Gallo, Emilio Macro, Sinforiano Caualiere da Lione, Carlo Steffani, oltre li molti Autori, quali d'ordine di Costantino Imperadore dell'Horto composero il decimo Libro della sua Agricoltura, con tutti gli altri, che d'Agricoltura hanno scritto, poiche pochi sono, che dell'Horto non habbiano fatto particolar discorso. M. Cesare Caporali fece capitolo dell'Horto, & a' nostri giorni il Padre Ferrerio, sicome l'erudito Mont'Albani; & in vero se l'herbe nutriscono gli Huomini, perche gli Huomini s'hanno à sdegnare di coltiuarle?

L'vtilità, che dall'Horto si caua nel dire della coltiuatione, molto si mostrerà, per hora basta, che si sappia esser di due sorti, vna per l'Economia della Casa, l'altra per Economia dell'Agricoltura. Non è la minor spesa in vna Casa, che il far disnare con herbe, e però Plinio chiama l'herbe isparmij di legna, & accettarij, non dall'aceto, ma dalla parola *acceptare*, che vuol dire, che l'herbe sono accette. E datemi vna Villa proueduta d'vn buon'Horto, sour'arriui pur qual si voglia repentino Forastiero, che per quello si mostrerà, regalatamente si può trattare. Ne vedo, che Religiosi Mendicanti mai cattino companatico, ma con l'herbaggio dell'Horto viuono in parte centinaia de' Frati, come informati di quanto dice il Real Salmista, *che Dio produce l'herbe per seruigio de gli Huomini*. E seguendo li documenti dell'Apostolo Paolo, quale lodò l'herbe per ottimo cibo de' Christiani, e S. Girolamo chiama l'herbe cibo competente a' Christiani languidi.

E se bene l'herbe comunemente sono hauute per tristo, e malenconico nutrimento, eccetto la lattuga, e boraggine, e che le di fredda qualità, come la bieta, spinacci, e simili, generano acquoso indigesto sangue, & atto alla putrefattione; con tutto ciò si lodano queste ne' giorni caldi, per giouani abbondanti di calore, e per chi hà buon stomaco, & il fegato, e sangue caldo. E che le calde, come saluia, petroselli, rucola, dragone, e simili, fanno sangue caldo infiammato, e secco, quali però nell'Inuerno s'vsano con sanità, e da' vecchi, e da chi è di complessione fredda. Similmente si sà ancora certo, che vn herba contempera la mala qualità dell'altra, come la rucola, e dragone la freddezza della lattuga, endiuia, porcaccia, e simili, quali si possono così misticate vsare da ogni tempo, e da ogni persona, componendone vna temperata viuanda per ogni complessione, ad effetto d'hauerne con gusto gli vtili, che dalle loro qualità prouengono; s'vsano ancora herbe di temperata qualità, come la cicorea, boraggine, lupoli, e sparagi, quali si mangiano da ogni persona, e da ogni tempo, quando si possono hauere. Quindi è, che vediamo Huomini, quali mangiano quasi solamente herbe, viuere molto tempo, & hò conosciuto F. Aurelio Francescheti, F. Gio. Battista Possenti, F. Angelo Costa, e F. Francesco Laico dell'ordine di S. Francesco di Paola, quali tutti sono passati l'età d'anni 80. e mentre stampo questa pagina, è morto F. Diego Min. Osseruante Riformato, d'età d'anni 78. il cui pasto ordinario era pane, & herbe, e viue Antonio Maria Garofalini Mercante ciuile d'età d'anni 94. qual seguita ancora conforme il suo antico gusto à mangiar di molt'herba, e fiutti, cantiamo dunque con questo.

*Illa Domus fœlix, vbi paruo assueta iuuentus,*
*In festo cultu luxuriatur olus.*

Non



Non sò però se quei belli spiriti, che hanno pensiero, che l'aere di Bologna non sia causa della longa vita de gli huomini, vorranno ne meno concedere questa longeuità alla virtù dell'herbe, ma dicano ciò, che vogliono, perche la più facil cosa, che sia, è l'aprir la bocca, e rinfrescare i denti; noi vsaremo l'herbe più cotte, che crude, se è vero quel detto antico; *Che l'herba cruda, e la Donna nuda ammazzano l'Huomo* (eccetto, che tal volta la lattuga, e porcaccia in insalata, in moderata quantità) & auanti pasto, perche mouendo per lo più l'herbe cotte il corpo, se si pigliano dopo mangiare perturbano lo stomaco, & il pasto, ne si deue mai pigliare alcun'herba col seme, ma è sempre più sana, e virtuosa, quanto è più vicina al Natale, eccetto il caolo. Queste herbe non si deuono ne cuocere, ne condire in latte d'animale, ma d'amandorle dolci, ò in brodo grasso, ò in oglio, e quando si desiderasse col mangiar l'herbe hauerne la virtù, & il beneficio del corpo, non si deuono far prima bollire nell'acqua, e quella gettare, perche in quella trasmettono molta virtù; non sarà ancor male nell'vsar herbe fredde non solo accoppiate con calde, come s'è detto di sopra, ma cuocerle ancora con petroselli, ò finocchi, come la lattuga, ò la porcaccia, e simili, ouero farle bollire con piccioni, ouero le bollite in acqua friggerle in oglio, & il contrario stile si può tenere nell'herbe calde.

*Isparmio, che porge l'Horto.*

Nè è di poco isparmio la promessa fatta, che dall'Horto s'hauerà non solo ogni herbaggio necessario in vna Casa, e frutti, ma ogni agrume, con qualche medicinale, & aromato, e se ciascheduno considerarà, quanto in queste cose spenda l'anno, conoscerà di che vtile sia in vna casa vn buon'Horto. L'Economia poi della Villa caua più vtile da vn'Horto ben coltiuato, e comodo à Città, ò Terra, per lo smaltimento, che da altra parte del campo; E se bene Varrone concede all'Horto il secondo luogo dopo la Vigna, sù'l Bolognese, oue si costumano poco le Vigne, per sentenza di questo Sauio Agricoltore, resta all'Horto il primato, e tanto più se gli deue, quanto, che dal tempo di Varrone in quà, sicome con maggior'industria si fanno fruttare gli Horti, così se ne caua ancor maggior'vtile, qual consiste in seminare, e raccogliere gli herbaggi quattro, e cinque volte l'anno in vno stesso campo, come per esempio; seminasi l'Autunno quella lattuca, qual naturalmente ingrossandosi vnita, chiamasi Cappuccina; di questa, parte vendesi piccolissima, e tenerissima, e parte trapiantasi in luogo aprico à Calende di Nouembre, quale à mezo Marzo, poi col beneficio de' primi caldi ingrossasi, e venduta subito, lauorasi il sudetto terreno, s'ingrassa, si semina di spinacci, e d'altra lattuca. Questi auanti à mezo Maggio sono da vendere, e di nuouo tornasi à stabbiare, e lauorare il terreno, nel quale si seminano radici dette cattalane. Queste in vn mese vengono, mediante l'inaffiamento, à grossezza non debile, da quelle liberato il terreno, con tanto maggior grassume, quanto miglior coltiuatione preparato. Circa il principio di Luglio pur semini di finocchio, ouero indiuia, dell'vtile de' quali si potria dire, quanto disse quel Poeta.

*Cinque raccolti in vn'anno col mezo dell'Horto.*

*Venales olerum fasces portabat in Vrbem,*
*Inde dorsum ceruice leuis. grauis ære redibat.*

Ma non solo nell'herbe consiste il guadagno; qual'vtile campestre vorremo paragonare a' frutti? vn Fico, vn Prugno, e simili, rende quantità grandissima di Scudi, senza impedire terreno. Inestimabile però è la rendita de gli Arbori giouani da vendere. Mostrauami vn'Hortolano mentre scriuo queste, che d'vna vaneggia di

mori

mori ſeminata queſt'anno, la quale non è la quarta parte d'vna tornatura, in progreſſo d'anni ſei, ò ſette può cauarne lire due milla, e volendomi chiarire, col numerare gli eſterni arbuſcelli per la longhezza, e larghezza di detta vaneggia multiplicai, e m'accorſi, che non m'haueua detto vn'impoſſibile. Per dare ad intendere poi l'vtile, che ſiaſi per cauare dell'herbe medicinali, dirò, che d'vna tauola di terreno, che è vna pertica di miſura per quadro, pieno di Regolitia, leuandone la quarta parte ſolo ogn'anno, queſta ſarà circa libre 30. della quale lo Spetiale ti darà ſei bolognini per ciaſcheduna libra, ò te ne darà credito, per ſcomputare ne' medicinali, che poſſono occorrere à Caſa tua. Per fine de gli vtili dell'Horto porterò li Fiori; Queſti, de' quali nel ſuſſequente Libro parlerò, di tanto emolumento, di quanta dilettatione, dicanlo quelli, che di roſe ſolo ne' ſuburbani poderi cauano l'anno buona ſomma di denari, e ſeruendo per ſiepe, non occupano terreno. E perche il raccontare, come con molti pochi l'Ortolana vniſce vna quantità grande di denari, ſaria vn troppo allongarſi; per final proua de gli vtili de' fiori, tenghi vno conto di quanto caua de' fiori d'vn Naranzo, ò de' fiutti d'vn Naranzino della China, che vedrà, che da vn palmo di terreno ne riportarà tanta vtilità, quanta mai reſpettiuamente da niun'altra maggior cultura ſia per cauare. Quella Plebe, che per facende non può habitare la Villa, d'Horto penſile ſi prouede, per potere nella Città godere in parte della bellezza dell'Horto, quaſi, che in quella Caſa, oue non ſia Horto, non poſſi eſſer'allegrezza. Se dunque nella Città ogn'vno ſi sforza d'hauer parte di queſto vtile, di queſto honore, di queſto diletto, perche nella Villa non procuraremo d'hauerla compitiſsima? E' tanto neceſſario in Villa l'Horto, che non c'eſſendo, non ci ſi può viuere, quaſi, che la Villa ſenza Horto ſia vn Corpo ſenz'Anima; Quindi è, che nelle Leggi delle dodici tauole, nominaſi la Villa col nome d'Horto, come, che ſia coſa neceſſaria, che alla Villa l'Horto ſia vnito. Era coſtume preſſo gli Antichi, che le Donne haueuano la cura de gli Horti; e dalla cultura di quelli faceuano concetto, ſe la Madre di Fameglia era buona Economa, ò foſſe per la generatrice deità, ch'era ſourapoſta à gli Horti, ò foſſe per cauſa de' fiori, ò foſſe, perche con l'herbe dell'Horto poteſſero gouernare la Caſa; ne' tempi noſtri, ſe non foſſero tirate da genio de' fiori per ornarſene, non credo, che mai ſi curaſſero d'Horti. Per far ritornare queſta nobile vſanza, potriaſi aſſegnare l entrata dell'Horto alla Madre di Fameglia ogni volta, che foſſe certo, che con prodigo diſpendio non la conſumaſſe; & in vero, che le Donne non habbiano in queſto Mondo dominio alcuno, ò rendita, è vn vilipenderle troppo. Habbiame eſempij nelle Caſe Reali, coſtumandoſi dare in gouerno alle Donne del ſangue Regio qualche Prouincia, e nelle Caſe de' Prencipi ſe gli aſſegna in gouerno, ò Città, ò Terra groſſa. Deue dunque vna Donna Padrona ogni volta, che vuole aghi, ſtringhe, ò ſpille, faſtidir il Marito per denari? E ſe non hà mai gouernato coſa alcuna, reſtando vedoua, come ſarà atta à gouernare la Caſa? Col mezo dunque dell'Horto potrà aſſuefarſi à qualche negotio, ad imparare in parte i vitij de' Villani, à conoſcer monete, & ad oprare, che con diligente coltiuatione ſi faccia concetto del ſuo ingegno.

*Vtile de' Fiori.*

*Horti penſili.*

*Coſtume antico de gli Horti.*

*Qualità dell'Horto.*

Ma prima, che alla particolar coltiuatione veniamo, vedaſi qual ſito debba hauer queſto Horto. Comodo alla Città, e viciño alla Caſa, Aere libero, Cielo temperato, luogo aprico, Terreno facile à lauorarſi, e di natura graſſo, con Acqua cal-



calda, comoda, e ſuperiore. Che ſia vicino alla Città, & alla Caſa, e per comodità, e dilettatione, e per timor de' ladri è neceſſario, ma lontano dall'Aia, perche la polue, ch'eſce da' grani, quando ſi batte, è nociua all'herbe, e piante, ſicome ſe foſſe d'ineguale ſito, potrebbe da più parti della Caſa eſſer di delitioſo proſpetto, oltre che in queſta inegualità ſi potrebbe cauare ſito eſpoſto al Sole, del quale molte ſorti d'herbe godono aſſai, e per hauer'herbaggi tempeſtiui, e ſimilmente altro ſito volto à tramontana, ò baſſo per fiutti, & herbe più tardiue, il che ancora con beneficio de' muri, ò arbori puoi procurare, ſecondo l'opportunità. L'Aria dourebbe eſſer libera, non ingombrata da arbori alti, poiche quando vn'Horto non gode del Sole, tarde, e triſte herbe ti renderà. Teme l'Horto il troppo freddo, & in quello, che è troppo caldo, ſe non è da continuo inaffiamento aiutato, ſi ſeccano gli herbaggi, e però vuole Cielo temperato. Quanto al terreno vorrebbe eſſer del più pretioſo, che ſi ritroui, facile à lauorare, preſto ſi riduchi in poluere, reſti ſolleuato, non habbia del cretoſo, ò argilloſo, ò verminoſo, traſmetta l'acqua, s'aſciughi ſuperficialmente preſto, naturalmente ſia graſſo, ouero che riceua, e s'incorpori preſto col graſſo, che ſe gli porge, qual, ſecondo Coſtantino Imperadore, vorrebbe eſſer cenere, e maſſime di radiche d'herbe triſte abbrugiate, ò colombina, quale ammazza i vermi, ouero ſterco Aſinino, perche rende l'herbe più dolci; Io hò prouato l'humano ben ſmaltito, mirabile, e li noſtri Hortolani praticano aſſai ſtracci, capelli, pennacchi, vgne, e cornuzze. Biſogna però eſſer circonſpetto in queſto ingraſſar l'Horto, accioche non generi herbe molto abbondanti di ſugo corrotto, participatoli dalla molta pinguedine, e che foſſe d'offeſa di chi le vſaſſe, e tanta maggior cura vi ſi deue porre, quanto queſto foſſe l'Horto, che per la tua tauola douеſſe ſeruire, e però è meglio per la ſanità, ò eſſer parco, ouero ingraſſar con herbe, ò ceneri, come s'è detto, ouero il miſticar aſſai lo ſterco ben ſmaltito, con molta terra, oltre che il più delle volte gli Animali danneggianti l'Horto naſcono dalla corruttione dello ſterco, e maſſime quello del Porco, ſicome la cenere gli eſtirpa, & ammazza; nel reſto s'oſſerui, quanto s'è detto nel ſecondo Libro circa i lettami. Vorrebbe ancor queſto terreno eſſer di tal ſorte, che dall'inacquamento non diuenghi denſo, duro, e forte, ma reſti per molto tempo humido, e freſco, e ſe poteſſe di natura per baſſezza eſſer tanto freſco, che non haueſſe biſogno d'acqua, ſarebbe tanto meglio; e queſto s'ingraſſa bene con colombina, perche hà biſogno di calore, e l herbe ſono più ſaporite, & il terreno ſi mantiene più tempo graſſo. Ma non hauendo queſta freſchezza naturale, ò la ſudetta artificioſa per mezo dell'acqua, ò del lettame, l'herbe, le cui radici ſono poco ſotterra, per gran calor del Sole, per mancamento d'humidità ſi perdono, ò ſenza poterne cauare vtile, fanno li ſemi, onde cantò quel Poeta.

*Aria.*

*Cielo. Terreno.*

*Modo d'ingraſſare.*

*Tunc bibit irriguus fertilis Hortus aquas.*

Queſt'acqua potrà eſſer di due ſorti, vna di fiume, ò rio corrente, l'altra ſortita, ò ſtagnante; Quella deue correre allo ſcoperto, acciò ſia calda, e per luoghi graſſi, acciò riceua, e porga molto ſugo alle coſe, che s'inacquano, auuertendo, che oue s'inacqua non ſi ripara nella qualità, ne nella quantità de' graſſi, perche alla terra, che s'inaffia, ſe le deue più graſſo, qual ſe non è ſmaltito il calore improprio, è mortificato dall'acqua. Queſta in luogo paludoſo, & eſpoſto al Sole, acciò ancor'ella ſia calda, e graſſa, ſe ſarà in luogo ſuperiore all'Horto, con poca fatica inacquerai ma

*Acqua.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

ma se inferiore, ò ti conuenga da pozzo cauare, ti bisognerà con artificio di trombe, ò tesibio, ò ruote alzarla, e tenerla in vn vaso, ò ricettacolo, oue si riscaldi. Con queste qualità d'aere temperato, perfetto terreno, ottima acqua, hebbe ardire Palladio di dire, che l'Horto haueua bisogno di poca coltiuatione, si che poteua ispartniare la fatica d'insegnare l'Agricoltura Hortense; non è per tutto concesso vn'accoppiamento di tante felicità, ma oue manca l'ingegno, e la diligenza dell'Agricoltore, deue supplire, e non dire, perche non hò sito à proposito, non posso far'Horto: se non lo puoi fare à canto la Casa, ordinalo nel Campo, & in vn Casone di canna guardalo da Ladri l'Hortolano; se il Paese è ingombrato d'arbori, vn'alcietta ti leua presto di fastidio; se sei in regione fredda, ingegnati di far'essere le vaneggie alte assai dalla parte di Tramontana, basse dalla Meridionale, acciò con più retta linea possano riceuere i caldi raggi del Sole, che questa è la ragione primiera, perche l'Estate il Sole è più caldo, che il Verno, nel qual tempo con suoi raggi per obliquo percuote la Terra. Se hauerai terreno forte, duro, e difficile sì à lauorare, come à ridursi in poluere, con grasso ben smaltito, ò con locco, ò con cenere misticato rendilo raro, e lauoralo assai profondamente, d'Estate l'Agosto, d'Inuerno il Decembre, e quando sia asciutto; e sarai certo, che con questi sudetti aiuti produrrà, per il naturale vigore del terreno forte, herbe, e piante prosperosissime, e ritenendo naturalmente molto l'humido, non occorrerà l'adacquarlo così spesso; se hai terreno acquoso, ò sortiuo, e tù stanne contento, perche con fossi, ò solchi non più profondi di quanto può lauorar la vanga, deriui la di lui dannosa humidità, e l'altra resta assai proficua à tener fresco l'Estate quel terreno, nel quale ben lauorato, & ingrassato hai seminato, ò piantato herbaggi, & io credo, che quel terreno, che per occasione di sortiui bassi possa star fresco tutta l'Estate, sia molto meglio, che quello si conuiene inaffiare, perche l'acqua lauando ne porta il grasso, rende il terreno di dolce forte, ò di forte cretoso, per lo che bisogna con molto stabbio dapoi, e farlo solleuato, ferace, e vigoroso, per alimentare le piante, oltre che gli herbaggi prodotti in terreno dolce, ò doue non s'inacqui, sono più teneri, e saporiti, che quelli doue s'inacqua; se non puoi hauer'in alcun modo acqua, con buonissimo stabbio, qual ritenghi per molto tempo l'humidità, aiutalo, & à questo modo con l'arte soccorrerai la natura mancheuole.

*Industria dell'Agricoltore nell'Horto.*

Aggiustato tutte, ò buona parte delle sudette circostanze, riuolgerai il pensiero al formare, e compartire, per seruitio della comodità, e dilettatione, questo Horto. Vn viale spacioso nel mezo, per certo lo renderà tale, e massime se sarà ornato d'alue di varie sorti d'vue, e frutti diuersi, non molto alti, dalle parti del quale il terreno in diuersi quadri compartirai, trà quali vialetti più piccoli porgeranno comodità di passeggio con dilettatione. Il circondar questi quadri di qualche siepe fruttuosa, sarà vtile, & à proposito, e la varietà di queste renderà più bello, e più comodo l'Horto, poiche nomineraffi il tal quadro circondato da vua spina, quello da meli granati, questo dal lauro sempre verde, sicome quello di saluia, rosimarino, corniale, lauro regio, gelsomino, rose, mori d'india, ginepro, mortellone, e simili. Dentro questi quadri costumasi lasciare vn piccolo vialetto, per comodità de' Lauoratori, auanti si giunga alle vaneggie coltiuate, e tù queste circonda d'altre sieparelle basse, come spico, lauanda, rote del meschino, timo, maggiorana, assentio pontico, abrotano, a' quali gioua col tosarle tenerle basse, e di tutte

*Compartimento dell'Horto.*





ne cauerai denaro. Di questi quadri, per gli herbaggi quattro, sei, ò otto, secondo la grandezza dell'Horto, ò il tuo bisogno, destinerai. Questa bellezza non dipenderà solo dall'herbe, ma sarà aumentata, e con vtile da fiori, piante, arbusti, & arbori tutti necessarij, & ornanti l'Horto, de' quali tratteremo nel seguente Libro del Giardino, e però vno, ò due di questi quadri potrai disporre per arbori giouani da vendere, ò piantar ne' tuoi beni; Vn'altro per inserti di frutti giouani per lo stesso seruigio; Vn'altro da fiori solo; Vn'altro per herbe medicinali, ò semplici, che pur produchino fiori; Questo starà bene all'ombra, quello al Sole, e se più quadri haurai, ne potrai empire vno d'asparagi; vn'altro di fragole; vno di maglioli, ò taglioli di viti barbati, l'altro d'auellane. In somma con questa varietà procura di tener sempre, e te steso, e li Forastieri in nuoua, e delitiosa vista. Anzi se nel fine del viale principale si giugnesse ad vn fonte, ouero ad vna peschiera, ò piscina circondata d'vn bel pomaro di varij frutti (che anco giardino si chiama) nel cui mezo vn Dedalico laberinto si scorgesse, e dalla parte di Tramontana arbori alti verdeggianti, sì l'Estate, come l'Inuerno, ò per natura, ò per arte, mediante edera, tutto saria il compimento d'ogni delitia. Non rammento siepe di bosso, per quel suo tristo fetore amato da Serpi già detestato, tuttauia in qualche parte remota se ne potria hauer qualche cespuglio; per ridurlo à qualche figura d'animale riguardeuole, come Cauallo, Huomo, Cane, Barca, Carrozza, e simili cose, che dilettano, quali ancora si possono formare in qual si voglia arbore, e massime sopra gli olmi, anzi di più, come più grandi, se gli fanno scale, stantie, torri, e sopra vna barca d'olmo gli augelli fanno vfficio di nauiganti, e simili, e così sfuggi la spesa d'ornare il tuo Horto di statue marmoree di Carrara, ouero Obelischi d'Egitto, ò figure pretiose di Fidia.

*Ornar l'Horto.*

Ma la bellezza di questo tuo Horto, come potrai godere ne gli ardenti giorni, senza vn'ombra opaca, difesa da'raggi Solari? Due sorti di loggie verdi si costumano riparanti il Sole, dette pergole dall'altezza, significando pergamo Promontorio, ò cosa alta, e di prospetto, ouero dal porgere la comodità di passeggiarci, ò dallo stesso passeggio, che *pergere* si dice. Vna coperta di molte varie viti d'vue singolari, ò per lo maturar presto, ò per la vaga lor forma. L'altra fatta di spessi, e folti olmi, ò altri arbori, con li rami de' quali piegati, si forma vna ben voltata Loggia. Quella di vite pare stia bene à prima gionta nell'Horto. Sostentasi con pali di castagni, ò rouere, e gli archi di rami più minuti, cioè pertiche di salici più grosse, concatenate, sopra quelle si fermano. Queste potriano farsi quasi perpetue, e con vna sola grossa spesa isparmiare le annue in ripararle, e rinouarle. Puossi, voglio dire sù colonne di pietra, ò macigno, ò rouere, fermare archi di ferro, quali con ferri tondi in luogo di pertiche, condotti per la longa, siano tenuti vniti; sopra li ferri le viti nello stesso modo, che sù le pertiche si potriano ligare. In questa maniera non sarà pericolo, che dalle neui il Verno la pergola sia atterrata, come auuiene all'altre di legno, ne dalle pioggie mai sarà marcita. Le altre fatte per lo più d'olmo, si regolano all'altezza d'otto, ò dieci piedi, larghezza di sei, ouero otto. Queste, come gli arbori continui piantati, sono alquanto ingrossati; Sostentanosi da sè, senza colonne; ma basta la Primauera palmarle, cioè condurre i rami, che l'antecedente Estate hanno cresciuto à quella parte meno densa, acciochè egualmente riparino il Sole per tutto, & iui ligarli à pertiche, che per il longo

*Pergole.*

si pongono; con queste, per ordinario, si circondano gli Horti, Peschiere, e Pomarij, per potere sotto quelle passeggiando all'ombra senza offesa, godere della bellezza dell'Horto. Da alcuni si fanno queste pergole di rose, odorato passeggio il Maggio. Da altri si fanno di granati, gustoso passeggio l'Ottobre; si possono fare di lauro regio, dal cui nome si possono nomare, regio passeggio il Verno, onde cantò quelli. *L'Allor non più fugace, opache celle*
*Tesse di rami, e in guisa il prat'adombra.*

Delitiosissime sono fatte di visciole, sia quando sono fiorite, sia quando sono mature, e n'hò veduto fatte di prugno; Questi passeggi sono d'antico vso, e nomati da Plinio subdiali, nel canto de' quali se gli può formare vna stanza con sedie, e tauole per mangiare, giocare, e dormire, onde Virgilio.

*Ombreggiauano i letti apparecchiati*
*Con liete frondi, e verdeggianti foglie.*

Ma più delicatamente disse vn Moderno.

*Quasi per mano stretti, e in danza accolti*
*Ginepri, e Faggi, e Platani, & Abeti*
*Si condensan così, ch'ordiscon molti*
*Laberinti, e ricouri ermi, e segreti*
*Ne Febo il crin, se non tal'hor ci asconde,*
*Quando l'Aura per scherzo apra le fronde.*

*Coltiuatione.*

La dilettatione vnita con l'vtile, deuesi, ancorche con qualche spesa, abbracciare, ma se con danno, a' Principi si può lasciare. Quel condurre acque sotto monti, ò per longhezza distanti solo per gusto, e con quelle far fonti indeficienti, giochi d'acque mirabili, aspersori de' curiosi Forastieri, sia conseglio di peregrino ingegno, non di moderato Economo, al quale basterà, che la terra del suo Horto sia lauorata, ò d'Inuerno, ò d'Estate, ò d'Autunno, ò di Primauera, secondo il pensiero, che hà di seminarla, purche non sia bagnata di souerchio, non solo due volte con vanga, & ingrassata; ma nell'atto di seminare, ò piantare alcun'herba, sia di nuouo lauorata, & ingrassata superficialmente. Indi compartita in certe glebe di terra alte, non più larghe di tre piedi, separate da solchi più bassi, quali seruono, e per scolo dell'abbondante acqua, e per poter'andarci à tenerle nette, sarchiarle, ò roncarle, ouero per farci correr l'acqua, quando si vogli inacquare, e si formeranno con quest'industria, che oue sia terreno humido, ouero si voglino herbaggi primaticci, li sudetti solchi latterali si facciano vn poco profondi, ma ne' luoghi asciutti, & oue bisogni tener'il terreno con humidità, acciò l'herbe sentino per molto tempo il fresco, poco, ò niente profondo facciasi il solco, come già parmi hauer'accennato, quali parti di terra fino ad hora hò chiamato vaneggie, da altri vanezze, ò vaneze, perche non si deuono far star vane, ò vacue, da scrittori Latini dette *Puluinum*, perche la terra di queste deue, mediante il buon lauoriero, esser ridotta in poluere; Queste in Toscana si chiamano *Aie*, ò *Aiette*, quasi, che si deuono preparare così eguali, e pari, come l'Aia da batterci il grano; alcuni le chiamano *Porche*, dal porgere comodità di farle fruttare; *Colli* sono ancor dette, che douriano esser più alti dell'altra parte del terreno, acciò meglio possino transmettere l'acque; Li nostri Rustici li chiamano Quaderni dalla sua quadra figura, col chiamarle ancor *Piazzette*, si dà ad intendere, che sicome nella piazza non

*Vaneggie, e suoi varij nomi.*





è herba, così nel preparare queste si debbano liberare da ogn'herba, petrucia, ò virgulto, à che dourebbe hauerci molta diligenza l'Hortolano, acciò potessero porgere maggior nutrimento à quell'herbe, che dentro vi si seminano, ò trapiantaranno, le quali, secondo Pietro Crescentio, da questa attione ne diuengono domestiche, morbide, e gustose. Pare, che il trapiantamento venghi meglio à Luna nuoua, perche à molti se gli taglia vn tantino la radica. I semi dell'herbe dell'Horto per lo più non douriano passare l'anno, e conseruano bene la loro virtù in luogo asciutto, e chiuso, oue non suaporino, ò sfiatino; Si conoscono quando sono buoni se sono graui, e grossi in suo genere, & ammaccandone vno, se si gli troua dentro farina bianca; se si seminano allo scemar della Luna, stanno più tardi à far'il seme, e questa regola è certa di Primauera, e nel fine della Luna di Marzo, e Maggio, ma l'Autunno non ci si pone cura; questi semi alcuna volta si fanno germogliare in terra humida, ò altro, secondo la stagione, e questi subito seminati, se non pioue, si dà acqua; Quest'herbe nate non solo si deuono tener rare, acciòche vna non impedisca l'altra, ma libere da ogn'altra herba trista, la quale priua la buona di quell'humore, che la dourebbe fare prosperosa, e facciasi al mancar della Luna, nel qual'atto ancora à molte herbe, come si dirà, se gli rimuoue la terra al piede, il che fù da gli Antichi detto sarchiare, da noi passa sotto il nome di roncare. A questo modo con la coltiuatione dell'herbe abbellirai con tanta varietà di colori il tuo Horto, con quanti varij modi ornatai la tua tauola, e particolarmente, mediante l'arte de' Credenzieri, quali con queste solo formano arme, figure, e mille scherzi, ma con diuersi gusti satisfanno al tuo appetito, e con isparmio pascono la famiglia. I semi stati infusi in sangue humano, fanno frutto più gustoso.

*Vtile del trapiantar' herbe.*

*Quali debbano esser'i semi, e quãdo si debbano seminare.*

*Sarchiare, e roncare.*

*Vso dell'herbe in credẽza.*

L'Acetosa, dal gusto acetoso così detta, nasce di seme, e trapiantasi moltiplicata, e di questa il seme è più perfetto; chiamasi ancora herba brusca, ò forte, dal sapore del suo sugo, non ricusa terra, non teme il gelo, non si secca per fare semi, e però chiamasi pianta perpetua, come chiamerò ancor l'altr'herbe di simil qualità; Ama l'ombra, e la vicinità dell'acqua, e però starà bene nel quadro de' semplici, nel quale, tanto per gusto, come per sanità, non disdirà l'andar'à coglier l'insalata, ò misticanze d'herbe, per fare minestra; Serue ancora alla Cucina col sugo in luogo d'agresto, ò naranzi, e leua il mal puzzo alle carni, & in particolare a' Castrati; Col sugo di questa si fà agro, e verde qual si voglia viuanda, & in particolar la frittata, e la gelatina; e perche con la sua natural frigidità reprime i moti di libidine, adoprasi dalle persone caste, secondo Crescentio; Se per hauer magnato frutto, ò altra cosa acida, li denti s'alligassero, col masticar quest'herba, subito si sanano, per lo che s'auuera, *Che il dolor sana il dolore*; Le foglie (della quale, quanto più se ne leua, tanto più ne viene copiosa) state infuse in aceto, e magnate digiuno, perseuerano da peste; la radica si porta al collo da chi patisce di Scroffole, con giouamento. Questa è vna specie di rumice, e vedesi certo dalla qualità della foglia, e dal gusto, perche li Contadini per vn gustoso agretto, che hà la rumice, se ne seruono nelle minestre, e torte, forsi ancora per purga; questa ancor lei trapiantata, e coltiuata fà frondi più belle, e più gustose, e la chiamano rumice domestica, à differenza dell'incolta seluaggia, della quale fù cantato.

*Herba brusca.*

*Vso in Cucina.*

*Vso in Medicina.*

*Beta pigro ventri non est ingrata: palatum*
*Sic acido recreat molle sapore Rumex.*

*Aglio di tre sorti*

L'Aglio, dal Latino *Allium*, per auuentura della propagatione, perche vn bulbo ne produce vn'altro, ò vn'altro, & vn'altro; è conosciuto di tre sorti da' nostri Hortolani, il bianco, il rosso, e l'auentano, vn palmo di mano distanti; li spichi si piantano due deta sotto terra grassa, e nuoua, che non s'adacqui. Il bianco di Nouembre, e Decembre. Il rosso di Febraio, e Marzo. L'auentano è quello, che nasce di seme piccolissimo, tristo, e fortissimo, torna à far seme, & in pochi anni ingombra quasi tutto l'Horto, e però è conosciuto per leuarlo; a' piantati non se gli lascia sorgere presso altr'herba, e però zappansi molte volte, da che ancora si fanno più capitati, ouero se gli disputa al primo apparir la fronda, ouero se gli torce il gambo, quando si cominciano ingiallire; si cauino, con auuertenza, che la Luna sia sotto terra, il che se ancora s'osseruarà, quando si pianteranno, li giouerà, acciò siano meno fetenti; se si caueranno dopo mezo giorno in tempo sereno, e si porranno al Sole per alcuni giorni à seccare, ouero al fumo, dureranno assai senza nascere, ò marcire; si bagnano ancora in acqua salata, per conseruarli, ma si rendono inutili à piantarli; mangiasi teneriſſimo piccolo, crudo, il capo, e la foglia, ouero si vende, massime li bianchi, grosso, praticasi molto da' Rustici, e però è detto triaca de' Villani, e Virgilio.

*Coltiuatione.*

*Vso.*

*Fessis messoribus æstu Allia.*

Et altri da Oratio.

*Già s'alcun temerario era sì ardito,*
*Contro il suo genitor d'armar la mano;*
*D'Aglio, cibo più crudo, e più inhumano*
*De l'istessa Cicuta, era nutrito.*

Crudo, e cotto è grande eccitatore dell'appetito, e però entra in molte salse, come s'è detto, sicome cotto in compagnia, dà gusto à diuerse viuande, e ne leua qualche mal'odore alle carni, superando col suo acutissimo il loro naturale, ò accidentale. Cotto, dice Bruirino, che in Francia con butiro fresco mangiasi la Primauera, per corroboratione della sanità, & in questo modo è raro contro li vermi de' Putti, qual per questo effetto si fà magnare ancora alle Donne lattanti; da alcuni sotto la cenere calda si cuocono li capi intieri, e diuenuti teneri à guisa d'oua sorbili, auanti pasto si magnano: Cuocesi ancora ne' legumi, & in molte altre viuande, come s'è detto, ma la verità è, che quel gran fetore causa, che con parsimonia s'adopri, per lo che scriue Ateneo, che era prohibito à chi mangiaua aglio entrare nel Tempio della Dea Madre; Dicono, che se si ammacchino vn poco, auanti si piantino, ouero si faccino star'à molle in miele, ò latte, ouero ponendoceli per mezo, piantati che siano, ossi d'oliue, che non puzzeranno. Sò certo, che li teneri magnati con aceto, non hanno tanto fetore, sicome per contrario se si pone vna botte di vino non piena al Sole, con molto aglio dentro, diuiene aceto, qual sempre sà d'aglio, e quello auentano saluatico è buono per questo effetto; Questo mal'odore non è al tutto infruttuoso, scaccia i Serpi, & ogni animal velenoso, resiste all'aere corrotto, e l'aglio è buono contro li morsi de' Serpi, e Cani rabbiati, onde la Scuola Salernitana.

*Medicina.*

*Sei medicine contro ogni veleno*
*Assegnano, che son l'Aglio, la Noce,*
*La Ruta, la Triaca, Pere, e Raffano.*

Si



Si guarisce la Pipita alle Galline con fregarci sopra l'Aglio, & è sicurissimo correttiuo magnato dopo hauer beuuto acqua trista; s'è detto, come difenda le viti da tagliaticci, ò magnacozze. Di più se si fà star'aglio sopra qualche arbore, ò carne, gli vccelli non toccano li frutti, ne le mosche la carne; anzi alcuni l'aglio arrostito spandono per li seminati dell'Horto, accioche gli vccelli non se gli accostino, e se lo mangiassero, ne impazziscono. Scriue il Porta, che le Pantere, e Leoni non offendono, chi è vnto d'aglio, ond'è, che sia simbolo della guerra, e fù detto, *Vt inalliatus magis strenue pugnes*, & è prouerbio, che chi vuol viuer quieto non mangi aglio, ne faua, intendendo l'aglio per la guerra, e la faua per i negotij publici, quali con faue de' scrutinij si terminano; hà tanta antipatia l'aglio con la pietra calamita, che auuicinatosi à quella, perde la virtù di tirar'il ferro, qual le ritorna col bagnarla di sangue di Becco. In fine volendogli piantare, si eleggono li capi più grossi, e che habbiano più lunghe radiche, quali si leuano, e si dipartono tutti i spichi.

L'Aniso hebbe il nome da vna Città detta *Aniso*, perche nel di lei campo da se copiosamente cresce, ouero dal Greco *Anesis*, che significa *relaxatio*, perche l'Aniso rilassa, e risolue i dolori interni, & esterni flatulenti; desidera aria calda, e molta acqua, da' nostri Hortolani non si costuma, come quelli, che hanno penuria d'acqua, e sono in regione fredda; Seminasi in terra profondamente lauorata di Febraio, e Marzo; mangiasi cotto, e crudo, verde, e secco, il gambo, & il seme, qual si copre di zucchero, e ponesi ancora per delitia nel pane, ò Ciambelle, e ne' Cantucci, sicome per sanità, perche scaccia i flati. Vsasi nell'acqua vita, perche faccia lo stesso effetto, e comincia à praticarsi con tanta abbondanza, che il buon mercato, qual fù causa, che la cultura di quest'herba si tralasciasse, si perderà, e diuerrà caro, e forsi si cominciarà à coltiuare; pigliasi ancora Aniso à buon'hora da quelli, à cui puzza il fiato, e gioua al capo, e però fù detto.

*Coltiuatione.*

*Vso.*

*Medicina.*

*Vt tibi iucundus sit anhelitus oris; Aniso*
*Vtere: sic capitis cedet & inde dolor.*

E con acqua, oue sia bollito Aniso lauasi tal volta la faccia da chi vuole parer giouine. La poluere nelle viuande di zucca, & altre in luogo di zucchero, fà buono, e dà odore à diuerse salse più il Verno, che l'Estate, ne è buono per sanguigni, sicome pare, che conferisca più auanti pasto, onde ritrouasi scritto.

*Ante cibum Anisum, confecta citonia prosunt*
*Saccharo, post mensam caseus, atq; recens.*

L'Asparago, ò Sparago, dall'asprezza del suo gambo così detto, si semina di Marzo in terreno grasso lauorato, e ridotto in poluere, con molta fatica, nel nascere si tiene netto da herba, e con maggior diligenza, s'hà cura di non rompere il suo primo pullulare, fanno certe radiche dette Sparagine, & ancor sponghe, le quali il secondo anno si cauano, quando siano grosse, come vna penna d'Oca, ma quando siano più minute, s'aspettano al terzo anno; e perche l'aspettare cinque, ò sei anni rincresce, per l'ordinario si comprano le sudette radiche cresciute alla sudetta, e maggior grossezza; comunemente già queste si poneuano in fossi larghi due piedi, caui due piedi, e mezo, nel cui fondo ci si poneua mezo piede di letame ben smaltito, d'anni due, sopra il quale vi si addattauano le sudette radiche lontane l'vna dall'altra vn palmo di mano, poste in terzo in maniera, che per

*Coltiuatione antica.*

ciaſ-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

ciascheduno fosso ne capiuano tre fili, poi se gli poneua sopra terra ridotta in polu-
uere, già l'antecedente Verno dal fosso cauata, all'altezza di mezo piede, perche
se bene douria esser più, dirupando continuamente le ripe del fosso, cresce la terra
sopra le radiche sino alla desiderata quantità d'vn piede, e perciò il susleguente
anno se glie ne aggiungeua poca, e quella con grasso, ò colombina, ò pecorina
smaltito, misticata, accioche le pioggie per questa passando ingrassassero con la
detta terra li sparagi; Il terzo anno di nuouo ingrassati l'Autunno, come sopra, à
*Moderna.* Primauera s'appareggiaua il fosso, e de' frutti si cominciaua à godere, perche se
prima se ne leuasse, troppo le radiche s'indeboliriano. Modernamente poi, e me-
glio si esequisce questa coltura, col cauar'vna buca larga due, ò tre pertiche, longa
quanto à te pare, ò quanto puoi; si fà essere nel fondo piana, & eguale, profonda
due, ò tre piedi, e che habbia lo scolo, acciò non s'empia d'acqua dalle pioggie,
dallo stagnarci della quale li sparagi sono nemici; questa fossa si coprirà, ò de' su-
detti lettami, ò d'vgna di qualche animale, ò de' corni di pecore, molto grati à
questo frutto, perche da se ancora nel putrefarsi le corna delle saluatiche, in queste
radiche si conuertono; Qual si voglia però sorte di lettame si vanga sotto, e le ra-
diche in questo terreno vangato, lungi dalla ripa due piedi, si cominciano à pian-
tare in tre ordini à filo, lungi l'vna dall'altra vn palmo, ouero quanto è largo vna
vanga; Indi lasciato vacuo il terreno altri due piedi, se ne poneranno altre tre file
nel sudetto modo, e così seguendo col sudetto interuallo di due piedi di terra non
occupata, s'andaranno disponendo à tre file in tre file; queste radiche così addat-
tate, si copriranno della stessa terra cauata già dalla fossa, ridotta dal Verno in pol-
uere, libera da radiche, sassi, e pietre, per l'altezza quasi d'vn piede; In questo mo-
do con più comodità si terranno meglio netti da herbe, che ne' sudetti fossi, nelle
ripe, de' quali non smosse viuono le radiche, e semi dell'herbe triste, de' quali ma-
lamente si può difendere, che non s'allarghino sopra li sparagi, tuttauia, caso, che
nascesse herba ancor'in questi, si deue leuare, con auuertenza d'andare con piede
solo sù quel terreno, oue non sono sparagi, cioè in quella larghezza di due piedi,
che haurai lasciato per interuallo delle tre file di radiche all'altre tre fila. Il secondo
anno con alcuno de' sudetti grassi l'Autunno li coprirai, & à Primauera aggiu-
gnerai terra, & il terzo anno facendo lo stesso, cominciarai à raccorne frutto, co-
me sopra; nel tagliargli caccia il coltello due, ò quattro dita sotto terra, & iui ta-
glia l'asparago, come sia alto vn palmo, e di Primauera, quanto più presto puoi,
perche sarà più saporito, e meno patisce la radica, quale seguita ancor più longo
tempo à fruttarne; per hauergli più presto, il sito, oue sono, si copre l'Autunno
con paglia marcita, ò con l'immondezze della Casa riposate al Sole, e state alla
pioggia per qualche mese, poi scopertogli il Marzo vedrai, che caldi da questo
leggiero lettame hauranno cominciato à germogliare, non ti scordar mai d'auuer-
tire, che da altre herbe non siano suffocati, e massime ne' primi anni; e però si la-
uorano ogn'anno trà l'Autunno, e Primauera, quando il terreno sia asciutto, con
esatta diligenza, auuertendo di por la vanga, e rimouer quel terreno solo, che è
trà vn filo, e l'altro di radiche (non in quel spacio, oue si camina) perche se si toc-
casse l'asparago, si moriria. Riesce facilmente questo, se riconosciuto, oue ne sia
vno, trà quello, e l'altro si ponga la vanga, quale ò si profondi poco, ò s'adopri
piecciola. De' sparagi alcuni ancora sono saluatichi, e nascono ne' boschi, e ripe
vici-



vicino all'acque, e caneti, quali da ciascheduno senza fatica possón'esser raccolti, *Sparagi saluatici medicinali.*
e sono molto medicinali, perche nutriscono più di tutti gli altri herbaggi, confe-
riscono allo stomaco, purgano il petto, mollificano il corpo, e prouocano l'vrina,
accrescono il seme genitale, ma fanno sterili le Donne, e nettano le reni. Non
erano però, per quanto credo, de' domestici quelli, de' quali scriue Plinio, che al *Vso.*
suo tempo à Roma da Rauenna erano mandati, e che ce n'erano, che pesauano
tre libre l'vno. Martiale ci dà à pensare, che fossero di laguna, e seluaggi, dicendo.

*Mollis in aquorea, quæ creuit spina Rauenna,*
*Non erit incultis gratior asparagis.*

Ateneo dice, che in Giettulia di Libia nascono grossi più delle Canne di Cipro,
e longhi dodeci piedi; magnasi cotto l'asparago, ma vuole tanto poca cuocitura,
quanto vn'ouo, e però quando Druso voleua proponer cosa di presto successo, di-
ceua potersi esequire più presto, che non si cuocono i sparagi. Serue per insalata
con oglio, sale, pepe, & aceto; serue per minestra con oglio solo, e melangola, &
vn poco di suo brodo, ouero con brodo buono di carne, ne' quali modi cuopre
ogni carne, & ogni pesce respettiuamente accompagnato, ò con carne salata por-
cina, ò con tarantello. Passa per pesce infarinato, e fritto; pare stuffato posto in
piatto con butiro, e cacio; sopra vna carta cuocesi sù la graticola con oglio, sale, ò
butiro, ouero sottestati; se ne fanno crostate ancora, e le sue punte si tramezano
con cacio tenero; In frittata d'ouo ancora è buono, si che d'asparago solo si può
far'vn magnare, e cotti sono più sani a' vecchi, che a' colerici. In compagnia poi
entra ne' pasticci con molto gusto, ne' potacchi, ne' stuffati, ne' pieni, e simili;
Conseruansi le cime dell'asparago nell'oglio, con vn poco di sale. Mandanosi à
Roma, e per tutte le parti, inuolti ciascheduno in carta da per se, e così non toc-
candosi si conseruano. Auicenna dice, che col far'orina puzzolente euacuano *Medici-*
ogni mal'odore, e rendono il corpo odorifero. Carlo Steffani dice, che la radica *na.*
de' sparagi applicata al dolor de' denti, lo leua. Con l'herba dello sparago s'orna-
no Imagini, e Sacri Tempij. Il Pisanelli dice, che ongendosi vno con sugo di spa-
ragi, non è offeso da Api.

L'Assentio, in Latino *Absynthium*, quasi *Apinthium*, cioè *Impotabilis* per l'a-
marezza, per seruitio del nostro Horto sarà di due specie, il maggiore, & il Pontì-
co; il maggiore nasce da se, oue vna volta sij stato piantato, & alligna per tutto; il
suo odore è tanto grato a' vermi da seta, che se sono mal sani, ò habbiano patito,
col fregar con questo la stuoia, oue si pongono, risanano, e però costumasi tenerne
vn fasticolo sù le stuoie; Li Rustici se ne seruono in molti medicamenti, e per ma- *Vso in*
gnarne, e per impiastrarne ogni ammaccatura, ò percossa, tanto per loro, quanto *medici-*
per bestie; è singolare contro i vermi de' Puttini, e perche per la sua amarezza è *na.*
difficile il farcelo pigliare, pesto nel mortaio si stringe, e se ne caua sugo, qual col
Sole si condensa, postone poi vn poco in vna grana d'vua, s'inganna il Putto, e
come disse quel gran Poeta. *E da l'inganno suo vita riceue.*

Il Pontico così detto, perche nella regione di Ponto è herba frequentissima, *Virtù di*
di che ne fà fede Ouidio colà relegato, quando disse. *questo.*

*Tristia deformes pariunt Absynthia Campi,*
*Terraq; de fructu quam sit amara docet.*

Moltiplica serpendo, serue molto alla medicina, e da' Speciali se ne cauano de-
nari,

nati; nel quadro de' ſemplici all'ombra può fare vna bella, e vaga ſieparella attorno vn partimento del detto quadro; con queſto ſe n'accomoda vino con molto vtile, e ſanità, facendocelo ſtar'infuſo, quando colato dalle vinaccie ſi pone nella botte, e leua mirabilmente le oſtruttioni, liberando da ogni feccia lo ſtomaco, e le budelle. Secondo Dioſcoride, non è herba, che ſij più à propoſito per lo ſtomaco, come queſta, il che hò eſperimentato io; di queſti due, ſecondo M. Catone, vn rametto ſotto l'anello, difende li viandanti da ſcorticarſi trà le coſcie, ò altri luoghi. Scriue ancora Dioſcoride, che facendoſi inchioſtro con l'infuſione d'Aſſentio, che si vieta a' ſorzi il lacerar'i Libri ſcritti con quello, e le frondi poſte nelle caſſe, preſeruano i panni da tarme. Geſnerio dice, che nella Slesia si adopra Aſſentio, Matricaria, e Ruta contro la peſte. E Pierio Valeriano vuole, che sia herba funebre, perche s'vſaua da gli Antichi di piantare ne' Cimiterij; era ancora simbolo della ſanità, e perciò nelle ferie latine dauasi a' vincitori vn bicchiero d'Aſſentio, preſupponendo di dargli la più pretioſa coſa, che si poteſſe dar per la ſanità; ma meglio fù l'Aſſentio raſſomigliato alla riprensione, peroche ſe si beue, ancorche amariſſimo, libera da feccia gl'inteſtini; così la correttione, ſe s'accetta, ancorche con amarezza diſpiaccia, è però di perfettione alla vera, e retta vita eſemplare.

*Coltiuatione.* La barba di Becco, perche il ſuo ſeme imita la barba di queſto animale, è detta, ſicome ogn'altr'herba, della cui radica l'Huomo ſi ſerue, deueſi procurare, che venghi lunga, e groſſa, e però pongaſi il ſeme in terreno facile, freſco, lauorato due piedi profondamente, e ben'ingraſſato, nel diminuir della Luna, dalla fine del meſe di Marzo, ò per tutto Aprile, & ancor di Maggio, in queſta regione fredda, cominciando tardi il terreno freſco di natura à riſcaldarſi, & ad hauer virtù, e queſte radiche creſcono preſto per il caldo, e però ſtaranno bene in luogo, oue poſſi aſſai il Sole; ſe naſceſſero troppo ſpeſſe, ſi leuino le più deboli con ogn'altr'herba, e ſe s'haueſſe occaſione di leuarne vna à canto l'altra il buco, oue era la leuata, con graſſo ben ſmaltito ſi riempa, in terreno non freſco s'aiutino con inacquarle; queſte radiche ſono giudicate buone da magnare da Dioſcoride; Cuoconſi in *Vſo.* acqua, e tagliate in ſettoline con aceto, oglio, ſale, e pepe ammaccato, ſi ſeruono, e tal volta con altre radiche roſſe, ò gialle accompagnate, ſe ne fanno ne' piatti figure d'arme, ò d'animali; perleſſate, & infarinate ſi friggono, ouero in vn tegamino, ò pignattino con pignoli, petroſelli, vua paſſa, pepe ammaccato, e melangole ſi tartufolano; queſta non è altrimenti la ſcorza nera, come altri ſi credono.

*Coltiuatione.* La Bettonica, da' Popoli di Spagna anticamente chiamati *Vetoni*, così detta, con falſo prouerbio è chiamata herba aſſai nota, perche la vera non è molto conoſciuta, ne frequente, ma meglio li quadra l'altro prouerbio, *hai più virtù, che la Bettonica*; Queſta, e per amar l'ombra, e per ſeruir poco fuori del caſo della medicina, ſtarà bene nel quarto de' ſemplici. Di ſeme non vedo praticar'il moltiplicarla, ancorche ſi poſſono raccorre, quando non ſiano molto maturi, auanti cadano; ma li ſuoi caſpi ingranditi nel trapiantargli, ſi diuidono in molte piante, & à queſto modo con più preſtezza ſi popola; poco altra coltiuatione richiede, poiche non teme il Verno, e come non ſia ſuffocata da altr'herbe, è pianta perpetua, per lo che trà le herbe campeſtri ſi potria annouerare. E ſe bene ſerue poco alla *Vſo per Medicina.* Cucina, in ogni modo li Speciali, caſo non faceſſe biſogno in caſa, la comprano, ò la permutano in altri medicinali, per eſſer forſi la miglior'herba, che ſi troui, per cor-



corroborar'il capo, sì preſa in conſerua, ò cotta, come ſi dice da baſſo, come ſeruendoſi della di lei poluere per le ferite pur del capo, mutando il rimedio ogni due giorni, ouero lauandoſi gli occhi amalati con la di lei decottione, ò poſte le frondi sù la fronte, per guarir la doglia di capo; le ſudette frondi peſte, e poſte sù'l naſo, ſtagnano il ſangue; bollite queſte foglie in vino, e con eſſo lauato i denti, ne leua il dolore, e li conſolida; mangiata queſt'herba acuiſce la vista, & innanzi paſto prohibiſce l'vbbriacarſi. Altre infinite virtù ſono riferite da Antonio Muſa Medico di Ceſare Auguſto, quali virtù, e rare qualità, acciò comparta al vino, ſi pone nella botticella auanti vi ſi ponga il vino, che ſi caua dalle tine, onde fù ſcritto di queſta.

*Triſtia corporibus prohibens, animiſq; pericla*
*Te duce, ſancta mihi ſit herba, Deus.*

Li fiori di Bettonica con molta ſanità nell'inſalata s'vſano, e delle foglie n'hanno fatto alcuni mineſtra. Faſſi ancora di fiori di Bettonica conſerua di zucchero in queſta maniera; in ogni lib. di zucchero chiarito, come di ſopra s'è nel primo Libro inſegnato, vi ſi pongono dentro li fiori liberi, e netti da ogni ſorte d'immondezza, ancor d'ogni minima parte d'herba, al peſo d'oncie tre, quali ſi fanno bollire, miſticati col zuccheto à conſiſtenza di Manuſchriſti, poi ſi ripongono in vaſi, ò baratti, per ſeruirſene all'occaſione.

La Bieta qual con la foglia rappreſenta la lettera B. dalla quale hà il nome, è più tenera d'ogn'altr herba, ad huomini effeminati raſſomigliata, onde Auguſto ſoleua dire *betizare, illanguire, & effeminare*, è di tre ſorti, bianca, negra, cioè vn verde ſcuro, e roſſa, non ricuſa qual ſi voglia aria, anzi fà meglio nella fredda; *Coltiuatione.* le due prime, delle quali la bianca, ſecondo Teofraſto, hà meglio, e più guſtoſo ſugo, e la verde è ſola nominata da Columella; ſi ſemina di Marzo, & Aprile allo ſcemar della Luna, e quelle, che col naſcer'alzano il fuſto per far ſemenza, ſi deuono ſpiantare, perche non ſono buone per mangiare, ne producono buon ſeme, anzi quel ſeme è perfetto, qual viene da pianta, che ſia più anni, che ſia nata, e ce ne ſono di quelle, che ſtanno tre, ò quattro anni à far ſemi, vogliono, che venghino più belle, quanto il loro ſeme è più vecchio, pur che non paſſi cinque anni, ma li noſtri Hortolani ſono di contraria opinione; queſto è ben certo, che queſto ſeme tarda à naſcere tre, e quattro anni, ancorche in terra. Auerroe dice, che il piantarle con lo ſterco buino freſco, le rende bianche, tenere, e ſaporite, e queſto verrà, perche queſto ſterco non hà molto calore. Columella ordina ſi ſeminano, quando i granati hanno li fiori; poſſi trapiantar la Bieta, quando hà quattro, ò cinque foglie, con vtile di farle venir più groſſe, e belle, ſicome ancora ſi fanno tali, ſe ſpaccatagli vn poco la corona della radica, vi ſi porrà vn faſſetto ſopra, ouero vna rottura di pignatta; ſono nemiche delle cipolle, e però non vi ſi debbe no porre vicine, & anco de gli agli, e mangiaſi dopo mangiato aglio, perche leua il di lui fettore, ſecondo Menandro Autor Greco, e la bianca mangiata con aglio, ammazza i vermi.

La radica di queſte non ſi pratica ſe non per far ſuppoſte, ancorc' e ſi poteſſe cotta mangiare, le foglie, delle quali, quanto più ſe glie ne leua à Luna creſcente, *Vſo in Cucina.* tanto più ne ricacciano maggiori, ſi ſeruono con altre herbe in mineſtra, ouero preſone manipoli, e trite à foggia di tagliolini, ſi friggono in butiro, ò ſtrutto, ò midolla, poi miſticate con ricotta freſca, cacio grattato, oua, cannella, & vn poco di

*Torta Bologneſe.* zucchero, ſe ne fà torta alla Bologneſe, quale da alcuni è aumentata col miſticarci polpa di Cappone cotta, ò di Piccione ben trita, anzi tale hà coperto la sfoglia, poſta che ſia sù la ruola, di pelle di Cappone cotta, e ſe non haueſſi ricotta, ò cacio freſco, miſtica con la ſudetta bieta cotta vua paſſa, cannella, oua, mandorle, pignoli, & vn poco di ſale, e nel portar'in tauola sì queſta, come l'altre, ſpruzza d'acqua roſa, e zucchero; Li gambi delle foglie bolliti, conci in inſalata, ſeruonoſi come la ſteſſa foglia, e maſſime della bianca, perche s'vſa per purga da' Ruſtici, e da' Fabri, perche queſti diuenuti ſtitichi dallo ſtar nel fuoco, mediante la Bieta ſi fanno lubrichi, e può ancor ſeruire ad ogni villeggiante, ſicome il ſuo ſugo miſticato con miele, e poſto sù'l naſo, purga la teſta, & il ſugo ſerue per far verdi le frittate, la gelatina, i tauioli, tanto con sfoglia, come ſenza. Da gli Antichi magnauaſi cotta con ſenepa, vino, pepe, e con faua, però ſi diſſe.

*Medicina.*

*Ventoſam betis, ſi ſapis adde fabam.*

E l'Epigrammiſta. *Vt ſapiant fatuæ Fabrorum prandia betæ,*
*O' quam ſæpe petet vina piperq; cocus.*

Galeno loda, che ſi magni con la lente; Il ſudetto ſugo, ouero il decotto della ſudetta herba, ammazza i pedocchi, e le lendini; le foglie cotte ſotto le ceneri ſanano le ſcottature, ſecondo Carlo Steffani. Ariſtotele vuole, che ſopra radiche di bieta ſi poſſa innestare, come ſopra gambi di cauoli, di che ne parlaremo à ſuo luogo. Il vino da' cauoli, come ſuoi capitali nemici, dannificato, ritorna nel primo eſſere, mediante l'infonderci foglie di bieta. Con acqua, oue ſiano bollite aſſai foglie di bieta, ſi lauano li panni neri inſucciditi per ſudore, come li cappelli, ò altro graſciume, da' quali li libera, riducendo nel ſuo primiero eſſer'il negro. E Plinio ſteſſo dice, che l'acqua delle radiche di bieta leua le macchie dalle veſti.

*Bieta roſſa.* La bieta roſſa non ſerue con la foglia, ma sì bene con la radica, quale poſta in terreno molto ingraſſato, ſcaſſato, e che ſi poſſi inacquare, fà radiche groſſe, quanto le gambe ordinarie d'vn'Huomo, vorria eſſer trapiantata, e ſeminaſi di Marzo, Aprile, e meglio di Maggio, e ne' giorni caldi vorria vn poco d'acqua; Con molta cuocitura in vino, poi tagliata in fette, e concia in inſalata, orna con dubbio viſta vna tauola, perche così roſſe paiono fette di mortadella. Cotte ancor nel ſopradetto modo, ò per minor diſpendio di vino, ſotto la cenere, ò nel Forno ſi tartufolano, come le barbe di becco; e perche queſte degenerando in queſte parti nel ſeme, che producono, ne naſce bieta bianca, ò malamente roſſa; coſtumaſi ogn'anno mandar'à pigliar'il ſeme, ò in Francia, ò in Alemagna, oue ſempre ſono roſſe; vero è, che ſe in queſte parti trapiantate al ſuo tempo, quelle, che ſono roſſe, s'inacquaſſero con feccia di vino negro, ſicuramente produrriano ſemi, che farebbero radiche, e foglie roſſe.

*Cultura, & vſo.*

*Atriplice.* Chiamano li noſtri Hortolani biettone, ò bidone quello, che è detto da gli Erbolarij *Atriplice*, ſeminaſi raro, e ſparſo per l'Horto trà le biete, & altre herbe, e ſerue con quelle per far mineſtra d'herbette. Galeno dice, che per eſſer molto lubricatiuo, ſcende velocemente dal corpo. E Pitagora vuole, che per la ſua qualità acquoſa poſſa far venir'Idropeſia, e però laſcialo a' Ruſtici, quali con la fatica ſmaltiſcono ogni mal'humore, in ogni caſo vſaſi cotto, perche fù detto.

*Frigidus Atriplicum choleræ vim diſcutit humor*
*Coctarum: crudis virus ineſſe puta.*

La



La Boragine, *Burago* in Latino, quaſi *Boago*, per l'aſperità ſua ſimile alla lengua del Bue, onde vn'altra herba poco differente da queſta, e con le ſteſſe virtù, chiamaſi *Lingua Buina*, poſta, e ſeminata vna volta nell'Horto, mentre ſi lauori, mai lo ritrouerai ſenza, e ſe bene teme il gelo, e tù con ſterco freſco coprila, che difeſa a' primi tempi alzeraſſi, e farà preſtiſſimi fiori; di Marzo, & Aprile ſeminaſi, & il ſuo ſeme ſi raccoglie, non ancor ſecca la pianta, perche è faciliſſima à cadere, da che ne viene la ſudetta fecondità. Trapiantaſi in luoghi comodi per raccorre i fiori, ò aprichi, acciò li produca più preſto, ò humidi, & ombroſi, acciò forniti li primaticci, ſempre ſe n'habbia, ouero vicino all'Api, accioche da queſto fiore cauino comodamente guſtoſo, e ſano miele; ſono tante le virtù, e bontà di queſt'herba, che trà l'herbe hà prerogatiua, come trà megliori animali il Cappone, sì per eſſer buona cotta in ogni maniera, sì perche ſe n'haueſſimo più penuria, più la ſtimareſſimo, ſicome auuiene del Cappone. La ſua foglia tenera, e piccoliſſima, cruda in inſalata, è buona, grande poi cotta in graſſo, ò midolla vaccina, faſſi in mineſtra con vn poco di cacio grattato, & vn'ouo ſtracciato dentro; ſe ne fà ancor torte al modo detto della bieta, ma in qual ſi voglia modo, che s'adopri, biſogna auuertire, che ſia aſſai lauata. Li fiori, ò da sè, ò in compagnia d'altr'herbe tenere ornano, e rendono guſtoſa l'inſalata, e maſſime con vn poco d'aglietto ſeco, regalano, & allegrano ogni viuanda ancora, & in particolare i leſſi; Di queſti ſe ne fà conſerua ſaniſſima, come s'è detto de' fiori di Bettonica, & in fine le molte virtù di queſta da varij deſcritte, in vn ſol verſo ſi riſtringono.

*Vtili della Boragine.*

*Ego Borago, gaudia ſemper ago.*

Onde ancora fù chiamata *Corago*, e con ragione, perche, e Dioſcoride, e Galeno, e tutti vogliono, che non ci ſia altr'herba, che corrobori il cuore, e faccia l'huomo allegro, come la Boragine; E di più, ſecondo Dioſcoride, quella pianta, che alza tre fuſti, ò caoli (come dicono) ſecca, e peſta con la radice, e data in poluere, ſana la terzana, e quella, che ne produce quattro, la quartana; fà orinare, e chiarifica il ſangue.

Li Capari vengono dal verbo Greco *Capſo*, che ſignifica *auidè comedo*, ſe bene da Teofraſto ſi dice, che non vogliono coltiuatione alcuna; ſiaci aggiunto (con pace di tant'Huomo) oue già ſiano allignati in luogo à propoſito, perche oue non ſono, biſogna piantarceli, & il fargli naſcere nel noſtro clima freddo, ricerca coltiuatione in queſta maniera. Al principio di Marzo, in vn vaſo pieno di terra, miſticata con graſſo bene ſmaltito, & arena groſſa, ſi ſeminano, e per difeſa delle formiche, le quali di queſto ſeme ſono auidiſſime, il vaſo in vn cattino, oue ſiano due deta d'acqua, al Sole ſi pone; nati l'Eſtate, con acqua ſi mantengono; il Verno in Caſa dal freddo ſi difendono; poi à Primauera, auanti comincino à germogliare, in ſito à propoſito, con quanta terra ſtà attaccata alla loro radica ſi trapiantano; In Toſcana li fanno naſcer ciaſcheduno in vn pignattino, e queſto vn poco da baſſo rotto nel muro pongono, e murano, ſicome nell'altro modo ſi può fare; ma in qual ſi voglia de' ſudetti modi ſi faccia, ſi cortino ſino all'vltimo occhio ſopra la radica. Quanto al ſito proportionato, vuol'eſſer'il più caldo, & aſciutto, che ſi poſſa hauere, e però d'Egitto dalle Campagne d'Aleſſandria ne vengono ſerbati con ſale; Dal quale, con acqua fredda, e calda liberati, ſi ſeruono con aceto, oglio, & vua paſſa, ouero molto premuti, & aſciutti, in aceto melato, con vua

*Coltiuatione.*

passa si conseruano; Altri dall'aprica riuiera di Genoua, conci in aceto, di più piccola forma ne vengono; Non è al tutto sterile il colle Bolognese di questo frutto, perche essendo necessario, per saluargli il Verno, che non sentano alcuno de' venti, che da Leuante sino à Ponente dalla parte Settentrionale fredda soffiano, se col beneficio di qualche muro antico, ò monte vengono difesi da' sudetti venti, si saluano, e fruttificano. Pareua, che il piano non fosse capace di questi, per esser più freddo de' colli, e più humido, di che ne sono nemici i Capari; ma crederei primo d'ogn'altro hauerli praticati in vna mia Villa, posta nella pianura di questo Contado, mediante la comodità d'vn muro esposto à mezo giorno, con qualche declinatione à Ponente, dal cui vento freddo, vno sperone d'vna torre spingendosi innanzi più del sudetto muro, li difende, e però con molto vtile ogni due, ò tre giorni d'Estate li raccolgo, con auuertenza di non li lasciar fiorire, sì per non perdere li Capari, sì perche dopo il fiore facendo vna zucchetta, oue è racchiuso il seme, à quella attendono, tralasciato di far Capari; Il che dapoi, quando per occasione de' primi freddi succede, venuto, che sia vna brina, ò due, raccolgo le frondi, a' quali fatto perdere l'amaro, col fargli star'in acqua bollente, quanto si recitaria tre volte l'Oratione Domenicale, le pongo à rasciugare sopra vna tauola, e con molta cura, mediante panni asciutti, le libero da humidità, dapoi accomodati in vn vaso con aceto salata, ouero melata, le copro. Li Capari raccolti, liberi da gamboncino, posti in aceto salata al Sole, perdono l'amaro ancor'essi. In vino poi lauati lasciano parte del fortore acetoso, e della salsedine. Questi li pongo in aceto, oue sia bollito miele, la quantità bisogna si conformi col gusto di chi li deue oprare, ò con la qualità dell'aceto, quale è sempre bene, che sia fortissima. Con questi si mistica ancora vua passa, finocchio dolce, finocchio marino, dragone, petroselli, ò roscano, e così hai sempre preparato vn'insalata gustosa, quale eccita à marauiglia l'appetito, e però con questi si regalano viuande arrosto, stufate, & altre. Dice l'Erera, che le frondi libere, mediante l'acqua bollente dall'amaro, si fanno in minestra. Io non l'hò mai prouato, perche non vedo, ch'altro animale li mangi. Questo sò, che secondo Galeno, & il Mattioli dicono, che li Capari sono vtilissimi alla milza, & ad ogni opilatione, sì di quella, come del fegato, e leuano dallo stomaco la feccia, e massime conditi in aceto melata, come s'è detto, ammazzano i vermi, e massime la scorza, onde fù cantato.

*Sit medicina mihi, sit Caparis vtilis esca:*
*Posсit opem quoties coxa, lien ve dolens.*

*Vso, e medicina.*

Di Capari si fanno salse dette à suo luogo, & entrano in molte viuande. Li Capari, secondo il sudetto Erera, sono buoni contro il tossico, che s'hauesse magnato, e contro gli vlceri del mal Francese, e la radica masticata à digiuno, scarica mirabilmente il capo da catarro. Si fà oglio di Capari per vso di medicina. Plinio annouera il Caparo trà frutti peregrini, & in vero nō lo sento nominare da gli Antichi.

*Ingegnosa coltiuatione de' Capari.*

Ma quanto alla coltura d'essi, sicome disdice ad vn Capitano il dire io nol penso, così all'Agricoltore non stà bene il dire non si può fare la tal'operatione, e se pur'alcuna scusa se gli potesse ammettere, sarebbe quella del sito, quale non si può variare. Questa impossibilità in queste parti pare sia praticabile ne' Capari, perche ne' gran freddi si muoiono, ma l'ingegnoso Agricoltore supera ogni difficoltà, e massime nell'Horto, perche se non può abbondantemente prouedersi d'vna cosa, mo-



mostra almeno in poco quello esequiria, se dal Cielo gli fosse permesso. Pareua impossibile l'hauer Capari in piano, t'hò mostrato dall'opportunità del sito questa impossibilità esser superata, ne per questo à chi non hà tal sito, è leuato il poter'hauer Capari, ogni Casa necessariamente conuiene hauer'vna parte di muro esposta à mezo giorno, facciasi auanti questo muro vna banchetta larga circa vn piede, quella s'empie di terra grassa, sassi, e rena; in questa pianta i Capari, e se hauesse qualche declinatione à parte Orientale, ouero Occidentale, e tù a' primi freddi con stuoie, ò tauole riparagli da quella parte dal freddo, e gl'istessi Capari con sassi coprirai, ma in maniera, che habbiano respiro, e sentino vn poco di Sole; caso ancora non hauesi campo di far questo, con non molta spesa fabricarai vn muro di sassi, e calce, longo due pertiche, alto vna, grosso tre, ò quattro piedi, di forma semicircolare, ouero ouato, volto à mezo giorno; lascierai questo muro nel mezo vuoto per spacio d'vn piede, quello empirai di terra, perche se bene il Caparo si contenta di meno humore di qual si voglia pianta, ne vuole però qualche poco, si che questa terra bisognarà sia scoperta, acciò riceua pioggie, & humidità, anzi tal volta l'Estate per di sopra si potrà inacquare. In questo muro lascierai buchi lontani l'vn dall'altro due piedi in terzo, ne' quali potrai li Capari; potrà seruire questo muro per prospetto à qualche viale, ò loggia, ò casa, e si potrà dipingere; e se questo modo non t'aggrada, fà cinque, ò sei scalini alti vn piede, e mezo, grossi mezo piede, distanti l'vno dall'altro mezo piede, in questa distanza ponerai terra, rena, e sassi, & iui pianta li Capari, ma auuerti, che siano fatto in forma semicircolare, come di sopra, ouero ouata, altrimenti non li saluarai dal vento; se in vna delle sudette maniere empirai vn muro ben situato, ò fatto à posta, ò casualmente di Capari, mai più ne perderai il seme, & allhora con Teofrasto potrai dire, che non ricercano alcuna coltura, perche le formiche portando il seme a' loro Granai, ne lasciano in qualche crepatura, oue nasce da se. Solo ti si conuiene la Primauera, auanti cominciano à germogliare, leuargli i rami con tanagliole, ò altro ferro tagliente più vicino al tronco vecchio, che puoi. In alcuni luoghi dotati di clemente Cielo, e particolarmente à Monelia nella Liguria, si pongono i rami, quando si potano, in terra à radicare, per trasporre altroue, ouero si pongono nelle stesse pariete, oue ne mancano, ma se pure t'aggrauasse la sudetta spesa, ò non la volessi fare, pianta Capari in vasi, e quasi naranzi riponili il Verno à coperto, ma auuerti, che non siano con altra pianta, perche con la loro acrimonia la danneggiano.

Le Carote à *Carne*, parola Latina, perche cotte in brodo paiono, e nutriscono come carne, per lo che sia *cara, & optata*, e dicesi ancora *cara radix*, vogliono la coltura stessa, che le sopradette barbe di becco, tutte due trapiantate vengono più belle, e seruono alla cucina, e credenza nello stesso modo, come s'è detto; S'aggiugne, che non s'è detto altroue, leuandogli la foglia, s'ingrossano nella radica; le Carote di più col sugo della loro scorza tingono le frittate, e la gelatina d'vn rosso scuro, quasi pauonazzo; Le Carotte prouocano il latte, i mestrui, e l'vrina, & aprono l'opilationi; sono rimedio contro la tosse à gli huomini, & alle bestie, dal magnar delle quali ingrassano, e risanano notabilmente, anzi in Spagna le danno a' Caualli trite con scemola, cauate di terra nella rena si conseruano in luogo temperato, come la Cantina.

E' tan-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*De' Carciofi, e Cardi.*

E' tanto poca la differenza trà la foglia di Carciofi à quella de' Cardi, che ancor da qualche perito, se non è ben considerata, difficilmente si conosce, e però non è marauiglia se da varij Scrittori non solo sono poste insieme, ma hauuti per vna stessa pianta, e con errore, come si mostrerà. Pare, che il Calepino vogli, che *Cinara* siano li Carciofi, & *Carduus* li Cardi, ma la ragione da esso dedotta, che si chiamino *Cinara* da vna Putta conuertita in quest'herba, non mi sodisfà, perche può esser, che fosse conuertita ancor'in Cardo similissimo al Carciofo, anzi l'altra ragione del detto Calepino, che siano così detti, perche vogliono esser'ingrassati con cenere, è contraria, perche a' Cardi piace questa letamatura; ma li Carciofi vogliono stabbio buonissimo, e benissimo smaltito. Atteneo nomina molte regioni montuose, oue nasce questa *Cinara*, ma sempre spinosa; dapoi dice, che questa spina li Romani chiamauano Cardo. Conrado Eresbacio dice, che il Cardo è quello, che da Columella è chiamato *Cinara*. Delle quali varietà stò in dubbio se gli Antichi vsassero tanto il Carciofo, come si fà hoggidì, non lo vedendo posto in alcuna delle viuande di quei tempi, & accrescemi il dubbio il veder, che da trenta anni in quà s'è cominciato à magnare il Carciofo nella sua verà, e tenera perfettione, condito in diuersi modi, poiche prima costumauasi mangiare grandissimo, e barbuto solamente cotto lesso con aceto, oglio, sale, e pepe; Il Carciofo, come giugne alla grandezza d'vn'ouo, deuesi leuare, perche di questo se ne farà, ouero accompagnarà ogni viuanda, oltre che leuato il principale, la pianta ne caccierà altri molto più; lesso in insalata, come sopra si serue, si fà in ottima minestra, ò solo, ò accompagnato, tanto di grasso, come con oglio; tagliato in quattro, ò sei parti pe'l longo, fritto nella padella, serue per antipasto, ò per tramezare, ò regalare gli antipasti, dà grato gusto ad ogni stuffato, stà bene ne' pasticci; cuopre ogni lesso, così grasso accompagnato con carne salata, come magro, accompiato con tarantello; inuolto in rete à guisa di fegatelli si pone nello spiedo; tagliato in fettoline se ne fà crostata; questi ancora si riempiono, leuatone il pelo, e qualche foglia di dentro, con piccatiglio di carne di Vitello, ò di Cappone, ò di Piccione, ò con fegatelli, ò granelli di pollo, ò d'animelle di Vitello, ò di presciutto, ò mortadella piccata; & i giorni di magro si possono empire con piccatiglio di polpe di pesce, code di gambari, tarantello, ostrighe, tartuffi, ò prugnoli; ben cotto lesso, pesto, e passato, fà salsa detta à suo luogo; più grandetto poi, cotto sù la gratella, viene d'vn saporito gusto, mentre tutto intiero si pone à cuocere con dentro, ò oglio, ò butiro, e sale, & à lento fuoco cuocendosi, si fà venir tenero; li torci di Carciofo si tartufolano, & ancora se ne fanno crostate; questi ancora conseruansi per molto tempo in oglio, e sale; in fine con frutti crudo, ò cotto mangiasi seruito con sale, e pepe. Dall'altra parte solamente il Cardo lessato cuopre, ò suppa, ò altra carne cotta lesso, con gusto sì, ma accrescitogli dalla compagnia d'altra carne porcina salata, ò salciccia, ò ceruelato fino; fassi ancor tartufolato, e la parte tenera della radica, tagliata in fettoline, ben cotta lesso, mistricata con pignoli, vua passa, e cannella, fà crostata, sicome tramezasi con altre fette di cacio tenero, ò vogliamo dire tomino, ò rauagiolo, se ne fà crostata in altra maniera; entra ancora ne' pasticci di magro, e grasso, sì che nell vsarle ancor'in cibo, non sono lo stesso, e tanto più, che d'vno si serue del frutto, qual quanto più s'auuicina alla perfettione, tanto più è imperfetto. Dell'altro si serue della foglia, e radica, qua-

*Diuersità d'opinioni.*

*Vso in Cucina.*

*Vso del Cardo.*



quali quanto più sono grosse, con più gusto mangiansi crude con pepe, e sale. Il Cardo perlessato in acqua, & iui vn poco salato, poi cotto in butiro, se ne copre qualche fette di pane bruscato in butiro, & ogni cosa con cacio Parmegiano grattato si copre; ouero il tartufolato in oglio, copre pane abbruscato in oglio, con melangola, tartufola, e pepe ammaccato accompagnato; ma diciamo vna cosa, la qual può hauer causato questa confusione, & è. Del Carciofo sotterrate le foglie, e radica, viene bianco, & alcuni se ne seruono per Cardo, anzi che i multiplici teneri del Carciofo, ò in suppa, ò tartufolati s'adoprano; e nel voler'il Cardo fat'il seme, caccia certo Carciofaletto di non molto gusto, & assai duro, qual pur si mangia; ma se in questo hauessero qualche conformità, nelle coltiuationi sono diuersissimi. Il Carciofo se bene si semina, da noi però poco si pratica, ma i semi altroue si mandano; quì in terreno dolce due piedi scassato, ben letamato li germogli, ouero multiplici, da canto à piante vecchie di Carciofali, con vn poco di radichetta leuati, si piantano; Il primo anno alcuna volta non fanno frutto, gli altri, oltre il Carciofo principale, cinque, ò sei minori ne producono, quali forniti di raccorre, se ne leua il gambo, acciò con maggior vigore attenda à multiplicar. Circa il principio di Nouembre si vangano benissimo, se ne leuano li multiplici per vendere, ò piantare, lasciando il caspo antico, e tal volta se glie ne lasciano due, e tre piante congionte, secondo si conosce il vigore del terreno, per hauerne maggior quantità di frutti, nel qual'atto di vangargli, con letame vecchio ben smaltito si circonda la pianta.

*Coltiuatione del Carciofo.*

Ma il Cardo de' mesi di Marzo, & Aprile si semina, ponendolo sotto terra ben lauorata, & ingrassata, fresca, tre dita, nel crescer della Luna, ne ricusa l'allignar'in terreno forte; e se bene da alcuni si conseglia il ponergli trà altr'herbe, & in particolare trà grani, vedo, che vogliono esser netti da herbe, mentre sono piccoli, dapoi cresciuti con l'ombra, le altr'herbe dannificano, e però se fossero posti vicino ad herbe da vtile le perderiano; in tempo d'Estate giouagli assai vn poco d'acqua tal volta; a' primi freddi si ligano, e fasciano con stuoie, ò strame, acciò comincino à venir bianchi; ne' maggiori freddi, ò si cuoprono di terra, ò cauati si sotterrano, ouero in Casa con locco, ò paglia si cuoprono, oue in qual si voglia modo accomodati, vengono teneri, dolci, e bianchi, mentre non siano di natura rosicij, quali però sono hauuti per più saporiti.

*Coltiuatione del Cardo.*

Sono ancor differenti in altre qualità; il Carciofo è contrario alla voce, fà quagliar'il latte, e però deuesi fuggire dalle Donne lattanti, e da chi mangia latte, perche genera di molte infermità. Sono li Carciofi di varie specie, bianchi, morelli, li spinosi sono più accettati grossi, ouero longhi, ma tutti hanno figura di pigna. Per contrario li Cardi rischiarano la voce, de' quali fù detto.

*Qualità del Carciofo.*

*La Cinara pungente à Bacco è cara,*
*Ma nemica d'Apolline cantore.*
*Rende il Cardo la voce allegra, e chiara,*
*Ma la sete ogn'or cresce al beuitore.*

*De' Cardi.*

Sono sani alle Donne, e però gli appetiscono molto, si fà star'il loro seme infuso in sugo di rose, ouero oglio laurino, perche siano odoriferi, & acciò siano dolci, in miele, ò latte, e se bene s'insegnano molti rimedij, perche non habbiano spine, tutti sono frustatorij, mentre hora habbiamo semi di Cardi naturalmente sen-

*Medicina.* ſenza ſpini. L'Erera racconta, ch'vn Portogheſe coſtumaua dire, che per magnar aſſai Cardo, gli Aſini haueuano ottimo ſtomaco. La radica di Cardo fatta in poluere, è buona per la ſcolatione renale.

*Vtile.* E' poi incomparabilmente maggior l'vtile del Carciofo à quel del Cardo, ancorche Plinio dica, che preſſo Cartag ne, e Cordua, di picciol Campo ſi cauaua di Cardi gran rendita, perche con occaſione di far tante varie viuande di Carciofi, ſe ne vende quantità grandiſſima, e l'vtile, che ne prouiene d'vn campo di Carciofi ben coltiuato, ſupera ogn'altro, perche d'vna pianta di Carciofi, che fà cinque, ò ſei frutti, & altretanti multiplici da piantare, come s'è detto, ſe ne caua almeno vn giulio, à ponergli due piedi lungi l'vno dall'altro, come ſi deue fare in ogni tauola di terreno, che è vna pertica, ne capono num. 50. che rendono circa lire 25. hor qual'altro terreno à proportione rende tanto? e ſe al tempo di Varrone ſi foſſero coſtumati tanto li Carciofi, per l'vtile di queſti, all'Horto, non alla Vigna il primato hauria conferito, per lo che confermomi nella ſudetta opinione, che, ò non lo conoſceſſero, ò poco lo praticaſſero, ma in confuſo col Cardo lo ſeminaſſero.

*Sito.* Teme il Carciofo il freddo, & humido, e però praticaſi sù colli eſpoſti al Sole, oue vna pianta dura più di 25. anni, ma il Cardo ogn'anno con nuoua ſemente ſi rinoua. Alcuni hanno cominciato con vaſi di terra à guiſa di campanelle il Verno à coprire i Carciofi, per difenderli da ghiacci, e brine; non sò che riuſcita ſia per hauer queſta inuentione. Glauco dice, che il Carciofo fà generar figli maſchi; Il ſugo di queſte foglie in fine, come amaro, ſcaccia beniſſimo le cimici dalle lettiere.

Di varie bellezze ſarà queſto horto ornato, & arrichito dalle varie, e diuerſe ſpecie di Cauoli, le quali da' Romani tanto erano con molto più diuerſi nomi chiamati, quanto più di noi vſati, perche non ſolo in cibo, ma per medicina ſe ne ſeruiuano; ne ſono piene tutte le Hiſtorie, che li Romani ſeguitorno 600. anni à purgarſi con li ſoli Cauoli. Varrone col cibo de' Cauoli preſeruò la ſua fameglia da Peſte. Marco Catone tanto loda i Cauoli, che ſe non ſapeſſi eſſer ſtato vn nobil Romano dell'ordine Senatorio, lo crederei nato nella popolata ripa del vago Sebeto, oue di queſta foglia abbondante, li molti habitatori ne ſono auidiſſimi; frà l'altre lodi dice, che tutte le virtù, e ſapori dell'altr'herbe, ſono epilogate nel Cauolo; frà le moltiſſime ſue qualità, e medicine da queſto narrate, a' quali rimetto il Lettore, vuole, che mangiando cinque foglie di Cauoli auanti paſto, & altre cinque dopo paſto, rendano l'huomo, come ſe non haueſſe mangiato, ne beuuto. Inſegna il purgar per di ſopra con ſugo di Cauolo la flemma, e l'atra bile. Di più afferma, che il Cauolo condito con aceto melato, menta, ruta, coriando, e ſale, ſia di tanto guſto, che non ſi poſſa magnar coſa nè più ſoaue, nè più pretioſa. Della virtù di queſt'herba ne ſcriſſe ancora vn volume Chriſpino Medico valentiſſimo, accomodandolo per medicina ad ogni infermità. Io che non vorrei il mio rozo, e groſſo Hortolano con tante varietà di Cauoli intrigare, ſotto quattro ſpecie ſolamente li ridurrò. Vna quelli dalla foglia liſcia, e tinta di verde bianchiccio; l'altra della foglia creſpa verdiſſima, quaſi negra per di fuori, e bianca in mezo; terza, la di poche foglie attaccate à vn torzo, quaſi rapa; quarta, de' Cauoli fiori nuoua, & à noi peregrina ſpetie.

*Del Cauolo vſato da gli antichi per Medicina.*

Li Cauoli primi de gli altri ſi godono, di foglia liſcia, pongo in primo luogo, per



per eſſer quelli, che ben coltiuati, ſi fanno Capucci, detti dà gli Antichi, ſecondo Eresbacco, *Tritiana*, ma biſogna, che à noi il ſeme venghi, ò di Chiozza, ò di Romagna, oue è perfettiſſimo; nè è coſa ſtrana il conuenirſi ogn'anno rinouar ſeme di Cauoli, da quei luoghi, oue queſto naſce eccellentiſſimo, perche noi per contrario de' creſpi, mandiamo altroue il ſeme; degenerando queſto, che fà bene da noi altroue, come da noi fanno li Cauoli capuzzi, e fiori, anzi leggeſi in Ateneo, che di Rodi in Aleſſandria il ſeme di Cauoli ſi portaua, qual il primo anno riuſciua beniſſimo, dapoi ſi conformaua all'vſo del Paeſe; hora queſto ſeme d'Autunno, e di Primauera ſi fà naſcere, auuertendo, che nato da ghiacci, ſiano le picciole pianticelle, con fraſche, ò ſtuoie riparate, e ne' tempi caldi con acqua rinfreſcati, e tenuti morbidi, non poſſo conſigliare il ſeminar queſti à Luna nuoua, con lo ſcritto da varij Auttori, mentre vedo, che delli ſeminati à Luna ſcema, molti fanno fiori, e ſeme il primo anno, quali ſi deuono diuellere dall'Horto; per lo più ſi ſeminano d'Agoſto, Settembre, & Ottobre, de' quali quelli, che auanti il Verno arriuano à cinque foglie, ſi trapiantano col ſcortargli, & inſporcargli le radiche con ſterco bouino freſco, in terreno ben lauorato, e meglio ingraſſato, libero da ogni pietra, ò ſaſſo, lontani l'vno dall'altro due piedi, con auuertenza di non ſotterrare il germoglio di mezo, e che le radiche non ſi riuolgano in sù; Quelli, che per la picciolezza non ſi ſaranno piantati auanti il Verno, ſubito, che il terreno à primi tempi ſarà aſciutto, vi ſi piantano nel ſudetto modo, eccetto, che per li proſſimi futuri caldi; non è bene bagnarci le radiche in letame freſco, quando le foglie cominciano à chiuderſi, e farſi Capucci, è neceſſario inacquargli aſſai; non ſi laſci l'Hortolano vincere dalla curioſità, per voler ſapere ſe ſi fanno toſti, ſtringendogli con mano, perche ſe gli leua il vigore. Queſti non temono freddo, anzi all'ombra in regione fredda fanno bene, e perciò sù queſte Alpi, in luogo detto la Fagiola, vengono groſſiſſimi; caſo ne voleſſi il ſeme, trapiantagli come ſono groſſi, e fagli ſtar'vna notte alla rugiada appeſi col capo alla china, dapoi con vn coltello aprici il capo in Croce, acciò poſſa per quell'effeſe cacciare li rampolli ſementarij. Il Cauolo, queſta parola deriuante da voce Latina *Caulis*, propriamente, e generalmente è il gambo d'ogn'herba; ma perche queſta herba fà il ſuo frutto, ò foglia in cima à queſto alto gambo, chiamaſi per eccellenza Cauolo, tal nome è improprio ne i Capucci, perche quanto hanno il gambo più corto, tanto ſono di più bella ſpecie, e fanno più groſſo capo. Potriaſi ancora deſcriuer queſta pianta trà gli arbuſti, perche non ſolo con le foglie, e Cauolo s'alzano al loro pari, ma con rami alti per far ſeme, quaſi arbori diuentano, anzi nel gambo, ò Cauolo di queſti s'inſeriſcono Meli, quali arbori diuentano, ma di durata di pochi anni, come nell'inſetione ſi dirà. Sotto queſta ſpetie ſaranno quelli dell'iſteſſa foglia, quali, ò per degenerare, ò per mala coltiuatione non ſi racchiudono; De' Capucci forſe inteſe l'Imperiali, quando diſſe.

*Capuccio.*

*Del ſeme.*

*Coltiuatione.*

*Altri non come gli altri in più germogli*
*Van dilatando le creſcenti membra,*
*Ma quant'ei creſce più, tanto più ſtretto*
*Entro ſe ſteſſo ſi ritira, e chiude,*
*E col piegar delle retonde foglie*
*Di sè fà vn globo, e di sè forma vn mondo,*

*E di gran longa, e più de gli altri egli haue*
*L'amato suo sapor dolce, e soaue.*

*Verdi, ò Bolognesi.*

Li Cauoli di foglia crespa, di color verde scuro, quasi negri, da gli Antichi, secondo lo stesso Eresbacco, detti *Marocina*, altroue sotto nome di Bolognesi sono chiamati, sono di più sorte. Altri hanno il gambo, ò vogliamo dire Cauolo ornato delle sudette foglie grandi in modo vago, e bello à vedere. Altri non ostante le dette foglie verdi nella sommità del gambo di quelle, hanno altre foglie pur crespe, ma bianchissime, quali à guisa di Capucci chiudono in forma rotonda, ouero vniscono in punta in forma di pigna. Altri le sudette foglie verdi rare, per il gambo cacciano, ma sono più crespe, e riccie dell'altre; tutti questi, perche piccioli, temono quelle brine, le quali à grandi porgono tenerezza, e dolcezza, si deuono seminar di Marzo allo scemar della Luna, e trapiantarli nel sopradetto modo, & il loro seme pur nel sopradetto modo procacciato mandar'altroue. Della varietà de' quali cantò il sudetto.

*De' Cauoli, che tanti in varia mostra*
*Trà le lor humiltà superbi, e altieri*
*Fan verdeggiar'il capo à gli orti neri.*

*Torzuti.*

De' Cauoli torzuti è seme particolare, che di Roma ne viene, quale il primo anno li produce bellissimi, ingrossando in capo al gambo vna palla, dalla quale per la similitudine, che hà con la rapa, chiamanosi ancora Cauoli rape. Non saranno dissimili à questi alcuni Cauoli, quali in luogo di produrre la sudetta rapa, ingrossano il gambo, per il quale cacciano foglie di coste grosse, quali con lo stesso gambo mondo si seruono; Di questi ancora egregiamente disse lo stesso.

*Altri c'è, di cui solo il gambo è grato,*
*Che incallito dal tempo è fatto großo,*
*Hà del Cauolo il succo, e della rapa.*

*Fiori, e coltinatione.*

Li Cauoli fiori non sò se per la nouità, ò per la scarsezza, ò per lo gusto siano tanto desiderati; nel fine di Marzo per tutto Aprile, allo scemar della Luna, con seme, quale ogn'anno di Candia, ò Cipro, ò Costantinopoli, per mezo di Venetia, ò Genoua, ò Firenza ne viene, si seminano in terreno ridotto in poluere, e ben letamato, ouero in vn vaso; s'inacquano spesso, e quando habbiano cinque, ò sei foglie, si trapiantano, e pongono in vn fosso cauo vn braccio, il cui fondo sia lauorato due mani di vanga, & oltre modo ingrassato. S'inaffiano ogni giorno, e secondo che crescono, riempendo il fosso si ricalzano; non conseglio à cresceme quantità, perche la briga è tanta, che à molti non si può satisfare; prima, nel sudetto inacquamento quotidiano, e però stanno bene vicini, e comodi all'acque; secondo, sono tanto danneggiati dalle ruche, che il difenderne quantità è impossibile, conuenendosi due volte il giorno con mano ammazzarle, ne altro rimedio, ò secreto, per estinguer queste, qual si racconterà, ne' Cauoli fiori, vale. Stò in pensiero, che questi animaletti habbino dato ad intendere à gli huomini, che questa sorte di Cauoli siano meglio de gli altri, mentre se ne sono mostrati tanto attidi. La terza, e maggior briga è il difendergli dal freddo, quale gli è mortal nemico, e questa sarà la causa, che da altri antichi Agricoltori sia stato giudicato impossibile in questi paesi praticargli, ma io crederei, con hauerne mostrato da quattro anni in quà ogn'anno de' prodotti dal mio Horto, d'hauergli insieme disingannati; e perche questa sorte di Cauoli produce il frutto, qual consiste in vn globo di fiori bianchi, grosso quanto è il capo d'vn'huomo, onde fù detto.



*Mentre candido al Sol ne spunta fuore*
*Vn frutto suo, che imago hà pur di fiore.*

Circa il Natale, con beneficio delle prime buone arie, quali sono più solecite in Toscana, Liguria, & altre parti meridionali dell'Apenino, che nella fredda Lombardia. Quindi è, che per difender questi da gran freddi, bisogna prima siano posti in sito caldo, come vicino à vn muro meridionale, ò sopra vn colle aprico, procurando, che tutto il gambo sia difeso, e coperto di terra, ò fasciato con stracci di lana, ò con paglia, ò con qualche altra cosa mouibile, e che sia coperto ancor'il Cauolo, è necessario; ma per poter fargli sentir l'aria buona, sarà à proposito far tessere di vimini, ò altri rami vna cesta, à guisa d'vna canestra grande, la qual sostentata da pertiche, ò pali, acciò si possa la notte porre sopra i Cauoli, & il giorno leuare; sei libero da questo impaccio, se piantarai li Cauoli fiori in vn vaso, qual la notte nel Verno riposto, alle buone arie esponerai, ma ti conuerrà inacquargli due volte il giorno l'Estate, perche il vaso tiene meno l humidità, che la terra, poi in vn vaso non potrai mai applicarci tant'alimento di grasso, come in terra, e perciò ne' vasi non vengono così belli, come in terra. Ancorche sia recente l'vso di questi in Italia, ad ogni modo fin à questi tempi s'è osseruato, che di quanti si seminano, alcuni fanno il desiderato fiore; altri intempestiuamente del mese d'Agosto cacciano rami teneriſſimi per far seme, altrimente chiamati broccoli, quali *Brocole.* in ogni modo sono regalata viuanda; alcune altre di dette piante non fanno ne fiori, ne broccoli, ma si marciscono. Se bene alcuni vogliono, che i Cauoli si debbano piantare nella sommità delle vaneggie, perche fanno meglio ne' luoghi alti. Io però dico, che piantati nel fondo d'vn fossatello, ò d'vna buca, poi secondo, che crescono, rincalciati col riempir di terra il vuoto, e di grasso attorno il loro gambo, verranno bellissimi, ma se non si potesse questo fare, perche fosse impedita la terra da qualche altr'herba conuicina; nel piantar'il Cauolo, che vuoi far bello, facciasi vn buco con vn palo grosso, quanto vna gamba humana, & in questo, pieno di letame Asinino, ò Colombino ben smaltito, si ponga il Cauolo, altri lo fanno crescere, col ponerci salnitro al piede, credendo, che in terra salsa venghi meglio, ò l'adacquano con acqua salata; forsi questa lor credenza è causata dal vedere, che cotti con salnitro restano più verdi, saporiti, e sani, e però cantò il Poeta. *Coltinatione diuersa.*

*Ne tibi palentes moueant fastidia Caules.*
*Nitrata viridis brassica fiat aqua.*

Ma meglio di tutti li modi sarà il piantar'il Cauolo posto in vna corna, ouero vgna, quale s'addatti trà le radiche, e le foglie, perche questa sotterrata, marcendosi, porge alimento grandissimo al Cauolo; dicono ancora, che trapiantati due volte, vengono più grandi, e fanno più seme; Certo curioso Hortolano osseruato vn Cauolo più bello de gli altri, andò à ritrouare la radica di quello sotterrato, per conoscer la causa della prosperità di questo solo, e s'accorse, che haueua radicato in vna scarpa vecchia. Generalmente li Cauoli in terreno forte sono duri, in *Terreno.* dolce teneri, vengono bellissimi in quel terreno, che riposato si bonifica à canto a' Fiumi. Questi piantati, e cresciuti in qual si voglia de' sudetti modi, si tengono liberi da ogn herba, che gli potesse vsurpare il virtuale sugo, & insieme se gli leua-

no le foglie, che con l'impallidire mostrano imperfettione; Li Capucci s'vsano impropriamente l'Estate; credo, che l'emulatione de gli Hortolani, sollicitando il Verno questa specie, che di freddo pate meno, causi, che in tal stagione gli habbino perfetti da vender, per non affrontarsi con la vendita Autunnale de Cauoli crespi, quali dalle brine, e ghiacci riceuono tenerezza, e soauità. Narrasi, che essendo stato Licurgo auuinto ad vna vite da Bacco, lacrimasse, dalle quali lacrime ne nacque il Cauolo, qual poi mantenne l'inimicitia con la vite; l'allegoria di questa confusa fauola di Nestore, della quale si può dire, come cantò quello.

*Gli humani ingegni, quando più non sanno,*
*Fauole tali ad inuentar si danno.*

A che alluse Melchior Zoppio, quando disse.

*Che Nemesi, che Rea mai fosse Dea,*
*E' vana opinione di gente insana.*

Credo possa esser, che da qualche vino fossero offesi con la sua fumosità gli occhi di Licurgo, e forsi fatto ebro, e che per riparare la lacrimatione di quelli li facessero magnare cibo fumoso, e capitoso, come quello de' Cauoli, in quella guisa, che vediamo à nostri tempi esser stato inuentato i vapori del vino, con fumo di Tabacco cacciare; ne è fuori di proposito, che da questo si cominciasse ad offeruare la inimicitia trà la Vite, & il Cauolo, e però dalla vigna questo si bandisce, il che poco deue importare à gli Agricoltori Bolognesi, mentre tralasciato le vigne basse, sopra arbori alti le viti conducono; Di non porre i Cauoli in cantina, abbuso tanto ordinario, quanto essitiale a' vini, già s'è detto.

Nel leuar'il Cauolo si deue lasciar'il gambo più lungo, che sia possibile, perche quasi nuoua Idra, à Primauera caccia nella sommità molti germogli, a' quali, secondo alcuni, se presto si leua il loro capo, ritorna quel gambo à far foglia, & à riunirsi, come l'antecedente anno. E Teofrasto vuole, che li Cauoli rigermogliati siano soauissimi, sì che gli Antichi celebrauano ancor'essi la delicatezza de' broccoli, con l'vso delle quali si porta pregiudicio alla fecondità del seme, quale passato li tre anni produce rapa, ma secondo Auerroe, dopo gli altri tre anni ritorna Cauolo; Tagliato questo Cauolo, deue, chi l'hà da cucinare, molto scuotere, rompendo con mano le foglie, perche il ferro, secondo l'Erera, li porge mala qualità, e quelle riuedere, lauare, e liberare da qual si voglia animaletto, che per quelle fossero; è vn'abuso ordinario nelle nostre Cucine, di cuocer'assai il Cauolo, chiamato da Bruitino ignoranza de' Cuochi, e con ragione, perche non serue d'altro, che à far'impallidir'il verde, à perder'ogni virtù, & à diuenir'insipido, con frustatorio dispendio di legna, in mez'ora di bollitura, che pur'è troppo; faffi tenero à sufficienza qual si voglia Cauolo, facciano fede li Cucinarij de' Religiosi, quali al primo suono della campana, ch'inuita à tauola, pongono i Cauoli in acqua bollente al fuoco, & al secondo suono li cauano, seruendogli con oglio, sale, e pepe; Nelle nostre Cucine si fanno prima subbollire, poi liberi da quella prima acqua, in altra pignatta con nuoua acqua, sale, oglio, capi d'aglio intieri, e petroselli si fanno due, ò tre altre hore bollire, come se fosse Vaccina. Da certi, in luogo dell'aglio, ci si pone cipolla intiera, e con buona Economia, perche lasciato l'odore, che la cipolla comparte a' Cauoli, di quella ne fanno altra viuanda con oglio, aceto, sale, pepe, e sapa; & à chi non gusta ne aglio, ne cipolla, facciansi li Cauoli bollire con tarantello, che pur da questo ne piglieranno gusto. Insomma il Cauolo è squisita viuanda, sino magnato crudo, insegnando Catone magnarlo con oglio, & aceto; non è poca qualità l'accomodarsi con ogni compagnia, e da tutti riceuere, e dar gusto, perche se si fà minestra da grasso, s'accomoda con ogni brodo, e come è più grasso, è meglio; gusta con ogni carne, ma la Porcina salata, ò fresca, salcicci, ceruellato fino, salame, ò mortadella intiera, ò piccata, mirabilmente li conferisce; con brodo di saluaticini, e cacio tosto, lasciasi magnare da qualche goloso; fà buona l'oglia Spagnuola; cuopre ogni lesso munito con sudetti salumi, regala ogni arrosto; il capuccio tagliato in fette per il longo, perlessato, & infarinato si frigge in grasso, ouero oglio, ò butiro si magna, e se ne regala viuande. Vn Cauolo de' crespi ben chiuso, come capuccio, poco perlessato, posto, & allargato sopra vna tauola con diligente modo, le foglie di quello si poluerizzano con preparato pieno fatto di midolla Vaccina, cacio grattato, polpa di Vitello, ò di Cappone, ò di Piccione piccata minutissimamente, e questo applicato à foglia per foglia, cominciando dalle più interne, quali riempite con mano nella sommità delle foglie, si tengono vnite, si seguita sino all'esterne; indi con vn poco di filo detta sommità ligata, nella preparata pentola si pone, ouero inuolto in rete, allo spiedo si cuoce, nel qual caso se gli può trà vna foglia, e l altra, oltre la sudetta riempitura, trameggiare pelle di Cappone quasi cotta; Il Cauolo perlessato, spaccato in quattro, ò sei parti, accompagnato da vua passa, pignoli, & oglio, se sia vigilia, ouero da cacio, ò butiro, ò grasso; cuocesi stuffato senza coprir la pignatta, il che s'osseruarà in ogni cuocitura. Varij ancora sono nel gusto de' Cauoli gli Huomini; i Napolitani magnano la foglia, e con quella fanno lo pignatto, cioè bollita la carne ordinaria, l'accompagnano con qualche pezzo di pettorina, che è la ventresca, ouero tozzi di cacio tosto, ouero ceruelato fino, ouero vna testa di Porco, dapoi la pentola di foglie di Cauoli riempiono, allhora di pranso stà la fameglia attorno la pignatta, & ogn'vno ne gode fino, che ce ne; per contrario i Lombardi gustano di quella sorte di Cauoli, che hanno le coste grosse, e magnano fino i torci; Il Romano fà gran caso de' Cauoli torzuti, quali da rape nel cuocersi non sono differenti; Con questi si mistica, e fà buono, qualche delle proprie foglie teneri, con quali ancora coprono ogni lesso, e ne fanno suppa, li passano, e li maritano, come si dirà delle rapi. Li Toscani, quali col beneficio del clemente Cielo hanno cominciato à praticare li Cauoli fiori, gli accomodauano lessati da prima in insalata con oglio, pepe, sale, & aceto; ma dapoi auuisati, che s'accomodano ad ogni viuanda, ne fanno minestra, li tartufolano, ne coprono ogni lesso, ne fanno torte, li friggono infarinati, tanto in oglio, come in butiro, ò strutto, ne regalano pasticci, ò stuffati, ma sopra il tutto mondi prima, e pelati, dipartiti, poco gli cuocono, e molto gli accompagnano; siano seruiti con oglio, ò con grasso. Io non sò se m'inganni nell'opinione, parmi altrettanto buona la broccola del Cauolo fiore, quanto lo stesso Cauolo, perche oltre, che ogni rama hà il suo fioretto, c'è di più la steffi broccola da magnare, nella quale continua il gusto, quanto nel solo fiore; mondasi questa broccola, ò ramo tenero, sicome quella d ogn'altro Cauolo, liberandola da ogni foglia, e dalla stessa scorza, resta il midollo col fiore, e ne gli altri col principio del seme; questa in acqua bollente si tuffa, vi ci si fà stare, quanto vno numeri fino à venticinque, dapoi leuata si pone nella padella, oue sia oglio bollente,

*Vso in Cucina.*

*Broccole.*

lente, quale habbia fritto pesce, ma leuato dal fuoco, & inuolti in detto oglio, si pongono nel piatto, seruendogli con sale, pepe ammaccato, e sugo di melangole, e questo è il vero modo; Puossi seruire subito cotta ancor con oglio vergine, e melangola; alcuni ci misticano con maniera Apitiana vino, oltre le sudette cose; altri perlessati, & infarinati ne friggono, à me piacciono nel sudetto modo, e se m'inganno, mio danno. Apicio vuole, che li Cauoli si faccino stare à macerare nell'oglio, e sale vna notte, auanti si mangino, e non è giù di via, per renderli saporiti, & vnti, delle quali qualità hanno bisogno. Lo Scappi nomina Cauoli capucci, che di terra Tedesca vengono salati in salamoia, la cui cuocitura stati in acqua à perder'il sale, si è in brodo con aglio, carne salata, & herbette; questo potriasi praticare ancor ne' nostri paesi per lo Verno, ma ritrouandosene de' freschi per ogni giorno, li salati si tralasciano.

*Vso in Medicina.*

Oltre la bontà del Cauolo in magnare, hà tante altre prerogatiue, che con ragione si può chiamare la virtù dell'herbe. Costantino Imperadore dice, che li putti nutriti con Cauoli, presto crescono, che il loro sugo è rimedio contro il veleno de' fonghi, e che la foglia applicata a' morsi di Cani rabbiati, Sorghi, Ragni, & ogni rettile, li sana; che ritorna la voce perduta, e mangiato crudo fà dormire senza sogni. Gabrielle Alfonso d'Erera vuole, che li crespi siano di maggior virtù, che quelli della foglia liscia, la quale virtù sia tanta, che fino l'orina di chi habbia magnato Cauoli, habbia l'istessa facoltà. Ateneo narra, che il Cauolo dauasi alle Donne subito partorito. Carlo Steffano dice, che il lisciuo fatto di cenere di Cauoli, è sano per lauar'il capo, e che la cenere di Cauoli misticata con ouo, guarisce le brusciature; hò veduto praticare con certa sanità il dar poluere di gambi di Cauoli secchi in forno à gli ammalati di puntura, e mal di costa; che effettua ancora la poluere delle coste delle foglie, e che perciò si chiamano coste, anzi queste foglie coperte di miele s'applicano al sudetto male con sanità; similmente volendo lauarsi vn vaso, quanto si voglia sporchissimo, non è meglio, che fregarlo, ò farci bollir dentro Cauoli. Era il Cauolo in Ionio di veneratione, e perciò giurauano per il Cauolo; hà il Cauolo qualche imperfetto, debilita il capo, offende gli occhi, accorta la vista, guasta la dentatura, onde si dice.

*Dentibus atq; oculis creditur esse nocens.*

Se vn Cauolo si putrefa in vn'Horto, fà danno alle vicine herbe, e bisogna auuertire di non inacquare l'Horto con acqua, oue siano stati lauati, ouero habbino bollito Cauoli, perche oltre la sudetta offesa all'herbe, la terra riceue, e mantiene quel fetore, qual può oscurare la bellezza dell'Horto; sia vn Monasterio grande, quanto si voglia, questo puzzo subito insegna la Cucina.

Trà Cauoli piantati la Primauera si possono piantare gli Autunnali, e trà questi si possono piantare quelli, che hanno à seruir la Primauera, perche leuando gli vni, restano gli altri liberi, & il terreno non stà otioso, e trà questi con ottimo conseglio di Teofrasto si semina veccia, ò lupino, quali dalle ruche gli difendono, oltre gli altri modi, che nel modo di difender l'Horto da' danneggianti si diranno. Non sono dell'opinione dell'Erera di voler, che il seme si pigli da getti, che caccia per il gambo, perche ho prouato esser molto meglio quello, che nasce nella sommità, quando non s'è tagliato il Cauolo. Questo seme, sicome il Cauolo stesso preso auanti pasto ripara l'vbbriacatura, e di questo seme se ne fà oglio; Il Cauolo è herba,



ba, foglia, & arbusto; herba, quando nasce; foglia, quando si magna; arbusto, quando cacciati tami lunghi, fiorisce per far semi.

Alla Cicoria, che in Latino *Cicoreum*, quasi *Cio*, & *Chorion*, perche in Greco *Cio* significa Vado, & *Chorion* Villa, ò Campo, perche quest'herba cresce, e camina in tutti i Campi, herba tanto consueta, quanto sotto nome di radichio assai nota, molto douiamo, perche se la lattuca ci porge insalate fresche l'Estate, e se la Scariola, la qual chiamiamo Indiuia, specie in vero di Cicoria (della quale per la diuersa coltiuatione insieme, con quella, che Cicoria Romana si dice, parlerò) ne porge l'insalata il Verno. La Cicoria, che noi costumiamo, quale poco la sua delitia in cibo fù praticato da gli Antichi, e trà le varie specie di Cicoria fù chiamata saluatica, ne porge grata, tenera, sana, e gioconda herba tutto l'anno, & ancor'à suo tempo fiori. E tanto s'è auanzato la diligenza de gli Hortolani, che mediante la coltiuatione, vn'herba d'amarissima rende dolce, di saluatica domestica, & Hortense, d'impraticata frequentissima; A pena scuopronsi li più apprici prati, ò meridiane ripe da neui, vediamo da villancelle raccorre, con loro vtile, quantità di Cicorea, quale tenera per le passate neui, mortificata da ghiacci, con vn dito di radichetta, e però radichij le chiamano, portano à vendere per gratissima insalata; Poco dapoi ne' primatiui tempi non si scorda l'Hortolano di seminar'in luogo soliuo così quella Cicoria, con la qual le teneri foglie accompagnate col nouello aglio, ò con delicata cipoletta, se ne fà vna gustosissima insalata, come quella, che in luogo ombroso, ouero sotto qualche alua di vite, ò dopo qualche fratta, in luogo humido, e fresco, quando non ci sia comodità d'inacquare, delle cui foglie intendi ne' giorni estiui far'altresì con cipollette, e citroli grata, e fresca insalata; e per mantener queste foglie abbondanti, e tenere, non tralascia ogni Luna nuoua, ancorche non ne facesse esito, di leuarle, accioche le nuoue ripullulate, siano sempre tenere; questa è la stessa, che nasce da sè, e ne' prati, boschi, ripe, viali, vie, corti, e campi, ancorche di questa specie si ritroui la saluatica, quale viene chiamata da' nostri Rustici radichella, il cui fiore è giallo, à differenza dell'altra, il cui fiore è turchino. In questa stessa stagione, che sarà quando dopo mezo Marzo si ritroua il terreno sano, semina quella Cicoria à Luna nuoua, della quale si vorrà aspettare l'anno auuenire il lor primo fusto, ò tigio, à Roma detto *Mazzocchio*, da noi cime di radichio, le quali se per sorte s'alzano più, che non occorre, & indurisconо, in ogni modo sempre sino, che aprono il fiore, hanno vn palmo nella sommità di tenero, del quale ti serui allo stesso modo, come del Mazzocchio, e fino quelli campestri, auanti, che manifestino il fiore, hanno quattro, ò sei dita di cima tenera, e lattante, la cui amarezza, ò cotta si fà sopportabile, e gustosa, ò col farle star'in acqua fresca, e mutarcela spesso, in parte tralasciano, che succede ancor'alle foglie, le quali tutte con oglio, sale, aceto, e zucchero si seruono, e trà le foglie trite aglio trito si mistica alla Romana. Questo gambo grosso tal volta, quant'è vn dito, si piglia, come sia alto vn piede, mondasi quasi finocchio, e con oglio, & aceto, ò crudo con aglietto seruesi, ouero cotto in insalata, ò per minestra; ma con diuersa coltiuatione quelli, che delle radiche della Cicoria si vorranno seruire; nella sudetta stagione allo scemar della Luna in terreno scassato, ben letamato, spandono il seme, & in luoghi lungi da casa, perche volendo radiche grosse, non bisogna leuarne le foglie, le quali con la comoda vicinanza di raro si sal-

*Effetti della coltiuatione.*

*Coltura.*

si saluano; e desiderando, ò le radiche, ò mazzocchi meno amari, si trapiantino, che con questa coltiuatione addomesticati, perdono in parte l'amarezza. Queste radiche fatte bianche col raderle, aperte, & esanimate da quel midollo duro, bollite in acqua, vengono tenere, e con zucchero, vua passà, ouero vua fresca, pepe ammaccato, sale, oglio, & aceto rosato, si danno sino a' febricitanti; ben lessati ancora, oue trasmettono quell'amaro, che nello star'in acqua fresca non hauessero perduto; poi cotte in buon brodo, e ligate con ouo seruono per sana, e gustosa minestra, delle quali il nostro Hortolano procurarà esserne abbondante, non solo con la sudetta coltiuatione, ma con poca fatica, con rami pieni di seme, coprirà l'Autunno terra lauorata, & à Primauera scoperta, la ritrouerà germogliata, e feconda di quantità grande di quest'herba; di più potrà con industrioso modo hauerne quantità senza fatica, e spesa, se sarchiata, che sia, ò vogliamo dire roncata la Canepa, gli soprasemineràCicoria, quale con le prime acque nata cresce, & alla fresca ombra di detta Canape allonga, & ingrossa le radiche per quel ben letamato, e lauorato terreno; l'anno auuenire nel vangar'il Caneuaro se ne cauano le radiche in molta quantità, grossezza, e con vtile grandissimo, perche le radiche di Cicoria si possono chiamar'oro rotto, ritrouandosi sempre da farne esito, oltre che col riponerle in cantina, ò stanza sotterranea, coperte di sabbia, ò rena, fanno le foglie candidissime, de' quali tutto il Verno ne regali la tua cena, ò amici, ò ne vendi; possonsi ancor coprire quelli stessi, le cui foglie tutta l'Estate hai goduto, con locco, ò paglia, ò terriccio, senza cauargli, e scoperti à poco à poco, leuarne le bianche foglie, che haueranno fatto; Succede ancora, che per lauorarsi il terreno ne' campi, e massime nel seminarsi le faue il Verno, che le radiche di questa Cicoria vengono coperte di terra; à Primauera poi, desideroseGoder del caldo, cacciano così trà la terra le prime foglie, quali à guisa delle sudette, per esser coperte, restano bianche, quando le glebe di terra, per causa de' geli, si riducono in poluere, lasciano scoperto questa Cicoria campestre bianca, e tenerissima, e magnasi in insalata con grandissimo gusto la Quaresima. Li fiori poi, oltre il regalare con quel vago colore ogni insalata, se ne fà per sanità conserua di zucchero nel modo de' fiori di Bettonica, detti di sopra. Sopporta quest'herba qual si voglia stagione, non ricusa qual si voglia terra, alligna in qual si voglia Cielo, & il seme, raccolti i fusti, da campi si cauerà, mentre inhumiditi, e coperti con peso sopra, s'hauerà procurato la quasi putrefattione di detti fusti, perche il seme è difficile à corrompersi, & ad hauersi in altro modo.

*Vso.*

Hà la Cicoria infinite virtù medicinali, e ne fanno i Speciali molti medicamenti. Principalissima sua facoltà è l'aprir le opilationi del fegato, e temperare il suo calore, ne si ritroua herba, che habbia due effetti contrari senza offesa, come questa, perche dall'amarezza si conosce in lei calidità, e perciò gioua allo stomaco, oue perdendo questo calore, passà con la frigidità à rinfrescare il fegato, però fu cantato.

*Col fior la Cicorea si volge al Sole,*
*E temperata qualità contiene,*
*Col sugo chiaro, ò condensato suole*
*Medicinar lo stomaco, e le vene.*

Vale ancora à nettare, e rinfrescare le reni, sicome il cacciare da' ventri delle Donne gli aborti, per il qual seruitio s vsa ancora il sugo chiarificato, peroche peste le foglie, e col premerle leuatone il sugo, questo si pone al fuoco, e quando voglia bollire, se gli aggiugne vn chiaro d'ouo, per due scodelle di sugo, & à questo modo leuando la schiuma, si chiarifica, posto poi al Sole in piatti, si condensa, e nell'vno, e l'altro modo si conserua, quanto si voglia; dicono, che habbi virtù occulta mirabile, perche chi vnto con oglio di quella Cicoria, detta *Afaca*, dimandando gratia à qualched'vno l'ottiene. Le Donne la magnano volontieri per questo, e perche loro fà far buona ciera, à Roma danno foglie di Cicoria à Caualli per purgarli; le foglie trite, come la bieta, e state infuse in acqua à perder l'amaro, ne fanno torta.



*Coltiuatione.*

Le Cipolle in Latino *Cepa*, à *Capite*, perche sia pianta la maggiore trà le capitate, di quella specie, la cui bontà haurai prouato, come cominciano à germogliare in Casa l'Autunno, si piantino; quando di Primauera alzato il fusto vogliono far la mazza per il seme, con canna, ò palo si tengono diritte contro la furia de' venti, e tempi improuisi, e puossi far comodamente, col prepararci vna gelosia alta da terra più, che la metà di detto fusto, facendo entrare in ciascuno de' buchi delle sudette gelosie vno, ò due de' sudetti gambi, quando il seme comincia à venir nero, tagliansi in mezo i fusti, e legati insieme, al Sol'ardente si fanno seccare, col seme dentro nelle sudette mazze, ò globi, qual dura in questi globi tre anni, fuori vn'anno solo; Al fine della Luna d'Agosto, in terra minutissimamente lauorata, ridotta in poluere, e ben stabbiata, in vaniggiole piccole accomodata, si semina, con questa regola di Plinio, che con libre dieci di seme, s'occupi vn iugero di terra, che è circa vna nostra Bifolca, come nell'vltimo Libro mostreremo. Il sito vuol'esser caldo, & esposto al Sole; oue non s'inacqua, vi si porti riscaldata dal Sole; per difendergli dal freddo si cuoprono con vn tetto piccolo fatto à colmo, coperto con arelle, accioche riparate da brine, delle pioggie godino. Possonsi ancor seminare di Febraio, ò Marzo, pur'allo scemar della Luna, ma nello stesso modo, e sito bisogna da brine, e ghiacci difenderle; queste però succedono alle sodette molto tardi; seminasi con loro Assentio, ò Satturea, ò Menta, ò altr'herba odorifera, per renderle meno forti, e fetenti, di Marzo, ò d'Aprile, in terra tre volte con vanga, e zappa lauorata, tanto che polue minuta sia diuenuta. Si piantano per filo in terzo, lungi l'vno dall'altro tanto, che ci capa la zappa, & il meno sotto terra, che sia possibile, perche godono assai della superficie, hauendogli prima recise la metà delle barbe, & insporcate di stabbio Vaccino fresco, e cortate le foglie. Il dirsi da alcuni, che vogli esser tempo humido, quando si piantino, mi par contradica al detto commune de' nostri Hortolani Bolognesi; *Che il Cipollino non fà mai ben, se d'herba non diuenta fen*, & in vero s'appigliano le Cipolline tanto facilmente, che non c'occorre quella pioggia, la quale entrando nel cannello tagliato, di poco piantati, assai gli offende, se gli sourasemina lattuca, quale subito nata, si leua, e con tal'occasione le Cipolle si sarchiano, il che si deue fare ogni quindeci, ò vinti giorni, non permettendoci compagnia d'herba trista; Alcuni non solo col sarchiello gli rimuouono la terra d'attorno, ma con mano ancora la leuano, e con quella, ò altra, ridotta in poluere, ce la ritornano, e coprono le cipolle, acciò possano con più comodità per quella allargarsi, non è bene, oue non è abbondanza d'acqua inaequale, trapiantate, che siano, perche il terreno vna volta inaffiato, se col continuare non si mantiene morbido, s'indurisce in maniera, che la Cipolla non

*Terra.*

*Sito.*

non può allargarsi, acciò venghino più larghe, e grosse, se gli rompe il gambo, e si calpestano, quando hanno secche le foglie, ne' giorni caldi si cauano, e fanno star con la radice volta al Sole, altri le tuffano in acqua calda, poi asciutte al Sole, le ripongono nella paglia d'orzo per conseruarle; e perche le Cipollette tenere sono più delicate, e meno forti, quindi è, che le più piccole delle cauate si tornano à piantare, ouero accortosi della sua picciolezza non si cauano; Queste col beneficio de i primi humidi Autunnali nascono, & in pochi giorni vengono atte à seruirsene sino al Natale. Successiuamente quelle, che nascono in Casa, pur si piantano di Nouembre, quali da Natale sino à Pasqua seguitano à lasciarsi magnare; ne' primi giorni di Maggio piantansi le già seminate d'Agosto, e sino per tutto Maggio si seguita, piantandone, perche fornito le Agostane, succedendo le seminate à Primauera; queste in quindeci, ò venti giorni ingrossano à qualità comestibile, e volendole magnar picciole, si possono porre più spesse, anzi leuate le prime, zappato di nuouo il terreno, ci se ne ritornano dell'altre; vero è, che l'vltime starebbero bene in terreno humido, acciò si potessero mantenere in stato di morbidezza, e tenerezza più tempo, & à questo modo s'hauranno Cipollette tenere tutto l'anno.

*Terra.* Dicono, che quando si piantano le Cipolle, che à leuargli la prima scorza vengono più belle. Amano la terra dolce, facile, leggiera, e rossa, & il letame humano le fà esser dolci; sono di tre sorti, bianche, rosse, e pauonazze, e di tutte le sorti ce ne sono delle buone, e delle triste, l'esperienza ce lo dà à conoscere, ma secondo i terreni, mutano specie, e sapore. Carlo Steffani dice, che se si piantano, quando la Luna è sotto terra, riescono forti, adunque piantansi, quando è sopra terra; Sono le Cipolle di contraria natura all'altr'herbe, per comune detto di tutti gli Autori, essendo che nascono, crescono, & ingrossano nello scemar della Luna, sicome la Cipolla denota la stessa Luna, mentre tagliata ciascheduna parte, rappresenta vna meza Luna.

*Sito.* Vsasi la Cipolla in cibo, cotta, e cruda, le Cipollette tenere però paiono più praticate, ò intiere, ò trite, e con l'insalata. Le grandi trite con Cicoria, porgono à' caniculari lauoratori apparente rinfrescamento, ma in effetto aggiungono fuoco à fuoco, e sete à sete. Le grosse verdi ammaccate (perche ogni taglio col ferro deuesi sempre fuggire) e state in acqua assai, si lasciano tal volta vedere sù tauole de' Prencipi, non che Cittadinesche i giorni di magro, seruite con sale, zucchero, pepe ammaccato, oglio, & aceto rosato; ma tal volta quel Rustico con Cipolla, sale, e pane magna con più gusto, che quel Signore con Starne, e Fagiani. Le Cipollette cotte superano in bontà le grosse, se ne fanno minestre, se ne cuoprono lessi, il che si può far'ancor di grosse, tanto di magro, massime in minestre di legumi, e con Castrato, in qual si voglia modo pepe, zaffarano, carne salata, e cacio, e tarantello, respettiuamente le rendono gustose; cotte ancora in buon brodo, ma per prima perlessate, ò mezo cotte sotto la bragia, ò fritte nella padella, vno de' quali modi sempre s'osseruarà auanti si voglia cuocere; si maritano con cacio, & oua per farne minestra; libera da pellicole cotta assaissimo à lesso in buon brodo, poi passata, e ligata con ouo, seruita con cacio, fà minestra, della quale bisogna, che il gusto ne certifichi il vedere. La sudetta cotta in acqua, piccata con herbette, spinacci, mentuccia, & oglio, fà minestra per giorni di magro, ouero ben cotta, e passata, si liga con latte d'amandorle, e fà vna simile ignota minestra; Similmente in qual si voglia de' sudetti modi cotta, se ne fà salsa già detta. Prepara-



si vn pieno fatto di cacio, e pane grattato, herbette trite, spetiarie, zucchero accompagnato con vn poco di carne magra tenera, cotta, e piccata, ouero di polpa di pesce per i giorni di magro, & in luogo di cacio, pignoli triti, ogni cosa mistificate rispettiuamente con questo la cipolla perlessata, libera da pellicole, & esterne foglie sottili, sicome dal torzo, oue sono attaccate le radichette, mentre ancora è tepida, allargata sopra vna tauola, si poluerizza foglia per foglia, per ciascheduno ordine, cominciando dall'interiori sino all'esteriori, dapoi con mano vnita, & ancora, occorrendo, con spago, ò altra fronde ligata, per vn poco di tempo si tiene chiusa, tanto che infarinata, e bagnata con ouo sbattuto, alla prima vista del fuoco da questi sia tenuta chiusa; cuocesi in forno, ò sottestata, tenendola con penna d'oca bagnata, con ouo sbattuto, & indorata; cotte lesso, ò sotto la bragia si seruono con oglio, aceto, sale, pepe, e mosto cotto; perlessate, e tagliate per la sua larghezza, cioè per trauerso in tre pezzi, poi poluerizzate col sopradetto pieno, e dorate in tegame, si cuocono, ò sottestate; friggonsi ancor le Cipolle spaccate nel sudetto modo per trauerso in oglio, butiro, ò grasso; s'vniscono con ogni sorte di carne prima, ò perlessate, ò cotte sotto la bragia, ò fritte, trite che siano nella padella, e questo lo replico per esser necessarijssimo; ogni stuffato di grasso rendono gustoso, in particolar'il Castrato, se ne cuopre ogni arrosto, & auanti si presentino al fuoco, se gli ligano sopra, ò se gl'insteccano; queste nel cuocersi, hauendo participato il loro odore alla carne, cadono nella leccarda, oue danno l'istesso odore, e gusto à quel grasso, con quale s'humetta la carne, e con ogni cosa poi, nell'imbandire, l'arrosto si cuopre; fannosi ancora stuffate le Cipolle da per se trite, con oglio, ò butiro, ò grasso, con la giunta di speciarie, herbe odorifere, e tal volta mosto cotto. Hà ancor la Cipolla molte virtù medicinali, rompe la pietra, e netta le reni, e per ciò fare, si pigliano dramme due di sugo di Cipolla bianca, dramme vna d'acqua vita finissima, e dramme vna d'oglio commune, ogni cosa misticato si piglia, e leua ogni dolor renale, e de' fianchi, già prouato; e sicome col suo odore dannifica gli occhi, così la sua acqua distillata, gli apporta giouamento; Il sugo di Cipolla, misticato con grasso di Gallina, sana le buganze. Li Contadini lo misticano con leuito, e maturano ogni tumore; vogliono, che le Cipolle piantate vicino à fiori, li rendano più odoriferi. Auicenna dice, che sanano la puntura delle Vespi. Et il Cardano dice, che le lettere scritte con sugo di Cipolla non si conoscono sino, che la carta, oue sono segnate, non s'appresti al fuoco. Quanto hà di tristo, che è il mal'odore, serue à tener libera la carne da Mosconi, per quanto s'estende il fetore di quella, che ci è trita sopra; magnandone quantità turba l'intelletto, offusca la mente, e fà perder la memoria.

*Medicina.*

*Cæpa iuuat stomacum, reuocando sitimq; famemq;*
*Calfacit, incidit, largior vsus obest.*

Da gli Egittij s'adorauano le Cipolle, & i Porri, e questo, perche da sè, senza esser'in terra, ò in acqua germogliano, e fanno fiore, e perche si credeuano, che lo facessero di propria virtù, come Dee le teneuano, onde fù cantato da Giouenale.

*Porrum, & Cæpe nephas violare, & frangere morsu,*
*O sanctas gentes quìs crescunt numina in hortis.*

In Roma le Caetane sono pregiate, ma più le Beneuentane, à noi la Roma-

gna ne manda belliſſime. Le Cipolle Maligi ſono più note in Toſcana, che da noi, ſicome più vſate da' Spetiali, che da' Cuochi. Gli Antichi Agricoltori ſi valeuano di queſte in piantare con diligenti vezzi qualche ſeme, ò pianta principale, che hò praticato con riuſcita buoniſſima, e però tal volta all'occaſione lo raccordarò; che queſti ſiano li bulbi de gli Antichi, tanto in varij modi coſtumati, ne ſtò in dubbio, perche ſotto queſti nomi di bulbi, ſi può comprendere ogni Cipolla, ò la ſteſſa Maligi, ò la Scalogna, ò le Cipolle da fiori; ma perche vedo particolar conditura, & alle Cipolle, & alle Scalogne, e diuerſa à bulbi, ſtò in penſiero, che magnaſſero le Cipollette, de' quali noi ci ſeruiamo per fiori, concedendo alla gola quello, che à noi ſerue per luſſo; ma ſe queſta dilettatione di fiori s'auantaggia per l'auuenire, quanto s'è fatto da dodeci anni in quà, al ſicuro ci ſaranno Cipollette, ò bulbi per fiori, e per magnare, s'habbia pur cura à queſta, che non entri in capo à goloſi, che ſiano guſtoſe, che al ſicuro preualerà il luſſo del palato alla delitia de' fiori, & in vero hò magnato de' bulbi di Tolipano, quali ſono dolci, e delicati, e forſi quei bulbi lanoſi nominati da Ateneo, erano di Tolipano di Perſia, ò d'altri Tolipani detti lanuginoſi, può ancor'eſſer che le radiche, e tuberi, e forſi ancora quella, che hora chiamiamo Farneſiana, paſſaſſero ſotto nome di bulbi; può ancor'eſſer, che quei bulbi *Salaces* di Martiale, ſiano quelle radiche tuberoſe dell'herba chiamata *Palma Chriſti*, detti *Teſtes*, de' quali ſi fà elettuario ad *excitandam Venerem*, di che tutto mi rimetto à più erudito, e curioſo; Queſto sò certo, che nell'aſſedio di Mantoa del 1630. gli Alemanſ magnorno quanti bulbi di fiori poteuano ritrouare, ancorche foſſero di grandiſſimo prezzo. Catone nel ſuo Horto vuole bulbi Megareſi; e Filomene in Ateneo li condiſce con miele ſeſamo, cipolla, aceto, e laſare. Martiale ſtà ſempre sù la loro calidità, deſcriuendoli, quando dice.

*Cum ſit anus coniux, & ſint tibi mortua membra,*
*Nil aliud bulbis, quam ſatur eſſe potes.*

*Coltiuazione.* Li Citroli, quali dalla ſimilitudine del colore, e figura, ſomigliando i Cedri, ſono così chiamati, molto à propoſito, ſeguitano la Cipolla, perche con quella, e queſti faſſi vn'inſalata per mictitori di molto guſto, ſe bene ci foſſe dentro vn poco di porcaccia, dragone, ò menta, quali la rendono manco nociua. La Cipolla poi, & il Citrolo piccolo in aceto ſalato, ſi conſeruano per la futura Quareſima; per piantare il Citrolo faſſi vna buca con vna, ò due zappate, ſi riempe di ſtabbio vecchio, e bene ſmaltito, qual con la circonſtante terra beniſſimo s'incorpora, & in queſta ripoſata per alcuni giorni, del meſe d'Aprile piantaſi; Nato, e creſciuto, con terra ſi rincalza, e s'appareggia la buca, oue ſia comodità d'acqua ne' giorni eſtiui, & aſciutti ſi ſollecita il loro frutto con inaffiamento, qual farà ancor più preſto, & in più copia ſe li rami longhi vn braccio ſi cimeranno; ſi laſciano li più vicini alla radica quelli, che per ſeme ſi vogliono ſerbare, quando ſiano gialli ſi pongono ad aſciugare al Sole, per la qualità rinfreſcatiua, che hanno, leuano la ſete, e ſmorzano la colera, ma con molto guſto ſtate le fette di citrolo in acqua freſca, e poſti sù la lingua de' febricitanti, leua loro la ſete, e prohibiſce, che quella non diuenti nera, ne meno il palato, e tempera l'ardor della febre, e bolliti in zucchero, leuano valoroſamente la ſete.

Li Cocomeri, ſotto il cui nome ancora paſſano li Citroli, e fanno li ſteſſi giouamenti a' febricitanti nell'iſteſſo modo, e tempo ſi piantano, ma per eſſer più guſtoſi,



ſtoſi, e delicati de' Citroli, con maggior diligenza ſe gli prepara buca più grande, procurando cappar'i ſcemi lunghetti, e vicini al gambo, ò piccolo, quali ſi faranno ſtar'à molle in latte Caprino, ò in miele, acciò il frutto ſia più dolce; non ſi piantino quando tuona, ſecondo lo Steffani, perche temono quel rumore, anzi quelli anni copioſi di ttuoni, non fanno bene li Cocomeri. Auicenna dice, che ſotterrando à foggia di propagini li lor rami ſino alla cima, fanno il frutto ſenza ſeme; Secondo Plinio, quando ſono maturi ſi ſtaccano da ſe. Tiberio nobilitò queſto frutto, perche ogni giorno ne magnaua, e li ſuoi Hortolani li piantauano ad ogni tempo in vaſi, quali per le fredde giornate riponeuano, per le caldi eſponeuano, caſo però non foſſero i Meloni, che paſſaſſero ſotto il nome di *Cucumis*. *Elettione del ſeme de' Cocomeri, e come ſi coltiuino.*

Non s'adacquano per eſſer pur troppo inſipidi, e di nutrimento freddo, e crudo, ma chi li vuole ſaluare dall'aſciutto, cuopra le radiche con lana; chi vſa il magnarne aſſai, cade in lunga infirmità; Può eſſer, che Tiberio gli correggeſſe con miele, & aniſi, come viene inſegnato di fare per contemperargli, ouero vſarli moderatamente, e ne' giorni caniculari, come fù detto.

*Hic tibi ſit cucumis, terris dum Syrius ardet,*
*Tales Tiberius dicitur eſſe dapes.*

Ama tanto l'acqua ſeguendola ſottopoſtaci, col creſcer'à quella volta, quanto odia l'oglio, riuolgendoſi in dietro, e decreſcendo, ſe quello ſe gli auuicina, anzi ſe il coltiuatore hà magnato oglio, non fanno frutti, ſecondo lo Steffani; Dice ancora, che poſto vn groſſo Cocomero preſſo vn putto febricitante, non più grande del Cocomero, gli leua la febre; vna fetta di Cocomero poſta ſopra gli occhi infiammati, gli rinfreſca. Vogliono ſi debbano dare alle Donne luſſurioſe, & in particolare à teſſitrici, eſſendo, ſecondo Ariſtotele, queſte impudiche, & Ateneo. *Cui cibus eſt Cucumis mulier nunc tegmina texit.* Li piccoli, quanto mele, in aceto ſi conſeruano, e ſi poſſono condire in zucchero.

*Coltiuatione.* Il Dragone non ſi moltiplica col ſuo ſeme, ma ponendo il ſeme di lino in vna Cipolla, ò Scalogna, naſce Dragone, inuentione de' moderni Hortolani, ignota à gli Antichi, ſicome l'herba, meglio però ſi moltiplica con rami, quali piantati con vn poco d'offeſa, radicano, ſicome propaginandogli, ſe gli fanno far barbe, e poi ſi trapiantano; fà bene in terra ſoluta, aere libero, e vicino all'acque; nel leuarlo s'oſſerua il creſcer della Luna; coſtumaſi in inſalata, miſticato con herbe fredde, contemperando col ſuo calore la frigidità di quelle; miſticaſi ancora trà herbe, quali in aceto ſi conſeruino, come finocchi, cappari, e ſimili; mordica la lingua, e riſcalda il ceruello; per vecchi di buon capo è bueno, e ſe qualched'vno gli faceſſe mal lo ſtomaco, due frondi di queſto, maſticato, l'aggiuſtano; ſi framette nelle ſalſe pe'l guſtoſo odore, col quale, e col calore preſerua dalla peſte, e da corruttione. La decottione fatta in vino bianco ſana il dolor de' denti, e delle gingiue, il che con altre virtù ſi riſtringono in queſti verſi. *Terra, aere, e ſito.*

*Siccat, & incidit, reſerat Dracunculus inde,*
*Calfacit hortenſis, mulcet dentumq; dolores.*

L'Endiuia dal Latino *Intubum*, con nome corrotto, ò Scariola, come ſpecie di Cicoria, fà frondi, fiori, e ſemi, ſimil'à quella; i ſemi dell'vna, e l'altra ſono difficili da cauarſi de' ſuoi guſci, e però li rami, come diſſi della Cicoria, ſi fanno ſtare in luogo caldo inacquati in maſſa con peſo ſopra, acciò, quaſi corrotti, il ſeme meglio

*Seme.* glio ne cada, quando secchi si percuotono. Piantasi l'Autunno quella Endiuia, della quale si vuole hauer seme, e si ripara, oltre l'esser posto in costiera calda, dal freddo, col coprirla. E' l'Endiuia di varie sorti, ma la più bella è quella, che è bianca, e nel suo mezo di molte foglie dense, e riccie; Seminasi di questa il seme al fine della Luna di Maggio, per il priuilegio, che tal Luna vogliono, che habbia di non far produrre seme all'herbe, nel di lei diminuire seminate; S'inacqua assai ne' tempi caldi, e di questa se ne serue, fatta venir bianca senza cauarla, coperta con herbaccie, ò locco, ò poca terra l'Agosto, il Settembre, & Ottobre; Seminasi poi d'Agosto quella, della quale tutto il Verno se ne serue, e non piouendo, bisogna farla nascere con l'inacquamento; ma perche vuole terreno buono, seminasi in quei campi, ne' quali leuato il grano, e stoppia, si vogli seminare la canepa, quali in tal stagione, per seruitio della detta canepa, si deuono arare, & ingrassare, come si dirà; Con tal'occasione il diligente Agricoltore caua con quest'industria da quel terreno, che per altro, cosa alcuna non frutteria, tanta rendita, quasi quanto cauerà di canepa, perche questa cresciuta, mediante l'inaffiamento, auanti il tempo di vangar detto terreno, ò nello stesso atto di vangarlo cauasi, ò tagliasi il caspo tutto intiero, con auuertenza, che non sia di rugiada, ò d'acqua, humido; e di questi, in molta quantità volti con la parte, ch'era radicata, in alto, e souraposti due, ò tre piani, si cuoprono di terra in maniera, che non sfiatino, & iui si lasciano venir bianchi in quindeci, ò venti giorni, secondo che sia caldo, ò freddo, per la quale attione perde l'Endiuia l'amaro naturale, e viene bianca; vendonsi poi con grandissimo vtile alla Piazza, per farne insalate, e minestre ligate con oua, sì di foglie bianche, come di torsi, quali ancora si condiscono con zucchero, e dell'vno, e l'altro ad vso di medicina si serue; fassi ancor venir bianca à coperto, ò sotto loggia, ò in cantina, ò in camera, coprendola di locco, ò pagliaccia humida; fù cantato di quest'herba, che è di poco differente virtù della Cicorea.

*Coltinatione.*

*Intibus est iecori stomaco ventriq; salubris,*
*Cocta, & cruda estur, sacro hæc igni medetur,*
*Et morsus sanat, quos scorpius intulit atros.*

L'herba Regina fù così detta, perche Giouanni Nicozzio Ambasciatore Portughese la portò alla Regina Madre del Rè di Francia, onde fù chiamata ancor *Nicotiana*, ama l'ombra, & il caldo, e per ornar vn'opaca corte senza coltiuatione, non c'è herba simile, oue vna volta seminata nasce, non si scorda morta dal freddo, quale assai teme, di nascere col caldo trà quelle fessure di sassi, ò pietre; trapiantasi, e fassi nascer'ancor ne' vasi, per rinuerdire gli Horti pensili; Il suo seme piccolissimo stà di molti anni in terra, auanti nasca; chiamasi in vero con giusto titolo Regina, per le molte virtù medicinali, de' quali è dotata, & in particolare insegnarò il far'vnto di questo sugo, col quale mirabilmente serue alle buganze.

R. lib. 1. di sugo d'herba Regina

| | | |
|---|---|---|
| Oglio d'Abezzo<br>Rosato, e di Balsamo<br>Perforata<br>Termentina<br>Seuo di Becco<br>Cera nuoua. | añ. oncie due. | Si fà bollire il tutto sino, che sia consumato il sugo, poi si cola, e serue ancora ad altre piaghe, e ferite. |

Le



Le frondi sole di questa, poste sopra piaghe, & in particolare nelle gambe, risanano. Fassi di quest'herba ne' paesi caldi, e particolarmente in vna Isola chiamata Tabacco, oue più frequente ne viene, e più grande, e più perfetta, e di maggior foglie il tabacco. Mentre vn caldaio di fortissimo lisciuo bolle, se gl'infondono le foglie di quest'herba, le quali ogni poco, che vi stiano, vengono ad esser cotte, quelle distendano sopra fila ad asciugarsi, quando sono impascite, e libere da humidità, le riuolgono nella maniera, che si vede il tabacco, & al fumo asciugano. Il sugo di queste frondi ammazza sicuramente i pedocchi. *Tabacco.*

L'herba Santa Maria, detta *Menta Greca*, dal luogo oue frequentemente nasce, serue per far frittelle, e per la sua dolce agrezza sono viuanda grata; li giorni di magro, se bene fatto col grasso, non sono ingrate, sicome trite, e misticate con oua, la sfittata rende buona; dà ancora buon gusto, & odore alle minestre, oue con altre herbe entra, e salse, è mangiata volontieri dalle Donne, per giouar'à i malori della matrice. Moltiplica col spartire il caspo, seme fà impiastro sopra il petinecchio, e fà orinare; scaldata con vino bianco, e sopra lo stomaco, lo corrobora; questa pianta sparsa in terra, scaccia i serpenti, e lo stesso fà il suo fumo.

L'herba Stella nasce seminata per tutto, ò trapiantata serue in insalata di mistianze, & ad vso di Medicina, perche sana i flussi dello stomaco, & è principale, e sicuro rimedio, beuuta in vino valoroso, contro i morsi delle vipere.

Li Fagiuoli, da' Latini *Faseoli*, da vn'Isola di Grecia chiamata *Faso*, quelli, che s'arampicano, seruendo per lo più teneriffimi in insalata, perlessati, che siano, con pepe, oglio, aceto, e sale; si poneranno nell'Horto con molto vtile, e dilettatione, con questa consideratione però, che nel farci vna buca, oue si debbono piantar d'Aprile, Maggio, e Giugno à Luna nuoua; si empia di stabbio sufficiente à porgere alimento à questi d'alzarsi fino, oue vuoi, che giungano, ne dubitar se l'aiuti con buon grasso, non cuoprino qual si voglia pergola, ò non souramontino à qual si voglia canna, ò pertica preparataci, e massime tenendogli zappati, & aggiuntoci terra al piede, secondo che crescono, e se non saranno in luogo fresco, bisognarà adacquargli; Quelli cornetti, ò bacelli, che non s'accomodaranno cotti in insalata con aceto melato, e pepe; perlessati s'infarinano, poi si friggono, e poi sopra, quasi à tante Lamprede, si ponga la salsa d'aglio descritta nel Libro Secondo; ouero li grani teneriffimi perlessati in tegame, posti con cipolletta, ouero aglio, petrosello, menta, sapa, e pepe si friggono, si che de' Fagiuoli si può dire. *Coltura.* *Vso.*

*Si pipere, & mulso faciat coquus arte salubrem,*
*Dic mihi naturæ seruit, an iste gulæ.*

Gl'istessi in aceto per la Quaresima si conseruano; quelli, che induriscono sù la pianta, secchi si raccolgono da segnare li punti giocando, e da seminar l'anno auenire; vero è, che de' bianchi tal volta se ne fanno minestre, non tanto molli, come de' rossi, e negri; eccene vn'altra spetie di negri vaiati di bianco à guisa di marmo chiamati *Turcheschi*; questi io gli hò fatti arampicare sopra vna torre alta sei pertiche, ne mai hò hauuto seme perfetto, se non quando sono stati in sito caldissimo contro muro meridionale; Le foglie di questi poste nelle lettiere, tirano à se tutte le cimici; è detto il Fagiuol'hortense, ò raparino ancor *Similace*, delle cui facoltà fù detto. *Cit lotium hortensis smilax somnoq; tumultum*
*Excitat, inflat, alit, praua alimenta creans.*

Del

Biblioteca Comunale Archiginnasio

Del Finocchio così detto, perche *magno fœnore semen reddat*, ò dal Latino col diminutiuo di fieno, *Fęniculum* è chiamato, egli è ben douere, sicome gli Agricoltori Bolognesi hanno ritrouato prima di tutti modo d'hauergli l'Inuerno, così questa nuoua coltiuatione sia prima d'ogn'altro da vn Bolognese descritta; tutti gli Autori in vero n'hanno parlato, ma il modo col quale li nostri Hortolani li fanno venir grossi, quanto gambe humane, e gustosi, quanto qual si voglia frutto, & in stagione nella quale il Mondo pare priuo d'ogni delitia verdeggiante, al certo non è ancor stato detto; ma perche tanto li descritti da gli altri, quanto li praticati ne' nostri Horti sono d'vn'istesso seme; con occasione di parlare della semenza, dirò prima del modo antico, & all'altre regioni vniuersale di coltiuare Finocchi, poi verrò al particolare de' nostri Horti; Seminasi dunque, ò piantasi non solo, come dicono gli altri di Decembre, e Gennaio il Finocchio, ma ancor di Febraio, perche tutti nasceranno à primi caldi in vn medesimo tempo; Il tutto s'esequisca ogni volta, che il terreno ben lauorato, e stabbiato ritrouisi priuo d'humidità in maniera, che si possi maneggiare; Fannosi nelle vaneggie bucchette, ò col sarchiello, ò vogliamo dir zapetto; fassi vn solchetto cauo due, ò tre dita, & iui ponesi il seme assai raro, & in questi primatiui mesi non è bene farlo stare à molle in latte, ò miele, ò piantarlo dentro fichi, come viene insegnato da diuersi, sì perche la stagione non lo comporta, sì perche il seme di Finocchio Bolognese è tanto dolce di sua natura, che non hà bisogno d'aiuto; di quelli, che nel mese di Marzo, & Aprile si vorranno seminare, si potrà far stare il seme à molle in vino, ò latte, ò miele, tanto, che si veda, che gonfij, & à questo modo seminati, nasceranno; dapoi prestissimo procurando, caso non pioua, d'inacquarli, e secondo il grasso, che c'haurai dato, ingrosseranno; si tengono liberi da ogn'herba, e leuando li troppo vicini, s'aggiustano, che siano lontani l'vno dall'altro vn sommesso, se vuoi, che venghino grossi; quando la loro ferolaccia gamba è giunta all'altezza sufficiente, allarga nella sommità, *in* forma rotonda, vna quantità grande di rami di quasi egual longhezza, in capo a' quali, quasi attaccati à fili, aprono, come vna rosetta di fiori, quali da poi in seme si conuertono. Questa dalla similitudine, che hà di parasole, chiamasi in Latino *Vmbella*, da altri Panocchia, da' nostri Hortolani più propriamente, per la quantità de' rametti sudetti, chiamasi rama, col quale nome per l'auuenire ancor'io la scriuerò. Quando questa col seme perfetto si secca, si stacca, ma perche il seme, che ne cade volontieri, non vada à male, bisogna hauer pronto vna touaglia, ò altro panno, e sopra quello piegata si recida, & al Sole posta, poi si scuota da semi, ma meglio sarà l'inuolger questa rama, auanti si tagli, in carta, & al soffitto di qualche stanza asciutta si conserui sino all'altro anno, perche se bene questo seme è buono per anni tre, è però più perfetto, e dolce il primo anno; Di questo seme si caua à Bologna gran denaro, perche sono gli Hortolani delle altre regioni costretti à venire ogn'anno à pigliare da noi nuouo seme, quali il primo anno fanno Finocchi dolci; ma accortosi non esser'in campo Bolognese, degenerano; Loda la Scuola Salernitana questo, dicendo.

*Coltiuatione ordinaria.*

*Il seme del Finocchio il vento espelle.*

Non abbandonare (con tutto, che ti paia hauere riportato frutto, e seme da Finocchio) la sua radica, perche se tagliarai li secchi gambi nell'Autunno, e la radica coprirai di buon letame, à Primauera, più presto d'ogn'altro seminato nel sopra-



pradetto modo, cresceranno belli, e saporiti, e li venderai con molto vtile.

Ma la coltura de' Finocchi cardi, compitezza delle tauole del Verno, ricchezza de' nostri Hortolani, gloria de gli Agricoltori Bolognesi, onde disse anche vn Fiorentino. *O' Finocchio gentil, chi non t'honora,*
*Chi non ti loda si può dir, che sia*
*Tutto, e per tutto di Bologna fuora.*

*Coltiuatione de' Finocchi cardi.*

Principiasi in quel tempo, quando la comune madre di già spogliata de' grani prodotti per vitto dell'Huomo, e de' strami per vso de gli Animali, credesi riposata quietare, allhora coperta di letame, qual non importa se bene fosse nuouo, in luogo, oue s'inacqui, profondamente arasi, e dapoi con acquamento fatta morbida, che sarà circa mezo Luglio, coperta di nuoua materia, che ingrassi, ò stracci, ò penacchi, ò capelli, de' quali molto il Finocchio si diletta, per poter comparir crinito sù le tauole de' Signori, ò altro stabbio, vangandosi si riduce in vaneggie in forma atta, e comoda da poter'inacquare, iui il sudetto seme staccato dalla rama con forbice, già fatto germogliare, seminasi, e con leggier zappatura in quella s'incorpora, poi subito s'inacqua. Il pensiero de gli Antichi, che seminando in vna buca sei, ò otto semi di Finocchio, ne nascono due, ò tre de' detti semi vniti, quali poi con maggior forza ingrossino, e creschino, è lontanissimo dal vero, ma ritrouandosi due granelli congionti, & attaccati ad vno stesso filo, ò rametto, come in molti si vede, e però s'è consigliato il tagliarli con forfice, perche scuotendogli si staccano separati. Questi producono con vna solo radica due Finocchi vniti, coperti d'vna solo superficiale fronda, quali vengono ancora più grossi, e belli; Hora di questi Finocchi così seminati, e nati, mediante l'inacquargli, se n'andaranno leuando ogni giorno li più contigui tanto, che se ne lasci vno solo lontano dall'altro, quanto ci possa capire la zappa, il più prosperoso, e grosso, quale cresciuto zappasi, e con terra minuta ricalzasi al piede, seguitando con inacquamento à mantenerci il terreno fresco, e morbido, che in questa maniera attendendo ad ingrossare, non alzarà il fusto per produrre seme; di quelli, che si leuano, per renderli rari, si caua denaro alla Piazza. In quattro mesi caui più vtile da questo campo, che da vna possessione, perche al principio di Nouembre, ouero al mezo, secondo che cominciano i freddi, leuandoli con le radiche, in luogo fresco, & oscuro si conseruano, per vender, e participare questa singolar delitia col nome d'industriosa Agricoltura à tutte le parti d'Italia, & in ogni modo l'istesso terreno lauorato di nuouo, serue per fare canepa; con questo modo l'vso de' Finocchi si può praticare nelle tauole tutto l'anno, perche questi cardati da Ottobre per tutta Quaresima si lasciano godere, nel qual tempo le radiche de' vecchi, che sono state il Verno coperte de letame, come s'è insegnato, cominciano à porgere de' nuoui fino, che de' primi seminati si comincia ad hauerne, quali per tutto Agosto, seminandone ancor di Maggio, e Giugno, oue s'inacqui si vedono; Serue il Finocchio per lo più crudo, e magnasi la fronda, il gambo, e la rama, la quale auanti s'allarghi, ouero esca della fronde, chiamasi cartoccio, e leuata la prima rama, con vn piede di gambo, tanto quanto se ne ritroui di tenero, seguita ad alzare altri figli inferiori però al padre, quali, ò freschi si mangiano, ouero in aceto, e sale per la Quaresima si conseruano; per hauerne il seme perfetto vuol'esser del gambo di mezo, e di quelli, che naturalmente non s'alzano molto, e particolarmente

*Vso.*

mente quelli, che hanno più rare le foglie. Se per sorte li sudetti figli, spandendo li suoi rami, indurissero, come naturalmente fanno per voler far seme, lasciali fiorire, poi raccolti li rametti piccoli con quei fiorini gialli attaccati, poneli sopra vn panno ad asciugar'assai al Sole, poi staccati li fiori dal rametto, pestagli in mortaio, e con setaccio raro cauane il solo fiore, per vender, ò per adoprare in casa tua sopra bragiole, ò cefali, ò altri, come s'è detto; ma caso ancora ingrossassero il seme li sudetti figli, questo tenero, auanti cominci à seccarsi mangiasi crudo, ò dopo pasto, ò con occasione di bere con gusto; conseruasi ancora questo seme tenero, così con i rametti nel sudetto modo con aceto, e sale. Con questo secco, & indurito se ne fanno pizze, ò focaccie assai buone; questo serue fatto in poluere, con la sua dolcezza, in luogo di zucchero sopra pere, e mele, e con virtù, perche, come si è detto, scaccia i flati; Quando non era tanto abbondanza di zucchero, di questo si seruiuano; Hora queste grane inzuccherano numero dieci grani di questo seme, presi à digiuno con vn poco di sale, rendono all'huomo vn fiato soauissimo; mangiato di questi semi dopo pasto, impediscono la putrefattione de gli altri cibi. Questo Finocchio cotto à pochi piace, tuttauia quei Finocchietti bianchi, che nascono dalle radiche vecchie, le quali sono state coperte di stabbio l'Inuerno, come s'è detto, la Primauera cominciando à crescere in molta quantità, si leuano in parte (lasciandone due solo sopra qual si voglia radica) quando siano lunghi poco più d'vn dito, & in minestra lessati, e cotti in brodo con vn poco di presciutto per i giorni di grasso, e per quelli di magro con oglio, e naranze si seruono, e se ne cuopre ogni lesso di carne, e pesce; quelli minuti, che l'Autunno si leuano, per allargare li cardati, seruono per lo stesso vso; meglio di tutti, per questo seruigio, sono li Finocchietti forti, che da sè sopra colli nascono, e massime quando con occasione di lauorare la terra, restano da quella coperti, peroche da quella ne vengono priui in parte del fortore, e sotto quella si fanno bianchi, e teneri. Questo Finocchio forte, detto Aneto, serue in grani, & in poluere, & in molte salse, con rape, & altre viuande dette, e da dirsi; Serue ancora à sopraseminar ne' seminati dell'Horto, perche abhorrendo gli vccelli l'odore, non li dannificano. Vn'altra sorte di Finocchio chiamano marino, ama luoghi caldi, e muri meridionali, ne' quali nato, in vasi vi si traporta; è d'acuto odore, e gusto amaro, ma perche conferisce allo stomaco, ancorche sia capitoso, molti lo pongono nell'aceto, ò nella salamoia, e da alcuni fresco se ne è fatto minestra, ma non per me. Scriue il Butero, che nella Guinea fanno archi di gambi di Finocchio, tanto vengono grandi, e Bruirino narra, che in Francia vsano cuocere il Pesce sù la gradella inuolto in foglie di Finocchio, dal quale ne riceue gusto, e morbidezza. Il Finocchio è vnico, e singolar rimedio per gli occhi, e questo s'è imparato da' Serpi, quali hauendo offuscato gli occhi pe'l lungo star sotto terra l'Inuerno, col fregarsi attorno a' Finocchi li ritornano à pristina vista, sicome ne ringioueniscono, secondo il Platina. Prouoca copiosamente il latte, i mestrui, e l'vrina, leua l'opilatione antica, purga le reni, il secco si deue vsare in poca quantità. Ad vna cosa solo si deue hauer l'occhio, che nelle loro canne vn verme si ritroua, quasi velenoso, questo è comune all'altre Città, solo in Bologna i cardati ne sono liberi, compimento fauoritissimo della gratia fatta dal Cielo à questo Clima, della quale ne sia ringratiata Sua Diuina Maestà con duplicato obligo, perche tal volta il conceder'ad vn sito singolar qualità

*Fiore, & vso.*

*Finocchi graniti.*

*Medicina.*

*Vso in Cucina.*

*Aneto. Vso.*

*Finocchio marino.*

*Medicina.*



lità, non serue, mentre à gli habitanti non sia ancor dato spirito, & ingegno da potersene seruire, il che per quanti anni sia succeduto à Bologna circa li Finocchi, si conosce, essendo meno di cento anni, che si costuma.

Le Fragole dal Latino *Fraga*, cioè odore, ò longhe, ò rotonde, ò rosse, ò verdi, sono da gli Horti participate il Maggio, e Giugno, ma il Luglio, & Agosto dall'Alpi senza coltiuatione ne siamo proueduti, da che si vede, che allignano tanto in buon terreno, come in tristo, e tanto al Sole, come all'ombra; Piantansi però nell'Horto in terreno, ò vangato, ò zappato, vn piede lungi l'vna dall'altra in terzo; Deuonsi tener nette da herba non solo, ma da quei bracci, quasi fila, quali la pianta vecchia della fragola, per moltiplicare allonga, e lo fà con tanta frequenza, che con gran diligenza à pena se ne può difendere; e se per sorte ti si scordasse, in breue tempo tutto il campo di fili haurai pieno, con sterilità, ò perdita della madre; per contrario leuato li detti bracci, & occasione di moltiplicare, haurai quante fragole saprai desiderare; e perche, ò per la grauezza del frutto, ò abbattute dalle pioggie, tal volta si coleano in terra, con pregiudicio della loro bontà, sarà bene con cannette, in forma di gelosia, tenerle alte. Per riparare alla loro frigidità si fanno star'à molle in generoso vino, dal quale leuate, con zucchero sopra, e neue sotto si seruono; se ne fanno ancor crostate, e salse, come d'ogn'altro siutto, ouero col loro sugo si stemperano salse, ò si condiscono viuande con gusto; Io costumo ponere le fragole nell'esterna parte de' partimenti de' giardini, à canto le pietre, con dilettatione, & vtile, mentre con foglie, fiori, e frutta coprono le stesse pietre. Rinfrescano le fragole benissimo il fegato, prouocano l'orina, leuano la sete, fermano le dissenterie, giouano alla milza, & eccitano l'appetito; il sugo del frutto essica i cossi del viso, e gli vlceri, & asterge la pelle guasta da motuilioni, chiarifica la vista, e leua da gli occhi le nuuolette; disse di queste vno.

*Fragole.*

*Coltiuatione.*

*Arrident Aestate cibis, corruptaq; febrem,*
*Fraga creant, oculis visceribusq; fauent:*

Ond'è, che ci stanno volentieri dentro li Serpi.

*Qui legitis flores, & humi nascentia fraga:*
*Frigidus, ò pueri, fugite hinc, latet anguis in herba.*

La Lattuca, perche è pianta piena di latte, sola trà tutte l'herbe, fù da gli Antichi hauuta in stima, con tutto, che li Romani stessero sino al tempo del Medico Musa di non mangiarla, in riguardo di Venere, qual nella lattuca fauoleggiorno nascondesse il caro Adone morto, ne à caso fù questo così finto, forsi perche essendo la lattuca contraria à Venere, quello, che già morto non era più buono per Venere, staua bene trà l'herba à lei nemica, onde da' Pitagorici chiamauasi la Lattuca Eunuco; Serua adunque la Lattuca per Religiosi, e per chi vuole condurre vita casta, ma non per sposi. E' tanto frequente l'vso di quest'herba, che non c'è, chi non sappia coltiuarla, e massime perche si semina da tutti i tempi; non ricusa qual si voglia terra lauorata, alligna in qual si voglia Clima, con tutto ciò fà sempre meglio in sito caldo, e temperato, e però, ò si semina, e trapianta per l'Autunno, e quella, che si semina la prossima Primauera, si pone ne' luoghi soliti, e difesi da Tramontana, ma quella, che si voglia seruir per l'Estate nel fine di Primauera, in luoghi humidi, e freschi, & ombrosi si pone; Dichiarando sempre, che d'Inuerno non si può seminare, mentre il terreno non sia temperatamente

asciutto, e che non nascerà sino a' primi caldi, sicome seminata l'Estate, non nascerà se non col beneficio dell'acqua, ma più presto con questo aiuto nascerà d'ogn'altro seme; sento nominarla di molte specie, e Conrado Eresbacco non vuole, che la capuccia fosse ritrouata al tempo di Plinio; perche non poteua esser quella, ch'egli chiamaua *Capadocia?* la quale con vocabolo corrotto si chiamasse dapoi capuccia; Pare, che ne' nostri Horti si possa ridurre à due sorti, vna bassa, che può esser la sessile di Plinio, così detta da seder sopra la terra, della cui specie è la Capuccia, ò Romana, ò Francese, ò Crespa. L'altra sorte sarà l'alta di fusto da foglie liscie, e verde scure, che può esser la *Laconica* de gli Antichi, da noi detti Lattuconi. Queste, come hò detto, ancorche si seminino, quando l'huomo vuole, e con le sudette circonstanze venghino belle, nondimeno con industriosa Agricoltura, al principio d'Ottobre, si seminano, dapoi ne' primi giorni di Nouembre se gli prepara vna vaneggia, che alta dalla parte Settentrionale, declini assai à mezo giorno, difesa, se fia possibile, da Tramontana da muro, ò monte, ò altra terra alta, & in questa prima vi si seminano spinazzi, dapoi vna delle sudette sorti di Lattuca vi si traporta à Luna nuoua, e cortandogli vn poco le radiche, lungi l'vna dall'altra mezo piede, in terzo si pongono; iui à qualche giorni trà caspi, e caspi di questa Lattuca, in vn picciol buco, si pone vna grana di faua. Nascono li spinacci, e più gagliardi della Lattuca, cresciuti col beneficio del sito, à mezo giorno esposto, si cauano per l'vso, con giouamento in questo atto di rimuouer la terra attorno alla stessa Lattuca, la quale non resta d'aggrandirsi, & vnirsi senza offesa della già piantata faua, quale di già comincia à nascere, & in tanto, che lei comincia ad alzarsi, si libera dalla Lattuca già cresciuta, e venuta da vendere, restando solo la faua, la quale ancor tempestiuamente porge il triplicato guadagno al diligente Hortolano; crescerà à merauiglia qual si voglia caspio di Lattuca, à quale scopertagli la radica della terra circonstante, si tornerà à coprire con colombina, ò altro letame ben fracido, mistricato con poluere; Deuesi la Lattuca tener netta da herba, ma perche abhorrisce il ferro, non s'adopri il sarchiello, ma con le mani si leui l'herba. I Lattuconi cresciuti vn palmo in terreno grasso, si ligano con pauiera, ò gionchi, ò altro, auuertendo, che siano liberi da ogn'humidità, sì di rugiada, come di pioggia, e se bene vogliono si faccino bianchi in tre giorni, tal volta ce ne vogliono quindeci, che non si può conoscere se non con l'aprirne vno, e però è bene legarne vna quantità de' conuicini in vna stessa vaneggia in vn'istesso giorno, perche tutti saranno da vendere in tre, ò quattro giorni, dapoi, che si sarà conosciuto siano bianchi; De' Lattuconi n'hauemo vna specie, che di natura s'vniscono senza ligargli, e vengono più belli, quanto con meglior coltiuatione s'aiutino. Seminasi ancor Lattuca ne' campi piantati di faua primatiua, con vtile di venderla l'Inuerno, e la Primauera, e possi seminar'ancor trà grani, & in qual si voglia luogo, perche non danneggia à cosa alcuna, ama però lo stare trà le rape; Vogliono, che misticato sterco di Capra con seme d'Anisо, ò finocchio infranto, ò altro seme odorifero, e fattone quasi Electuario, s'incorpori con la Lattuca nell'atto di seminarla, e che possa pigliare l'odore di detti semi, quale ancor se gli partecipa nell'atto di trapiantarla, leuandogli alcune foglie più basse, & in quell'offesa ponendo li sudetti semi odoriferi. In insalata la Lattuca cruda, e cotta per natural'ordinario, & antico suo condimento costumasi, e tanto più se per temperar la sua

*Industria d'Agricoltori.*

*Lattuconi.*

*Vso.*



sua frigidità, con la qual ne' giorni estiui è all'huomo di giouamento, si mangiarà poluerizzata con vn poco di zucchero; l'Economo la potrà far mangiare con ruccola, ò dragone, ò cipolla, ò altr'herba calida; deuesi lauar poco la lattuca, acciò sia più saporita, e sana, come riesce ancor tale, oue non s'inacqua. Cuocesi, e se ne serue in far minestre, e coprirne altri lessi, sì di grasso con presciutto, sì di magro con tarantello; la capuccina vnita riempisi perlessata, che sia, con piccatiglio di carne di Vitella magra, ò di Cappone, pignoli, vua passa, cacio Parmigiano grattato, oua, e speciarie, poi si fà fornire di cuocere in buon brodo, con presciutto dentro; per li giorni di magro il pieno fassi con polpa di pesce trita, tarantello dissalato piccato, qualche petroselli, mandorle pistacciate, pane grattato, e speciarie, e si fornisce di cuocere con tarantello dissalato, coprendone con quella pesci regalata d'oglio, speciaria, & agro; riempisi ancora con pieno ordinario, si può fornir di cuocere in butiro, e con questa si può coprire sì pesce, come carne; Li torsi di lattuca, li quali, secondo Difillo in Ateneo, sono più soaui; cotti intieri, ò tagliati in fettoline in brodo, seruonsi in minestra ligati con ouo, e per giorni di magro cotti in acqua con tarantello dissalato, seruiti con oglio, e sugo di melangole; in zucchero condiscesi la lattuca, conseruasi in miele, secondo Bruirino, e Dioscoride la conserua in salamoia. Contro l'vbbriachezza è la lattuca, perche con la frigidità reprime il calor del vino, sicome d'ogni cibo caldo, e però questa è quella sorte d'insalata, che si dice sana, e costumata dopo cena, ecco dunque sciolto il dubbio di Martiale, quando disse. *Virtù.*

*Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum,*
*Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?*

Et Horatio. *Nam lactuca innatat acri post vina stomacho.*

Ateneo trà l'altre qualità le attribuisce facoltà di leuar la sete, e che trà tutte l'herbe cotte sia la migliore, e M. Magnino Medico Milanese tiene, che generi meglior sangue di qual si voglia herba, essendo che declina alla frigidità, & humidità, in conformità di che leggiamo, che Augusto, da graue infermità, con l'vso della lattuca, risanasse, onde in segno di gratitudine le eresse vna statua, di che fù detto.

*Augustus per me releuat fastidia morbi:*
*Et Lactucinos Roma togata vocat.*

Per rimedio prestante senza spesa in Villa, può seruire con la foglia applicata alla Erisipila, e con l'vso di magnarla, rinfrescarsi dentro, e fuori; Il seme beuuto impedisce la sollecita pollutione in sogno, hà posto la lattuca il nome alle frappe, con quali gli huomini s'ornano il collo.

La Maggiorana, perche il mese di Maggio hà la maggior sua virtù in colmo, ouero perche è medicina à maggiori, non à giouani, di ramo offeso si pianta, ò in terra in regione calda, ò in vaso, per poterla nasconder l'Inuerno, accresce l'Horto di bellezza, & odore, mentre in terra serue per sieparella, e se ne circonda partimento di fiori, ouero in vaso, con arte si riduce à qualche forma d'huomo, animale, globo, carrozze, ò altra dilettenole figura; in terra è assai danneggiata da toparelli, quali rodono le sue radiche, per liberarsi da certa loro infermità; quindi è, che il seme à vso di medicina assai serue, & entra nella triaca, per la facoltà, che hà di digerire, aprire, assottigliare, e corroborare; il sugo distillato nell'orecchie sana la sordità, e ne leua il dolore; tirato sù per il naso, tira la flemma dalla testa, mon-

*Maggiorana.*

*Culto.*

*Medicina.*

mondifica, e conforta il cerueIlo; mangiata,& applicata di fuori,gioua allo ſtomaco, e lo mondifica. Perciò tal volta per dar'odore, e ſanità, ſi pone ne' magnari, e ſalſe, perche euacua per da baſſo la colera, e flemma; contiene ancora à chi diuiene idropico, e porge vtilità à chi vrina difficilmente. Alcuni n'hanno fatto ancor mineſtra da ſe. Se in Villa alcuno ſia oppreſſo da dolore, cauſato da frigidità, i loro fiori riſcaldati ſotto teſto, ò in forno, e poſti in vn ſacchetto s'applichino alla parte dolorata, diſſipano indubitatamente li flati.

*Melenzani.* Più conoſciuti ſono li Melenzani in Liguria, & à Roma, che in queſte parti, così detti, quaſi *mala inſana*, perche mangiati, turbando la mente, fanno quaſi impazzire. In terreno vangato, e particolarmente con ſtabbio vecchio ingraſſato, ſi piantano lungi due braccia l'vno dall'altro, nati ſe gli rimuoue il terreno al piede, alcuna volta con riduruici altra terra intorno per rincalzo,producono fiori, e frutti,ò bianco,ò pauonaccio, ſecondo la ſpecie; il frutto tenero mondaſi, come vna mela, e tagliato in bocconcini con cipolla, e petroſelli, ſe ne fà mineſtra da magro, ouero bollito in buon brodo da graſſo, ſicome li ſudetti bocconcini in vn pignatto con agreſte, e pepe, petroſelli, oglio, e ſale, ſi tartufolano. Tagliaſi ancor in fette, & infarinato ſi frigge, quali viuande per campagna ne' giorni di magro poſſono paſſare, e maſſime per la fameglia, sicome per gli Hebrei ſono coſtumato cibo; ſarà più ciuile ſe si riempirà nel modo, che delle zucche si dirà.

*Melloni.* De' Melloni, quaſi *malum magnum*, la coltura è forſi la più laborioſa, che habbia l'Hortolano, ma sì bene altrettanto vtile, perche eſſendoſi l'vſo di queſti fatto più frequente di giorno in giorno, vediamo che l'huomo non contentandoſi d'vn ſolo, ò due Melloni in tauola, ne vuole le dozene, ſia per dubbio di non affrontare li buoni ne' pochi, ſia per l'auidità, con la quale ſi magnano, per lo che gli Hortolani ſi ſono ingegnati d'eſſerne più abbondanti, sì come odoriferi, facendo ſtar' à molle i ſemi in acqua roſa muſchiata; s'ingannano molti nella coltiuatione, col dargli molto ſtabbio, credendo hauer li più ſaporiti, ſaranno ben più groſſi, ma in quella guiſa, che vediamo la vite in terreno graſſo produrre vua morbida, così la pianta del Mellone, che habbia la radica in graſſo, che le porga il nutrimento humido, produrrà Melloni morbidi, & inſipidi. Sarà dunque meglio preparargli, & ingraſſargli la terra auanti il Verno nel vangarla, acciò con quella miſticato il letame, ſi ponghi in terra graſſa, non in ſtabbio, la quale leua allo ſtabbio, con ſtar'incorporata in quello,quel fetore aſſai nociuo alla bontà del Mellone,e d'ogn'herbe, e ſarà meglio quella terra, la quale per ſe ſteſſa vigoroſa, habbia biſogno di poco letame, è molto à propoſito la nuoua ripoſata, non la ſfruttata, e ſtracca, nel far le loro buche ſarà bene preparar'e molto tempo prima, che ſia l'hora di piantarceli, col miſticar'il letame ben ſmaltito, con aſſai poluere,ouero in luogo di ſtabbio ponerci cenere, quale ſe foſſe di letame abbruggiato, ſaria meglio, perche quello ſtabbio di beſtie groſſe, che conſerua aſſai l'humidità, non fà buoni Melloni, e però vien lodato aſſai quello di Pecora, ò Capra, ouero ſarà ancora ottimo conſeglio far ſtantiare le Pecore, ò Capre, auanti il Verno, in terreno, oue ſi vogliono far Melloni. In queſte buche così preparate, lungi l'vna dall'altra piedi tre,ſi piantano ſei, ouero otto ſemi nuoui, due dita ſotto terra, con la punta volta in giù, di Mellone non crepato, e preſi de' più vicini al gambo, ò piccollo, e quelli de' primatiui, e più vicini alla radica della pianta; da alcuni ſi fanno germogliare nella

*Coltiuatione.*

*Terra.*

terra,



terra, ò ſtabbio humido; queſto però ſi potrà praticare da chi per qualche accidente foſſe tardo à piantarli, ma li preſti non ſi curino di ſolicitargli in queſta maniera; da altri li ſemi ſi fanno ſtar'à molle in latte, ò miele, ouero vino,oue ſia zucchero, poi aſciutti li piantano; Altri conſeruano i ſemi trà roſe, credendoſi, che di quello odore ſi riempiano, tutte coſe da prouarſi in darno; vogliono, che li ſemi ſiano più perfetti laſciati nel Mellone ſino, che marciſchi; nati, col beneficio di qualche tempo piouoſo, ſi poſſono trapiantare in altre buche, oue non ne foſſe nato, procurando portar con loro la più congiunta terra, che ſia poſſibile; oue naſcono troppo ſpeſſi,ſi leuino, laſciandone due,ò tre piante per buca, le più vigoroſe, come hanno quattro, ò ſei foglie, ſi caſtrano, col tagliarli alle due, ò tre foglie i bracci, ò rami, & vn poco più creſciuti, ſi cuopre di poluere tutto il gambo, laſciando ſcoperto la punta de' bracci, li quali, ſecondo che creſcono, ſi cortano vicino al frutto, accioche attendano ad ingroſſarlo, non ad allongarſi; ſe preparaſſero molti Melloni, ò de gli accoppiati, ſe ne leui, laſciandocene tre, ò quattro per pianta, ſecondo la bontà del terreno; queſto caſtrargli, che è il cimargli, ò accortargli i bracci, ſi deue far quaſi ogni giorno, & in queſto conſiſte la laborioſa coltiuatione; non ſarà bene inacquargli, perche, ò ſi ſeccano i Melloncini ſe l'acqua li copre, ouero fanno Melloni inſipidi, per la ragione ſudetta. Carlo Steffani conſeglia adacquargli con liſciuo; la poluere ancora, che per le pioggie ſalta ſopra a' Melloncini, quando ſono piccoli, li fà ſeccare, à queſto ſi può prouedere, col ſottoporci vna delle loro foglie, ſi poſſono cogliere, quando cominciano à mutare colore, ouero odorino, e ſi deuono cogliere auanti, ò dopo il leuar del Sole, per detto di varij Autori, il che non s'oſſerua. Il ſentire Plinio, che natra, come à caſo il primo nacque in campagna, & il veder'ogn'anno comparire nuoua ſorte, mi dà à credere, che la natura adherendo all'vſo di queſti più frequente de gli Antichi, ne produca di nuoua ſpetie continuamente, ſecondo la varia coltiuatione; E l'eſperienza non mi diſtoglie da queſto penſiero, perche hò veduto la ſemenza d'vna ſorte degenerare in altra, megliore, e peggiore, quale s'haueſſe mandato altroue forſi, ò ſaria riuſcita meglio, ò gradita per la nouità. Le tante varie ſorti di queſti ridurremo à tre ſole, cioè l'vna di quelli, che vſati comunemente ſerpono per terra, e ſi magnano maturi l'Agoſto, e trà queſti ſono ſtimati, e per bontà, e per eſſer primatiui li Cottognoli, ò habbiano il nome dalla Cottogna, à cui ſono ſimili, ò da vna terra di Romagna detta Cuttognola, di queſti ottimi abbondante, ò forſe eſſa da loro habbia riceuuto il nome; i longhi, perche vennero di Turchia,chiamanſi *Turche*, altri *Scotie*,perche da tal Prouincia furno portati, altri *Serpati* dalla ſimilitudine della loro ſcorza, con ſerpi, e ſimili. La ſeconda ſpecie ſarà di quelli, che pur creſciuti ſerpendo in terra, ſi leuino auanti maturino,allo ſcemar della Luna, & al ſoffitto di qualche ſtanza oſcura appeſi, vi ſi conſeruano ſino paſſato Natale, ſicome anco ſi naſcondono in grano, ò miglio, acciò non ſentino aria, e queſti chiamati Melloni da acqua,ò da Verno, ſono di due ſorti, vna rotondi,di ſcorza gialli, praticati in Toſcana; l'altra lunghi,e verdi,coſtumati in Liguria, di queſti io coſtumauo ogn'anno per Natale regalarne Amici, e Padroni,trà quali vno il Marcheſe Bianchini mio Signore,e queſto in ſegno di gratitudine,perche da queſto Caualiero hebbi prima certi temi di Melloni Spagnuoli, che ſono la terza ſorte di Melloni, non più veduta, ne conoſciuta, quali quaſi viti, ò piſelli, arampican-

*Varie ſorti di Meloni;*

*Meloni da Verno,*

pican-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Raparini, e sua coltiuatione.*

picandosi sopra fraſche, con tanto profitto hò praticati, che ardisco affermare, che torni più il conto far due buche di questi, che venti de gli altri terrestri; prima, perche vna pianta di questi, che s'arampicano, fà più Melloni, che diece de' terrestri, & io n'hò hauuto vna buca, quale n'haueua cresciuto venticinque à tanta grossezza, che bisognò, oltre le fraſche sopra, quali erano arampicati, con legni appoggiati, e sottoposti, sostenergli, & in vn'altra buca iui vicino n'hebbi vno, la cui grossezza non capiua in vn gran bigoncio, lo mandai à donare in Palazzo, portato da vn'Asino, & ogn'vno correua à veder così grosso, e marauiglioso frutto; Vn'altro simile cominciai à magnare vn Venerdì, e durò tutto il Sabbato, ancorche ne magnasse, chi era alla mia tauola, perche quando s'haueua magnato vna di queste gran fette, s'era quasi sazio, tant'era grosso, oltre la dolcezza, e sapore; questi piantati nel sudetto modo, ò con poco più ampla buca, e ben di poluere rincalzati; di natura s'alzano vn piede, piantasegli presso, ò circondansi di rami grossi, sopra quali s'arampicano sino alla più alta longhezza, tralasciato, & isparmiato le lunghe, e fastidiose brighe di castrargli ogni giorno; questi sono liberi da quell'imperfetto d'esser la metà di differente gusto, cioè la parte, che tocca la terra; non è pericolo, che dalle pioggie questi, col far saltarglici sopra la terra, siano offesi, e quello importa non ingombrano terreno, perche non serpendo, si contentano di tanto terreno, quanto occupano li rami, che gli sostentano, potendosi iui vicino, & alla loro fresca ombra seminare, e piantare ogn'altra herba. Ma che diremo della loro singolar bontà, la quale se dal caldo vniuersalmente à gli altri ne prouiene, questi per esser dal Sole più dominati, che gli altri, sarà senza dubbio più perfetta; non occorre sperare da questi frutto maturo di Luglio, ma si ponga pur'à capitale dal principio d'Agosto sino à tutti i Santi, perche cominciando vicino à terra à far Melloni, nell'alzarsi cacciano braccia, in capo a' quali producono, ogni settimana vn'ordine di Melloni, tutti rotondi diritti, e senza imperfetto, e seguitano in questo modo sino, che dal caldo sono fauoriti, & in vero la natura stessa ne' Melloni c'è molto fauoreuole, poiche nel tempo estiuo per tre mesi ci prouede della più fresca, e gustosa viuanda, che si possi domandare; sono questi ancor loro di tre sorti, rotondi, rossi dentro, e grossi, con dura, e molta polpa; altri lunghi, e pur rossi, ma non così sodi; li terzi piccoli, rotondi, di scorza bianca, non molto polpa, di color di vino, ma gustosi, e saporiti in maniera, che paiono saper di muschio. A questa specie s'accostano certi Melloncini, dal colore chiamati d'oro riguardeuoli, per la picciolezza, & odore, perche non crescono più d'vna mela, onde hò hauuto opinione, che possino essere il Melo popone de gli Antichi, e ne hò tal volta hauuto, come noce, sono, ò rigati di certi segni larghi ineguali, e rossi, d'odore gentilissimo, siano in vna stanza, ò si portino in mano; si possono magnare, ma sono insipidi; piantanosi in vasi, ò in luogo delicato, e comodo à fargli vezzi con inacquargli, e lauorargli, e se n'ornano gli Horti pensili; circa la salubrità de' Melloni, non è mia professione il parlarne, tuttauia Albino Imperadore ne magnaua dodeci il pasto, ma Papa Paolo Secondo morì per magnar'assai Melloni; dirò il mio parere, li buoni dolci, ben maturi, freschi moderatamente, con cosa salata magnati ne' tempi caniculari, non hò saputo, che mai habbiano nociuto, in questo addottrinato dalla natura, la quale non ne hà proueduto la Fiandra, & Inghilterra, prouincie che non sentono caldo; ma li tristi



sti à Caualli, ò Asini si deuono dare; è ancor diuersa l'opinione del gusto, onde fù detto.

*A chi diletta il Pico, à chi il Mellone,*
*Segua del senso suo ciascun la voglia,*
*Che pur, ch'à tempo, e luogo il frutto coglia,*
*L'vno può star de l'altro al paragone.*

*Vso in Cucina.*

Di Mellone ben maturo, e non tanto dolce si fà minestra con brodo grasso, e passata se gli aggiugne ouo, e cacio, come alla zucca, e per i giorni di magro ligasi con latte delle sue stesse anime, ò di mandorle; se ne fà ancor torte cotto che sia in buon brodo, poi misticato con cacio, ricotta, oua, e speciaria, & altri pur come si dirà di zucca; Le scorze si condiscono in miele, & il melloncino piccolo si condisce in zuccaro, ma le scorze dal nostro Economo nette da quella superficiale guscia si faranno bollire in mezo vino, da poi asciutte al sole, ò in forno, e quasi secche si poneranno nel mosto quando sia cotto per i due terzi facendocene bollire dentro fino che per la cocitura dell'altro terzo si faccia il mosto cotto ordinario detto ne sopradetti libri e questo in vn vaso con lo stesso mosto si conseruano per magnare con molto gusto, e senza spesa di zuccaro, ò miele la quaresima; la parte buona del Mellone taghata sottile si secca al sole, ò in forno, poi quando se ne vuole seruire, si fà riuenire con acqua tepida, e seruesi in minestra, ò copritura di Polli cotta con presciutto, ò altra carne salata come se fossero stringhe Genouesi. I semi poi di quanta sanità sijno, e sollieuamento à poueri amalati, pesti, e ridotti in latte à tutti è noto, oltre che si danno ancor'à sani per mondificar le reni, e rinfrescar'il fegato, che effettua ancora lo stesso Mellone mirabilmente, onde fù detto.

*Abstergit, lapidem minuit Pepo, mitigat æstus.*

Aristotele, e Teofrasto dicono, che se si tagliaranno i rami di Melloni fino alla radica, e si copriranno di strame per riparargli dal freddo, ch'alla primauera germogliaranno; facciane la proua chi crede alla curiosità di questi. Il Mellone rosso dentro pare sia più gustoso, e non teme tanto l'vmido, ò l'vmidità, che dal letame le sia participata. Il che è molto nociuo à bianchi, e però è necessario, che il terreno sia pendente, e si scoli presto, e trasmetta l'vmidità presto, per hauer buoni Melloni. L'Erera Spagnuolo dice, che il Mellone è come la Donna, ò che è buono, ò tristo affatto, cioè non hà mediocrità, vuole ancora, che il Mellone guasti il pan fresco. Lo Steffani dice, che ponendo vn poco di Mellone in vna pignatta, fà cuocere la Carne più presto. Li Melloni buoni deuono esser di luogo oue non s'inacqui, grossi, rotondi, belli, e ben fatti, in dieci fette compartiti, e d'ogni scorza, ò colore ne sono de' buoni; maturi assai sù la pianta, onde in latino *Pepones* sono detti dal greco *Pepo*, che significa maturo, e vogliono esser graui, e percossi con mano non risonino, il loro gambo sia grosso, & amaro, la parte à quella opposta detta fiore rileuata, e tenera, e sopra il tutto assai odorifero, come leggiadramente si contiene in quel distico.

*Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla,*
*Hæc sunt peponis signa futura boni.*

*Origano.*

L'Origano allegrezza de monti in greco significa, ancorche la sua minutissima semenza, che d'Autunno si raccoglie si semini, tuttauia viene meglio à leuarlo con la radica da luoghi aspri oue nasce da se, e trasportarlo nell'Horto vicino alle pecchie, le foglie tenere ne si mangiano in insalata, la quale ottimamente ogni viuan-

da frigida condiscono, e contemperano con la loro calidità, si come con l'odore fà grata ogni salsa; Aristotile dice, che se quando si cuoce il vino, vi si pone Origano lo rende dolce. Misticato con acqua mellata, e beuuto alla quantità d'vn bichiero purga per disotto la malenconia, e prouoca i mestrui. La decottione del origano sana la rogna, e leua il prorito. L'erba posta nel naso purga la testa, & è contro veneni secondo Emilio Macro dicendo dell'origano.

*Illius in vino cum at decoctio sumpta*
*Quos vis pestiferos morsus, si sæpe bibatur.*
*Cum mulso sumpta prodest aconita bibenti,*
*Sic multis alijs dicunt obstare venenis.*

*Nasturcio.* Il Nasturcio perche mangiandosene fà torcere il naso con la sua acrimonia è così detto, onde li nostri Hortolani, che poco lo costumano chiamanlo ancor Aggretto, da altri Crescione, seminasi per tempo di primauera, con seme vecchio di trè anni, in terreno vmido ben lauorato, letamato, nasce in cinque giorni caldi; cresce felicemente con l'inacquarlo, cotto con carne li porge grato odore, col quale ancor si cuopre; crudo in insalata di lattuche, ò altr'erbe essendo calido, è buono; Galeno, e l'Eginita vogliono si mangi crudo con pane, e Xenofonte l'asserisce per cibo companatico di Persiani; le sue virtù maggiori sono dal sudetto Macro in questi versi descritte.

*Fortius est herba semen, depellit abortum,*
*Haustum cum vino, ventrisq; animalia pellit,*
*Et sic serpentis dicunt obstare venenis,*
*Solus odor positi carbonibus effugat illas.*

*Pastinache.* Le Pastinache *à pascendo*, perche i plebei molto ne mangiano, onde disse il Macro.

*Quod pastum tribuit, est Pastinaca vocata,*
*Namq; cibum nullæ radices dant meliorem.*

Con la stessa coltiuatione dell'altre sopradette radiche fatte grosse si cuocono nel medesimo modo delle sudette detto, mà à queste si leua il midollo duro, & posonsi cuocere sotto le bragie, alcuni queste cotte lesso cuoprono d'agliato, ouero nel modo descritto in questi due versi sopra la pastinaca.

*Si coquus, & pipere, & melliti munere mulsi*
*Condiat, & stomaco grata erit, & Veneri.*

*Petroselo.* Il Petrosello ancora *Apio* domestico detto, del quale sì l'horto come la cucina non douriano mai esser priui; passato Natale quanto più presto sia permesso dalla sanità del terreno seminasi, di seme vecchio bagnato d'aceto, ò acqua vita, in luogo ombroso fresco, e spessissimo; quelli che delle Radiche si vogliono seruire, ò lo trapiantano, ò lo seminano raro. Il primo anno non fà seme, e se lo facesse saria poco, e tristo, la sua foglia si deue leuar à luna nuoua senza offender la radica, perche subito di nuouo pullula, tarda più à nascere, che qualsiuoglia seme, e però si vuole seminar presto, perche sourarriuando i caldi talvolta non nasce, onde tra gl'Hortolani è trito detto, che se non è seminato auanti canti il Cuculo, non nasce, ò tarda quaranta giorni à nascere, gusta esser calpestato, perche ne viene più bello, il grasso sotto, e l'acqua sopra, tagliato che ne siano le foglie, lo fanno verdeggiar presto, queste, ò si vendono, ò si seruono alla cucina, ò si seccano all'ombra



bra per il verno, quando coperta di neue la terra, non se ne possa hauere; Plin. vuole che nasca meglio nelle pietre, e però si chiama Petroselino, perche *Seleno* in greco significa *Apio*. In quante viuande entri, s'è detto, e si dirà, sicome quanto facci buona salsa verde, e se ne copra ogni carnaggio lesso, e se ne regalino diuerse viuande fritto in oglio, ò grasso, ò butiro, & altre virtù, parti delle quali si contengono in questi versi. *Vso del Petroselo.*

*Chiamasi il Petroselo vn Apio Ortense,*
*Che trà le pietre, e calpestato gode,*
*Frequent'è più d'ogn'altro in sù le mense,*
*D'aprir, e riscaldar merita lode.*

Dà colore verde ad ogni cosa col sugo, & insieme odore; La radica si fà in minestra ligata con ouo, & è meglio quella del primo anno, che quella, la quale habbia trasmesso ogni vmore nel seme. Lesata ancor la radica copre ogni viuanda lesso, & infarinata si frigge, come l'altre sudette radiche; Vnita poi con la foglia i giorni di magro, e cotta con aglio, oglio, agreste, pepe, & acqua fà buona suppa. Hà molte virtù medicinali, ma trà l'altre è assai nemico à scorpioni, si come sana le morsicature di quelli; Dissipa, e fà perder'il latte dalle cine, e però s'adopra ne cani, quando non si vogli, che lattino, e si prohibisce alle donne lattanti.

*Pepe Americano.* Il Pepe americano, per hauer sortore, com'il Pepe Orientale, altrimente dalle silique detto siliquastro, ouero indico, chiamato da Auicena *Gingeuo Canino*, potrà succeder, e nell'horto, e nella cucina al Pepe orientale, quale non si può hauer verde per le qualità del Clima, & il secco con molta spesa, & il Liguistico d'Apicio pare non si ritroui; Seminasi trà Marzo, & Aprile, in vasi, ò in terra grassa, trapiantasi nelli stessi luoghi, questo fà certe silique, quasi cornecchie, ò certe bacche rotonde, ò fatte à melloncini, ò in altre forme, prima verdi, poi maturando si fanno rosse, e con questo colore, e le sudette varie forme ornano il tuo horto; ma per seruirtene alla cucina ti conuiene fatte che siano rosse, e staccate, all'ombra farle asciugare, poi poste in semola asciugarle nella maniera, che si seccano le Mandorle, ò Pignoli, che si vogliono coprire di Zucchero, ne hauendo vaso à proposito come hanno li speciali, tù adopra vn catino, ò scaldaletto; asciutti, e secchi si tagliano in bocconcini, e tanto il seme, come la scorza delle buccie, si pestano in mortaio, facendole venire più in poluere che sia possibile, da poi si misticano ogni oncia di queste in tante libre di fior di farina, nella quale posto leuito sufficiente, si lascia fermentare, & aperta, e crepata, se ne fanno pagnotte grosse, quali in forno si cuocono, e da quello leuate si tagliano in fette lunghe, e grosse à guisa di biscotto, quali pur di nuouo in forno ad asciugar benissimo si pongono; fatte toste, e dure quanto sassi, si pestano di nuouo in mortaio, e la poluere si setaccia, la quale è ottimo, e sanissimo Pepe; leggasi il Clusio, che le virtù, e facoltà mediche di questo insegna, ma frà l'altre fatto impiastro di questa polue, e foglie di tabacco sana il morso de velenosi, il decotto di queste silique, ò bacche in acqua di fonte sana il dolor de denti tenuto in bocca, la poluere sudetta misticata con grasso di gallina fà maturare ogni tumore; Ecco dunque in parte sodisfatta la promessa, che dall'Horto haurai qualche aromato per vso della tua cucina. *Vso in luogo di pepe Orientale.*

*Pimpinella.* Ancorche ritrouisi Pimpinella, la quale è così detta quasi *Bipinella*, da due ordini di foglie dipartite, con quali orna i suoi rami, per tutti li Prati, e viali, e ripe de fossi,

fossi, e campi, e luoghi sassosi in ogni modo dourai ò di pianta, ò di seme, ò la primauera, ò l'autunno procurar d'hauerla nel tuo Horto, perche all'ombra in parte remota senza impedire terreno, che si lauori, multiplica, anzi con non lasciarla far seme, e talvolta coltiuarla l'haurai sempre tenera, e più odorifera della campestre, con la quale recrearai mediante l'insalate, ò il vino, nel quale sarà stata infusa con mirabil gusto, ne giorni estiui, e la tua famiglia, & il cuore, onde dicesi per prouerbio, *che l'insalata non è buona, ne bella, oue non è la Pimpinella*; Et in caso di contagio tenendo in mano, & odorandosi vn fassiculo di Pimpinella, e facendone star nel vino infuso, che hai da bere, e ponendo vn'altro fassiculo à bollire nella pentola della carne, che si deue magnare, sarai al sicuro con la tua fameglia preseruato con l'aiuto di Dio da peste. Prouoca ancor questa l'orina, i mestrui, il sudore, mondifica le reni, il fegato, e la matrice, liberandoli da opilationi, dissolue le ventosità, & è grata allo stomaco.

*De' Pisselli.* La maggior industria, che si possa vsare nella coltura de' Pisselli sarà, il procurare d'hauerne presto, e de' teneri, per molti mesi estiui, e per ciò fare bisogna non solo piantarne auanti il verno, e questi ponergli in luogo soliuo, e caldo, altrimente, ò perirano per il freddo, ò non produranno presto il desiderato frutto; ma piantarne ancora di Genaio, ò Febraio pur nell'istesso sito, quali se bene non nascono sino al Marzo, in ogni modo fanno frutto poco dopo li sudetti; Di quelli poi, che piantarai il Marzo, & Aprile in luogo ombroso, e fresco, goderai il frutto il Giugno, e Luglio, perche in tal sito ne giorni caldi si manterranno più nello stato di tenerezza, nel quale son atti ad oprarsi; Il terreno vuole essere ben lauorato, meglio stabbiato, & in quello il seme trè dita si pone sotterrato; nati, & alti mezo piede si zappano con ridurli attorno il gambo poluere, poi con vn ramo alto cinque, ò sei piedi se gli porge occasione d'arampicarsi; Il che fanno con tanta velocità, e tenacità, che ne per vento, ne per altro accidente si possono staccare; Di questi teneri se ne fanno minestre, si di magro come di grasso, assai buone, quelle con Petrosello, vua spina, ò agreste, e tarantello disalato dentro; queste con brodo, e presciutto, ò ventresca, ò panzetta, salame bollito, si ligano con ouo, ouero se li pone stracciato; In vno de sudetti modi cotti se ne cuopre ancora respettiuamente ogni pollo, massimamente il Piccione; & ogni pesce, massime la Raina; questi teneriss imi i giorni di magro in vn tegame con oglio, e petrosello, aglio, ò cipoletta, agreste, pepe, e sale suffritti sono assai nobile, e gustosa viuanda, quali in luogo d'oglio d oliua non abboriscono il butiro, ò l'oglio d'amandorle dolci, perlessati ancora, e teneriss imi si fanno in frittata, ouero in torta, quali si tramezano ancora di fette di prouatura, ò rauagiolo, in suo luogo cacio tenero; Quelli che non s'adoprano nello stato tenero si lasciano indurire à perfettione poi battuti, & cauati da baccelli, si seccano al sole, ò in forno, acciò non si bucchino, e se ne fà poi la quaresima minestra assai buona, ma non sono poi atti à piantarsi, si come per contrario li buccati nascono, ma quelli sono resi inutili à nascere mediante il fuoco del forno, e però seruono per poner ci à nascer dentro qualche quantità di seme di qualche fiore, che si desideri, nascendo vnito riesca doppio; sono li pisselli detti da noi roueglia di due sorte rossi, e bianchi, li rossi sono più grossi, e più dolci, ma temono il freddo; De bianchi ne sono de grossi, e minuti, e fanno più quantità di baccelli, di questi secchi, fatti in poluere se ne fà pasta per rusignoli, sono di mezana quali-

*Coltiuatione.*

*Sito.*

*Terreno.*

*Vso.*



qualità trà quelle cose, che sono di buono, ò tristo sugo, peroche molto, e poco nutriscono. Facilmente, e con difficultà si smaltiscono; tardi, e presto descendono; generano flati, e li discacciano, e però la Scola Salernitana disse.

*I Pisselli son buoni, e son cattiui,*
*Con la scorza cattiui, e buoni senza.*

La verità però è, che si dourìano molto teneri mangiar'assai cotti, & i giorni estiui, e perciò fù detto.

*Sint mihi, dum siliqua frigent delecta recenti,*
*Pisa sub æstiuo prandia grata cane.*

*Porri satiui.* Li Porri, perche *Porro eant longè latèq; graßentur* detti, da noi poco vsati, e dalle tauole ciuili sbanditi, in due dipartiti; I Romani praticauano nel Settile, e nel Capitato, proueniente però da vn'istesso seme, ma dalla coltiuatione fatti differenti, peroche il Settile, così detto, perche le loro foglie teneri si segauano, secondo che pullulauano, seminauasi il Marzo spessissimo; Di questo si valeua Nerone per far buona voce à cantare, di che essendo tal volta lodato, disse, che a' Porri se n'haueße obligo, onde fù chiamato *Porrofagus*; forsi questo Prencipe reprimeua il suo mal fettore, col mangiarci dietro comino, perche non sarebbe stato gradito dapoi ne' complessi Venerei, onde Martiale.

*Coltiuatione.*

*Capitati.*

*Fila Tarentini graniter redolentia porri,*
*Edisti quoties oscula clausa dabis.*

Li capitati seminiamo nello stesso tempo, perche vengono più grossi, che li seminati di Settembre; cresciuti si trapiantano, cortando le radiche, & herba, come s'è detto delle Cipole, e si pongono in vn fossatello corcati, quasi propaginati sotto terra mezo piede, & iui si fanno grossi, e bianchi, e con sottoponerci pezzi di pignatta rotta pesti, se gli leua l'occasione d'allongare le radiche, & attendono ad ingrossare, si fanno ancor venir bianchi sotto le vinaccie, ouero locco, e non s'vsano, che l'Inuerno; Al tempo di Martiale quelli dalla Ariccia erano mandati assai grossi à Roma, mentre dice.

*Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros,*
*In niueo virides stipite cerne comas.*

Insegnano fargli venir grossi col poner nel cannello della loro herba trapiantati, & appigliati, che siano, semi di rape, ò di cucumero, fattagli la via con vn poco di legno acuto, ouero osso, la causa, perche da noi non si costumano molto, credo sia, perche di cipollette, in luogo di questi, tutto l'anno, come hò detto, ci seruiamo, ouero che venghi, perche gli Hortolani seguitano à coltiuare quell'herbe, quali con molto vtile in breue tempo sbrigano il terreno, e questa con poco vtile impedisce più d'vn'anno la terra; magnasi il porro crudo, e cotto, come la cipolla, eccetto, che per la sua minutezza non comporta la tiempitura. Il sugo del porro misticato con aceto rosato, & assentio, applicato alla fronte, ò le narici, ferma il sangue, & il suo odore scaccia le Serpi, e Scorpioni, sicome la foglia risana le loro punture, purga lo stomaco dalla flemma, è contro il veleno de' fonghi, è contro la crapola, & vbbriachezza, e rende le Donne feconde; i suoi capi cotti due volte, mutando l'acqua, fermano il corpo; le foglie cotte, & impiastrate, giouano al dolor delle moroide.

*Medicina.*

La radice, la qual con voce Latina *Raphanus* si dice, che vuol dire in Greco *Radix* *Radice.*

*Radix perſpicua*, vedendoſene delle groſſe, come infanti, e perciò da noi quaſi per eccellenza radice chiamaſi; hà la foglia poco differente dalle rapi, ſi ſemina nello
*Coltura.* ſcemar della Luna de' meſi di Marzo, Maggio, ò Agoſto, ma vuole il terreno tanto graſſo, quanto lauorato profondamente, acciò poſſa venir lunga, e groſſa in vn'iſteſſo tempo, e le ſeminate il Marzo, e Maggio s'adacquino; ſono di più ſorti, ma particolarmente bianche, e negre, dolci, ò forti, e ſempre ſi magnano crude, e per ornar tauole ſe ne fanno ſtatue, ò altre figure; Di radice c'è la ſaluatica, da noi poco cognita, à Roma chiamaſi *Romolazzo*. Delle radici fieſche diſſe Strabone Gallo. *Cuius amara ſatis, quatienti viſcera tuſſim,*

*Manſa premit radix: triti quoq; ſeminis hauſtus*
*Eiuſdem vitio peſtis per ſæpe medetur.*

Tagliate in fettoline, e ſcaldate in vino bianco, s'applicano al petinecchio ben calde inuolte in panno lino, con vtilità di far' orinare, e ſe queſto non baſtaſſe, beuaſi due oncie del lor ſugo, con altrettanto maluagia, che s'orinarà ſicuro. Le dette fettoline coperte di zucchero, e poſte in vn piatto per vna notte, traſmettono acqua, qual leua le lentigini dalla faccia.

*Rape.* Coſtumaſi, come ſi dirà, leuato, che ſia il grano, e ſtoppia da' campi, ne' quali ſi voglia fare canepa l'anno auuenire, arargli, il che li Ruſtici chiamano refendere, perche fendendo con l'aratro per mezo quell'alta parte di terra, detta il quaderno, oue è ſtato il grano, volgono la terra nel ſolco, quale appianando, rendono più comoda per vangare dapoi, e con queſta occaſione ci pongono le tame, & in alcuni li ſeminano faua, ò trucchetta, ò altre herbe da ingraſſare, come ſi dirà; ma da alcuni tal volta vi ci ſi ſeminano rape, quaſi *ruapa, quia à terra ruatur, & ex agro rapitur*, da noi detti nauoni, ſenza farci differenza d'altri ſimili ſpecie, perche effettiuamente la rapa è la rotonda, & il nauone è longo, e con ottima Economia, perche volendo le rapi il terreno graſſo, e non profondamente lauorato, queſto è il meglio, ſenza dubbio, della Poſſeſſione, e l'arare nella ſudetta maniera, non è
*Coltiuatione.* molto profondo; s'aggiunge, che dal tempo di detta aratura, ſin che ſi comincia à vangare, ſtaria otioſo il terreno, e con queſta Agricoltura ſi fà fruttare molto, volendo Plinio, che dopo il grano, e faua, la rapa ſia più vtile d'ogn'altra coſa, e ſuccede appunto à queſti (à caſo però) quel modo, che dice Plinio, ſi douria tener
*Terra.* nel ſeminar le rapi, cioè nudo, e pregar, che naſcano per ſe, e per vicini, perche ſeminandoſi nel fine della Luna d'Agoſto, li Villani per ordinario ſono quaſi nudi, e ſeminandoſi in queſto campo aperto, il più delle volte la minor parte è de' Padroni; nel chiuſo Horto lauorato con zappa, con più ſperanza di ſingolar'vtile, nello ſteſſo tempo ſi ſemina, e maſſime oue s'adacqui, perche tal volta non piouendo quelle del campo, non naſcono; praticaſi ancora il ſeminarle al fine della Luna di Maggio, volendo, che habbi proprietà di far, che l'herbe non producano ſeme, à me è accaduto, che hauendo ſeminato cauoli alla fine della Luna di Marzo, quali da altri paeſi, per ſpecie belliſſima, haueuo procacciato; queſti forſi, per eſſer ſeme vecchiſſimo, come hò detto auuenire, ſono nate rape, quali ſenza far ſeme, ſi ſono laſciate magnare tenere, e buone ne' meſi di Giugno, e Luglio;
*Aria.* Se ben vuole la rapa aria, e ſtagione fredda, perche reprimendo il freddo il creſcer' in foglie, ſono sforzate à conuertirela ſoſtanza in ingroſſare la radica, e la rapa di più da brine fredde ne viene tenera, e dolce, come diſſe vn Poeta.

*Hac*



*Hæc tibi brumali gaudentia frigore rapa,*
*Quæ damus: in cælo Romulus eſſe ſolet.*

Vorriano eſſer ſeminate rare, e però il ſeme ſi tramezi con poluere, e doue naſcono ſpeſſe ſi diuellino, ò ſi trapiantino altroue, volendo Palladio, che tagliatoci le foglie, e la punta della radica, col trapiantarle venghino più groſſe; niuna di queſte diligenze s'vſa da' noſtri Ruſtici, ne meno le roncano, ò ſarchiano, come il douer vorrebbe, e pure vengono groſſe, non già per cauſa del ſeme, che per ſempre è tutt'vno, ma per la bontà del terreno. Ma delle rapi la bontà conſiſte nella tenerezza, e dolcezza; queſta ſe gli procaccia, con far ſtar' il ſeme tre giorni infuſo in latte, ò miele, quella dal terreno le viene compartita l'vna, e l'altra qualità, e più *Vſo.*
nelle di color giallo, e nelle lunghe, che nelle rotonde groſſe, ò ſchiacciate; quando ſi vogliono cuocere, ſcorticate à guiſa di mele, tagliate in fette ſi perleſſano in acqua, dapoi in buon brodo graſſo ſi fanno aſſai cuocere, indi ſe le aggiugne lardo peſto, aglio, e petroſelli, ouero cipollette battute, preſciutto, ſalciciotto Milaneſe, con vn rametto di finocchio dolce ſecco, e ſe ne fà mineſtra ſeruita con cacio grattato ſopra, e per i giorni di magro, in luogo di brodo, gettata la prima acqua, ſeglie n'aggiunge altra, con oglio, petroſello, & aglio, ouero ben leſſati, nel ſudetto modo ſi ſoffriggono con aglio, ò cipollette, oglio, e pepe ammaccato, qual con queſte ſempre ſi ſerue, ouero ben leſſate, e cotte, fatte che ſiano tenere, ſi cuoprono d'agliata, ſe ne fà ancor mineſtra di graſſo dapoi, che ſono perleſſate, peſtandole minute col coltello, e fattole cuocere in buon brodo, ſe gl'incorpora ouo, e cacio. Da altri ben cotte, nel ſudetto modo ſi paſſano, dapoi con ouo, e cacio ſi condiſcono, il che ſi chiama maritarle, e da alcuni ſono chiamate rape armate, le quali quanto più ſono armate, tanto più ſono mal ſicure dalla voracità de' goloſi; ſi fanno cuocere le rape ſotto le bragie, poi fatte teneriſſime, e pelate, e nette da ogni immondezza, ſi peſtano aſſai col coltello, indi poſte in vna pignatta vitriata, ſe gli pone brodo graſſiſſimo, ouero midolla Vaccina trita, e per giorno di magro butiro, in qual ſi voglia de' ſudetti modi ſe gli aggiunge pepe, cannella, e zaffarano, & à lento fuoco pian piano ſi fanno bollire, miſticandole tal volta, e quando ſi ſeruono, ſi sbruffano d'acqua roſa, con vn poco di zucchero; Cotte ſotto la bragia, non ſopra, perche pigliano mala qualità, e pelate ſe ne fà inſalata con oglio, aceto, moſto cotto, e pepe, e nello ſteſſo modo ſi condiſcono le loro foglie, ò getti; cotti leſſo, quali cacciano bianche le rape conſeruate in caſa ſotto la rena, ò ſabbia, ma non vicino al vino, perche l'offendono; queſte foglie, ò getti, ben cotte leſſo, poſti in vn piatto à ſcaldare, con ſopra butiro, e cacio, & vn poco di pepe, ſono buone; queſto pepe, ò altro aromato, ò finocchio vuole ſempre accompagnato con la rapa, ſicome deu'eſſer ben cotta, e come il brodo è più graſſo, è più ſana, perche è di buon nutrimento, prouoca l'vrina, fà buona viſta, e cotte con Caſtrato, giouano alla quartana, & altri mali malenconici. La raccolta della rapa è l'vltima, quale ſi fà d'Ottobre, dal qual tempo, ſino à Febraio, ſi poſſono vſare, ma più innanzi non le lodo, ancorche in vinaccie, ò ſotto ſenepa, ò ſale, ſecondo Creſcentio, in vaſi ſi conſeruino ſino all'Eſtate; ſe ne fanno altre viuande, ma in fine ſono poi rape. Arroſtiua vna rapa quel Curio Romano, quando da Ambaſciadori Sanniti gli fù preſentato l'oro, per ottener la pace, quale col ricuſarlo moſtrò, che tanto era la continenza ſua del vitto, come dell'oro; queſto eſem-

esempio non ritroueria il simile a' nostri giorni. Alessio, riferito in Ateneo, parlaua con Tolomeo, che arrostiua vna rapa; tutto seruia per nobilitar questa radica. Ma fuori dell'vso della Cucina, con rape s'ingrassano mirabilmente Porci, e Boui, onde n'è venuto il prouerbio di dire, *Grasso arrapato*; Secondo Crescentio, di rape tagliate in mezo s'ingrassano campi, adunque non à caso li Bolognesi nel campo destinato à canepa li pongono, ma bisogna considerare, che questi ingrossando tirano à se prima la grassezza del terreno, e però sarà necessario di nuouo ingrassarlo nell'atto di vangarlo, ouero lasciarci dentro la metà delle rapi tagliate, acciò si marcino; trapiantanosi le rapi l'Autunno, e la Primauera, e ne viene seme, del quale se ne fà oglio da brugiare buono, e le loro paglie, ò fusti secchi, leuatone il seme, seruono per caualieri da seta, sopra le quali lauorano volentieri, ò per fare scoppe. Plinio narra hauerne veduto grosse di lib. 40. & il Mattioli di lib. 100. marauiglia grande, che di sì picciol seme in quattro mesi venga sì grossa radica. E l'Erera vuole, che la rapa dia più nutrimento, che qual si voglia radica; la Scola Salernitana. *Allo stomaco giona l'humil rapa.*

*Medicina.* In fine la decottione della rapa leua il freddo a' piedi, e però a' Putti se gli lauano con quella, per liberarli da buganze, ma meglio fatto vn buco in vna rapa, riempito d'oglio, e quella posta sopra le bragie, vi si fà bollire, e con l'oglio s'vngono le buganze, con molto vtile; lo stesso effettua la decottione.

*Regolitia.* La Regolitia così detta, perche da' Greci si chiama *Glycirrhiza*, cioè radica dolce, in terreno asciutto, vuole poca coltiuatione, perche è pianta, che con la radica da se stessa serpendo, assai moltiplica, e con l'vtile, nel principio di questo Libro detto. Il suo sugo, qual si condensa, come l'agreste, per serbarlo all'occasione, netta, e mondifica le reni, forsi meglio d'ogn'altra cosa, perche conduce poca altra materia à quella parte, oltre che rinfresca il fegato.

*Roscano.* Il Roscano, forsi così detto da vocabolo corrotto di *Rescano*, perche hà le foglie à guisa d'vna spina di pesce, che comunemente *Resca* si chiama, è herba nouamente praticata, atta à seruire cotta in insalata, altrimenti detta *Liscari*, ò *Cali*, questa in terreno grasso la prima volta seminasi, ò piantasi, poi cadendo l'Autunno il seme, rinasce la Primauera in maggior quantità. S'alza col fusto vn piede, se ne diuellono li rami senza muouer la radica, qual seguita pullulando à produrne de' noui, quelli si cuocono, e poi con le dita se ne leua il duro, quasi spina, che è nel mezo, questa asciutta si serue in insalata, oue pare, che ami l'aglio, ò in minestra, ò come finocchio; si sala in aceto con cappari, ò da sè; hà virtù diuretica, perche purga per da basso, e massime per l'vrina gagliardamente.

*Rucola.* La Rucola in Latino chiamata *Eruca*, quasi *linguam comedendo erodat*, seminasi di Primauera, e perche non faccia presto li fiori, tosasi spesso, à che gioua ancor l'inacquarla, non teme il freddo, ne qual si voglia aere, stà bene misticata trà l'insalate di natura frigide, perche questa col suo calore le contempera; per vecchi, ò desiderosi di figli fassi bollire con la carne; per contrario deuesi prohibire da' Monasterij, onde Ouidio.

*Nec minus erucas iubebo euitare salaces.*

Et vn'altro. *Excitat ad Venerem tardos eruca maritos.*

E questo in riguardo della sua calidità, con la quale rompe le ventosità, fà orinare, e digerire; vogliono ancora, che dia forza nelle battaglie, e che moltiplichi il latte.



latte. La domestica hà le foglie più minute della saluatica, e però chiamasi gentile.

*Della Ruta.* Ama la Ruta la vicinanza del Fico, quale con la sua dolcezza tempera l'acrimonia di quella, e successiuamente luoghi caldi, secchi, magri, e difesi da venti, teme il freddo, e però il Nouembre si cuopre di cenere; Seminasi il Marzo, e Settembre, non è bene lasciarci far'il seme, perche diuenta legno, per lo che se non si seccasse presto, douriasi annouerare trà gli arbusti; per ouiare à questo male si deue recidere à trauerso, perche ringiouenita, pullula tenera, e vigorosa, moltiplica meglio col propaginar li rami, e fatti radica, trapiantarli; s'appiglia ancor col porre vn ramo in terra, oue fà radica, e massime se si pianterà in vna Cipolla Maligi; Secondo Carlo Steffani, nel piantarla bisogna ingiuriarla, e maledirla. *Coltiuatione.* Hà molte virtù medicinali, per le quali vuol'esser carpita, che in Latino chiamasi *eruere*, onde ne viene detta Ruta, quasi *Eruta*, particolarmente contra i vermi, che offendono i Putti, e nemica d'ogni veleno, ò velenoso, e dicesi, che *chi vuole toccare Cicuta, si frega prima con Ruta*, acciò dalla venenosità di quella non sia offeso. Vogliono, che vno coperto di Ruta potesse andare contro il Basilisco, imparato dalla Donnola, quale volendo combattere con Serpe, magna Ruta, e si frega con quella, col cui odore la supera. Certa cosa è, che quanto tiene l'ombra, ò l'odore della Ruta, le Serpi non ti s'accostano, tanto è loro nemica; Anzi temono, e fuggono il profumo fatto di Ruta; così la botta, & ogni animale velenoso, sino il Diauolo l'abhorrisce, e con ragione, producendo questa in capo del fiore vna Croce, e però fù cantato. *Medicina.*

*Quid dicam vires acuentis lumina Rutæ?*
*Quæ dira prohibet mixta venena manu.*

Inacquato la Casa, quando si vuole scopare con rami di Ruta, scaccia le Pulci; Il sugo di Ruta, ouero il vino, oue habbia bollito Ruta, è rimedio certo contro ogni veleno d'herba, ò sonnifero. Dopo, che il gran Cesare hebbe superato il sapiente Mitridate Rè di Ponto, curioso d'arriuare primo alla sua stanza, per farsi padrone di quei secreti naturali, de' quali sapeua questo Rè esser'abbondante, solo, e solecito si trasferì all'armario recondito de' secreti, e letto sopra vn vaso, *Rimedio contra peste*, credendosi di trouar qualche singolar virtù d'herba nel vaso, ritrouò vno scritto, che diceua, *Vinti foglie di Ruta, due noci vecchie, e tre fichi secchi*, ond'egli questa ricetta chiamò *Triaca de' Contadini*. Dice Costantino Imperadore, che la Ruta tocca da Donna infame, si secca; Al tempo di Plinio li Pittori, e Scultori vsauano la Ruta per conseruare la vista; La Scola Salernitana, *Nobile si è la Ruta, perche rende la vista acuta; fà gli Huomini casti, & alle Donne aumenta il desio di Venere lasciua*. Cornelio Cetego diede al Popolo Romano per regalo vino rutato.

*Saluia.* Piantasi la Saluia presso la Ruta, à *saluando* così detta, con ottima dispositione, perche annidandosi volontieri li Serpi nella Saluia, dalla vicinanza della Ruta, ne viene libera. Di seme la Saluia raro si pratica, perche di ramo tanto facilmente posta in buon terreno lauorato s'appiglia, tanto la Primauera, quanto l'Autunno, che è perditempo aspettare la longhezza del seme, e massime se nel diuellere il ramo, si procura d'hauerlo con vn poco di radichetta; propaginata mette barbe à proposito per trasponerla, e perche moltiplica assai il di lei cespuglio, è necessario leuarne la metà almeno ogni due anni, ouero qualche cespuglio intiero *Moltiplicarla.*

di mezo à gli altri, de' quali i rami colcati, e propaginati, oue erano li diuelti, si rinouella, à tutto si dà giouamento col coprirla di ceneraccio di bucato; Deuesi ancora la Primauera, quale col presto pullular della Saluia, prima d'ogn'altr'herba, viene indicata, tosare, leuandone li fiori attaccati a' rami, e se fosse cresciuta alta assai, tosasi ancor l'Autunno, e quelle foglie secche conseruinsi, ò per la cucina, ò per Speciale, ò per imbalsamare corpi, e però chiamasi immortale. Sopporta la Saluia sempre con canuto verde ogni freddo, alligna in ogni sterile terreno, ma non all'ombra, stà bene vicino all'Api, con la rugiada de' di lei fiori fanno meglio miele, che di qual si voglia herba, diuengono bianchi i denti con la sua foglia fregati, e tenuta sotto la lingua vna foglia, la rende libera, e sciolta, il che da' Predicatori, & Auuocati si pratica. Dice Bruirino, che quella Donna, che vn quarto d'hora auanti il congiungimento beuerà vn bicchiero di sugo di Saluia, concepirà di sicuro. E gli Egittij dopo vna gran peste, per questo effetto la faceuano magnare alle Donne, alle quali aiuta mangiandosi, che nõ si sconcino, onde fù detto.

*Saluia fœminei fœcundat corpora sexus:*
*Hinc bibe, fers vterum quæ grauis: herba sacra est.*

*Vso.* Cruda, con Cipolla trita, in insalata, rende grande appetito, e massime posta sopra le Alici, se ne veste poi ogn'arrosto, & vccelletti, a' quali dà buonissimo odore; con aglio pesta, e stemperata con aceto, e zucchero, fà buona salsa; li rami bagnati in cola di farina, stemperata con vino, si friggono, ma se la farina sarà di castagno, saranno migliori frittelle; cotta con aceto, con oglio, e zaffarano, e speciarie, fà ottimo marinato per pesce; La Scola Salernitana.

*Saluia, sal, vino, pepe, aglio, prasemolo,*
*Fanno vna salsa perfetta, e d'amico.*

E più oltre. *Saluia con Ruta fanno il ber sicuro,*
*E de la Rosa il fiore aggiunto aiuta,*
*E toglie anco à Cupido i Dardi, e l'Arco.*

E di più detta Scola.

*Perche muor l'Huomo, che nell'Horto hà Saluia?*
*Perche non è contro di morte scampo.*

Friggesi la Saluia in oglio, strutto, ò butiro, e se ne regalano viuande arrostite, ouero con sale, e sugo di melangola si serue. In fine stà bene per tutto, oue si gusti del suo odore, eccetto che, per la sua amarezza, nelli lessi, e potacchieria non s'vsa, ma nell'insalate d'herbe fredde le piccol ne sue foglie sono gustose, e sane, perche gioua allo stomaco, & alla testa; vale contro i morsi de' Serpenti, pronoca i mestrui, & vrina, e fà ritener'il parto alle Donne; lo stesso effettua la conserua de' fiori, e di più cantò Emilio Macro.

*Pruritus vulvæ curat virgæq; virilis,*
*Si foueas vino, fuerit quo saluia cocto,*
*Illius succo crines nigrescere dicunt,*
*Si sint hoc vncti crebro sub sole calenti.*

La Satturea, ouero Satireia, come disse Macro.

*Hinc est à satyris merito satyrea vocata,*
*Quod sint in Venerem nimis, hæc animalia prona,*
*Non modicum Veneris succendere dicitur ignem.*

Tanto



Tanto domestica, come saluatica, è herba odorifera, qual misticata ne' fassicoli di fiori vaghi, ma senza odore, facilita la lor vendita, e perche le sue foglie rendono la salsa verde odorifera, li nostri la chiamano Sauoriggine; Seminasi questa la Primauera, il seme raccolto l'Autunno ne' vasi, e col tosarla si rende vnita, e di bella forma; la saluatica in vn canto dell'Horto, oue nõ impicci, perpetua si pone.

*Senapa.* La Senapa più picciolo d'ogn'altro seme, nobilitato da Christo con assomigliarla alla Santa Chiesa, in terreno grasso lauorato, asciutto, nuouo, ò riposato, molto raro si semina la Primauera, e giouale la poluere al piede, e l'acqua l'Estate, & oue vna volta questa è cresciuta à maturezza, cadendo il seme, rinasce sempre, cogliesi questo seme, di cui si serue l'Autunno, quando si veda il gambo secco à Luna mancante; e se bene conseruasi cinque anni, in ogni modo, come è più giouane, è meglio; si conosce con romperne vn granello, qual s'è verde, è buono, s'è bianco, è tristo; questo seme nuouo, quanto misticasi con aceto più forte, come s'è detto, tanto è meglio; s'adopra nelle mostarde, e sapori, quali, mediante la virtù di queste, l'Inuerno si mangiano con sanità; E' rimedio contro il veleno de' fonghi, purga il capo dalla flemma, fà stranutare, ò la foglia posta nel naso, ò il sugo, ò il seme masticato, qual leua il dolor de' denti, come disse Macro.

*Coltiuatione.*

*Vso.*

*Exprimitur succus tenero de caule sinapis,*
*Quod siccum mandens, dentis tormenta fugabis.*

*Seleri.* Vna specie d'Apio sono li Sceleri, ò Sceleni, così nomata da *Selon*, che significa Apio, ouero da *Selim*, che vuol dir *Solco*, conuenendosi questi piantar'in solchi, e se bene è opinione, che sia herba nuouamente inuentata per vso delle tauole dell'Inuerno, ritrouo però, oltre la suderta etimologia, che da gli Antichi l'Apio si copriua di terra, e perciò era herba sacrata all'Inferno, se ne ornauano i sepoleri, e di tutte l'herbe, e fiori ne veniua in tauola, eccetto, che d'Apio, anzi era prouerbio antico, che d'vno, per infermità deplorando, diceuano, che *indigebat Apio*, molto à proposito fu detto.

*La coltura de gli Horti hà tanto oprato,*
*Che l'Apio de' sepolcri famigliare,*
*Il cui sol nome à mensa era vietato,*
*Sia diuenut'hor cibo singolare.*

Seminasi il Febraio, comportandolo l'asciuttezza del terreno, ma meglio il Marzo in vaneggie ben lauorate, e meglio letamate; non piouendo, con l'inaffiamento si fanno nascere, e crescere; da altr'herba si tengono libere, giunti alla grossezza, quanto vn dito piccolo, in fossi profondi vn braccio, larghi mezo braccio, lauorati, & ingrassati nel fondo, si trapiantano, ponendoli tre, ò quattro dita lungi l'vno dall'altro; subito piantati s'inacquano, seguitando fino si veda siano tenuti, che conosciuto se gli aggiunge tre, ò quattro dita di terra misticata, con ben smaltito grasso, e pur s'inaffiano, come si seguita di fare tutta l'Estate ogni sera, non piouendo fino al mese di Settembre, nel qual tempo si comincia ad aggiungerci quattro dita di terra ogni otto giorni, non solo fino, che il fosso sia pianato, ma ancor se gli aggiunge terra fino alla loro altezza, lasciando scoperto solo alcune poche cime delle loro foglie. Deuesi far questo con auuertenza, che dette foglie restino vnite in maniera, che la terra non entri trà l'vna, e l'altra, e non piouendo, si seguita à darle acqua; Venuti li freddi, e fatti bianchi, si cauano, e vendono,

*Coltiuatione.*

dono, lasciandone qualched'vno, acciò la prossima Primauera faccia la semenza, la quale però non sarà à tempo da seruirsene per quel stesso anno, e però non bisognarà scordarsi anticipatamente di prouedersi; Quest herba è di molto vtile ne gli Horti, & arricchì li primi, non dirò inuentori, ma rinouatori della coltura; Seruesi crudo con pepe, e sale, cotto in bocconcini con presciutto ligato con ouo, fà minestra, ouero se ne cuopre ogni lesso, con cacio grattato, e pepe sopra; se per coprire pesce se ne vuole seruire, facciasi cuocere con tarantello dissalato; entra in ogni potacchieria, e nelli pasticci; le cime delle foglie tenerine cotte in insalata si seruono, ouero calde, con butiro, e cacio di Parma sopra, per tutto vuole pepe infranto, per esser'assai flatoso, e con le stesse qualità dell'Apio.

*Vso.*

*Spinaci.* Seminasi li Spinaci da' semi spinosi così detti, dal principio dell'Autunno sino à Natale, non temono freddo, e quanto saranno in terreno più grasso, nasceranno più presto, e verranno più belli, come auuiene quasi ad ogn'herba; e per esser la prima herba, che si magni la Quaresima, le prime due volte è assai gustosa. Alcuni gli leuano solo le foglie, acciò di nuouo pullulando, ne caccino nouue con nuouo vtile. Altri nō gli leuano, che la metà del caspo per volta, pretendendo, che quello, che resta, venghi poi più bello; Seminansi ancor di Febraio, e Marzo, e quando comincia à riscaldarsi l'aria, con inacquamento si trattiene il loro alzarsi, per far seme il più, che si può, perche quando cominciano à crescer'il fusto, sono tristi, ancorche verdi; Non sdegnano le tauole de' Poueri, e da' Grandi non sono rifiutati; Cuoconsi nel loro brodo, poi conditi con oglio, e pepe ammaccato, e sale, si seruono con sugo di melangole, ò con vn poco d'agreste, ò d'aceto, se bene senza agro tanto si magnano, e massime riscaldati, perche sono più saporiti; Alcuni ancora li regalano con mosto cotto; Ad altri piace ci sia cotto dentro aglio trito; A certi gustaci dentro pignoli, e sopra cannella; si fanno in minestra con altr'herbe, e da sè ancora, sì da magro, come da grasso; li giorni di magro si fanno in torta, ò tortiglioni, misticati con pignoli, ouero mandorle ammaccate, vua passa, e speciarie, & vn poco di zucchero, ma in luogo de' sudetti dispendiosi condimenti, il nostro Economo li pone dentro vna secca, noci trite, mosto cotto, e ne fà vna torta detta Cussone; se ne possono far'ancor tortelli per Quaresima col sudetto pieno, sicome frittelle, mangiati cotti con assai oglio soluono il corpo, allargano il petto, giouano alla tosse, rinfrescano il polmone, & il lor sugo è contro i Scorpioni.

*Coltiuatione.*

*Vso.*

*Scalogne.* Da vna terra di Giudea detta Ascalonia ne vennero certi bulbetti, che da lor Scalognia sono chiamati; di Febraio, e Marzo si piantano come gli aglij, ma in luogo totalmente priuo d'humidità; Queste multiplicano col far di molti figli, quali si deuono nell'atto di piātare separati ciascheduno da per se lungi vn palmo dall'altro, ponere quattro deta sotto terra; di seme malamente in trè anni si fanno di grossezza comestibile, quando cominciano à seccarsi le loro foglie, si cauino, e in luogo asciutto si conseruino, ammaccati, e tenuti in acqua fresca, poi seruiti con aceto rosato, oglio, zucchero, e pepe rotto sono gustosa viuanda, ma fanno doler il capo, si possono anco seruir cotti in tutti i modi detti delle cipolle dal riempirgli in poi, di queste fù detto.

*Coltiuatione.*

*Vso.*

*Se bene il deprauato gusto, ò la bisogna*
*Fan, che si mangi in villa la Scalogna,*

*Fug-*



*Fuggir si deue, come ria carogna,*
*E lasciarla à chi sona la Sampogna,*
*Chi ne mangia, assai dorme, e mal si sogna,*
*Si lamenta del capo, e de la rogna,*
*Il dir, c'habbia virtude è vna menzogna,*
*Solo hà di bon, che rima con Bologna.*

*Timo.* Chi desidera vtile dall'Api non può far di meno di non proueder l'Horto suo di Timo, poiche di quest'herba assai ne godono, e ne riportano sanità con vitto, onde Virgilio.

*Dumq; Timo pascuntur apes, dum rore cicadæ.*

Denominasi dalla parola greca *Timos*, che denota Animo, perche si da à quelli che patiscono deliquio d'animo, ouero da *Thio*, che vuol dire sacrificare, perche quest'herba pe'l suo odore s'vsaua ne' sacrifici, col suo odore renderà dilettenole il tuo Horto, tanto ne fiori, come nell'herba; Il ramo, come s'è detto della Saluia, ò radicato, ò senza si pianta, vero è, che temendo più il freddo della Saluia, vuole il luogo più esposto al Sole, che sia possibile, e per far che meglio s'appigli s'inacqua con acqua oue sia stato infuso lo stesso Timo; Hà virtù medicinali, particularmente sana la quartana, e si dà da fiutare à chi patisca di mal caduco, anzi se gli circonda il letto di quest'herba.

*Zucca.* La temeraria Zucca, detta in latino *Cucurbita à Cucuruatu*, perche non ostante qual si voglia impedimento si riuolge, è vno de' maggiori vtili, con quali l'Horto proueda vna casa, sì per le molte viuande, che se ne fanno, come per il lungo tempo, che se ne serue, dalle primaticcie Zucche più grosse si caua il buon seme, quali non si staccano dalla catena prima del fine di Settembre, e poi in luogo fumicoso si conseruano il più che si può, quel seme, che più in mezo si ritroua, produce più grosse, quello più vicino al gambo più lunghe; auanti si piantino se gli preparano buche caue vn braccio longi l'vna dall'altra quattro piedi, & il circonstante terreno vuole esser ben vangato, le sudette bucche si riempono di letame fracidissimo, misticato con terra in poluere, al fine d'Aprile, ò principio di Maggio, il seme stato à molle in latte, in queste si pianta, Vero è, che per hauerle più primaticcie, in che consiste l'vtile dell'industrioso Hortolano, hanno trouato vna specie particolar di seme, qual molto prima posta à nascere in terra vmida germogliati che siano in vna buca cō stracci, ò capelli, ò pennachij, ingrassata le piantano, ne primi giorni d'Aprile, e dubitando di brine la notte le coprono; ne' giorni caldi con acqui le sollecitano, queste naturalmente s'alzano da terra più d'vn braccio, e fatto trè, ò quattro Zucche piccole si seccano; in questo mentre giungono l'altre nel sopradetto modo piantate, le quali quando hanno trè foglie se gli aggiugne terra al piede, e quasi si cuoprono tutte, lasciato scoperto il solo piccolo germoglio; quì oue s'vsa lasciarle serpire per terra, è bene quando cominciano ad allongare le braccia, zapparli la terra per doue hanno à caminare, acciò possano nelle catene, sopra quella trita terra cacciare radiche, & hauer maggior alimento; acciò ne facciano quantità grandissima, e per mangiar tenere tutta l'estate, e perche ne resti da leuar l'Autunno, come siano fatte di scorza dura, che si conosce quando con l'vgna, non si possono forare, all'hora si staccano, e sotto portico, ò sopra tetto al sole si lasciano à compir d'asciugarsi, poi in qualche recondito luogo poco aeroso, caldo, ò vicino

*Coltiuatione.*

cino,

cino alla cucina si conseruano, per seruirsene l'Inuernata. Sono le Zucche di varie sorti, quali à due capi si possono ridurre, vna di scorza gialla, che serpono, altre di scorza bianca, che s'arampicano, e li chiamiamo Zucconi, le gialle sono più in vso, e vengono più presto, e nel principio dell'Estate si cominciano à godere, e sono ancor loro di varie sorti, le meglio son quelle che si cuocono presto, & hanno assai polpa, come per lo più riescono quelle d'ineguale scorza con certe boze, da' quali sono chiamate rognose; di questa sorte ve ne vna specie di scorza bianca rotonda, e grossa, quale si chiama Zucca marina, e sono esquisite.

Vso. A' pena comincia la Zucca à scorrer cõ le sue braccia la terra, che alla cucina seruesi, perche douendosi cimare acciò produca più bracci, e frutti quelle cime cotte lesso, e seruite in insalata con pepe ammaccato sopra sono rare, se bene hauessero congionto qualche Zucchettino tenerissimo; In molti modi cotta si serue la Zucca, ma sempre con questa auuertenza, che sendo vmida, & insipida è necessariamente frigida, e però s'accompagni sì da magro, come da grasso, con altre cose calide, e saporite, ancorche tal volta si cuoca in latte, ò siero, ouero si frigga per leuarci l'vmidità; in minestra dunque monda tagliata in bocconcini, fatta bollire in buon brodo grasso, e con frullo cucinario dismessa, accompagnata con oua, e coperta di cacio si serue, ouero cotta, e spremuta da vmidità si fà in torta accompagnata da cacio grattato, ricotta, ouo, e pepe, in qual si voglia modo vuol'esser in compagnia d'altra cosa, altrimente nõ è ne buona, ne sana, ond'è che sia hauuta per il gieroglifico della speranza suanita, perche col veder la Zucca di così gran corpo credesi di molto nutrimento, ma da se stessa è di niuno, ò poco, e quel poco con la compagnia se le accresce, oltre che si fà gustosa.

Ma per giorno di magro le tenerissime si cuocono, ò lesse, ouero sotto le bragie inuolte in carta; si seruono in fette con aceto rosato, & oglio, pepe, e sale, ouero pur in fette sàlprese infarinate, fritte, e seruonsi con agresto, & in grasso, e butiro per i giorni assoluti, nel qual modo perdendo l'humidità si rendono più sane, ma volendole far in minestra di magro cotte, e dismesse si ligano cõ latte d'amandorle, ò pignoli, ma meglio di tutti sarà il latte del loro seme, col quale latte si liga ancora riso, miglio, e simili; le Zucche tenere libere da scorza si vuotano dalla sua midolla, e si riempiono con pieno fatto di pane, pignoli, vua passa, erbette, agreste, speciaria, mosto cotto; Possonsi ancor riempire di piccatiglio, di polpa di pesce, con vn poco di tarantello trito minuto seco, misticato vua passa, e speciaria; si riempiono ancora di molte polpettine di luzzo, con figatelli, e milze dello stesso, ouero con ostrighe, tartuffi, code di gambaro, cappari di Genoua conditi, e simili; per i giorni di grasso si riempono con figatelli, e regali di pollo, animelle di vitello, piccatiglio di carne magra di vitello, ò di polpa di cappone, e le più grosse perlessate si possono empire di vccelletti, di piccioncini di primo pelo, di polastrini senza osso ripieni, tutti questi misticati con fette di presciutto, ò mortadella, ò con l'vno, e l'altro piccato; In fine si riempiono ancora col pieno ordinario di ricotta, cacio grattato, vua passa, oua, e simili; & altri gli hanno riempite d'oua toste; Taglianſi ancor le Zucche in bocconcini, e misticate con cipolle, e petroselli triti, oglio, agreste, e pepe, si fanno suffrigere, e cuocere in tegame, ò stuffare in pentole; questa specie di Zucche, che per lo star in terra si chiamano plebee, durano fino à Pasqua in luogo oscuro, asciutto, e temperato, senza hauer à sotterrargli,

ecc-



e coprirgli di strame, e terra come insegna Plinio, ò senza far entrare la Zucca l'estate con la catena, e frutto in vn pozzo, che non tocchi l'acque come insegna Aristotile per conseruarle. Il sugo della Zucca cotta, e premuto misticato con miele solue moderatamente il corpo, e lo stesso effetto fà il vino che sia stato vna notte in vna Zucca fresca, scauatone il midollo, e tenuto al sereno; il seme è verissimo remedio per mondificar le reni, e con temperamento, poiche non ci conduce molta materia, e con gusto si gode questo remedio, se la minestra di zucca, ò riso, ò altro si accomoda con latte di questo seme; le foglie di zucca fregate sopra i caualli causano che l'Estate non vi s'accostano mosche; Le dette poste sù le poppe delle Donne di parto disseccano il latte; li fiori stati infusi in oglio per vn'Estate al Sole, le porgono virtù di rinfrescar le reni riscaldate, vnte con esso, e mitiga il dolor del capo; La cenere delle Zucche secche sana le cociture del fuoco.

Le Zucche bianche lunghe dette Cucuzze à Roma, e da gl'antichi chiamate Camerarie dal coprire le loggie, e pergole, volendo gran Sole, e molt'acqua, da noi poco si costumano, anzi hauendone fatto io venir seme da Genoua, non hanno fatto il frutto grosso, come hò veduto colà, oue tagliate in fette, e secche al sole le fanno venir toste come sassi, poi le mandano per tutto il mondo con molto vtile, per adoprarsi in minestre, e copriture di pelati lessi, cotti che siano con salami, e salcizze.

A Roma queste Cucuzze bianche procurano far esser longhe, e sottili col sottoponerci vn vaso d'acqua, al cui amato humore allongandosi, si sforzano di giugnere, tralasciando d'ingrossare; Queste libere da scorza tagliate in fette si frigono in oglio, e seruono con agro, ouero friggono in grasso, ò butiro; le vuotano ancora, e riempiono con qual si voglia de soprascritti pieni, ò di prouature fresche, poi cotte lesso, ò stuffate le seruono, noi queste grosse cotte in miele come hò detto al libro secondo conseruiamo; queste venute grosse, e secche seruono mirabilmente per tenerci aceto, quale fanno venire, e conseruono fortissima, sicome mirabilmente conseruano il vino, onde cantò Strabone Gallo.

*Nonnunquam hac ingens sextarius abditur aluo*
*Clauditur aut potior mensuræ portio plenæ*
*Amphora, quæ piceo linitur dum glutine, seruat*
*Incorrupta diu generosa dona Lyei.*

Le rotonde seruono per farina alla dispensa, ò per nuotare, le più piccole quasi fiaschi seruono à viandanti per vino, à gli Hortolani per far lume à lauorar la notte, e tenerci dentro i semi, à Cacciatori per la polue, e l'vno, e l'altre tengono assai asciutte, di questa fù ancor cantato.

*Nel formontar la Zucca ogn'altra pianta,*
*E' più veloce, ch'Edera tenace,*
*Poi ch'ella in vn sol mese, il tutto ammanta,*
*Che l'altra in spatio d'vn'età non face,*
*Ma resta all'ammutir del Rosignolo*
*La temeraria Zucca estinta al suolo.*

Zaffarano. Con due sorti di Zaffarano in fine abbellirai il tuo Horto, & arricchirai la tua dispensa; questa parola Zaffarano è Arabica, e significa *Crocus*, che fù il nome di quel putto da Apollo nel Trincotto ammazzato, del cui sangue si fauoleggia,

che

che nasceſſe il Zaffarano, e quelli che pur lo chiamano *Croco* è in riguardo del frutto, che, mediante fila gialle, porge, perche in greco *Crocos* significa filo, e trama; Vno che di seme si fà nascere in ogni terreno piantato di primauera, qual alzando vn fusto ingrossa in cima di quello vn capo, quasi come aglio, dal quale spuntano certe fila in foggia di fiori, quali raccolte seruono per colorire ogni cosa, & il seme che è nel detto capo serue per gouernare Papagalli, del quale ne sono auidissimi, chiamasi Zaffarano bastardo, ò matto, & vendesi alla Piazza, ancora da' Sig. Medici chiamasi Cartamo, del quale si fà la confettione detta Diacartamo come nell'Antidotario; ma il Zaffarano da scudi dodeci l'oncia, in terreno mediocremente grasso, soliuo, e con vanga lauorato piantasi, mediante certe Cipollette quali come specie di Colchico col beneficio delle prime acque autunnali radicate cacciano prima delle foglie vn vago fiore, nel quale sono quattro, ò cinque fila di Zaffarano; Queste senza spogliar l'Horto della bellezza del fiore si leuano, in hora che siano asciutte da rugiada, ò acqua; all'ombra si lasciano asciugare, e seccare; indi in vna scatola rachiusi si conseruano, per poter con questi dar colore, gusto, & allegrezza à qual si voglia viuanda, onde fù cantato.

*Vso.*

*Fama vetus taceat, cedant pulmenta Luculli,*
*Cana coronata est plenior ista Croco.*

Oltre di ciò il Zaffarano è di molta sanità, perche conforta lo stomaco, apre l'opilationi del segato, conferisce alla milza, allegra il cuore, prouoca i mestrui, e l'vrina, e facilita il parto, ma basta il pigliarne due dramme, e digerēdo matura i tumori, e serue à Pittori da colorire. Ecco dunque come con questa vltima coltiuatione ti rappresento modo, conforme la promessa, d'hauer aromati dal tuo Horto senza spesa, e con poca fatica, perche bastarà queste Cipollette, che assai moltiplicano, cauare il mese di Luglio, e separate da' figli, nel sopradetto modo, e tempo si pianteranno, resta solo in questo tempo tenerle libere da herba, ouero sopraseminarci petrosello, godendo l'vno, e l'altro d'esser calpestrato.

Sicome non tratto diffusamente, per non esser mia professione, della facoltà delle sopradette herbe, ma solo hò raccordato quei pochi modi con quali hò giudicato possino giouare all'Huomo in Villa lungi da' Medici, e seruino per ispartmio al Padre di fameglia. Così hò ancor tralasciato herbe campestri, d'alcuna parte delle quali nell'vltimo Libro della terra dirò qualche cosa. Che tutto è superfluo, mentre la peritia di Bartolomeo Ambrogini Filosofo, e Medico Eccellentissimo, rende ogni desideroso inesperto, versato nella cognitione, e facoltà dell'herbe, non tanto nella publica Catedra, quanto con l'additarle nel publico Viridario. Ond'è, che meritamente dopo Camillo Baldi gli fù non solo comesso la custodia dell'insigne Museo del Grand'Vlisse Aldrouando, à questo Illustrissimo Senato con vltima volontà lasciato, mà addossatali ancora la reuisione, e publicatione de gli immensi scritti di detto Aldrouando.

L'hauer attribuito à questo delicioso Horto, nome di Paradiso, ma terrestre, mi sforza pensare come difenderlo dalle communi miserie, à quali è sottoposto ogni vegetante. Difficilmente lo scamperai da colui, che venendoti come amico à visitare il giorno loda, e gode delle tue delitie, ma ritornando la notte inimico Briareo rubba quello, che il giorno amico Argo hà osseruato; Il muro è il meno sicuro, e più dispendioso ripato per questo, perche con vna scala si sale in cima,

*Diffetto dell'Horto.*



cima, & iui à cauallo del muro trasportata, serue altresì per discendere, oltre di ciò il muro da ghiaccio, e brine viene atterrato. Pone Varrone quattro modi di difesa all'Horto; la naturale, che è la siepe viua, e verde; l'agreste, & è la siepe fatta con pali, e pertiche; la militare, che è l'argine, ò il fosso; la fabrile, che è il muro; ma perche con queste nel secondo Libro habbiamo assai difeso la vigna da Huomini, e quadrupedi, à quello rimetto il Lettore. Scompiglia tutto l'Horto, ne alcuna delle sudette difese l'impedisce, la Gallina; non si douriano hauer'in quelle Case, oue vicino si faccia Horto, ò almeno procurare, che non l'imparino; pure con cordicelle alte quattro, ò sei dita da terra, poste in diuerse parti del terreno seminato, da Galline si difende, mentre inciampando in quelle non possono scorrere.

A' nocumenti dell'aria può l'Economo più ouuiare nel poco Horto, che nella molta Vigna, perche col coprire li seminati la notte, li difende da brine, e ghiacci; con fuoco, e fumo di sarmenti, ò herba, difende qualche poca parte da nebbia; col lenar'arbori aprirci vn'aria libera, oue possano giocare venti si difende dal malume, dal quale nascono pidocchietti, e pulci distruggitrici d'herbe; A questi ancora prouede il seminar trà l'herbe ruccola; questi animali ancora si spegnono con l'irrorargli d'acqua, oue sia bollito Cicuta, ò Senape, ò Affentio. Da gli altri animaletti danneggianti le piante in generale consegliano gli Agricoltori, che sia rimedio prestantissimo il conseruare i semi in guscia di testugine, ouero auanti li seminano il fargli star'à molle in sugo d'herba sempre viua; qual poi sia, si leggerà nel Libro dell herbe; ò di radiche di Cucumero saluatico, ouero il misticare con seme foligine; Dicono ancora, che se stanno li semi infusi in acqua, oue siano bolliti granchi di fiume, ouero aspergendo il terreno con acqua, oue per dieci giorni li sudetti gambari al Sole siano stati infusi, che pure si difendono. Columella, e Crescentio dicono, che li semi seminati al primo quarto della Luna, non patiscono da animali, ma da alcuni non è creduto, ne questo, ne altro rimedio. L'aglio di campo, Auentano detto, difende i frutti sopra gli arbori da gli vccelli, & i seminati nel nascere; il che opra ancora l'aneto sopraseminatoci. Le Serpi, e botte con fumo di ruta, ò di radiche di giglio, ò d'vnghia di Capra, ò di lana succida, ò di scarpe rotte, si scacciano; anzi Marco Gatinara racconta, che dopo molti remedij, che vsò per far'vscir'vna gran vipera, che era entrata per la bocca in vn Contadino, mentre dormiua, in fine fattogli pigliar per la bocca fumo di scarpe vecchie, ne vscì il serpe per la parte da basso. Il prosumo ancor di solfo, comino, stabbio di Bue, e coloquintida, fuga ogni animaletto. Per liberare il tuo Horto da Grilli, e Caualette, chiamate Locuste, ci ponerai cinque, ò sei quaglie con l'ale tagliate, che queste le mangiaranno tutte, ne per il gustoso cibo si partiranno, ma caso ancora ti volessi assicurare della loro fuga, con vna quaglia femina in gabia, posta nell'Horto, li tratterrai; Dicono ancora, che attaccando ad vn'arbore vna nottola, si partono li Grilli, e Caualette. L'herbe irrorate di salamoia, oue si bollita Senape, si difenderanno da certe mosche, che le rodono, ma gli olmi, ò altri arbori offesi da queste bestie, con salamoia, oue sia stemprato sterco d'Oca, aspergendo, difenderai; sicome se gli bagnerai con vrina vecchia, oue sia stemprato sterco di cane. Quest'amara aspersione viene insegnata da Columella.

*Da brine, nebie, malumi.*

*Da diuersi animali.*

*Prosuit, & plantis latices infundere amaros.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

E se l'aspersione di cose amare gioua, sarà molto à proposito il sugo di Leandro, ò di Cucumero Asinino, ò di dente Cauallino, detto *Iusquiamo*, ò di fiele di Bue, ne' quali succhi, chi porrà li semi auanti si commettano alla terra, resteranno difesi da molti nocumenti.

*Delle Ruche.*

Le Ruche sono animaletti, che in breue distruggono le fronde, e frutti de gli arbori, e le foglie dell'herbe; Al danno de gli arbori, con fuoco sù'l principio, ci si proueda, ouero con vngere di fiele di Bue il tronco dell'arbore, ouero à mezo di quello ponerci vischio, ouero stoppa di canepa; l'vrina humana fracida, alle radici ingrassa, e difende ogni arbore da queste, sicome l'vrina di Pecora, e la paglia di faua, ouero lo sterco colombino, per detto di Costantino Cesare. Ma per liberare l'herbe, & in particolare i cauoli da Ruche, s'vsa la cenere d'oliuo, ò fico, ouero profumo di Solfo, ò di fongo nato al piede d'vna noce, ouero di fusti d'aglio secchi, e basterà ancora il bagnarlo con acqua, ouero lisciuo fatto con detta cenere, ò fare star'il seme à molle in detto lisciuo.

Il rimedio poi contro le Ruche da tutti gli Scrittori d'agricoltura accẽnato sarà da me ricordato, se ben difficile da prouare, per la secretezza delle donne; Vogliono che andando attorno l'Horto, e le vanegie vna Donna menstruata, auanti il nascer del sole, con piedi scalzi, che subito le Ruche cadono. Democrito riferito da Filippo Beroaldi Bolognese sopra Colomella, dice che questo auuiene d'antipatia naturale quale hanno questi animaletti con le donne in tale stato, il che mi par ragione sufficiente per quietare, chi dubitasse, che fosse rimedio poco puro, e sincero. Ma se questa donna in tale stato aspetterà il nascer del Sole, col far cadere le Ruche farà ancor morire le stesse piante. La più breue sarà per spegnere le Ruche il farle raccorre tutte insieme da Donne, ò Putti con le loro oua, che dalla parte rouersa dell'herba attaccate si troueranno, e quelle in acqua, ouero fuoco, in due, ò tre volte morte liberarne l'Horto. Le Lumache sono tanto mal trattate da freddi, che ne' nostri Horti s'hanno più tosto per delitia che per danneggianti animali.

*Di Formiche.*

Le formiche con ossa grasse leuate da carne cotta, ò con gusci di gambaro, mentre quelle vengano all'esca di queste cose, si spegnono scotendole in acqua, ò in fuoco quante volte le sudette cose ne saranno coperte, non formonteranno le formiche vn arbore oue sia vischio attorno il tronco, ouero sia vnto di fiele di bue, ouero circondato con bombace, ouero di carta, in maniera che toccando la carta oue è ligata l'arbore nella parte più alta, si facci stare nella parte più bassa lontana dall'arbore, e se pure le formiche si fussero annidate in vn vaso di Naranze, col farlo star in acqua, per mezo del Sole tiepida, due, ò tre hore, per lo che il Naranzo non patisce, si spegneranno; con cera rossa si circonda il tronco dell'arbore, & in quella grossa vn dito, si fà vna concauità quasi vn fossatello, qual si tiene pieno d'acqua, la quale à vna formica pare vn gran fiume, e non la passano, e così l'arbore si libera da questa molestia sicuramente; Reputo à vergogna dell'Economo quando da bestiole sopraterra danneggianti si lascia rouinar l'Horto, perche mentre diportasi per quello, deue auuertire se da questi è dannificato, e prouederci, ò in vno de sudetti modi, ò in altro che pur triuiali in moltissima quantità si ritrouano, ma per prouedere à dannificanti sotterranei, quali col magnare la radica della pianta la fanno morire prima che te n'accorghi; bisognetia ogni opra, ogni fatica, ogni industria, non giouando che le radiche stiano nascoste



scoste naturalmẽte alla vista humana, mentre nõ si possano celare alla cecità istessa; Alcuni animaletti piccoli, come cento piedi, porcelletti, bordachietti, e simili si riduranno attorno al ventre d'vn castrato, ò pecora, sotterrato come dissi nel trattato della Vigna, & iui s'ammazzeranno; ma la maggior ruina che vengi all'Horto è dalle talpe, quali non solo rodendo la radice dell'herbe, ma con le sue sotterrance vie rimouono, & alzano in vn subito dette radiche, e di quelle sono il total esterminio, e di più porgono commodità à certi toparelli d'andare per quelle loro vie, per lo che sono causa che questi scorrono tutto l'Horto, e rodono non solo le radice, e cipolle sotterranee, ma sopra terra guastano ancora ciò che le viene inanzi; contro questi sono molti rimedij, ma però non si spegnono tutti, vogliono, che il chiudere l'vscita di queste vie con foglie di Lauro sia causa che questi moiono, perche volendo vscire conuengono toccare il Lauro, quale gli è veleno; io prouo, che poma trite, (delle quali questi sono auidi) misticate con arsenico in poluere gl'ammazza sicuramente, si può ancora auuelenare con detto arsenico ogn'altro cibo à loro grato, come fico, vua secca, noci trite, cacio grattato, e farina di Castagno, con la quale fatta cola incorporata col sudetto arsenico, si bagnano mediante vn penello i moltiplici de carchioffi, e questi posti à più frequenti luoghi sotterranei de sorghi, sono causa, che rosi si muoiono, e con questo modo si saluano li gran campi pieni di carchioffi; quest'auuertenza si deue hauere, che oue capitano gatti, questo veleno non sia misticato con cacio, perche anche i gatti si moririano, e con danno, perche se vn gatto s'assuefacesse à prender i sorghi del tuo Horto in breue gli spegneria, ò fugheria senza spesa, e pericolo del tossico, quale se negiorni canicolari da questi topi sarà mangiato per mancamento d'acqua, e per la forza del sudetto veleno fatti rabbiosi, mordendosi l'vn l'altro s'ammazzano, potendone hauere di questi, ò de casalini cinque, ò sei ancor che piccoli, si pongono in vna pignatta, ò vaso vitriato, oue non possino vscire senza darci da magnare, questi per fame si magnano l'vn l'altro, ma necessariamente il più gagliardo resta viuo, questo assuefatto à magnare topi, posto in libertà magna, e spegne tutti gl'altri topi; Alcuni per le vie di questi pongono faue bollite in acque velenate; Fuganosi questi topi col piãtare vn palo in quel luogo oue siano frequenti, il quale non possi entrar in terra più d'vn piede, impedito da qualche legnetto in quello incrociato, e conficcato; sopra questo palo ogni mattina si faccia dare cõ vn mazzo di legno quattro, ò cinque colpi gagliardi, per lo che tremi, e risuoni il terreno, da che spauentati questi animaletti si fugiranno; Con trappole ordinarie questi ancor si pigliano, & il padre Ferrerio con altri modi insegna vna certa balestra per ammazzare questi, al quale rimetto il Lettore. Io hò ben prouato che il cominciar à vangar vn quadro prima attorno attorno si guastano à topi le loro sotterranee vie, quali non possono rifare così presto come fanno le talpe, ma riducendosi per le vie non guaste nel mezo del quadro quando il vangatore ristretto col lauoriero, al mezo li si auicina, sono sforzati à vscir sopra terra, & iui sono facilmente ammazzati, ò presi da gatti, ò cani.

*Contra Topi.*

Ammazza questi animali cõ le talpe sue camerate il fumo fatto all'entrata della via loro come si costuma à fare alle volpi, tassi, e porci spinosi, ma bisogna auuertire, che l'altre vscite siano chiuse, che si conosce dall esito del fumo, e facilmente si fà mediante vn canone pieno di solfo, raggia, cera, gomma, ouero letame secco,

fongo marzo, aglio, e cipolle, conoscendo ancora oue sia quantità di questi animali, con quattro, ò sei bigonci d'acqua si fanno saltare fuori, e con gusto s'ammazzano; molt'altri remedij, e secreti sono scritti circa questo, e forsi falsi, come ancora alcuni di questi, perche ancora hò prouato che non si fugano le talpi mediante l'herba *Palma Christi* detta da' Latini, volgarmente *Guard'horto*, ancorche sia hauuto per certissimo remedio. Queste talpe come cieche si fanno cadere in vn vaso vitriato, sotterrato nel mezo d'vna di queste loro vie, e vogliono che se vna di queste ci cada, l'altre al lamento di quella correndo, e cercando nello stesso vaso si precipitano; Se gli propone ancora à queste il sudetto veleno, ma mesticato con lumbrici, ouero con quello riempiti, quali per la loro via consueta vi si pongono; ne hò con certe gabbie, ò trappole di filo di ferro fatte à posta per sorgi, pigliate, addattandole con la loro entrata dritto la via ordinaria; queste hò ammazzate, ò fugate col poner per la loro via assai rami di raza spinosi, posti lungi l'vno dall'altro vn palmo, longhi vn piede, e questo accioche pungendosi in vno di questi, e facendo sangue se ne muoiano, perche questo animale delicatissimo con ogni piccola offesa si muore; Chi hauesse Donnola domestica, questa correndo per le loro vie gli piglia, & ammazza, si come vnto col di lei grasso, ò di gatto le radice, ò semi pericolosi non saranno ne da talpe, ne da sorghi offesi; Circondasi ancora l'Horto, ò gli Carchioffi con fosso qual s'empie di ricci di Castagni, acciòche queste, ò li sorgi giunti al luogo ruuido, e pungente desistino d'andare innanzi à danneggiare; non essendo sufficiente alcuno de sudetti rimedij, propongasi premio à chi porterà di queste danneggianti fiere, e vedrai che dal guadagno tirati molte ne resteranno morte, ma la meglior regola, e più certa è quando ritrouato la via d'vna talpa di poco fatta, quella si guasta, e calcandola con vn piede assai per la longhezza di due braccia si prouede, che la talpa nõ possa passar per questa, senza rimouer di nuouo la terra; nelle due estremità poi di questa terra calcata, si pone vna canna, ò lanciola di canepa, ò bachetta leggiera; ritorna la talpa per la sua solita via, e ritrouandola guasta procura di rinouarla, ma nello stesso tempo scotendo la canna, ò bachetta, dà à conoscer oue si ritroui; all'hora l'osseruante cacciatore, con vanga, ò zappa, ò col piede chiude la via della talpa per dietro, acciò essa non possa andar innanzi perche hà la via guasta, e calcata, ne ritornare per esser chiusa, e così ridotta in vn palmo di via la scopre, & ammazza; cosa facile da dirsi, & ancor da farsi, mentre con diligenza, e pratica si sopiranno le difficultà che porta seco, prima bisogna conoscere la lor via principale, e perciò fare, bisogna scoprir'vn pezzo di questa via, tanto che si giunga vicino, oue di poco si veda che la talpa habbia lauorato, e à questo modo se le leua la commodità d'andar per altre vie da questa deriuanti, & iui si calca nel sudetto modo la terra, guastando la via, e nella terra calcata in mezo la via si pone la canna, oltre di ciò bisogna con patienza aspettare il ritorno della talpa, quale come quella ch'è tanto perfetta nell'vdito, quanto imperfetta nel vedere, tarda tal volta assai à mouersi, hauendo sentito rumore attorno la sua stanza, tuttauia per ordinario suole mouersi, & volteggiare per queste sue vie, circa il leuar del Sole, sul meriggio, e circa le ventidue hore; non si deue tralasciare fatica, ne industria per perdere queste, perche sono la total ruina de gli Horti, e Plinio scriue che le talpe in Tessalia iscauorno tanto, che ne ruinò vna Citta; Di più narra il medesimo,



mo, che li topi di natura fecondi multiplicorno tanto ne' Paesi di Troia, che ne cacciorno gl'abitanti, e se bene à quest'auttore in alcune cose da chi non sà è poco creduto, douiamo però creder à quanto si legge nella Sacra Scrittura nel libro de Regi il primo, che trà li danni con quali Dio affliße li Filistei mentre tennero l'Arca del Testamento vecchio, vno fù il farli ruinar li campi da questi toparelli.

E' hauuto la Talpa per il gieroglifico dell'indouinare, perche le cose, che si predicono, non si vedono con gli occhi del corpo, ma nella mente si sentono; quindi è, che secondo il Valeriano, quegli Antichi, che si dauano à creder d'esser diuinatori, mangiauano i cuori delle Talpe, e perciò da' semplici di quel tempo era quest'animale adorato, come chiaramente si legge in Isaia: *Simulacra quæ fecerat sibi, vt adoret Talpam, & Vespertiliones.*

Crederassi forsi qualched'vno, che buona parte delle sopranarrate bellezze si vedano nell'Horto della mia Villa; ma il più delle volte lo Scarpinello porta le scarpe sdruscite; tuttauia il Tardo Academico della notte Gasparo Bombaci, nell'infrascritta Poesia s'è compiaciuto di lodare, oltre il douere, e la Villa detta il Castellazzo, e l'Horto, nel che hà mostrato; *Ch'esser non può scortese vn che sia dotto.*

*Casa, che di Castello hà nome, e faccia,*
*Vi rinchiude, o Vincenzo, entro le mura*
*Allhor, che il Ciel con meriggiana arsura,*
*L'vltim'incendio à gli Huomini minaccia.*

*Nell'Horto poi, che vario sito abbraccia,*
*Gite à veder concordi arte, e natura,*
*D'acque, di fior, di frutti, e di verzura,*
*Ben'è ragion, che il bel misto ne piaccia.*

*O Ciel salubre, ò suol sempre secondo,*
*Quì di nuouo mi sembra à noi mostrato*
*Il Paradiso del terrestre mondo.*

*Ma poiche à mensa io son con voi fermato,*
*Di Giardin così fertile, e giocondo*
*Veggio, che pomo alcun non è vietato.*

*Il fine del quarto Libro.*

L'ECO

# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

## Il Giardino.

## *LIBRO QVINTO.*

QVesto vario modo d'abbellir l'Horto è tant'amplo, che s'è giudicato bene il dipartirlo in due Libri, non tanto per la comodità, quãto perche queste bellezze sono ancor comprese sotto vn'altro membro dell'Horto, Giardino detto, dalla parola Greca *Iardin*, che *Iriguus* in Latino suona, & à questo Giardino ottimamente ancor s'accomoda il nome di Paradiso, mentre oltre le sopranominate Etimologie, volessimo deriuarlo dal nome *Pardes*, voce Hebrea, che significa vario. Ond'è, che quell'animal si chiama Pardo, per la varietà de' colori, con cui hà abbellita la sua pelle; e qual più pomposa varietà si scorge in altr'opera Celeste, che ne' fiori, e piante del Giardino? E se bene quell'immensa sapienza, non solo il primo Giardino, ò Paradiso Terrestre, ma tutto l'vniuerso rese, mediante le innumerabili varietà, riguardeuole, mirabile, e bello all'Huomo, il quale si compiacque di formare con la faccia elevata, à differenza de gl'irragioneuoli, accioche potesse maggiormente restar'ammirato nella considerationе di quelle, e che gli seruissero di sprone, e d'incitamento, per ritrouare, mediante l'operationi maggiori, noue, e vaghe varietà in questo Mondo, per poterlo goder più bello, più buono, e più fruttifero, mentre che da questa varietà glie ne proniene ogni bene, ogni frutto, & ogni delitia. Se volessimo considerar le varietà, che rendono bello il Cielo, troppo saria longo il rammentare l'antipatia de gli Elementi, la contrarietà de' Pianeti, e la diuersità delle Stelle, le quali cose difficili sono à calcolarsi da ordinario Economo, ancorche scienza particolare à noi paia, che le dilucidi; ma Dio sà, come sia bene intesa, perche sono tante le varie circonstanze da considerare, che molti si sono tal volta ingannati, ne è marauiglia nelle cose Celesti equiuocare, mentre nel discorrere della Terra, quale calpestiamo, e trattiamo, s'inciampa in mille diuersità, e contrarietà d'opinioni, cosa che credo possà deriuare dalla materia istessa, che si pratica, piena d'innumerabili varietà, perche la veggiamo hora alzarsi in superbi monti, hor fatta humile profondarsi in valli, e precipitij, hor comoda spiegarsi in amene pianure, delle quali però non ne troueraì vn palmo naturalmente d'eguale; Ne' prati ride con fiori, nelle valli piange con fonti, ne' Giardini fioriti, e fruttificanti è nobile Cittadina, ne' boschi inculti è rozza Contadina; quì è sterile, e sassosa; là è feconda, ò da sè, ò con l'arte,



l'arte; in questo luogo và grauida d'acqua, in quello non è, che siccità, anzi altroue partorisce voragini di fuoco: Come penitente non è tal volta, che triboli, e spine; fatta sensuale s'infiora, e profuma con Gelsomini, e Rose. Questa stessa varietà apparisce ancora ne gli animanti, e vegetanti, che concorrono all'ornamento di questa terra. Qual'Huomo non è differente all'altro? qual d'vna medesima opinione? *Mille hominum species*, disse Persio.

Ouidio. *Pectoribus mores, tot sunt, quot in orbe figuræ.*

Oratio. *Quot capitum viuunt, tot studiorum millia.*

Homero. *Nam alij alia res arrident, placentq;*

Seguitano questo stesso vario stile li Bruti, dicalo, chi voglia accoppiar Caualli, ò Buoui; dicanlo i Cacciatori, se ogni fera ritrouano (ancorche d'vna stessa spetie) in qualche parte dissimile all'altra. Considerinsi innumerabili quantità d'Armenti, quali à prima faccia paiono similissimi, poi meglio procurandoli, differentissimi si ritrouano. La varietà poi de' frutti, di colore, di grossezza, di sapore, de' tempi, della loro perfettione, de' notrimenti, e varij effetti, che producono, in parte si dirà, sicome dell'herbe in quanti varij modi si coltiuano, ò come s'alzino di fusto, ò siedano; amanti di varij climi, producenti di varij semi, ò moltiplicanti in vario modo, ò come in varie maniere all'huomo seruono, in parte s'è detto nell'antecedente Libro. Questa varietà porse occasione al Santo Eremita Antonio di rispondere ad vno, che l'interrogò, come poteua senza Libri nel deserto seruire à Dio. *Se io in vna sol'occhiata*, disse, *hò occasione di vedere più marauiglie da Dio create nella solitudine, che ne' Libri, come non posso meglio contemplando non solo in questa varietà di piante, & arbori, seruire à S.D.M. & altresì ringratiarlo. Ma se rimiro la terra, la riconosco per mia Madre, come di quella formato là nel Campo Damasceno, & in quella, quasi in vn volume stampato, leggẽdo l'esemplar delle virtù; imparo dalla sua fermezza, e stabilità, l'esser costante, dalla sofferenza di quella, la quale, à benche ferita da vomero, e zappa, non si risente imparo l'esser patiente, dalla gratitudine di quella, che al riceuuto seme dell'Agricoltore corrisponde col dono delle spiche imparo d'esser grato, dall'humiltà di quella, che hà per fondamento del suo essere il nulla, Fundauit terram super nihilum, imparo à riconoscere il mio niente, e d'appoggiar sopra quella i miei pensieri.* Ma se queste varietà, per comune detto, sono quelle, che abbelliscono il Mondo, con gran ragione quell'onnipotente mano s'è mostrata mirabilissima nell'ornarlo con tante varietà di fiori, e frutti, la quale dapoi in parte l'Huomo industre, per goder le bellezze del Paradiso, quasi imitator di Dio (qual pur si nomò Fior di Campo, e Giglio di Valle) in vn pezzo di terra trasportando Paradiso Terrestre, ò Giardino, ò compendio delle marauigliose varie bellezze del grand Iddio le chiama, forse addottrinato dalle stesse parole della verità, quando ordina, che si considerino i Gigli de' Campi.

Sono tante le varietà de' fiori, per lo che da gli Antichi furno posti sotto il dominio della fantastica Stella di Mercurio, che se vna minima parte narrerò, mi parerà hauer'in parte sodisfatto alla curiosità, e massime, che col ritrouarsene ogni giorno di nuoue varie sorti, rendono gli Antichi, ancorche belli, quasi oscuri, e quelle varietà, che di queste racconterò, seruiranno per far conoscere alla posterità, à che segno era il dominio di Flora ne' tempi, che io scriuo questo, poiche hò consi-

de-

siderato, che da quindeci, ò venti anni in quà, li condotti da varie parti hanno ampliato, & in maniera aumentato il numero di queste varietà, che non più per delitia si coltiuano, ma per mercantia, e di molt'vtile, ond'è, che l'Huomo s'ingegna con la coltiuatione de' nuoui, e peregrini fiori, annichilando il pregio de gli Antichi, cauar dal prodigo curioso assai denaro, e però non sarà discrepante, che il nostro Economo, col pretesto di riposo della coltura de' Campi, si ricrei coltiuando quasi di sua mano vn vago Giardino, e goda insieme la bellezza di quello, con qualch'vtile.

*De' fiori.* La generatione de' fiori ne viene somministrata da cipollette, ò vogliam dir bulbi, ò da radiche, ò da semi, ò da piante, e da arbori ancora, ouero arbusti, tanto è varia ancor'in questo la Natura. Cominciando dunque da' bulbi per ordine alfabetico, s'offre la Corona Imperiale, vno di quei bellissimi, e pregiatissimi fiori, quali la varietà de' nuoui atterra, con tutto che ancora da' Latini fosse stimata, chiamandola Giglio regio; Indica col suo nascere l'arriuo della Primauera, e nello spuntare suol'esser presagio di pioggia; la sua cipolla puzzolente tal volta, attende à moltiplici, e non fà fiori, & alcuna volta ne produce tre ordini, vno sopra l'altro, con questa regola, che l'ordine superiore contiene la metà meno fiori de gl'inferiori; questi se sono scossi, lasciano cadere gocciole di dolcissima manna. Nel che mi pare, che sciolga la questione, se la rugiada venga dal Cielo, ò dalla Terra, perche i fiori di questa fatti à foggia di campanello, sempre sono volti verso la Terra, e pure sono pieni, come dissi, di dolce liquore, come dottamente affermò Andrea Mariano in questo.

*Diuisione.*

*Corona Imperiale.*

*Sideribus flores inhient, vt sidera lambant:*
*Respicio terras, ros meus vnde venit.*

*Emarucale.* L'Emarucale dall'Isola dell'Helba venuto, è vna grande, e bella cipolla, ne corrisponde nella bellezza col fiore, solo trà tutti i bulbi ama l'ombra. C'è vn'altro Emarucale, detto Valentino, di fior più piccolo, ma di grato odore, è di breue vita il suo fiore, si che se gli appropria.

*Pullulat exorto Phœbo: sed vespere languet,*
*Sicq; fugax vna non nisi luce viget.*

*Frittelaria.* La Frittelaria chiamata ancora, per le varie picchie, con quali è macchiato il suo fiore, Gallina Affricana, ò Giglio diuisato, è d'vn colore scuro leonato, ouero giallo, ouero bianco.

Vn fiore qual dalla varietà de' colori, turchino celeste, pauonazzo gentile, e bianco, lattato, e composto, accompagnato col verde delle foglie, colori tanto à questo naturali, e proprij, quanto all'arco baleno fitticij, dal nome di quello, à cui rassomiglia, Iride chiamasi, e Bulbosa, à differenza di quella, che da radica viene; habbiamo la semplice, e doppia, di Persia del Clusio, e nominasi vna d'Andalogia, qual fiorisce l'Inuerno forsi colà; e di questa disse Macro.

*Iri dat florum nomen color ipse suorum,*
*Cœlestis similes sunt nempe coloribus Iris.*

*Giacinto.* Quante trasformationi fauoleggiorno mai gli Antichi, tutte consistono, che vn'animante si mutasse in vna Stella, ò Frutto, ò Herba, ò Fiore. Ma del Giacinto con vario modo fingono vna volta, che nascesse del sangue d'vn vago Giouinetto di tal nome, nel trincoto, con vna pallata da Apollo ammazzato. Indi vn'altra



tra volta vogliono, che il valoroso Aiace morto, in questo fiore pur si trasformasse, da che s'hebbe occasione di cantare.

*Aut puer, aut fueram quondam fortissimus heros,*
*Nunc flos, & mœstum littera nomen habet.*

Sappiasi però, che quello, che noi chiamiamo Giacinto, non è questo fauoloso, ma è vn'altro Giacinto del color dell'oro, quale da' Sempliciisti dicesi, *il Giacinto de' Poeti*, & in questo si scorgono certi segni negri, quali vogliono, che denotino la voce mesta d'Ai, ò sia in riguardo d'Aiace, ò significhi l'vltima voce del putto sudetto vcciso, mandata fuori per il dolore. Il chiamarsi poi con simil nome il nostro Giacinto Turchino, detto Orientale, viene dal colore simile alla Viola mamola, ò vogliam dir zoppa, da' Latini *Purpurea*, perche *Hyacintus* suona colore di Viola. Non è dunque merauiglia, se, secondo queste varietà, appariscе tanto vario, e ne' nomi, e ne' colori, che mi si rende difficile l'annouerarli; Li Torchini, quasi prima d'ogn'altro fiore, col color Celeste ammantano il Giardino; altri di candore auanzano il Ligustro; Li Pauonazzi d'odore superano il muschio, ma di queste specie ancor ne vengono diuersità; Ne' Torchini il primatiuo, e tardiuo; L'Orientale maggiore, e minore; Lo Stellato, il Boraginino, quello della Sereniſſima, l'odoratissimo di profumaria, il fogliato semplice, e doppio, ò con vna foglietta di più nel fiore; c'è il torchino doppio detto *Ianuario*, d'eterno nome all'Hortolano, che ne fù inuentore; Il Cinericcio, il Roseo doppio, il Racemoso, il Violato, & altri infiniti. E' vario similmente il bianco primatiuo, e tardiuo, il lattato detto dalle stalle, il succido, il moltifiore di Fiandra odoratissimo, quello del corallo, col cannello rosso, l'auuinato, anzi tal volta tanto carico di colore, che alla guancia di bella Dama rassomiglia. Vedesi il morello con molti fiori, e grossi, semplice, e doppio, con odore, e senza, si come ancora con fiori minuti, primatiuo, e tardiuo; oltre di questi hauemo il Giacinto verde doppio, il belgio semplice, e doppio, ma tardi; il Peruano, il Piramidale, il Cipressino di due sorti; lo scolorito di Spagna, che s'auicina al color capellino, il racemoso, e sento nominarsi il rosso, con merauiglia di chi non habbia letto ne' Scrittori Antichi, che il Giacinto naturalmente è rosso: Specie di Giacinto al bulbo è quello, che per l'odore chiamasi muschio Greco, detto ancor *Botroide*, hor giallo, hor bianchissimo, hor di color fosco, primatiuo, e tardiuo, facile à perdersi ne' nostri freddi. La bellezza del Giacinto consiste in alzare vna longa asta, la quale sia ornata di molti grossi, & odorati fiori, ò campanelli, d'alcuni sino al numero di trenta, e però chiamasi *Polianto*. Moltiplica questo fiore col far'attorno la Cipolla altre Cipollette, ouero col seme, eccetto però li doppij, de' quali niuno fà seme. Ma ceda pure ogn'altra delle sudette specie, ancorche belle, al Giacinto tuberoso, così detto dalla Cipolla, che quasi tuberosa radica di canna rassomiglia; questi alza tal volta vn ramo alto ben tre piedi, qual veste di circa quaranta bianchissimi fiori, odorati in maniera, che vno di questi in vna Casa basta per renderla tutta odoratissima, e quello, che è di molta consideratione, non apre tutti li fiori in vna sol volta, ma secondo s'alza, ne manifesta due ogni mattina, in maniera tale, che stà in istato di bellezza venti, ò trenta giorni; Il fiore in se stesso hà poi tanta sodezza, che non perdendo ne di vaghezza, ne d'odore, per molto tempo si mantiene bello, & odorato, ò nelle stanze, ò portato in capo. Questo, qual prima in Bologna, fiorì nel mio

*Del Giacinto tuberoso.*

Giardino, è stato sin'hora in molto pregio, ma perche moltiplica cõ assaissimi figli; si fà assai ordinario; vero è, che temendo assai il gelo, è facil cosa, che quando succedino Inuernate rigorose, marzandosi le Cipolle, ritorni per la penuria ad essere stimato. Questi ama il terreno grassissimo, d'esser molto inaffiato, e sito caldissimo, sia posto in vaso, ouero in terra, e per difenderlo dal gielo, il quale entra molto più, oue è humidità; si leua dalla terra humida al principio di Nouembre, & in rena asciutta, in vna Casa posta in vna stanza asciutta, e calda, sin'à Primauera si conserua; essendo in vasi, si possono porre i vasi in luogo, oue non pioua, e sia gran Sole, al principio d'Ottobre; & iui lasciato sino à Nouembre nel vaso, con la terra, che già sarà asciutta, al sudetto modo si conserua, & hauendo dubbio, che pure il freddo non ci giunga, si possono coprire i vasi di terra asciutta, ò di paglia; Questi fiori tramezati à pelle, ò à panni; ci lasciano singolar'odore, e perciò volendone far'oglio, si fanno star tramezati con mandorle ambrosine ben secche, al modo che s'vsa, quando si vogliono confettare, ouero in luogo di mandorle s'adopra seme di Bene, detto ghianda vnguentaria, e l'vno, ò l'altro di questi imbeuuto molto dell'odore de' sudetti fiori, stringendoli nel torchio, ne viene l'oglio dell'odore de' sudetti fiori; vero è, che il fatto con le mandorle, spesso rancisce, quello fatto col seme di Bene, dura sempre odoratissimo; questo modo di far'oglio è commune non solo à questo fiore, ma a' Gelsomini, Naranzi, e Cedri, & ogn'altro odorato fiore, peroche le mandorle, & il sudetto seme, come cosa senza niuna sorte d'odore, riceue facilmente l'odore dalla compagnia, con cui stà. Ed è nuoua inuentione il susseguente modo per hauer'oglio perfettissimo, se bene dispendiosa; Canasi l'oglio dal seme di Bene, & in quello s'infondono alcuni pezzi di velo, poi s'hanno otto, ò dieci Setacci à posta fatti, in maniera, che vno entri nell'altro, l'vltimo de' quali da ogni parte è chiuso con vn cerchio della stessa grandezza, coperto di carta pecora, in maniera tale addattati, che in alcuna parte non possino sfiatare; sopra ciascheduno di questi Setacci si fà vn suolo di questi fiori, ò d'altri, da' quali si voglia hauer'oglio odorifero, e poi con vn pezzo di velo della stessa grandezza del Setaccio, infuso nel sopradetto oglio, ma vn poco spremuto, acciò non goccioli, si cuoprono i sudetti fiori, dapoi il velo d'altri fiori si cuopre, e così sopraponendo i Setacci, nel sopradetto modo accommodati, e chiusi bene, si lasciano stare, accioche l'oglio pigli l'odore de' fiori; indi leuato, ogni cosa si stringe, e se ne caua l'oglio odoratissimo, e questi sono i modi da far'oglio, come s'è detto de' fiori, oltre l'infusione. La Cipolla del Giacinto misticata con Vino dolce, prohibisce il far la barba a' Putti, e resiste a' morsi de' Ragni, e Scorpioni.

*Coltiuatione.*

*Modo di far'oglio di fiori.*

*Gionchilia.*

La Gienchilia, che dalle foglie à guisa de' gionchi vien così detta communemente, perche venne di Lorena, con vocabolo corrotto chiamasi Gionchilo della rena, venti anni sono si pagò venti zechini vna sol Cipolla; di queste hora con venti bolognini se n'hauriano mille Cipolle; c'è la di Spagna odoratissima, e piccolissima, e la fetida, la bianca semplice, e doppia, sicome la gialla doppia, & odorata; altra chiamasi dal gran calice, vna piccola senza odore dicesi del Motone; hauemo ancor la verde Autunnale, & vna ritrouasi col calice sulferino, & ali gialle.

Il Giglio Persiano non corrisponde in bellezza alla gran Cipolla, da cui nasce, qual rassomiglia la Cipolla della Corona Imperiale, è però più longa, e non puzza, il fiore è poco pregiato, eccetto che se ad alcuni per bizzaria piacesse.

Il



*Del Narciso.*

Il Narciso fiore, è così detto, perche con l'odore graua il Naso, che in Latino dicesi *Nares*, e successiuamente il Capo, ouero perche al Fanciul fauoloso di questo nome, fù graue il Capo, che lo traboccò nel fonte, mentre di se stesso inuaghito si miraua in quello, ne fà vedere con l'esperienza mutarsi in mille varietà, perche il doppio in terreno grasso varia in semplice; il collo di Camello doppio in sito freddo, ò dopo vn'Inuernata fredda, fà il fior semplice, ma quando lo produce doppio, auanza di candore la bianca rosa, oltre che odora assai. N'hauemo vn'altro doppio primatiuo, detto *Moschetta*, e tardiuo, e semplice; c'è il giallo, & vn'altro, che per esser piccioliſſimo, con diminutiuo nome chiamasi Narcisino odorato, e primatiuo; ve n'è vno detto di Costantinopoli, vn'altro Calcidonico, altri hà il calice bianco, altri giallo; chiamano vn'altro Ragusco, vno Cornicolato; c'è lo Stellato saluatico, il Roseo maggiore, e minore; il Narciso non hà pari, massimo, sulferino, candido, doppio, e semplice, dell'Isola Verginia, Narbonese, Gigliato, Iacobeo, Indico, Auinato, e roſso, detto bella Donna. Sotto il nome di Narciso entra la Tazetta vaghissimo fiore, di soaue odore; questa è doppia, e semplice, primatiua, e tardiua, bianca, candida d'argento, alta di fusto, ò bassa, con fior grande, e piccolo, col calice bianco, ò roſso, ò giallo, maggiore, minore, e minima; habbiamo la gialla, e sulferina; ma perche assai sollicita il suo arriuo, da neue, e ghiacci molte volte è ruinato, à che prouedesi col piantarlo tardi, ouero in vasi. Il Narciso con la Cipolla fà vomitare, tanto mangiato, come beuuto, onde.

*Tazetta.*

*Lutea Narcisus mentitus Lilia : bulbo*
*Cit vomitus; stomaco sæpe comesus obest.*

Misticato con miele s'applica alle cotture con vtile, alle dis'ocaggioni delle cauichie, e de' piedi, & a' dolori delle gionture, & impiastrato con farina di loglio, e miele, tira fuori ogni cosa confitta nella carne.

L'Ornitogalo è detto ancora Giglio Alessandrino, da noi chiamasi Narciso dal Pater, per hauer vna palottola nel mezo, quasi vn Pater noster di Corona.

Il Padre Ferrario, quale oltre l'elegante, & erudito modo, con cui insegna la coltura de' Fiori, si compiace con spiritosi scherzi lodandoli, abbellire i suoi scritti, dice; Che la fama stanca venne à riposarsi in vn Giardino; & in segno di gratitudine, per commodo albergo appreſtatole, ci lasciò Fiore con l'ali, e Tromba à lei somigliante, e questo chiamasi Tromba Soriana, forsi perche di Soria ne fosse mandata, è varia ancor'ella, perche la gialla è grande, e piccola, doppia, e pienissima, e con vna tromba; nell'altra longa, e corta, grossa, e sottile, bianca, e sulferina, con tromba gialla, & ali sulferine, chiamasi ancora Pseudo Narciso; hauemo vn Tromboncino detto Viola gialla, ò Campanello giallo.

*Tromba soriana.*

La varietà de' Tulipani è impossibile à narrarsi, perche ad accrescere la di loro varietà concorre non solo la natura insieme con la coltiuatione, ma il Clima, e la Terra, onde il Padre Ferrario in poche parole disse, che c'era, chi n'haueua numerato più di ducento varie sorti, si che in questo fiore la Natura scherza con più varietà, che in altro. E qual maggior bizarra varietà si è, che vn'anno faccia vn fiore d'vn colore, vn'altro d'vn'altro, e che poi ritorni à produrre il primo suo ordinario, ò poco differente? Accertami vn Caualier degno di fede, hauer veduto vender'in Francia la Cipolla d'vn Tulipano turchino cinquanta doble, con questo patto, che se degenerando non riuscisse tale, non fosse in obligo il compratore

*De' Tulipani.*

darcene, che vinticinque, tutto in riguardo dell'eſserſi mutato, e della ſperanza di ritornar'al primiero ſtato. *Tulipa* è parola Turca, che in lingua Dalmatina ſignifica *Capello*, perche fiorito, e volto alla rouerſcia figura vna ſorte di capello coſtumato colà. Ma per dirne qualche varietà, altri fioriſcono preſto, altri à mezo tempo, altri tardi, altri ſono alti, altri nani, altri minuti; Altri di Fiandra, di Perſia, e di Coſtantinopoli; altri bianchi, roſſi, ò gialli, altri bianchi, e roſſi, e macchiati di tutti, ò rigati, ò variati, forſi per darci à conoſcere, quanto ben campeggi il candore della Virginità, aſperſo dal roſsor della modeſtia; altri ſono gialli, e roſſi, occhio di Pauone, bombagino, e leonato; altri chiamanſi tela d'oro, ò d'argento, marmorino, e giugiolino, queſti ſono bianchi ſuccidi, roſso pallido, e giallo di paglia; altri incarnati, verdi, e di color di fior di perſico; alcuni ſono doppij di foglie, ò doppij congiunti, ò d'vna ſol Cipolla naſcono più fiori, ne vedemo orlati, macchiati, e fiammati di varij colori, d'vn colore di fuori, e d'altri colori di dentro, e queſti chiamano pennacchiati. E per fine del principio della varietà di queſti, ne chiamano vno la Gioia, vn'altro Auanza la Gioia, vn'altro è detto bella Donna, dalle quali vaghezze moſso quel Poeta, cantò.

*Hauui il vago Tulipa in cui par voglia*
*Quaſi in gara con l'Arte eſſer natura,*
*Qual d'vn bel riccio d'or teſſe la foglia,*
*Ch'à i brocati di Perſia il pregio fura;*
*Qual tinto d'vna Purpura germoglia,*
*Che de l'Oſtro d'Arabia il vanto oſcura,*
*Trapunto ad ago, ò pur con ſpilo inteſto*
*Drappo non è, che s'appareggi à queſto.*

Li Tulipani ſpuntano, creſcono, e fioriſcono quaſi in vn'iſteſso tempo. Al nuuolo ſi chiudono, al Sole s'aprono, all'Acqua ſi perdono, e ſicome non è regione, che non habbia particolar varietà de' Tulipani, così il noſtro Campo ne produce vno di colore ordinario giallo, ma ſingolare nell'eſser'odorato. Moltiplicano i Tulipani col ſeme, e con bulbetti piccoli, che quaſi figli naſcono, congiunti alle Cipolle madriſma per hauer varietà bella di Tulipani, ſi conuien ſeminare di quei, che hanno fior bianchiſsimo, quali in capo à cinque, ò ſei anni produrranno fiori di vaghiſsima varietà; vogliono aria tepida, e più gli offende il gran caldo, che il molto freddo; quindi è, che non abhorriſcono l'ombra, come gli altri bulbi, s'abbaſſano ſotto terra aſsai, e li di Perſia eſcono caminando ſotto terra de' partimenti, e però da alcuni ſi laſtrica ſotto vn piede, oue ſi piantano; è fiore tardi, e ſerotino, con Narciſi tardiui la ſeconda volta orna il Giardino.

Curioſa coſa ſarebbe il conoſcer la varietà di queſti bulbi, ò vogliam dire Cipollette, fuori di terra ſenza fiori, e frondi, ma perche più facilmente dalla maeſtra prattica s'imparano, che dal legger la lor deſcrittione, li tralaſcio, rimettendo il Curioſo al Padre Ferrario, qual'abbondantemente n'hà ſcritto.

*Coltiuatione delle Cipollette, ò bulbi de' fiori.*

A' ſopraſcritti bulbi in vn quadro del ſopranominato orto prepararai il luoco da piantarli, facendo prima ne i giorni caniculari vangar per minuto la terra, con diligentiſsima, e patientiſsima oſseruatione di non laſciarci vna minima radichetta, ò piantatella, ò ſeme, al poſsibile, e maſsime gramigna, perche oltre; che queſte danneggiano le Cipolle, non ci douria eſser'altr'herba che quella, che ſerue per ab-



abbellire; Amano, anzi vogliono tutte le Cipolle aria di leuante, e mezo giorno, eccetto però quelle, delle quali particolarmente s'è detto in contrario; e ſe da mezo giorno sino à ſera foſsero ombreggiate, non credo le foſse di nocumento alcuno; L'humidità gli è perniciosa, e però biſogna, che queſto terreno naturalmente si ſcoli, e poi artificioſamente con molto decliuio verſo mezo giorno traſmetti l'acqua; queſto da poi compartito in vaneggiole di qualche vaga, e varia figura, ò Architettura, ò alludente alla tua inſegna, ò à qualche animale, ò fiore, ſi circondano di pietre intiere, inteſtate, non poſte per coltello, in maniera, che ſopr'a-uanzino quattro, ò ſei dita all'altro piano, che per vialetto deue ſeruire, acciò li bulbi ſtando ſuperiori à quelli, siano più liberi da humidità; Da alcuni queſti partimenti si circondano di macigni à poſta intagliati, ouero di pietre cotte, à bello ſtudio fabricate; ma il noſtro Economo si potrà contentare di circondarli di pietre communi; Li viali eguali, per tenerli liberi da herba si cuoprono di rena gialla, ò terreno infruttuoſo, ma meglio ſe gli ſpande ſopra quella cenere miſticata con calce, di cui s'è fatto l'acqua ſopra inſegnata, per far ſapone, ò conciar'oliue; Poſſonsi ancor queſti vialetti laſtricar con minuti ſaſsetti di varij colori, e rappreſentare con vn rozzo moſaico qualche figura, ò arma, ò animale ſecondante, & abbellente la figura de' ſopradetti partimenti. E ſe bene l'acqua è nociua, come s'è detto, a' bulbi, tuttauia per biſogno, che s'è per hauerne da inaffiare i vaſi di Naranzi ò Gelſomini, ò altri, che ſi tengono in queſto Giardino, ſaria bene non foſse molto ſcomoda à chi la deue portare.

*Moltiplico de' bulbi.*

Due ſono i modi, che s'vſano per moltiplicar le Cipolle, come già s'è detto, vno per via di bulbetti, che congiunti alla Cipolla maeſtra nelle corone delle radiche, da quella ſcaturiſcono; l'altro per via de' fiori, quali poi in ſeme ſi conuertono. Se ſi pongono i bulbi in terra graſſa, come, che da quella riceuano molto godimento, ſenza dubbio attendono al più proſſimo modo di moltiplicare i bolbetti, che in fiori, e però ſarà bene, che li Giardinieri, quali deſiderano fior bello, li ponghino in terra magra, come la ſfruttata de gli herbaggi dell'horto, ouero la giallizza de' monti, che ſia ſtata per molti anni ripoſata, acciò tralaſciato di moltiplicare ne' bulbi, attendano à produrre il fiore bello; quindi è, che ogni due anni ſi conuengono cauare per dipartirli da' moltiplici, accreſcendone il numero; e perche non li ſeparando attendono ad ingroſſare, & aumentare i nuoui figli, tralaſciano di far fiori; Queſt'operatione faſſi da i Giardinieri di là dall'Apenino, circa il fine di Giugno, ma da noi ſi farà ottimamente vn meſe più tardi, peroche ſicome quelli hauendo più preſto la Primauera di noi, e ſucceſſiuamente ancora i fiori, le Cipolle vengono à ſeccarſi preſto nelle foglie; ma da noi à cui giunge più tardi la Primauera, più tardi ancora ſi ſeccano le Cipolle, le quali intempeſtiuamente cauate, tal volta periſcono; alzate dunque queſte nel creſcer della Luna, accioche all'offeſa del diueller le radiche, queſta influiſca cõ più forza nel ripullularle; ſi ponghino, come ſiano ſtate ad aſciugarſi, in luogo aeroſo, non al Sole, in vna ſtanza oſcura, aſciutta, e difeſa tanto da ſorci, quanto da ladri. Li Tulipani ſecondo ſi cauano biſognaria ponerli nella ceſta, ò ſtuoia, ò tauola, oue debbano conſeruarſi, & iui nel ſudetto modo aſciutti, ſenza maneggiarli, ne leuarne i figliuoli, portarli oue ſi vogliono conſeruare, perche ſpogliandoſi di quella loro tonica, ſentono patimento, e tal volta diuentano di geſſo. Caſo che nel cauar le Cipolle ſe n'offendeſſe qual-

qualched'vna, ſubito ſi ponga in terra, perche ritornarà; la Corona Imperiale, e le frittellarie non vogliono ſtar molto ſopra la terra, e però ſubito cauate, libere de moltiplici, ſi ripongano ſotto terra. E ſicome è bene, che queſte Cipolle ſi cauino tardi in queſti paeſi, per la ragione ſudetta, così quanto ſi pianteranno più tardi, tanto ſarà meglio, perche ſe al principio d'Ottobre ſi pianteranno (come s'vſa altroue) queſte col beneficio di qualche buon'aria, ò pioggia tiepida, mandaranno fuori il fiore, quale da giacci vien morto, ò coperto di neue marciſce; vero è, che dal tardar ne viene vn'altra difficoltà, che dalle pioggie bagnato il terreno, ſi rende inhabile al piantamento, ne dalla poca forza del Sole, per la breuità de' giorni, ſi può ſperare il preſto aſciugamento; A queſto ſi prouede col poner la terra de' partimenti, ò altra al coperto, e quando ſi vogli piantare, poſto nel partimento vn dito di detta terra appianata egualmente, iui ſi pongono le Cipolle, diſtante l'vna dall'altra quattro deta, poi con la terra aſciutta ſi cuoprono in maniera, che ſopr'auanzi alle Cipolle quattro, ò ſei dità, procurando ancora, che ſia nella ſommità piana eguale, ma con vn poco di decliuio. Coſtumaſi poner le Cipolle miſticate, & inconfuſo, per hauer per molto tempo varij fiori in tutti li partimenti; pare però, che li Tulipani informati della loro ſingolar bellezza, ogn'altra vicina ſdegnino: In fine ſe pur voleſſi accreſcer queſta terra di nutrimento, ſouraſeminaci letame di legno, che ſi ritroua ne gli arbori, ben ſmaltito, e di pecora ben digeſto.

Diuerſe da ſudette ſono altre Cipolle pur producenti fiori, peroche queſte ſono coperte di molte toniche ſtrette vnite, e piccole, à guiſa di pigna, ne ſono circondate da altra tonica, da queſte ne viene il Giglio, in Latino *Lilium*, dal Greco *Lirium*, che ſignifica fiore ſoaue, bello, e deſiderato, quale, ò perche ſia nato del latte di Giunone, ò perche ſia (ſecondo Rodigino) che volendo vna Giouine contender con Venere di bianchezza, da lei in queſto candidiſſimo fiore foſſe conuertita. Non approuando alcuna delle ſudette fauole, dico eſſer'il Giglio poi col ſuo candore ſimbolo della Pudicitia, e perciò nelle ſacre carte la Spoſa à Giglio raſſomigliaſi, che volſe dare à diuedere la primitiua Chieſa, quando l'Angelo annontiatore di pudica ambaſciata figurò, con vn Giglio in mano; & i Santi di vita caſta ſi rappreſentano col Giglio; E' ancora hauuto pe'l tipo della bellezza, per eſſer'egli bello trà tutti i fiori, ond'è, che li Perſiani col nome di *Suſa*, che in lor lingua ſignifica Giglio, chiamorno vna lor Città, qual per la bellezza era habitatione Reggia; anzi diceſi ancora il Giglio fiore Regio, perche dimoſtra ſuperiorità ſopra gli altri fiori, mentre s'alza più d'ogn'altro, onde Virgilio: *Grandia Lilia quaſſans*. Vuole il Mizaldi, che trà Gigli, e Roſe ſia molta ſimpatia in maniera, che poſti vicini più odorino.

*Giglio.*

De' Gigli, per l'vſo della Medicina, vendendoli a' Spetiali, ſe ne caua vtile, anzi Rodigino dice, che le molte medicine, quali di queſto fiore in Siria, oue n'è gran copia, ſi faceuano, furono cauſa, che dal nome di quella regione ſi cominciaſſero à chiamar Siropi, qual vocabolo ancor ſeguita a' noſtri tempi. Plinio vuole, che ſi ſeminino, e che ſe i ſemi ſi faranno ſtar à molle in feccia di vino nero, che li fiori riuſcitanno roſſi: Da ſimili bulbi ne viene il Martagon, detto Giglio ſiluestre, ſia bianco, ò leonato, ò roſſiccio: Il Rizzo dalla Dama viene ancor'egli da vna ſimile sì fatta Cipolla. Queſta ſorte di bulbi non vuole ſtar molto ſopra terra, ma l'Autunno auanti germoglino ſi cauino, ſi dipartono da moltiplici, e gli vni, e gli altri



altri ſi tornino à piantare. La radice del Giglio peſta con ſongia vecchia di Porco, applicata per tre giorni continoui auanti che ſi moua, tira fuori i calli, che ſono longhi, & acuti come chiodi, ouero come cantò il Macro.

*Hunc vino coctum tritumq; pedum ſuperadde*
*Clauis, nec ſoluas niſi cum lux tertia tranſit.*

E fà rinaſcere i capelli caduti, e queſta radice beuuta con vino, è contro i veleni, e ferite de' Scorpioni, e caccia fuori per di ſotto il ſangue appreſo ſtrauenato; ſe ne fà olio chiamato Lirino, e ſe ne diſtilla acqua, tutto per infinite virtù.

La generatione de' bulbi moltiplica in maniera, che ogni due anni di ſoli figli ſi aumenta in triplicato, e quadriplicato numero, ſi che con quant'vtile ſi poſſino vendere, ogn'vno lo può conſiderare, e che non è fruſtatorio il coltiuarli.

Li fiori vegnenti da radica ſono varij, e mirabili, perche vna radichetta groſſa, quanto vn grano di faua, produce tre, ò quattro fiori grandi, quanto roſe, e da quattro, ò cinque radichette congiunte, non più groſſe d'vn'ago, ſcaturiſce vn fiore grande, quanto vn'ouo, & vna radica di Farneſiana, non più groſſa d'vn tartuffolo, caccia vn'aſta alta, quanto vna picca, col fiore in cima. La varietà di queſti poi conſiſte in Anemoni, Argemoni, Farneſiana, Giglio, Granatiglia, Lilio, Pan porcino, Peonia, Ranuncoli, e Saponaria.

L'Anemone in greco ſignifica *fior di vento*, perche s'apre allo ſpirar del vento, ouero perche preſto, come il vento ſuaniſce, e ſi riſolue, onde fù detto. *Anemone.*

*Me male hærentem, & nimia leuitate caducum,*
*Excutiunt ijdem, qui perflant omnia venti.*

E' ancora detto fior d'Adone per eſſerſi fauoleggiato, che naſceſſe dal di lui ſangue vccíſo dal Cinghiale, & il bianco delle lacrime di Venere piangente la perdita dell'Amante, onde fù cantato.

*Flore nites roſeo: Veneri ploratus Adonis:*
*Sanguine te vidit ſurgere nempe ſuo.*

L'vno, e l'altro ritrouaſi ſemplice, e doppio; dal roſſo poi ne viene lo ſcarlatino, il roſino, l'incarnato, il perſechino, il di roſa ſecca, il roſſo vilutato, il roſſo del fiocco verde, & il Pauoto. Dal bianco ne viene il lattato, il ſuccido, & il ſulferino, & dall'vno, e l'altro ſi compone lo ſcritto, ò vogliam dire rigato di roſſo, il candido orlato di roſſo, il ſolferino orlato d'incarnato, il bianco ſuccido col fiocco roſino, il di cinque colori, & il di tre colori, di tutte le quali ſorti habbiamo il sẽplice, & il doppio, e con varietà di fiochi, habbiamo ancora il tutto verde, il pauonazzo, il colombino ſemplici, e doppij. La di queſto fiore radice maſticata purga la teſta, il fuſto, e frondi miſchiate con orzata fanno abbondar'il latte.

L'Argemone dalla radica non diferiſce dall'Anemone, che in color più ſcuro, hà la foglia più larga dell'Anemone, & vna ſpecie di queſto è quello, che chiamaſi Garofalo Turcheſco, vn'altra vien detto Fagotto di Francia. Per hauer fiore dall'Argemone biſogna, che la radica ſia groſſa, per contrario dell'Anemone ogni picciola radica fà fiore; n'habbiamo di molte ſpetie, e bellezze, c'è il doppio detto maſſimo, c'è di trè colori pur doppio roſſo, bianco, e verde, vno c'è ranciato, e ſcritto di bianco doppio, roſſo doppio, e ſcritto di bianco, e frà tutti i belli vno, che chiamaſi Alter in alter, detto ancor' Ermofrodito. Hà virtù l'Argemone trito, & impiaſtrato di ſanar'i tagli, e di leuar l'infiagioni, i fiochi, e le nuuolette de gli occhi. *Argemone.*

Le

*Coltiuatione delle radiche.*

Le sopradette sorti di radiche vogliono terra grassa, aria calda, e molto Sole, ancorche non si perdano per il freddo; nella sudetta terra, ridotta in poluere, stato, che siano vintiquattro hore à molle in vino per ingrossarsi, inuolti in vn poco di terra magra, giallizza, sotto tre dita, si piantano i primi giorni d'Ottobre, vicino al plenilunio, con gli occhi, oue deuono cacciar quelli fiori, per diletto delli nostri occhi, volti in alto, distanti l'vno dall'altro sei dita, le radiche ammalate, ò imperfette si pongano in terra magra, accioche la vicinanza alla putrefattione non se le accresca dal terren grasso; moltiplicano con l'ingrandirsi queste radiche, e cacciar certe ali, le quali nell'atto di cauarle si leuano, ò le radiche si dipartono, oue vedasi, che facilmente si stacchino, e così se n'aumenta il numero, si moltiplicano ancora con semi, che lasciano in vn bottone attaccato al gambicciolo, caduto che sia il fiore, e massime con semi de' bianchi, de' quali ne vengano varie spetie, e nouue bizzarie; questo seme al fine de' giorni canicolari, in terra grassa, posta in vn vaso, si sparge, oue copresi della stessa sorte di terra mezo dito, si pongono all'aria, oue possa vn poco il Sole della mattina, e niente il resto del giorno; iui leggiermente s'irrorano con acqua intiepidita dal Sole; nati, con destrezza se gli tramezza terra grassa, rincalzandoli, acciò ingrossati mostrino il fiore l'anno auuenire. Le radiche sudette si deuono ogn'anno cauare, come la loro herba sia secca, e questo perche, ancorche sia d'Estate, e che habbiano fatto fiore, con l'arriuo di nouua humidità tornano à germogliare, e se l'Estate sentissero humido per qualche pioggia, la quale (come auuiene) non seguitasse, queste già cominciando innamorate ad intenerirsi, dal gran calore, & aridezza si marciscono poi. Quindi è, che se dopo, che hauranno fiorito se ne cauarà vna di queste radiche, e si porrà in vn vaso, inacquata assai farà fiore di nuouo, ma la radica si perderà; cauate queste radiche, in luogo aeroso si lasciano asciugare, & in luogo fresco, non humido si conseruano fino al sudetto tempo di piantarle; qual si voglia delle sudette radiche a' quali si volesse, ò per singolar bellezza, e qualità far vezzi, si possono ponere in vasi, & iui mancandoli l'humore dal Cielo, inacquarli, & il vaso l'Inuerno dal freddo si può difendere col tenerlo à coperto.

La Farnesiana, che arricchisce il Giardino di bellezza nel penurioso Autunno de' fiori, piantasi, e nasce in ogni luogo, la sua radica tagliata in fettoline, e cotta tartuffolata, è buona, e chiamasi ancor tartuffolo.

Vn'Iride bianca nasce da radica, & vna verde con certe fogliette negre, detta ancor'Ermodatile; ma l'Iride, che viene da Cipolla, chiamasi bulbosa à differenza di queste.

*Giglio giallo.*

Il Giglio dorato veniente da radica, è il costumato, per insegna reale de' Regi Christianissimi, qual vogliono gli venisse dal Cielo col rimedio delle Scrofole; orna ancor la sommità de' scettri reali, onde da Plinio degnamente dopo la Rosa gli è dato trà fiori il primo loco.

*Giglio morello.*

Da radica odorata nasce il Giglio, e questo è il morello, e la radica per nome proprio chiamasi *Ireos*, qual fatto in poluere, e sparsa frà panni, da tarme gli preserua, e raschiando vn poco di poluere di questa radica in vn fiasco di vino, gli porge gratissimo odore di viola mamola, ouero poste alcune di queste radiche nella botte mentre il vino ci bolle, fà lo stesso effetto.

La Granatilia radica portata dall'Indiche piaggie, oue serue per siepe, è chiamato fiore della Passione, perche produce. *Fiore,*



*Fiore, anzi Libro, oue Giesù trafitto,*
*Con strane note il suo martirio hà scritto.*
*Chi vide mai, che in prato alcun fiorisse*
*Primauera di spine, e lanze, e chiodi,*
*E che trà mostri al Redentor rubelli*
*Pullulasser con fiori i suoi flagelli.*

*Coltiuatione della Granatiglia.*

La qual Poetica descrittione basterà per dire in poco, quanto mai à bastanza si potria dire della pietà fino della terra; Conseruasi questa radica, vsata a' caldi, dall'ingiuria del freddo in vaso nascosto, in stanza tiepida, oue in ogni modo perde i rami, che l'antecedente anno hà prodotto, ma a' primi caldi, pullulante di moltiplici, e di radiche, e di nuoui rami, s'arampica sopra canna, ò altro ramo, che li sia preparato, e posta à gran Sole, con l'inacquamento d'ogni sera, si procaccia quel fiore, che mai s'apre, se non nella calda, e meridional'hora; le radiche nuouamente moltiplicate si dipartono, & in altro vaso si pongono; viuono ancora in terra l'Inuerno, con questa diligenza, che siano in sito caldo, volto verso mezo giorno, e che al principio dell'Inuerno se gli amonti vn palmo di terra, sopra qual la Primauera si leui.

*De' Lilij.*

E' radica il Lilio quasi gramigna, nemica del caldo, ama luoghi ombrosi, desideroso d'alargarsi và serpendo sotto terra; si racchiude ne' vasi, ò con pietre ne' partimenti si serra, acciò tralasciato d'allungarsi, attenda à mandar fuora più fiori candidissimi, e di soauissimo odore; non teme il freddo, ma solo viene soffocato dall'herbe, quando con poca diligenza non siano diuelte, se ne leua à luogo à luogo tal volta i mucchi di queste radiche, per ornarne altre parti, qual'offesa è subito riempita l'anno auuenire da questi serpeggianti; Hauemo oltre il bianco, l'incarnato, ouero auinato, & il Lilio con valle è vna spetie di questo.

La Peonia da Peone Medico, qual medicò Plutone ferito da Ercole con questa pianta, secondo Omero, onde fù cantato.

*Pæonis auctoris retinet memorabile nomen,*
*Cui radix morbo certa medela sacro.*

E' ancora detta rosa de' monti, da vn grume di radiche quasi Salcize vnite ne viene; queste espõgono moltitudine di più gran fiori, che sotto il suo dominio habbia Flora, quali per ordinario sono tinti d'vn color rosso tanto viuo, che abbaglia la vista; Habbiamo l'incarnata, quale, come stà assai fiorita, scolorendo, ò impalidendo, par vogli esser bianca; c'è ancor la semplice bianca, e rossa; moltiplicasi col dipartir'il cespuglio delle sopradette intricate radiche, che si deue fare ogni tre anni il Nouembre, e farassi assai comodamente, se lauandole, e dimenandole molto in acqua, acciò restino libere da terra, ò da altra radica, che impedisca il veder'i suoi viluppi; deuesi questo far con auuertenza, volendo fiori, che molte di queste radiche restino vnite insieme, perche le poche non caccian fiori, alligna per tutto, ma in terreno grasso; oue non possa molto il Sole, pare che prosperi assai. Scriue Galeno, che hà esperimentato, che questa radica portata al collo da Fanciulli, li hà liberati dal mal caduco, onde alcuni forato, & infilato il suo seme à guisa di coralli, lo fanno portar'al collo a' putti, per liberarli da quel male; certa cosa è, che questo seme pelato, e fatto in poluere, e beuuto in vino, fà ritornar la fauella perduta.

Il Pan porcino così detto, per esser pasto desiderato da Porci, chiamasi ancora *Ciclamino*, per hauere la radice rotonda, perche in Greco *Cyclamen* vuol dire rotõdo; E' tanto frequente sù questi nostri colli, che per Giardini d'altre regioni sarà à proposito, tuttauia il doppio, & odorato hò veduto bellissimo nel Giardinetto, che con singolar'industria abbellisce D. Luca Bonfiglioli, pratichissimo coltiuatore di più vaghi fiori, che si ritrouano. La radica del Pan porcino beuesi nel vino contro tutti i veleni; fatta star nel vino vbbriaca; fatta in forma di supposta, & applicata, fà andar del corpo; La decottione è buona per le buganze, e massime se incauata la radice, & empita d'olio, e cera, quella ci faranno cuocere sù le bragie, & vngerle con esse due, ò tre goccie; Col sugo di questa radica beuuto, fanno venire i suoi tempi alle Donne; Hà la foglia virtù di leuare le macchie dalla faccia, che dimostra nell'hauere le foglie macchiate.

*De' Ranuncoli.*

Il Ranuncolo ricerca la stessa coltura, e sito detto de gli Anemoni, e caso conuenisse ingrassarlo, l'humano lettame ben fracido all'vno, e l'altro è più à proposito, che qual si voglia altro; si può differentiare da gli Anemoni, col piantarlo più per tempo, e dentro à vasi, e questo sì per poterlo riponere il Verno, qual teme, sì perche in terra vicino all'altre piante gl'è di nocumento; il suo fiore, che in grandezza supera l'aspettatione dalla radica onde ne viene, è di color giugiolino, e tal volta alza vn fiore sopra l'altro, che lo rende di vaghezza straordinaria; c'è ancora vn Ranuncolo doppio di color giallo, la cui herba è simile alla Ruta, qual pur viene da radica; ve n'è vno Sulferino semplice, e doppio, vn rosso semplice, e doppio, & vno scritto, vn bianco, che viene da pianta, & vn verde. Moltiplica il Ranuncolo di seme, e con varietà, ma più presto con altre radichette, che produce vicino all'altre già dette; può essere, che venghi così chiamato, perche questa radichetta hà similitudine col piede della Rana, il che mi conferma il modo, che si nomina in Greco, *Vatros*, che pur suona Rana, e secondo Plinio, hà virtù caustica. Ma sono tante le spetie de' Ranuncoli da semplicisti descritte con tante virtù, che saria troppo longo il raccontarle, basterà il recitare, quanto di questa pianta fù detto.

*Perpetuo nocet haud: sternutamenta mouere,*
*Fert animus? voti, desine, compos eris.*

La radica della Saponaria maneggiata nell'acqua, fà schiuma à guisa di Sapone; quindi è, che viene così nomata; questa posta vna volta in vn Giardino, serpendo sotto terra, senza fatica di Coltiuatore, lo empie tutto di sua prole, e però vicino a' partimenti de' fiori non si pone; vero è, che nella scarsezza de' fiori l'Estate tiene l'Horto opulente d'vn fiore, non sò se di mal'odore, ò puzzo, questo rassomiglia il Garofalo di color di carne, parlando però della doppia, perche la semplice nascendo da sè nelle ripe de' fossi, non è per Giardini. Fù detta da gli Antichi *Lanaria*, perche col sugo della radice leuauano ogni macchia da' panni di lana; noi con la decottione lauiamo, e saniamo la rogna; questa radica posta nel naso fà stranutare, e masticata fà sputare; è pianta perpetua, non teme ne gielo, ne caldo, onde fù detto di questa.

*Longa tenaxq; mihi vita est: æstumq; geluq;,*
*Haud curo: teneris serta do pulchra comis.*

*De' Fiori, che vengono da seme.*

La generatione de' fiori, quali mediante i semi se ne vengono ad ornare il Giardino in due stagioni, succede ottimamente, perche si seminano anco l'Autunno quelli,



quelli, che nõ temono il freddo. Li * Barcori, detto Papauero Eratico, poco dianzi venuto di Francia, abbondantissimo di varie mutationi nel fiorire. La Consolida regale detta Delfino, ò Spron di Cauaglieto, ò fior d'Vccellino semplice, e doppia in spica, ò à mazzetti, bianca, ò cinericia, ò turchina, ò incarnata, il cui fiore seccato all'ombra, senza perder colore, rappresenta sù le tauole ancor d'Inuerno la Primauera, ed è tanta la varietà di questo fiore, che quello, che è bianco quest'anno, varia tal volta, ò in turchino, ò in incarnato, e questi scambieuolmente in bianchi si mutano, e tal volta quelli, che vn'anno sono doppij, faranno fior semplice due, ò tre anni, e poi ritornano ad esser doppij; ne si creda quel Giardiniero col seminarli à Luna crescente, ò mancante, ò col trapiantarli innanzi Inuerno, ò di Primauera farli esser doppij, che in questo piglia errore. La Nigella cretica, à differenza di quella, che per altro nome chiamasi bizaro, ò barboncino, e li * Papaueri varij ogn'anno di colore, e di duplicità.

L'altre sorti di seme, che la Primauera si pongono, sono gli Amaranti, altrimente detta Gelosia, ò Sementina di Spagna, & vna specie d'Amaranto sono li fiori di veluto, e li Flagelli; questi con vso antico secchi si saluano per far corone il Verno, e per i fanciulli morti, riferendo Filostrato, che i Tessali coronorno il sepolcro d'Achille con Amaranto. * L'Ambroboglio, detto fiore del gran Signore, questo seminato tardi, acciò non faccia fiore il prim'anno, e conseruato con diligenza il Verno; a' primi caldi poi, con più bel fiore, e più odorato appariscе di quelli, che à Primauera si seminano, e fioriscono il prim'anno. L'Astremonio bianco, e pauonazzo, semplice, e doppio, detto Dattura. La Balsemina Arboracense, ò quella detta Caranzo. Il Basilico di tante varie sorti, che n'hauemo, sin'il nero. Il * Bombace, che oltre il fiore somministra cotone per il calamaio. Il * Camoclito, che si fà nascer con difficoltà inacquato al Sol grande, tenendolo coperto con capecchia, ò paglia. Il fior della notte torchino, il fior del giorno morello, tutti due arampicanti, & ornanti ogni gelosia. Il * Girasole, la cui midolla serue in luogo di stupino per far lume, posto in oglio. Le marauiglie di Spagna, quali dalle tante varietà hanno il nome. Il Nasturcio Indico, delicia de i Giardini pensili. Il Pomo d'oro, e la Rosa d'India, detta ancor fior'Africano, meglio si chiamari funesto fiore. La Scabiosa tamburina, quale è più riguardeuole nel globo, oue racchiude il seme, che nel fiore. Et il Talaspo di color rosso, ò persichino. De' sudetti fiori quelli, che sono accompagnati con simil * segno, trapiantandoli si seccano, l'altre fanno più bel fiore traportate, e per praticarli si può seminar questi in vasi, oue con l'inacquamento si sollecita il lor nascere, dapoi nel luogo destinato si traportano; La terra per tutti i sudetti fiori deue esser grassa, e buona, e ridotta in poluere, il sito pare sia dalla maggior parte desiderato ombroso, vero è, che il Camoclito, l'Ambroboglio, & il Bombace vogliono gran caldo, con molt'acqua, e si pongono à nascere più tardi dell'altre semenze, cioè del mese di Maggio.

*Della Viola.*

Resta à dir della Viola così detta, quasi *Vitula*, perche si fauoleggia, che fosse fatta nascere per pasto d'vna Fanciulla conuertita in Giuuenca; quindi è, che i Greci col nome della Putta, *Ion* la chiamano, questa non solo seminasi ogni Mese, eccetto il Verno, ma se ne ritroua tante varie sorti, quante mai alcun Pittore ne possà inuentare; ne hò hauuto vna verde mandatami da Camerino bruttissima, la quale il giorno puzza, la notte è odoratissima; la gialla di due sorti, grande, e piccola,

*Gialla.*

odora assai, non teme molto il freddo, e massime la piccola, che si mantiene sopra i tetti, e sopra i muri; li fiori di queste stati infusi in oglio al Sole, oltre il participarli l'odore, le porgono virtù medicinale, come disse Emilio Macro.

*Ex Violis oleum, sicut de flore rosarum*
*Conficiunt, multis quod dicunt vtile causis,*
*Lumbricos necat infusum, bibitum, vel inunctum,*
*Et capitis furfur oleo depellitur isto.*

*Bianca.* Le altre, e massime l'odoratissima bianca, se nõ sono conseruate l'Inuerno con diligenza, ò periscono per il freddo, ò per star racchiuse, facendo le foglie bianche s'annichilano, si che la custodia di queste si può lasciar'à Donne, ò à Monachi sfacendati. Di tutte le spetie se ne vedono delle doppie, quale è tanto vago fiore, quanto è difficil conseruarlo, perche oltre l'esser sottoposte a' sopradetti pericoli del Verno, non facendo seme, con difficoltà l'Huomo se ne mantiene proueduto.

*Doppie.* Molte cose s'insegnano per hauer le doppie; c'è chi dice, che il poner tre, ò quattro di questi semi à nascere, congiunti in vn grano di pisello bucato, e cotto, acciò non germogli, che ne sia per nascer la Viola doppia; alcuni inseriscono le radiche di due piante spaccate vna nell'altra, & à quel modo le fanno doppie; altri senza spaccar le radiche quelle auuiticchiano insieme, e ligate con vn pezzo di cencio, acciò s'infracidi presto, le procacciano doppie; ritrouasi chi, e con ottimo consiglio pianta vna Viola semplice, nata di poco vicino alla doppia, e seminati dapoi i semi di questa, ne arricchiscono di qualche pianta doppia, e questo li succederà meglio, quando auuertendo à quel fior di questa semplice, che habbia congiunto vna foglietta piccola, questo, leuatone tutti gli altri fiori, si lasci far seme, qual seminato auanti li plenilunij di Marzo, ò di Settembre, produrranno li fiori per lo più doppij, e se il seme sarà di Viola bianca lattata, il fiore, ò sarà simile, ò degenerarà in mill'altre vaghe varietà; Ma più sicuro modo per moltiplicar le Viole doppie si è, il leuar'il ramo dalle stesse doppie, e quelle piantar'in vasi, ò l'Autunno, ò la Primauera, auuertendo se di Primauera, quando alzandosi mostrino voler far fiore, se gli leuino i bottoncini, acciò attendi à radicare, non à fiorire, e dapoi seccarsi; e se bene queste Viole doppie, ben custodite, e che non fanno seme, e sopra la radica durano quattro, ò cinque anni, si douriano quasi porre trà susseguenti fiori, quali perche durano assai in terra, e moltiplicano con l'aggrandirsi di cespuglio (ancorche alcuni si seminano) chiamaremo perpetui; tuttauia, perche deriuando le Viole semplici da seme, e perdendosi per freddi, in mezo all'vno, & all'altro discorso le hò posto. Se con patienza si seguitarà à legger più oltre, ritroueraßi spetie di Viole, quali senza seme moltiplicano, e sono perenni, quali trà fiori di simil qualità, cõ ordine alfabetico le hò disposte; e per adesso di queste diciamo.

*Cur Violas mittis? nempe vt violentius vrar:*
*Heu violor Violis, ò violenta tuis.*

*Coltinatione di herbe perpetue.* Ottima prouisione per chi hà gusto di fiori, credo sia il prouedersi di quelle piante, le quali senza l'impizzo d'hauerli à seminare ogn'anno, e trapiantarle, vna sol volta, che siano poste in terra grassa, ben lauorata, & all'ombra per lo più, basta per rallegrare, ò col fiore, ò con l'herba odorifera, e ricreare il tuo Giardino, e chiamanosi erbe perenni; vero è, che ogni tre, ò quattr'anni sarà necessitato diuellerne i moltiplici, e farsene più copioso, ò venderli, ò donarli; bisoguarà ancora te-



tenerle libere da ogni altr'herba, e col sarchiello rimouerci vn poco la terra vicino al Caspo. La prima di queste si è l'Acquilina, detta Amor perfetto, semplice di poco conto, doppia di varij, & infiniti colori, tanto ben tinta, che non inuidia, alla varietà delle Marauiglie di Spagna. L'Arca Angelica, l'Astola Regia, il Belis, ò vogliam dire Margaritino doppio, sia l'ordinario, ò di color rosso acceso, ò il prolifero, cioè, che attorno il fiore produce vna prole d'altri Margaritini; La Calta Palustre, che vuol viuer'all'ombra, e nel fango, e perciò si tiene in vasi chiusi di sotto, e che non scolino l'acqua, il cui sugo, ouero acqua distillata col fiore acuisce la vista, e leua da gli occhi ogni infiammaggione. La Canna d'India di fior rosso, e giallo. Il Digitale Tornatile, bianco, rosso, & incarnato, detto Aralda, col motto *ogni piaga salda*, vsato in sugo, ò in poluere. Il Dittamo bianco, roslo, e vermigliato. Il Dittamo di Candia odorat'herba, della qual cantò Virgilio.

*Herba alle fiere capre nota quando*
*Percosse son da veloci saette.*

L'Elicrisio di Candia, l'Elebore dalla rosa bianca, l'Edissero clipeato. La Frassinella, il fiore Eterno, che non lascia il Giardino sterile di fiore, ancor d'Inuerno. Il Giglio Faraone riguardeuole nella bruttezza, il Granatino doppio. L'Isoppo herba odoratissima, necessaria nel principio della consecratione d'vna Chiesa, moltiplica di ramo piantato in terra grassa, non teme gelo, e s'appiglia per tutto, del qual la Scuola Salernitana.

*L'Isopo purga il petto dalla flemma*
*Congiunto al mele purgh'anch'il polmone,*
*E soaue color dona alla faccia.*

La Lichne, ouer Giottone, di fior rosso doppio, e semplice bianco, le cui foglie secche vsauano gli Antichi in luogo di bombace filato nelle lucerne, e perciò è chiamata *Lichnis*, che in Greco suona *Lume*. La Lattuca Agreste primatiua, di fior doppio, odorata, ò à mazzetti, ò fiore sopra fiore. I Maluoni semplici, e doppij, bianchi, rossi, incarnati, e rossini. La Matricaria. L'Ocimastro bianco, e rosso, semplice, e doppio. L'Oculus Christi detto Armerio. La Piramidale honor de i Giardini l'Autunno. La Pelosela Alpina, la Prouenca, qual per star sempre verde è detta lauro tetrestre, semplice, e doppia. Il Ranuncolo bianco perpetuo. La Scabiosa Velutina d'odor di zibetto, la scolorita, la prolifera, la bianca, e l'incarnata, la cinericia saluatica, e la minima da far scope, tutte mediante la decottione atte à guarir la rogna, e perciò scabiose. La Scarlatea semplice, e doppia, detta ancora Lichne Costantinopolitana bianca, e rossa; Il Serpillo atto à far'odorata salsa. Il Timo grato all'Api; Il Talaspo bianco perpetuo; il Trachelio Amaricano, detto pianta Cardinale; la Trinità semplice di varij colori, e doppia, atta à sanar le rotture intestinali, se la poluere si piglierà per molte mattine mezo cocchiaro in vino brusco. La Viola Mariana detta Spagnuola, ò Matronale bianca, e pauonazza; la Viola di Teofrasto, che viene da bulbetto annuntiante col suo candidissimo fiore la Primauera; la Viola Maluezza, e la Viola Mamola detta zoppa, semplice, e doppia, questa tal volta il prim'anno ch'è traportata fà fior semplice, questa è la Viola purpurea, tanto celebre, vale di questa l'herba per impiastrar nel sedere, e far rientrar'il budello vscito, de' fiori si fà conserua di zucchero nel modo detto di sopra; se ne fanno ancora varij sciropi, e succhi, tutti per hauerne le virtù di questa pian-

pianta, che sono rinfrescare, corroborar'il capo, vtile all'infiammaggioni, & al mal caduco, è grata à gli occhi, onde fù cantato.

*Flos oculis gratus Violæ, quem purpura vestit:*
*Quem se purpureo vere remittit humus.*

*Del Garofalo.*

Ma sarà bene, che questo fiorito discorso sia terminato col Rè de' fiori, il Garofalo, e sicome hà il nome dal più odorato aromato, che sia, così meritamente trà fiori se gli assegna il primo luogo, resiste ancor più, e si mantiene in bellezza più d'ogn'altro fiore, e quella delicata Musa del Cauaglier Marino, di tal dignità l'honora nella sua Sampogna.

*E dalla plebe d'altri fior lontano,*
*Baldanzoso risorge il Rè de' fiori,*
*Della Rosa Reina emulo altero*
*L'infiammato garofalo e gentile.*

Questo fiore non era noto à gli Antichi, quando non volessimo dire, che fosse la Cantabrica ritrouata al tempo d'Augusto da' Popoli Spagnuoli di tal nome, fondati sopra la descrittione di Plinio, cioè, che questa sia vn'herba minuta à guisa di gionco, alta due piedi, con molti nodi, tra' quali caccia fiori à guisa di canestrelli, con semi minuti. Due giorni auanti il Plenilunio di Settembre, ò di Marzo seminasi il Garofalo, e massime il bianco, come quello, che è più atto à trasmutarsi in altri colori, & il seme vuol'esser conseruato sempre nella sua guscia, ò borsa, oue è nato; s'inacquino poi, caso non pioua, e si coprino, acciò dal Sole in nascendo non siano distrutti; se riescono spessi, si diradino col cauarne parte, e trapiantarli altroue; mostrato che hauranno il fior doppio (poiche li semplici si gettano) quello stesso sussequente Autunno si diuellino le talle, e si piantino altroue, oue sempre saranno doppij, ma se non si muouono, variano tal volta in semplici, e perche abbondano tal volta in fiori in maniera, che col fiore si secca la pianta, è bene questi impoueriti di bottoni la Primauera, lasciarcene due, ò tre soli per ciascheduna pianta; altri piantano il seme de' bianchi, e de' rossi misticato, racchiuso in vna pena d'oca, & à questo modo ne cauano Garofali di due colori detti scritti. Con altro più breue modo, mediante i rampolli, ò talle, si moltiplicano li Garofali, questi senza radica schiantati dal ceppo vecchio, si piantano per ordinario l'Autunno, se bene d'ogni tempo piantati s'appigliano, pur che se gli faccia sentir stagione Autunnale, e col tenerli all'ombra, anzi ne' gran caldi coperti, & inacquati continuamente col stilicidio, tanto radicano; questo stilicidio, ò modo d'inacquare fassi con vn vaso di pietra cotta, qual'habbia vn picciol foro nella parte inferiore, non nel fondo, e quello malamente con vn poco di straccio, ò feltro, ò paglia si chiude in maniera, che l'acqua à goccia, à goccia ne cada, e quanto più tarda vna goccia dall'altra à cadere, tanto fà meglio effetto, perche basta, che somministi tanta humidità alla pianta sopra la quale deue stillare, quanto dal Sole di punto in punto è consumata, ò asciutta, e questo chiamasi stilicidio, per intelligenza, oue si nominarà per l'auuenire. Nel piantar queste talle de' Garofali, bisogna auuertire, che la terra stia assai vnita à quella parte, che và sotterra, anzi è bene à circondarle con vn lotto di terra creta bagnata, grosso quanto vn dito, e che stia altrettanto sotto terra; non è bene quell'abuso di ponerci loglio, orzo, ò grano à canto, perche oltre non fà radicar'il Garofalo, come è l'opinione, nel leuarli poi

*Coltiuatione.*

*Stilicidio.*



poi questi grani, natiche siano, si rimoue il terreno vicino alla pianta con danno, e forsi perdita, ne meno gioua torcer quella parte della talla, che và in terra, ma con picciol'offesa dell'vnghia se gli pica la scorza; la terra per Garofali vuole grassa, non ingrassata, è buono il terriccio ben smaltito, e riposato, ò terra sfiuttata de' Meloni, ò Zucche dell'anno antecedente; e perche tutta la terra rimossa riunendosi cala, e lascia scoperto parte della pianta, questa in tal caso si deue rincalzare con grasso di legno marzo, qual si ritroua ne gli arbori, perche bagnato dall'acqua, è portato per la sua minutezza giù dietro il gambo del Garofalo, qual'effetto bisognaria seguisse in ogni terreno, oue si piantino Garofali; L'aria vuol'esser calda, per commun'opinione, fuor che nel primo mese del lor piantamento, e però si pongono in luoghi soliui, io però all'ombra in terra, volti à Tramontana, ancora gli hò conseruati bellissimi; amano straordinariamente il monte, e però alle finestre nell'orride montagne si veggono bellissimi piantati in vasi, e perche la terra de' vasi è sempre assai solleuata, per il poco tempo, che hà ordinariamente d'vnirsi, e però nel preparare i vasi per Garofali, ò bisognaria anticipar'vn'anno, ò stringerla, e calcarcela assai. Intorno à questo fiore Francesco Ferrari già scherzò con questi versi.

*D'ogni più nobil fiore,*
*O Prencipe odoroso,*
*Che'l purpureo colore*
*Hai per manto vistoso,*
*A cui la sorte dona,*
*Che di te stesso sij scettro, e corona.*
*O penello fiorito*
*Il cui vago cinabro*
*Con color non mentito*
*A Primauera il labro*
*Dipinge, e rende il fiato*
*Soaue, col tuo balsamo odorato.*
*Garofano gentile*
*Del cui bello si vanta*
*Non solo il verde Aprile,*
*Che le campagne ammanta,*
*Ma veste la sua foglia*
*Il Mese ancor, ch'ogn'altro fior dispoglia.*
*Tu de gli amanti il foco*
*Ne le sembianze porti,*
*Quasi fatto per gioco*
*Il Cupido de gli horti,*
*Di cui son penne, e strali*
*Le tue foglie odorifere, e vitali.*
*Anzi son brace ardenti*
*Le tue foglie viuaci,*
*Ch'à i fiati crudi, e algenti*
*Più s'accendon qual faci;*
*Il cui feroce caldo*
*Dell'Inuerno al rigor sol può star saldo.*

Il sangue di Bue nel fondo del vaso, coperto di terra, acciò la radica non lo tocchi, presto gli fà venir belli, sicome l'inacquarli con acqua, oue sia stemperato colombina. Li grossi, che di natura crepano, con filo auanti fiorischino, si legano, poi col coltello tagliasi la bucia di sopra in più luoghi, & in quelle offese allargatosi, approno vn bellissimo fiore; se gli leua ancora la quantità de' bottoni, che prepara, acciò ingrossino li pochi, che se gli lasciano. Li primi rampolli, ò talle, che cacciano, tal volta se gli leuano, acciò li secondi venghino à fiorire l'Autunno, & ancor l'Inuerno; raccolti i fiori si taglia il longo gambo sin'al prim'occhio verde. Le varie sorti di questi sono rossi, chiari, e scuri, bianchi lattati, macchiati di rosso, detti scritti, di color di carne, pur'ancor loro macchiati di rosso, ò vogliam dire scritti, incarnatini, e morelli, alcuni ne hanno hauuto de' ranzati, alcuni dicono d'hauerne hauuto de' turchini, inseriti sù radica di Cicorea; non sono in obligo à credere in questo quello non vedo, hò ben saputo, che vno bagnaua vn Garofalo bian-

odora assai, non teme molto il freddo, e massime la piccola, che si mantiene sopra i tetti, e sopra i muri; li fiori di queste stati infusi in oglio al Sole, oltre il participarli l'odore, le porgono virtù medicinale, come disse Emilio Macro.

*Ex Violis oleum, sicut de flore rosarum*
*Conficiunt, multis quod dicunt vtile causis,*
*Lumbricos necat infusum, bibitum, vel inunctum,*
*Et capitis furfur oleo depellitur isto.*

*Bianca.* Le altre, e massime l'odoratissima bianca, se nõ sono conseruate l'Inuerno con diligenza, ò periscono per il freddo, ò per star racchiuse, facendo le foglie bianche s'annichilano, si che la custodia di queste si può lasciar'à Donne, ò à Monachi sfacendati. Di tutte le spetie se ne vedono delle doppie, quale è tanto vago fiore, quanto è difficil conseruarlo, perche oltre l'esser sottoposte a' sopradetti pericoli del Verno, non facendo seme, con difficoltà l'Huomo se ne mantiene proueduto.

*Doppie.* Molte cose s'insegnano per hauer le doppie; c'è chi dice, che il poner tre, ò quattro di questi semi à nascere, congiunti in vn grano di pisello bucato, e cotto, acciò non germogli, che ne sia per nascer la Viola doppia; alcuni inseriscono le radiche di due piante spaccate vna nell'altra, & à quel modo le fanno doppie; altri senza spaccar le radiche quelle auuiticchiano insieme, e ligate con vn pezzo di cencio, acciò s'infracidi presto, le procacciano doppie; ritrouasi chi, e con ottimo consiglio pianta vna Viola semplice, nata di poco vicino alla doppia, e seminati dapoi i semi di questa, ne arricchiscono di qualche pianta doppia, e questo li succederà meglio, quando auuertendo à quel fior di questa semplice, che habbia congiunto vna foglietta piccola, questo, leuatone tutti gli altri fiori, si lasci far seme, qual seminato auanti li plenilunij di Marzo, ò di Settembre, produrranno li fiori per lo più doppij, e se il seme sarà di Viola bianca lattata, il fiore, ò sarà simile, ò degenerarà in mill'altre vaghe varietà; Ma più sicuro modo per moltiplicar le Viole doppie si è, il leuar'il ramo dalle stesse doppie, e quelle piantar'in vasi, ò l'Autunno, ò la Primauera, auuertendo se di Primauera, quando alzandosi mostrino voler far fiore, se gli leuino i bottoncini, acciò attendi à radicare, non à fiorire, e dapoi seccarsi; e se bene queste Viole doppie, ben custodite, e che non fanno seme, e sopra la radica durano quattro, ò cinque anni, si douriano quasi porre trà susseguenti fiori, quali perche durano assai in terra, e moltiplicano con l'aggrandirsi di cespuglio (ancorche alcuni si seminano) chiamaremo perpetui; tuttauia, perche deriuando le Viole semplici da seme, e perdendosi per freddi, in mezo all'vno, & all'altro discorso le hò posto. Se con patienza si seguitarà à legger più oltre, ritroueraßi spetie di Viole, quali senza seme moltiplicano, e sono perenni, quali trà fiori di simil qualità, cõ ordine alfabetico le hò disposte; e per adesso di queste diciamo.

*Cur Violas mittis? nempe vt violentius vrar:*
*Heu violor Violis, ò violenta tuis.*

*Coltinatione di herbe perpetue.* Ottima prouisione per chi hà gusto di fiori, credo sia il prouedersi di quelle piante, le quali senza l'impizzo d'hauerli à seminare ogn'anno, e trapiantarle, vna sol volta, che siano poste in terra grassa, ben lauorata, & all'ombra per lo più, basta per rallegrare, ò col fiore, ò con l'herba odorifera, e ricreare il tuo Giardino, e chiamanosi erbe perenni; vero è, che ogni tre, ò quattr'anni sarà necessitato diuellerne i moltiplici, e farsene più copioso, ò venderli, ò donarli; bisoguarà ancora te-



tenerle libere da ogni altr'herba, e col sarchiello rimouerci vn poco la terra vicino al Caspo. La prima di queste si è l'Acquilina, detta Amor perfetto, semplice di poco conto, doppia di varij, & infiniti colori, tanto ben tinta, che non inuidia, alla varietà delle Marauiglie di Spagna. L'Arca Angelica, l'Astola Regia, il Belis, ò vogliam dire Margaritino doppio, sia l'ordinario, ò di color rosso acceso, ò il prolifero, cioè, che attorno il fiore produce vna prole d'altri Margaritini; La Calta Palustre, che vuol viuer'all'ombra, e nel fango, e perciò si tiene in vasi chiusi di sotto, e che non scolino l'acqua, il cui sugo, ouero acqua distillata col fiore acuisce la vista, e leua da gli occhi ogni infiammaggione. La Canna d'India di fior rosso, e giallo. Il Digitale Tornatile, bianco, rosso, & incarnato, detto Aralda, col motto *ogni piaga salda*, vsato in sugo, ò in poluere. Il Dittamo bianco, roslo, e vermigliato. Il Dittamo di Candia odorat'herba, della qual cantò Virgilio.

*Herba alle fiere capre nota quando*
*Percosse son da veloci saette.*

L'Elicrisio di Candia, l'Elebore dalla rosa bianca, l'Edissero clipeato. La Frassinella, il fiore Eterno, che non lascia il Giardino sterile di fiore, ancor d'Inuerno. Il Giglio Faraone riguardeuole nella bruttezza, il Granatino doppio. L'Isoppo herba odoratissima, necessaria nel principio della consecratione d'vna Chiesa, moltiplica di ramo piantato in terra grassa, non teme gelo, e s'appiglia per tutto, del qual la Scuola Salernitana.

*L'Isopo purga il petto dalla flemma*
*Congiunto al mele purgh'anch'il polmone,*
*E soaue color dona alla faccia.*

La Lichne, ouer Giottone, di fior rosso doppio, e semplice bianco, le cui foglie secche vsauano gli Antichi in luogo di bombace filato nelle lucerne, e perciò è chiamata *Lichnis*, che in Greco suona *Lume*. La Lattuca Agreste primatiua, di fior doppio, odorata, ò à mazzetti, ò fiore sopra fiore. I Maluoni semplici, e doppij, bianchi, rossi, incarnati, e rossini. La Matricaria. L'Ocimastro bianco, e rosso, semplice, e doppio. L'Oculus Christi detto Armerio. La Piramidale honor de i Giardini l'Autunno. La Pelosela Alpina, la Prouenca, qual per star sempre verde è detta lauro tetrestre, semplice, e doppia. Il Ranuncolo bianco perpetuo. La Scabiosa Velutina d'odor di zibetto, la scolorita, la prolifera, la bianca, e l'incarnata, la cinericia saluatica, e la minima da far scope, tutte mediante la decottione atte à guarir la rogna, e perciò scabiose. La Scarlatea semplice, e doppia, detta ancora Lichne Costantinopolitana bianca, e rossa; Il Serpillo atto à far'odorata salsa. Il Timo grato all'Api; Il Talaspo bianco perpetuo; il Trachelio Amaricano, detto pianta Cardinale; la Trinità semplice di varij colori, e doppia, atta à sanar le rotture intestinali, se la poluere si piglierà per molte mattine mezo cocchiaro in vino brusco. La Viola Mariana detta Spagnuola, ò Matronale bianca, e pauonazza; la Viola di Teofrasto, che viene da bulbetto annuntiante col suo candidissimo fiore la Primauera; la Viola Maluezza, e la Viola Mamola detta zoppa, semplice, e doppia, questa tal volta il prim'anno ch'è traportata fà fior semplice, questa è la Viola purpurea, tanto celebre, vale di questa l'herba per impiastrar nel sedere, e far rientrar'il budello vscito, de' fiori si fà conserua di zucchero nel modo detto di sopra; se ne fanno ancora varij sciropi, e succhi, tutti per hauerne le virtù di questa pian-

con foglie di vite, applicate risoluono l'enfiagioni de' testicoli; produce grapoli di fiori bianchi purpureggianti, & odoriferi, ama sito caldo, e vicino a' fiumi, da noi viue nelle Corti circondate da Casamenti, fà seme, qual, ò non nasce, ò tarda ad alzarsi assàissimo, meglio propaginato se gli procacciano radichette, e poi altroue si trasporta, ma ottimamente vn ramo giouine di questo, de' quali attorno il piede molti naturalmente pullulano, si fà radicare posto in vn pignattino, fatto à posta; Questo modo di propaginare col porre i rami in vn vaso di creta con terra, è commune à molte piante, & arbori, e però quì lo descriuerò, acciò questo serua per tutti. Sarà dunque il vaso, ò vogliam dire (come s'vsa communemente) il pignattino alto vn palmo, largo in bocca quattro dita, e nella sua capacità sei, lasciandoci nel fondo vn buco, nel quale possa entrare il ramo al quale vuoi far far radica, mẽtre questo pignattino si fabrica nel sudetto modo, & è ancor tenero, con filo di rame dall'operario egualmente si diuide per la sua longhezza, poi se gli fanno in ciascheduna delle parti piccioli buchi, vno rincontro all'altro in maniera, che col mezo di questi, con vn poco di filo si possa congiungere, dapoi cotto, come l'altra simil terra s'vsa, nel ponerci dentro il ramo di qual si voglia frutto per voler, che facci radica, con filo di ferro, ò rame, mediante li sudetti buchi, vnito, s'empie di terra, con auuertenza, che la verga, la quale si lascia congiunta all'arbore, habbia qualche offesa nella scorza, e nel luogo oue stà in mezo al pignattino, accioche in quella parte posla cacciar le radiche, anzi per porgerli maggior'occasione di radicare, alcuni ne leuano mezo dito di scorza d'attorno il ramo in quella parte, che deue star'in mezo il pignattino, e quell'offesa coprono con vn pezzetto di cencio, ò di cuoio, & iui si sollecita il suo radicare, mediante lo stilicidio ne' giorni caldi; e se bene in vn mese fà radiche con questa diligenza, ad ogni modo s'aspetta alla susseguente Primauera à leuarlo, tagliando il ramo già radicato sotto il pignattino immediatamente, dapoi con tanaglie leuato il filo, che tiene vnito il pignattino, il ramo già diuenuto arbusto, in vn vaso proportionato si pone, e le due parti del pignattino per altra volta si seruono; Questo modo presto, e con sicurezza popula ogni Giardino d'ogni sorte d'agrumi, di Gelsomini, e d'ogni frutto, e con molta sicurezza s'appiglieranno, mentre piantanosi con la stessa terra congiunta, oue hanno radicati, quale à bello studio auanti s'apra il pignattino s'inacquerà assai, acciò stia vnita, e questo basti per intelligenza di quando si nominarà il moltiplicar con pignattino; vero è, che in difetto di pignattino possi oprare vna zucca, ò zuccone, vn burgazo da Colombi, ò vna pignatta forata, il tutto secondo la commodità di chi vuol'oprare.

*Modo di far radicare ne' pignatini.*

*De gli Agrumi.*

*Differẽza del Cedro della sacra Scrittura à quello de' nostri tẽpi.*

Sotto nome d'Agrumi comprendono i Giardinieri di questo secolo Cedri, Limoni, Naranzi, & ogni lor spetie; La doue ancor'io, poiche non molto differente coltiuatione richiedono, trà gli arbusti ornanti l'horto congiontamente descriuerò. Osseruo però prima, che quel Cedro frequente nelle Sacre Scritture, e noto nel Monte Libano, & Atlante, & altri simili, di regione calda, è assai differente di frondi, frutti, grandezza, & alcune altre qualità dal nostro Cedro. Le frondi di quello sono simili à le di Ginepro, i frutti sono piccioli, e rossi, quali mai produce se prima non è stato vna volta reciso, onde da Vincenzo Vescouo Beluacense è alla superbia rassomigliato, applicandoci quanto dal Salmista si dice.

*Vox Domini confringentis Cedros Libani.*

La



La grandezza di quello è straordinaria, perche oltre hà seruito per fabriche immense, come quella del gran Tempio di Salomone, e di Diana in Efeso. Scriue il Mattiolo, che in Cipro se ne vedeua vno alto cento trenta piedi, qual da tre huomini non potea esser'abbracciato; produce questi la raggia Cedrina (à noi però ignota) detta Vita de' morti, poiche conserua i corpi esanimati da corruttione, e nello stesso modo vn corpo si mantiene incorrotto in vna cassa di questo Cedro. In tre singolari qualità è però non molto differente dal nostro Cedro, oltre il chiamarsi *malum citrium* dall'odore, che hà simile à questo Cedro, poiche veggietante, e quasi eterno, reciso, e incorruttibile, e sempre si mantiene odorifero, quindi è, che sia il gieroglifico dell'eternità, e di quelli, che parlano cose d'eterna memoria, si dice *loqui digna Cedro*, di questo n'era fabricata l'Arca del Testamento vecchio, e di questo legno erano molti Idoli de' Gentili. Onde Plinio, come per gran prerogatiua di questo Cedro narra, che la statua d'Apolline Sosiano fatta di questo legno, fù mandata à Roma di Seleucia; e chi sà, che quei sudori quali tal volta questi simulacri di Cedro trasmetteuano, non fosse vna materia humida, e viscosa, qual restata in quel pezzo di legno, con occasione di caldi, ò influssi di Stelle, naturalmente vscisse fuori, se bene da quelli idioti à miracoloso prodigio era attribuito? Presso a' Romani di questo legno due cose si fabricauano, vna delle quali era le Mense Cedrine, quali erano di tanto prezzo, che si barattauano in poderi, ò in perle, ò in contracambiato peso d'oro, onde Martiale.

*Mense Cedrine.*

*Accipe felices Atlantica munera syluas.*
*Aurea qui dederit dona minora dabit.*

L'altra era, che vsauano gli eruditi Romani portar con loro tauolette sottilissime di Cedro, sopra quali scriueuano tutto ciò, che trauia, ò imparauano, ò li veniua in mente, onde lo stesso Epigramista cantò.

*Secta nisi in tenues essemus ligna Tabellas;*
*Essemus lybici nobile dentis onus.*

Perche alle sopradette mense faceuano i piedi d'Auorio, tanto stimauano vn pezzo di legno largo quattro piedi, che di più non erano le due mense di Giubba, la di Cicerone, e quella tanto nominata di Tiberio Cesare, & il sudetto prezzo così eccessiuo le era accresciuto, non tanto per l'odore, e per venir più belle ogni giorno, e massime quando erano stropiciate da mano peregrina, ma dalla varietà de' lineamenti, e vene, che in quelle si vedeuano, perche essendo fatte nelle radiche di Cedro, riusciuano tali in quella guisa, che vediamo essere le tauole fatte nelle radiche di noce, & olitui, delle quali con sì nobile artificio in Bologna si fabricano Casse, Armarij, Mense, e simili, come à suo luogo si dirà, e questo poco accennato basti circa il Cedro à noi ignoto. Venendo hora al nostro Cedro, ò à gli Agrumi con quali orniamo ogni Giardino, & odoriamo ogni stanza, nasce prima difficoltà se gli Antichi mangiassero questo frutto. Vero è, che l'erudito già citato Vescouo Beluacense con altri Autori fanno congiettura dalle parole da Dio dette a' primi Huomini, nel Leuitico registrate: *Sumetis vobis die primo fructus arboris pulcherrimi*, che fosse stato vno di questi Agrumi, come che effettiuamente siano li più belli frutti, che si bastino à vedere; Altri hanno pensato, che il frutto di quest'arbore fosse il pomo vietato a' nostri primi Padri, forsi dal sentirsi, che vna di queste spetie chiamasi Pomo d'Adamo, & vn'altra Pomo Paradiso,

*Istoria de gli Agrumi.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

oltre che si vede nella sacra Genesi, che è descritto per frutto bello à vedere, che tanto è vno di questi nominati frutti. Mà le congietture non accertano, & accresce il dubbio il non sentire, che questo frutto non sia nominato da alcuno de gli Autori Antichi. Giuba Rè di Mauritania, forsi il primo ne' commentarii di Libia, descriue questo Cedro, e lo chiama con due nomi, l'vno è pomo d'oro, onde co' fauoleggianti in lode della sua bellezza potriasi dire, che fosse il dalla discordia nel conuito delli Dei alla più bella presentato; l'altro pomo del Giardino dell'Esperide, dal qual dice, che Hercole hauutolo lo portasse in Grecia. Antifane Poeta antico dice, che Venere lo piantò prima in Cipro. Et Escolapio nel Libro delle cose Egittie vuole, che la terra producesse questo frutto per honorar le nozze di Gioue, e Giunone. Ma perche

*Quando gli Huomini più non sanno*
*Fauole tali ad inuentar si danno.*

Siano dette per curiosità le sopradette cianze. Ma con Democrito affirmaremo, che questo frutto venisse di Media, e chiamasi *Malum Medium*, ò *Medicum*, onde vn Moderno scherzando disse, *nec Malum, nec Medicum*, e che non si troua, chi prima dell'infrascritt'occasione n'hauesse scritto, ne gustato, e che solamente il Cedro trà le vesti nelle ceste si conseruaua, come cosa pretiosa, onde Neuio vna veste odorata chiama Citrosa, da che forsi fù ritrouato la singolar sua virtù di preseruar le vesti da tarme. Il caso, che fù causa di cognitione, e nome à questo frutto, fù; Che condennati due scelerati à morire trà Serpi dalla Giustitia d'vn Rè d'Egitto, trà via da certa Donna lor fù donato vn Cedro, ò vno di questi Agrumi, del quale tutti due ne mangiarono, per lo che le morsicature de gli Aspidi, & altri velenosi non gli offesero; riferito al Rè tal cosa, volsesi accertar della verità, & il giorno seguente fatto dar'à mangiar Cedro ad vno solo delli due, poi fattoli condurre al solito, e consueto luogo di patibolo, quello, che non haueua gustato Cedro restò morto, e quello, che n'hauea mangiato n'vscì viuo, che conosciuto fù principio dell'vso di questo frutto in cibo. Scriue Teopompo di Chio, che Clearco Tiranno di Ponto haurebbe fatto morire infinità di sudditi, se non haueßero saputo la virtù del Cedro contro veleni; al tempo di Plinio però non era ancor'in vso in Roma, scriuendo egli nel Libro 12. al Cap. 3. che il frutto del Cedro non si mangia, e che da molti s'era affaticato di farlo allignare in Italia, posto in vasi forati, ma in darno, da che si vede, che intende del nostro Cedro, non del primo sopranominato, non essend'egli per la sua grandezza capace di vaso; Apicio ne' suoi varij condimenti mai nomina questo frutto. Dà lode il Mattioli à Paladio di primo descrittore della coltiuatione de' Cedri, ma pur Plinio oltre dice, che in vasi si conseruauano; Nel Libro diecisette al Cap. dieci insegna di seminarli, e Teofrasto Eresio Filosofo nel Libro quarto dell'Historie delle piante, riferito ancora da Democrito, non solo descriue l'arbore del Cedro, ma la coltiuatione assai diffusamente ne insegna; e se lo stesso Mattioli potesse vedere la varia quantità d'Agrumi, che dopo i suoi commenti sono venuti, e la diligente coltiuatione, che vi s'vsa, forsi quella lode, che à Paladio solo attribuisce, compartirebbe à' moderni Giardinieri, ò à qualche altro Antico, & haurebbe assai da faticare in aggiungere alle solo quattro spetie d'Agrumi da lui descritte le infranotate.

*Preserua da Tarme.*

*Contra veleni.*

Cedro



Cedro ordinario.
Cedro dal fior doppio.
Cedro fatto à mazzette.
Cedro dall'Agro dolce.
Cedro longo, e stretto di S. Benedetto.
Cedro di scorza rossa.
Cedro detto Pomo di Paradiso, che non hà sugo.
Cedro piccolo, che hà il Prencipe Borghese.
Cedrato semplice.
Cedrato doppio.
Cedrato dalle coste.
Cedrato di Firenza.
Cedrato falso.
Lumia di Valenza hà scorza liscia.
Lumia à scorza liscia tonda assai.
Lumia longa.
Lumia dolce.
Lumia forte.
Lumia à foggia di Pera Bergamotta, col piede longo di Caserta.
Ponzino grosso.
Ponzino mezano.
Ponzino dolce.
Ponzino rosso.
Ponzino pontato di Pio.
Spongino.
Lima di Spagna dolce.
Lima di Spagna brusca.
Lima groppolosa.
Lima trasparente.
Spada fuora falsa.
Spada fuora grande.
Spada fuora mezana.
Spada fuora à pera, questa è la vera.
Spada fuora più tonda dal fior doppio, detta la bastarda.
Limone ordinario.
Limone di Madonna Laura col pizzo acuto.
Limone Calabrese.
Limone senza seme.
Limone di Santa Marta.
Limone mezano.
Limone di Gaeta longo.
Limoncello longo.
Limoncello tondo.
Limone d'acqua viua, che sà di pepe.
Limoncello spinoso piccolo assai.
Limone à scorza d'Arancio.
Limone piatto sponzinato.
Limoni dall'agro dolce.
Limone scanellato, ò rigato trasparente.
Limone di S. Remo.
Limone di Paradiso.
Limone di Lisbona.
Limone di S. Domenico.
Limone cetrangolo.
Limone detto di Bandino.
Limone non hà pari.
Limone Barbadoro.
Limone dal Rio.
Limone Cedrato.
Limone Cedrato con la scorza rizza.
Limone rosso Cedrato.
Pomo di Paradiso.
Pomo d'Adamo.
Aguz'apetito.
Arancio dolce.
Arancio forte ordinario.
Arancio di mezo sapore.
Arancio dolce di foglia riccia buonissimo.
Arancio dolce di Caserta, che pizzica.
Arancio dolce della stella di Gaeta, che hà vna stella al pedicotto.
Arancio grosso di Genoua dolce, che si mangia con la scorza.
Arancio di due ordini di spichi da scorza grossa, e scorza piccola.
Arancio l'vn dentro all'altro, con la scorza, che da capo caccia l'altro merangolo, e si troua in Gaetta.
Arancio del Roberti bizzaro.
Arancio detto il Gigante di tre, ò quattro libre, piato come vna zucca da tenerui dentro il Vino.
Arancio cornuto di Gaetta.

Aran-

Arancio femina, che fà vn vano nel mezo.
Arancio del fior doppio.
Arancio à beretta di Prete.
Arancio dolce senza seme.
Arancio à scorza di Poncino.
Arancio della China.
Arancio Cedrato.

*Coltiuatione de gli Agrumi.*

Quanto alla coltiuatione di questo nobil'arbusto, li semi di poco leuati da frutto ben maturo, da alcuni tenuti infusi in latte, ò in miele, ouero posti in vn fico, ò in vna meza guscia di noce piena di zucchero, tutti modi tentati, secondo me, in darno per hauer frutto dolce; In vaso, oue sia terra buona, grassa, spongosa, ò solleuata, l'Aprile, & il Maggio si pongono, & iui assai s'inacquano; ne' paesi più caldi de' nostri si possono porre in terra del mese di Marzo. Viene consigliato il piantar semi di pomo d'Adamo, il quale se bene fà frutto non buono da mangiare, riceue però meglio d'altr'Agrume ogni lor inesti, e per hauer molta scorza, e per esser di legno tenero, e perche sicome fà frutto più grosso d'ogni Naranzo, così aiuta quella spetie d'Agrumi, che c'inestarai sopra à produr frutti più grossi; quindi è, che viene meglio inserir Limoni sul Cedro, che Cedro sul Limone; questi nati, e di due, ò tre anni trapiantati, sarà necessario col leuargli le foglie, spine, e ramicelli più bassi procurare, che s'alzino col gambo liscio, eguale, polito, e senza nodo, per poterli, giunti alla grossezza d'vn dito, inserire, si perche non inseriti tardano dodeci, ò quindeci anni à far frutto, e di mala qualità, sì ancora per hauerne di varie spetie. Auicenna, & altri vogliono, che s'appigli sul Granato, ò sul Moro, oue produca frutti rossi; Paladio l'inserisce sul Pero, e sul Cotogno; io non l'hò prouato, perche non lo credo in queste patti riuscibile, questo sò bene certo, che in questi Agrumi facciamo qual si voglia sorte d'insitione immaginaria, ma spetie sopra spetie, ò almeno, che sia vno de' sudetti Agrumi. E tanto basti per hora circa l'insitione, sperando più à basso parlar diffusamente del modo d'inserire; resta, che tanto alli saluatichi, come à gl'inseriti se gli lauori superficialmente la terra con questo ferro, con la qual'occasione si dourà considerare la qualità del frutto, però, che se è Naranzo, qual domestico, mediante l'insitione, è senza spine, questo con tagliente falcello tienesi, ò in forma rotonda, ò altra conforme il gusto dell'Agricoltore, & ancora se gli deuono leuare, se fia inserito, i rami, che nel saluatico hauesse cacciato, quali à spine si conoscono; ornanosi ancor li Naranzi tal volta di quantità tanto grande di rametti, che infoltito non può godere i beneficij del Sole, pioggie, e rugiade; questi in parte si deuono leuare, & aprire l'adito all'aria, & al riceuimento de' sudetti beneficij; con più vtile si pratica questo allargamẽto di frondi, quando i Naranzi siano fioriti, perche si portano i rametti di soprauãzo, e che impediscono, cõ fiori alla Piazza, e si lasciano gli altri fioriti per crescer'i frutti; nõ raccordo il leuar i rami secchi, ò rotti, ò i piccoli oue sono state attaccate le Narãze, cõ le tanagliole, perche presuppõgo, che questo sia noto à tutti; Altro stile si tiene con Limoni, e Cedri, e spetie da questi deriuanti, i quali ancorche inseriti, per lo più hãno spini, questi nõ è bene stringerli, ò regolar così per bella vista, come si fà de' Naranzi, sì perche naturalmẽte nõ sono atti à questo, come perche si deue l'huomo astenere di tagliarci i rami più, che può, pche à questo modo producono più frutti, vero è, che tal volta s'empiono di certi rametti piccoli per lo gambo, i quali se si leuano nõ gli è di nocumẽto alcuno, perche questi tirano à se quel nutrimento, che douria





douria seruire per li rami principali, e successiuamente à frutti; si possono ancor leuar'i spini per sfuggire il pericolo d'esser da quelli ferito, essendo velenosi. Con la sudetta occasione s'osserua se le radiche cominciano ad alzarsi, peroche, quando giunghino alla sommità della terra, è necessario leuar gli arbusti de' vasi, tagliar le radiche da basso, d'attorno, e di sopra, e dapoi misticato con la terra, che era nel vaso (libera però dalle radiche tagliate dell'arbusto) con grasso ben smaltito di Colombo, ò di Cauallo, ò d'Huomo, ouero cenere di sarmenti, di zucche, ò di spino, indi ritornarlo nello stesso, ò maggior vaso, secondo si giudicarà esser necessario, per porger più, ò meno alimento alla grandezza dell'arbore. Alcuni con corde alzato gli Agrumi, ne leuano il vaso, tagliano le radiche con molta commodità, poi nel vaso con la terra nel sudetto modo preparato, abbassando li fanno entrare; di questa coltiuatione ne sono liberi quelli, che li posono tener'in terra in paesi caldi, ma noi che sforzati da i freddi ogn'anno li douemo riporre in Casa, ci conuiene tenerli in vasi di pietra cotta, ò di bronzo, ò in casse di legno, & ogni tre anni vsarli questa seruitù di cortarli le radiche, perche col crescer quelle empiono il vaso, e successiuamente ne cacciano la terra, priuando se stessi, e li frutti d'alimento; quindi è, che vediamo questi troppo abbondanti di radiche, ò impallidire, ò cartucciar le frondi. Quest'operatione puossi fare d'ogni tempo, pur tuttauia l'Inuerno par superflua, mentre d'ogni poco d'alimento contentandosi gli arbusti, non mostrano segno di patimento. La Primauera se si fà per tempo, sono tanto debilitati dal passato freddo, e dallo star racchiusi, che si può dir sia vn'aggiunger'afflittione all'afflitto, e però tardano à far fiori, se si fà quando habbiano li fiori con questo maneggiamento cadono. L'Estate possi fare, ma è necessario tener l'arbusto all'ombra dopo l'operatione per alcuni giorni, & inacquarlo sino, che si veda, che inuigorito non mostri segno di patimento, che si conosce mentre le cime de' rami gioueni, e teneri per lo caldo non si pieghino. Ma l'Autunno circa il fine di Settembre, & il principio d'Ottobre vigorosi, e prosperosi per l'Estate passata, saranno più atti à riceuer quest'offesa, che in loro vtile poi ridonda, oltre che non potranno esser'offesi da gran caldo, ne i frutti cadono così facilmente l'Autunno, come i fiori di Primauera; Non è bene aspettare, che dall'arbore, col mostrarti segno di patimento nel sopradetto modo, ti si dia ad intendere questo bisogno, perche succederà per lo più ne gli ardenti calori estiui, ne' quali cresce in radiche, & hà bisogno di molto alimento, e per le sudette ragioni ti conuerrà mouerlo, e tagliarci le radiche con tuo discomodo, e patimento del frutto; e se bene molti in questo caso spingendo vn coltello nella terra, ò questo ferro, quattro dita longi dal vaso, ne tagliano le radiche senza mouer l'arbore, & à questo modo si credono proueder'al lor bisogno, che può esser'in qualche parte, e per poco tempo, perche non possono mai tagliar le radiche, che hanno empito il fondo del vaso, e queste sono le essentiali, e principali, sicome le superioti si possono chiamar capilarie; offerniti dunque, come hò detto, lo stato delle radiche nel riuolgergli la terra, & à stagione à proposito si ringiouenischino, che così si può chiamare il tagliarci le radiche, & aggiungerci terra nuoua; per mio consiglio sarà bene hauer tutti gli Agrumi d'vn Giardino, con le radiche cortate à vn medesmo tempo, per poter star tre anni sbrigato da questa facenda, e goderne la bellezza, & i frutti. Alcuni osseruano di far la sudetta operatione nel crescer della Luna,

*Tagliar le radiche.*

*Come si conosca l'abbondãza di radiche. Quãdo si debbano tagliare.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

Luna, accioche con maggior vigore caccino nuoue radiche; ma considerando, che queste si leuano per superfluità, tal'attione douriasi fare in tempo, che queste non ritornassero così presto, che saria nello scemar della Luna, nel qual stato di Luna si potranno leuar'ancora i rami secchi, & inutili, e l'offesa coprire con cera per difenderli, che per essa non entri gielo, acqua, e calore.

*Modo di moltiplicar gli Agrumi.* Moltiplicansi ancora gli Agrumi, e particolarmente Cedri, Limoni, e le spetie da quelli deriuanti, col poner'i rami longhi vn piede, sotto terra tre quarti à radicare, e tanto fanno radica i rami staccati, quanto li congiunti, & propaginati all'vso di vite in terra, ouero in vn pignattino nel sopradetto modo posti, vero è, che li posti di ramo staccato in terra, si lasciano due anni à radicare prima, che si mouino, ma li propaginati, ò posti in pignattino, come quelli, che dalla madre cinano l'alimento, in vn'anno fanno radica, e massime se s'aiutino con lo stilicidio, da questi ne hò hauuto frutto il second'anno, ma à quelli piantati di ramo staccato, acciò radichino meglio, hò costumato leuargli i fiori, e la cima de' rampolli, e riuscir bene. Praticasi ancora per popularsi presto di questi Agrumi, e massime per prouedersi di varietà peregrine, il farli venire di Primauera, ò d'Autunno in cassette, ò inuolti in stracci, ò in paglia, ò in altra cosa, che li difenda dal calore, e da venti, dalle regioni, oue felicemente questi sono frequenti; Quelli, che di lontano sono condotti, per tenerli con qualche humidità verdi, se gli pone attorno le radiche terra creta, qual'humida standoci auuinta, e stretta, li porge qualche freschezza, e massime se tal volta per via si bagnarà, senza però aprirla cassa, la quale per questo effetto, e perche sentino vn poco d'aria, dourà hauere qualche picciol buco; li Genouesi, quali ne portano à vendere à Bologna, & altre parti nelle sudette stagioni, li fasciano le radiche, a' quali è congiunta poca della sudetta creta, con felce, poi vnitone quantità in vna quasi palla, li fasciano con stuoia, e sopra quella gettando acqua, ne' viaggi li conseruano freschi. Giunti, bisognarebbe al primo aprir della cassa, ò palla, hauer pronti li vasi, e sciolte le radiche, e sciacquate, acciò la creta se ne vada, piantarli verso l'hora tarda, e con diligenza compartire, & allargar le radiche, poi tenerli all'ombra in luogo però doue godino del Cielo, e che le pioggie, e rugiade ci cadino sopra, e non piouendo s'inacquino ogni sera, e per stagione calda s'aiutino con lo stilicidio; quando si veda, che comincino à pullulare, à poco à poco se gli faccia sentir'il Sole, & il caldo; circa la terra, che sia atta pēr questi sono varie l'opinioni, perche alcuni dicono, che appigliandosi meglio ogn'arbore in terra magra, leggiera, e dolce, per esser più naturale, e semplice, e priua di calore, che l'ingrassata, sia necessario ancor con gli Agrumi tener questa regola. I nostri Antichi hanno hauuto opinione, che i Naranzi godino di terra magra, e però trà le vinaccie li teneuano; li Moderni trouano, che il buono piace ad ogni cosa, e che lo stabbio ben smaltito di Cauallo, Asino, Pecora, & Humano è buono; non sarà dunque mal conseglio caminando per lo mezo di queste due opinioni, mistcar li sudetti stabbij ben smaltiti con la terra di vinaccia, & altra terra dolce, e leggiera, e valersi di questa per questi Agrumi, con la ragione d'Aristotile, che gli alimenti misti siano di maggior nutrimento; E se ad alcuno principale Agrume si volesse far vezzi, potrassi empire il vaso per la terza parte della sopradetta terra, ouero di quella, oue siano stati l'anno antecedente Meloni, Zucche, ò Cucumari, con quali gli Agrumi

*Terra.*

*Letame.*





mi hanno molta simpatia, dapoi sopra le radiche se gli può ponere cenere de' sarmenti delle sudette cose amiche, ò poluere di grano, e non hauendo niuna di queste cose, si serua di terra gialla magra di monte, & il resto del vaso dapoi s'empia della stessa terra, che s'è posta nel fondo, ò più grassa ancora, e caso non s'hauessero de' sudetti grassi, ò non fossero ben smaltiti, si ponghino gli arbusti in quella terra, che s'hà, pur che non sia creta; poi li grassi non smaltiti si ponghino sopra la terra nella sommità del vaso in maniera, che non tocchino il gambo dell'arbusto, in questo modo il calor dello stabbio non potrà riscaldar le radiche, e l'acqua, la qual ogni sera, non piouendo, se gli porgerà, passando per lo stabbio, porterà la pinguedine al resto della terra magra, e per la forza del continuo inaffiamento, fatto il lettame perfetto, e ben smaltito, potrassi mistcar con la terra, mediante il lauorar nella sommità de' vasi, come s'è detto, e così s'ingrasserà, e porgerà molto alimento à qual si voglia vaso; s'auuerta però, che con gli Agrumi piantati di nuouo non se gli rimoua la terra sino, che per due, ò tre mesi si conosca, che siano ben'appigliati. Questi arbusti così cresciuti, ò in qual si voglia de' sudetti modi moltiplicati, hanno due mortali nemici, vno il gielo, l'altro il secco, da questo con l'inaffiamento si difende con molta briga, peroche vuol'esser ne i giorni estiui ogni due sere con acqua calda dal Sole, e grassa se fia possibile, mediante lo stagnare in qualche palude grassa, ò in vasi, oue sia qualche lettame nel fondo, per contrario ne' giorni freddi, l'acqua se gli porge la mattina, e ne' freddissimi, sul mezo giorno, regola vniuersale per ogni pianta; Quest'acqua à gli Agrumi si porge in maniera, che rassomigli la pioggia, mediante vno stromento, qual la trasmetta per molti pertugi piccoli, e vicini, procurando, che ne goda tutta la terra del vaso, in tanta quantità, che si veda vscire per li buchi da basso di detto, quali se gli lasciano aperti per quest'effetto, perche se l'acqua si fermasse nel vaso, saria di nocumento all'arbore, e quando s'accorgesse, che da terra, ò altro li sudetti buchi fossero chiusi, per lo che gli arbusti impalidiscono, ò accartocciano le frondi, allhora, ò bisogna aprir detti buchi con ferro, ò altro, ò leuatone l'arbusto accomodarli; deuesi ancor'auuertire, che tal volta l'acqua correndo tra'l vaso, e la terra subito se n'esce, & in vano si crede, che la terra satia la trasmetta, à questo si prouede, col far'esser più bassa la terra vicino al tronco, che è vicino al vaso, il tutto intendo però d'Estate, perche se accadesse adacquar'il Verno, il che deuesi far di rado, non è bene, che l'acqua tocchi il tronco dell'agrume; può ancor darsi il caso, che vn vaso sia troppo adacquato, e perciò impallidisca le foglie, e questo accade, quando vn vaso, che sia all'ombra s'inacqui nello stesso modo, come quelli, che all'ardente Sole stanno, ouero se nelle giornate brcui si seguitasse inaffiar i vasi, come l'Estate, à tutto facilmente col mutarci luogo, ò col tralasciar l'inaffiamento si prouede; Alcuni aspettano di porgerci l'acqua, quando danno segno d'hauerne bisogno, col chinar le cime tenere de' rami nuoui, ò con l'accartocciar delle foglie, ò con l'hauer'i frutti teneri; tuttauia essendo qual si voglia de' sudetti indicij patimento dell'arbusto, non è bene ad aspettarli, vero è, che sia esausto qual si voglia Agrume d'humore, pur che non sia affatto secco, con l'inaffiamento subito ritorna; mà al danno del gielo, come habbia fatto crepar la scorza, ouer sia giunto alle radiche, non è rimedio, e però gran diligenza ci vuole nel difenderli, e fassi per lo più col tenerli in stanze calde, asciutte, e sotterrance, dalla festa

*Acquare.*

*Quando.*

*Come si conosca quando hāno bisogno d'acqua.*

*A che tempo si racchiudino gli Agrumi.*

di S. Martino, sino alla festa di S. Giorgio; potriasi però prima, che si ponghino sotto terra, ò si racchiudino, farli stare sotto vna loggia, ò altra stanza aperta, ò che si possa aprire per darci aria, per tutto il mese di Nouembre, e se la stagione passasse temperata, per tutto questo mese si potrebbe tralasciare il ponerli à coperto, anzi alcuni à bello studio gli lasciano riceuere le prime moderate brine, presupponendo, che se bene quelle teneri fronde noue s'abbruggino, che in ogni modo dallo star racchiuse, come troppo morbide si marciscono, e che l'arbusto poi si faccia quasi assuefatto à freddi regente tutt'il resto del Verno senza nocumento. Ottimo pensiero è circa gli vltimi giorni d'Ottobre il coprir'il vaso di sterco Caualino, ò Asinino, non molto smaltito, con questo però, che non tocchi il legno dell'arbusto, e sopra quello lasciar cadere le pioggie, ouer l'acqua con cui s'inaffierà non piouendo, peroche questo con qualche poco di calore potrà difendere le radiche da freddo ancor l'Inuerno, mentre stanno racchiusi, e ci compartirà la grassezza, mediante l'acqua, che per quello passerà; indi a' primi tempi esposto à pioggie, farà lo stesso effetto d'ingrassare, dapoi ben'infracidito, quando si lauorerà la superficial terra, come s'è detto, incorporato in quella, ancora l'ingrasserà, e solleuata, e fresca la manterrà per tutta l'Estate; natural proprietà di questo stabbio, e questo star solleuata la terra de' vasi è necessario, perche col continuo inaffiamento qual si voglia terra si fà troppo vnita in pregiudicio delle radiche, quindi è, che da gli Antichi s'vsauano le vinaccie, hauendo più riguardo à render la terra solleuata, che ingrasciata, mentre dalle vinaccie poco frutto di pinguedine cauauano, e si vede chiaro, che l'ingrasciare nella sudetta maniera i vasi de gli Agrumi risulta, che ne riceuono riparamento l'Inuerno dal gielo, l'Estate fresco, e solleuamento di terreno, oltre l'ingrassamento detto, & alimento; ma se affidato dal vigore, che gli Agrumi hauranno l'Autunno, permetterai, che sentino vn poco di freddo; per contrario la Primauera sia più tardo d'ogn'altro ad esponerli con la sudetta contraria ragione, perche deboli, e mortificati dal freddo, e dallo star rinchiusi gli sarebbe ogni poco di gelo mortale, ò di gran danno; sarà però ottimo conseglio prima, che totalmente s'esponghino all'aria, cioè circa il fine di Marzo ritornarli sotto l'istessa loggia, ò stanza aerosa, oue hò detto si possono far stare il mese di Nouembre, l'Autunno antecedente, acciò non passino da lo star caldi, e sotto terra, in vna sol fiata alla scopert'aria, ma così pian piano à quella s'assuefacciano. Delle sudette diligenti fatiche non hauranno tanto di bisogno quelli, che l'Inuerno saranno stati in luogo sopra terra chiuso, e caldo, ma che dalla parte di mezo giorno nelle giornate temperate, & allegre del Verno se gli possa dar'aria con l'aprir fenestre, e porte, & in vero se consideriamo, che vna pianta la cui vita è nell'Aria, e che per quella vegeta, godendo de gli effetti di quella, mediante pioggie, rugiade, e venti, habbia da conseruarsi senza questi beneficij quattro mesi sotto terra quasi sepolta, non ci parerà strano il vedere, che quando si cauano fuori si ritrouino muffati, che gli auuiene dal riporli humidi da pioggie, ò dall'humidità della stanza, e però s'è detto, che vuol'esser'asciutta, e si deuono lasciar'asciugare sotto la sopradetta loggia aerosa prima, che si riponghino, quando fossero bagnati, ouero sfrondati, che gli auuiene, ò dal troppo lasciarli alle brine, ò da rissirato calore, e però non si deue aspettar nel riportarli in casa la seconda brinata, e se si facesse fuoco nella stanza sia temperato, perche basta, che non vi si geli l'acqua, ò con



con molti rami secchi, e rotti, che auuiene nel maneggiarli con poca discretione, ouero, che toccano qualche pariete, à che tutto si prouede con diligente cura nel portarli, addattandoli in maniera, che trà loro stessi più tosto siano strettissimi, che larghi tocchino le mura, ma trà quelli, e gli Agrumi sia adito da circondarli, per poterli tal volta in giornate temperate darci vn poco d'acqua, ò cauata subito dal Pozzo, ò intiepidita dal Sole, ò quella in cui si lauano le scodelle, e pentole, rafreddata però, con quest'auuertenza, che mai si tocchi il tronco dell'arbore con l'acqua; io però hò prouato di porre i vasi sotto terra per la festa di S. Nicolò ben inacquati, e farceli star sin'à Marzo, senza mai darci acqua, ne hauer conosciuto in quelli patimento alcuno, quest'è ben vero, che nello stesso tempo fatti portar sopra terra, ma nella loggia chiusa, iui inaffiati gli hò fatto godere, aperte le fenestre, e porte, le prim'arie di Primauera, e questo credo sia modo buono, e preseruatiuo da gielo, qual non può accadere, oue non è humidità, e quell'humor tenue, che tutto il Verno tiene viuo la pianta, sarà difeso dalla terra asciutta; ma per assicurarsi totalmente da ogni pericolo, & ingiuria, che da vn crudelissimo Inuerno potesse auuenire, e per sfugire la briga, & impizzo nel portarli, e riportarli sotto terra, oltre i patimenti sopradetti, sarà meglio hauer preparato in vna stanza, qual'habbia il lume da mezo giorno, mediante fenestre ample, vna stuffa piccola, in quel modo, che s'vsa in Germania, & ancor da alcuni nostri operarij in queste parti, massime da Stampatori, e conciatori di lana, per riscaldar stanze, & iui posti, & accomodati vna sol volta i vasi, accorgendosi, che il gelo possi penetrar'all'offesa di quelli, far'vn poco di fuoco nella sudetta stuffa tanto, che ci si tenghi l'aria temperata, non molto calda; e per accorgersi, quando sia il bisogno, bagnasi vn panno lino in acqua, e tienesi in vn canto di detta stanza, quando questo gela, deuesi riscaldare la stuffa, ma non gelando, li vasi non possono patire, ne c'occorre calore; e se l'Estate hauessi bisogno di valerti di questa stanza, ancor che la stuffa si possa far'in vn canto, oue non dia impizzo, potrassi farla sopra tauole, quali siano sostenute da quattro rotelle, e fornito il di lei bisogno, liberando la stanza, asportarla con poca fatica; con questo modo difenderai al sicuro ogni delicato Agrume, sfuggendo di maneggiar più volte il vaso, quale alcuna volta rompendosi è causa, che l'Agrume vadi à male, mentre il poco diligente Economo, non preuedendo questo disordine, non sia munito d'altro vaso sano; ci sono alcuni, che volendo auantaggiarsi della spesa de' vasi, pongono gli Arbusti in terra la Primauera con tutte le radiche, e l'Autunno nel sudetto tempo leuati di terra, portano nella temperata stanza destinata al conseruarli, & iui in vn canto vniti, le radiche, di stabbio benissimo smaltito, priuo di calore, fumo, ò fettore, si coprono, e sin'à Primauera li conseruano, modo, che per li primi anni, di poco leuati da' vasi, può riuscire; ma quando questi cominciaranno ad accorgersi, che non sono più ristretti, e che possono allongar le radiche per terra, non sò come gli possa succedere il trasportarli con le radiche longhe, e la terra congiunta nella maniera, che si fà, quando in vn vaso le radiche con la terra à guisa di gomitolo sono riuoltate; altri si credono, che li sarmenti delle Zucche li difendino da gielo, forsi confidati per l'amicitia, c'hanno insieme, io questo non conseglio, puossi prouare, e se non riesce si dolgano di Carlo Stefani, che lo scriue; l'Erera ancor'egli vuole, che la poluere di Cornuzzo difenda da freddo, e da infirmità gli Agrumi nella Spagna di

*Modo di saluar gli Agrumi da freddi.*

*Altro modo.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

lui Prouincia; può praticarsi cosa, che in Lombardia può esser, che non riesca. Tutto sia detto per mostrar varij modi, e per chi non haueste vna comodità si possa appigliare all'altra, e massime in questa regione freddissima, perche nelle riuiere marine da gli Agrumi assai amate, e massime à Reggio di Calabria, in terra li conseruano senza alcun'impizzo; alla ripa del Lago Benaco pur sono in terra; ma ancor che habbino vn temperatissimo Cielo, li coprono di tauole, e con fuoco l'Inuerno li difendono, il che ancora è praticato in Lombardia: à Venetia, & à Roma da' Prencipi, e gran Signori a' quali lasciaremo questo dispendio, contentandoci di nutrire quei pochi Agrumi in vasi, ò casse, quali potiamo ne' sopradetti modi difendere; raccordo il difenderli da sorzi, mentre stanno rinchiusi, perche il lor dente gl'è tanto dannoso, quanto il gielo; Sappiasi ancora, che il Naranzo, come di legno duro, e poca midolla, patisce meno il gielo de gli altri Agrumi; per contrario i Cedri, e le Lumie, come più abbondanti di sugo, più temono il freddo, e per conseguenza posti in luogo caldo, oue posa molto il Sole, daranno più frutto, e verranno più belli, e più alti, al cui proposito scriuerò, quanto il Valla dice, che in Spagna la più calda regione d'Europa, & in Valenza Città non molto distante dal Mare, si vede vn'Horto con ingeniosissimo artificio piantato, peroche non solo le siepi fatte di Cedro ingrossate, & alzate fanno officio di muro, ma con questi istessi arbori ci sono formate stanze, loggie, la Chiesa, l'Altare, le sedie per i Religiosi, e sedili per laici, cosa, che dourà parer mirabile à chi non sà, che questi frutti in luogo caldo fanno ciò, che si vuole, e i rami piegati si riducono à qual si voglia figura. Nell'esporre il vaso dell'Agrume alcuni procurano, hauendolo segnato, situarlo nel modo, che staua l'Estate antecedente, io non dico, che sia male, ma crederei, che fosse meglio far star volto verso mezo giorno la parte dell'arbusto de' più tristi rami, e meno prosperosa, perche amando questi il gran caldo, come s'è detto, si vedrà, che i deboli, & imperfetti con questa situatione si faranno vigorosi, grossi, e belli.

*Sito per gli Agrumi.*

*Difesa da Sorzi.*

*Industrioso artificio d'Agrumi.*

Non credo, che scusa alcuna sarà ammessa, acciò non sia condannato di dapocaggine, chi la coltiuatione de gli Agrumi tralascia, perche non saprei com'allettare vno meglio all'opra, che con la poca fatica, grand vtile, e molta bellezza, com'in questa de gli Agrumi. La bellezza al sicuro non hà pari, mentre il bel color dell'oro ne gli Aranzi scorgi, e perciò quasi Auranzi sono detti; i fiori di questi rassomigliano nel candore qual si voglia vaga perla, nell'apparir de' fiori di cedro, ò limone, qual così fù nomato da vn Castello di tal nome, onde da prima venne; in figura, e roslore sembrano vn Rubino risplendente, nelle perpetue frondi hà il sempre verde de' Smeraldi, tutto poi spira odore, nelle frondi, ne' fiori, ne' frutti, nelle scorze, nelle radiche, e nel legno ancor'inaridito; e qual più bella vista può trouarsi, quant'è il mirar'vno di questi Agrumi da industre mano ben'accommodato, che fatto à torno puossi giudicare, ouer rappresentante galera, cauallo, sedia, ò altra dilettenol figura, similmente se con questi vna meridiana pariete con perpetua, e sempre verde spaliera si copre; questa rappresentarà veri, e naturali quei peregrini frutti, che per delitia ne gli arazzi si figurano; e qual maggior bellezza è il veder Cedri, ò Limoni in vn steffo tempo hauer fiori chiusi, & aperti, frutti piccolissimi, più grossi, e maturi, e che per maturezza cadono; non è marauiglioſa bellezza il veder vn Cedro grosso quanto vn Melone, che sia prodotto da vn'Arbu-

*Inuito alla coltura de gli Agrumi.*

sto



sto così piccolo? e che sia sostenuto da vn rametto non più grosso di mezo dito? non è egli portento vn Naranzino della China, quale si copre di più frutti, che foglie, e tutti conduce à perfettione compita? Tralascio il dire, che il Cedro fatto crescere in forme di legno buccato, empiendo quella, rappresentano quella figura, che da lei gli viene impressa, perche dubitarei se in questo nostro sito riuscisse tal'operatione, come auuiene altroue, e parmi, che ci potiamo contentare, se mediante l'industria garreggiamo con quelle regioni, a' quali la natura hà concesso più benignità di Cielo, oue questi felicemente prosperosi sono atti à questi scherzi; ma qual'altro frutto potremo nell'vtile agguagliar'à questo? vendi le frondi per ornar mazzetti, e verdeggiar le tauole, e quelle fronde teneriſſime di Cedrato regalano con mirabil'odore, in quella peste, la salsa verde; I fiori oltre venderli à minuto, & à peso d'oncia à guisa de i più pretiosi aromati alla Piazza, si stillano facendone acqua odorifera nel modo, che si dirà delle Rose; se ne fà oglio odorifero, mediante il farli star'infusi in oglio di mandorle dolci posti al Sole, ouero di seme di Bene nel modo detto di sopra de' Giacinti tuberosi; questi fiori ancora con gustoso lusso si confettano, e per regalo posonsi sparger sopra vna verde, e tenera insalata con più gusto, che di fiore di boragine; non dico del tramezarli ne' panni bianchi, e coloriti, per esser noto à tutti. E passiamo a' frutti de' quali non voglio, che ne getti vno, ancorche questi arbusti se ne coprino tal volta di tanti, che da lor steſſi ne lasciano cadere vna buona parte; I frutti de' Naranzi piccoliſſimi, asciutti, e ristretti, fatti duri come legno, seruono in luogo di gioie, per tramezar monili, acciò con la sua negrezza facciano apparir più bianca non sò se la perla, ò la gola della Donna. Questi ancora formano vn'odorato, e vago Rosario, ò Corona, quale tal volta esposto per sentirne l'odore, eccitãdo l'huomo à recitarlo, è cagione, che s'applichi à questo bene. Mà all'Huomo non deue bastare, che l'arbusto da se steſso trasmetta i superflui solo, e vedendo la quantità, che ne resta, creda, che sia bene leuarne vn'altra buona parte, lasciandone solamente, quanto pensi posa far crescere l'alimento di quello, senza patimento; considerando la sua grandezza, vigore, e prosperità per condurli à perfettione, quelli, che leuarai grossi, quanto vna noce, siano Naranzi, ò Limoncelli, ò altri, se gli danno quattro tagli per la lunga egualmente distanti, ma in maniera, che non li sparti affatto, e fatti stare otto giorni in acqua marina, ouero salamoia, si pongono in acqua bollente in vaso di rame, e vi si lasciano stare bollendo tanto, che vengano morbidi in maniera, che punti con vno stecco, si senta, che consentino, dapoi in vn vaso di terra vitriato, pieno d'acqua fresca posti, vi si lasciano stare trenta giorni, mutandoci ogni giorno l'acqua, e caso, che in capo à detto tempo, con l'assaggiarne vno, si sentisse, che fossero agri, ò amari, vi si lascino stare sino, che siano venuti dolci, auuertendo ancora, che secondo la qualità de' frutti può darsi il caso, c'habbino perso l'amarezza prima de i trenta giorni, che conosciuto, in chiarito zucchero à consistenza di Giulebbe si pongano, quando sia raffreddato, e fanno stare per due giorni continui; appartati poi i Limoncelli dal Siropo (che così il zucchero chiarito viene chiamato da gli Artefici in questo versati) ogni giorno detto Siropo si riscaldi, e i freddi Limoncelli vi si ponghino dentro, il terzo giorno si deue riscaldare il Siropo, & i Limoncelli insieme, dapoi si lasciano senza mouerli sino, che si veda, che comincino à far muffa, allhora subito si scaldino, e così

*Vtile.*

*Vso.*

*Modo di candire gli Agrumi.*

vada

vada facendosi per quindeci, ò venti giorni, ogni volta, che si veda, che comin-
cino à mufficare; quando vedrassi, che l'habbino tralasciato, fatto nuouo Siropo
più cotto, e ben candito, à consistenza di Manuschristi, leuandogli da quel pri-
mo, si gettino in questo più denso, con auuertenza, che sì come il primo deue
sour'auanzare i Limoncelli, che il secondo ci sia scarso, in questo si lascino stare
sin tanto, che si veda, che si candischino, e così saranno fatti. Volendo candire il
Cedro tagliasi in fette per la lunga, se gli leua tutta la midolla di dentro, si fà star
quarant'hore nell'acqua marina, ò salamoia, poi cotto, come di sopra si è detto
de' Limoncelli, fassi star solamente quattro, ò sei giorni in acqua fresca, poiche
poco più presto, ò poco più tardi si fà dolce, dapoi candisceси nel sudetto modo
de' Limoncelli; questo così candito tagliasi in fettoline longhe vn dito, e confet-
tasi, come la cannella, con queste fettoline ancor si lardano varij arrosti, ò s'in-
steccano polpette, come s'è detto, ouero con questo Cedro candito si fanno pa-
stizzetti alla Genouese, ouero si tramezza in varie potacchierie, e pastizzi, ouero
se ne fà crostata, & entra ne' pieni. Giouanni Damasceno insegna il condir li Ce-
dri nell'infrascritto modo; netti, fatti bollire in acqua salata, purgati in acqua fre-
sca tanto, che siano senza gusto di sale, si ponghino in vna parte di miele buono,
e due parti d'acqua in maniera, che trà tutte siano tante, che coprano la quantità
del Cedro, dapoi si facciano bollire per due hore à lento fuoco, indi leuate il gior-
no seguente, facciansi di nuouo bollire in altro miele, dapoi si pongano in vaso
vitriato, con sopra spargendoui poluere di Zaffarano, Garofalo, Cannella, & vn
*Vtili.* poco di Muschio; condimento in vero, che in ogni Casa con poco dispendio
puossi praticare, tanto più, che conforta il cuore, corrobora il ventricolo, e la boc-
ca dell'alito, e puoffi applicare ad ogni frutto; fassi ancora dello stesso Cedro sa-
nissima conserua, e gustosissima; questo tagliato in pezzi, e libero da midolla,
gratasi con la gratacascia, poi si pone in vn sacchetto di tela grossa, & il sacchetto
ben chiuso nell'acqua fredda si pone, & si vi fà bollire sin tanto, che toccandolo
col dito si senta fatto tenero, dapoi il sudetto sacchetto si pone in acqua fredda, &
in due giorni se li cambia tre volte, premendolo ogni volta, acciò non vi resti ac-
qua, leuato dal sacchetto il Cedro, si fà il Siropo raro, e per ogni tre oncie di Ce-
dro se gli pone vna libra di zucchero, si cuoce à moderato fuoco, volgendolo con-
tinouamente con spatola di legno, & in quanto si reciteria quattro, ò cinque Mi-
serere, si crede sia fatto, allhora vi si aggiunge mezo cucchiaro d'acqua di Cedro-
ne per ogni libra di zucchero, stemperatoci dentro vn poco di muschio, e subito
leuasi dal fuoco, si pone in baratti, ò vasi, e si fà star'al Sole per tre giorni. Del
*Agro di Cedro fatto in varij modi.* sugo di Cedro, ò di Limone, ò vogliam dire della parte, che contiene in se il su-
go agro, se ne fà pur conserua, qual chiamasi agro di Cedro, ancorche sia il più
delle volte agro di Limone, da' quali, ò da' Cedri spaccati in quattro, ò sei parti
per la longa, si leua l'agro, e libero da semi, e pellicole, per ogni libra di zucchero
chiarificato, ò fatto in siropo stretto, cioè spesso, se gli gettano, mentre ancor bol-
le, tre oncie d'agro, dapoi subito si leua dal fuoco sempre misticandolo, & intiepi-
dito si pone ne' vasi, quali si fanno star'al Sole quindeci giorni; e se non vuoi spen-
dere tanto in zucchero, ouero poner tanta briga in far'agro nel sudetto modo, ò
col stare in Villa non fossi proueduto de gli stromenti atti, puoi farlo nell'infra-
scritta maniera, che forse con più breuità, e minor spesa sarà di maggior'vtile; apri

vn



vn Limoncello dalla parte, oue stà appeso all'arbore, nella maniera, che si fà,
quando si vogli sorbire vn'ouo; leuane l'agro senza romper la carne nella guscia,
e postolo in vn piatto, misticalo con zucchero, fà poi con vn coltello vna fissura
nella parte da basso del Limone già vuoto, poi posto che sia sopra vn bicchiero,
empilo di quell'agro, e zucchero, c'hai misticato, e lascialo stillare per la fissura,
ò bucco nel bicchiero la notte; la mattina pigliandolo rinfrescaratti meglio, che
il sopradetto affumicato tal volta, puoi ancor per conseruarlo, in vna cataffa, e
farlo star'al Sole, oue piglierà corpo. I semi de gli Agrumi si vendono ancor'essi *De' semi.*
per vso di medicina, ouero in Casa per tal'effetto si conseruano, poiche non gli ha-
uendo, bisogna comprarli all'occasione con rigoroso prezzo, per farne à gli am-
malati con dodeci, ò quindeci grane peste nel mortaio, prima monde, e pellate,
lattata, tanto virtuosa contro veleni, ò febre pestilentiali, quanto altra triaca, ò *Vso.*
confettione; sino le scorze de' Naranzi si vendono per accomodar in miele, come
nel suo trattato s'è detto, e per far bollir'in lessiuo, al qual comparte il vago co-
lor dell'oro vsato dalle Donne, e per aumentarlo ne i loro capelli; le sudette scorze
sì come quelle de' Limoni, si distillano, e con quell'acqua, in luogo d'acqua vita,
si sbruffa il salnitro, e solfo, per farne poluere da fuoco, con tanto profitto di por-
ger prestezza, e velocità à quella nell'appigliar'il fuoco, quanto da ogn'vno si po-
trà conoscere, se stringendo contro la lume vn poco d'vna delle sudette scorze, ve-
drassi, che il succo, che da quelle n'esce in toccando la fiamma in scintille volanti
si conuerte, mà che più vtilità sino putrefatto, e marzo il Limone vendesi per ser-
uitio de' colori con quale il bellissimo incarnato si fà; ouero per dar nero lustro à
corami, onde quel diligente seruo con guscie di Limone, Naranzi, già strette, e
cauato il succo; misticando con quella poca d'humidità, che ci resta tinta di pa-
della, ò caldaia, faceua parer nuoue le vecchissime scarpe del Padrone. Dell'odo-
rato legno, e massime delle radiche si fanno rosarij odoratissimi, non tralasciar al-
cun modo di cauar denari da questi Agrumi, perche secondo Varrone il Padre
di fameglia di queste cose douria esser venditore, non compratore, e però porta in
piazza à volta, à volta vno di questi Alberi d'Agrumi, quando pieno di fiori, ò
frutti in somma bellezza si ritroua, che vedrai, che dal curioso Compratore sarà
pagato prezzo eccessiuo. Hauemo ancor detto molti modi con quali gli Agru- *Vso in credēza.*
mi seruano alla cucina, veniamo vn poco alla commodità, che porgono alla cre-
denza; i Cedri grossi, ò i Cedrati, ò le Lumie, ò qualch'altra spetie nuoua, e ri-
guardeuole, così intieri, e per bellezza, e per odore sopraposti in vn piatto, ò baci-
no si seruono. Le Melangole cauatone li spicchij fatti star'in acqua rosa ghiazzata,
dapoi inzuccherati si seruono, ò ritornate ne' proprij gusci, con mirabil'artificio
(sicome ancor delle Limee si può fare) s'imbandiscono, ouero posti in piatto con
neue sotto, e zucchero sopra con gusto, e salute di rinfrescamento eccellente. Quei
Limoncelli piccioli, & immaturi, quali si conuengono leuare dall'arbusto per es-
serne vestito di troppa quantità, che sono quegli stessi, che hò detto potersi con-
dire, ò conseruarsi in miele, se bene non fossero più grossi d'vn'Oliua, ò di po-
co caduto il fiore; posonsi ancora conseruar per la Quaresima in aceto, e sale,
come si fà de' citroli, e finocchi; costumasi ancora tagliarli in fettoline, quan-
to si posa sottili, e farli stare in acqua fresca, mutandocela sino, che perdano l'a-
maro, e l'vltima volta sarà bene sia acqua rosa, ò di fior di melangoli, dalla qua-

le

le leuati si conseruano con assai zucchero sopra, e neue sotto, ed è viuanda gustosissima, e tinfrescatiua. I Limoni perfetti poi tagliati in fette, seruiti con zucchero, aceto rosato. & oglio, fanno viuanda appetitosa, composta di tutti i gusti. I Limoni tagliati in fette, e tramezati con fette di mortadella, ò salame, oltre il gusto nel magnare, temperano la di quella salsedine, e fanno bella vista; questi pur tagliati in fette ornano, e regalano ogni viuanda, come s'è detto; per lo stesso effetto si spaccano à mezo le Naranze, e se ne regalano arrosti, e fritti; tagliansi ancora in fettoline sottili le Naranze, e si tramezano trà vn pezzo d'arrosto, tagliato pur ancor'egli in fette, senza però leuar le fette di carne d'attaccato all'osso; in fine da industre mano di diligente Credenciero, le scorze di Limone, e gl'istessi Limoni si lasciano ridurre à qual si voglia forma, ò figura, che dal detto si sappia inuentare, co' quali orna non solo le prime tauole, ma ogni viuanda, e le frutte. Puossi ancor mangiare qual si voglia di questi Agrumi à guisa di pere col pane, e massime le Limie, Naranzi, Cedrati, Limoncelli dolci, & altri, non puoi à conto di gusto desiderar di vantaggio, però che in questi hai agro di mezo sapore, e dolce, & in ciascheduno di questi sapori hai il più, & il meno; godi ancora in vn'istesso tempo succo, polpa, & odore; onde la sopradetta Salsa di Limoncello nel secondo Libro insegnata, e compita d'ogni buona qualità per gustare, si condisce con questi Agri ogni viuanda sì cruda, come cotta, da magro meglio con la Naranza, da grasso col Limone, quanto gusto apporti vna goccia di Naranzo in vn bichiero di vino, ouero se con scorza di Naranzo si freghi l'orlo del bicchiero, ogni vno lo può prouare; anzi alcuni vogliono, che basti spruzzar con questo sugo il vetro oue è il vino, allegando che la sottigliezza di questo sugo sia bastante per passar' il vetro, e render'odorato il vino; ma quello che più importa in vno stesso tempo hai gusto, e sanità che di rado si ritroua. Fuori del seruitio della Tauola restanmi alcune prerogatiue da dire. Col profumo delle scorze di questi Agrumi scacci ogn'altro mal'odore, & i Serpi con la seccatizza del legno si fugano; col sugo leui ogni macchia, & in particolar l'inchiostro sopra panni bianchi; se con Naranzo, ò Limone laui le mani, ouero altra parte del corpo lo rinfreschi, e ne leui ogni male odore, e però dopo mangiato costumasi stropicciar con mani quelle guscie di questi, da quali hai spremuto il sugo. Questo sugo è mirabile contra la rogna. Questo sugo intenerisce le perle, mediante il quale si riducono à qual forma si vuole, vero è che ancor si risoluono. Dato qual si voglia Agrume à mangiare à donne grauide, li leua l'apetito di cose strane secondo Crescentio; l'acqua di Limone lambiccata scaccia le volatiche, è contro vermi, e fà la pelle polita. Cura dell'Economa sarà non solo il raccorre i fiori, ò per vendere, ò per seruirsene in qual si voglia de' sudetti scritti modi, e massime quelli di Naranzo, de' quali in alcuni n'è tanta abbondanza, che se bene ne leuasse delle dieci le noue parti, non è pericolo, che troppo l'impouerischi, e sono più odorati dell'altre spetie, ma ancora di conseruar questo frutto, acciò duri longo tempo, e sappiasi, che nelle riuiere di Genoua, Napoli, Teiano, e Salò quei popoli della coltura solo di questi Agrumi viuono; colui che conserua i suoi frutti sino al tempo, che gli altri gli hanno venduti, quello si fà ricco. Noi quei pochi, rispetto à i molti di quelli, conseruaremo longo tempo in stanza fresca nascosti in arena, ò semola, ò in miglio, ò in melega, ò farina. In riguardo dunque de' sudetti vtili, bellezze, e perpetuità viene

*Altri vtili.*

*Modo di cõseruar gli Agrumi.*



viene chiamato l'arbore del Cedro nobilissimo, e con ragione; e perche vna delle principali parti della nobiltà, si è l'antichità, qual si voglia di questo arbusto ben conseruato dura molt'età d'huomini; ne veggio de' vecchissimi in casa de' particolari Caualieri, quali m'accertano, che al loro Padre da suo Auo erano stati lasciati di quella grandezza; nel chiostro di Santa Sabina in Roma, se ne vede vno piantato dal glorioso Padre San Domenico, come potrà dunque essere, se è vero, ch'ogni simile ama il suo simile, che la coltiuatione di questi sia da' Nobili aborrita, tanto più, che è libera da straordinaria fatica, da maneggiar puzzolenti bestie, e graui instromenti per lauorar la terra, che è in quanto pare, che l'agricoltura sia obbrobriosa a' Nobili de' nostri tempi, ma la coltiuatione de gli Agrumi senza zappa, ò vanga, ò aratro, ne fatica di sudore s'essequisce, basterà esser proueduto d'vn tagliente, e piccolo falcello, e d'vn par di tanagliole, e del ferro, nella pagina 310. delineati, e con le tanaglette si leuarà ogni seccume, e superfluità, sì come col falcello tenerli eguali, e politi, secondo la prima forma, e ne' modi, che di sopra si sono detti.

*Nobile coltiuatione con poca fatica.*

L'Arbor di Paradiso sempre verdeggiante, detto Oliua Boemica, produce fiore piccolo, bello, & odorato, moltiplica di seme, di rama diuelta piantata, ò propaginata, ò col pignattino radicato, non teme il freddo, e vuole terra grassa.

*Oliua Boemica.*

Il Gelsomino, ò Gesmino da *Iasme*, che in Greco vuol dire odore di Viola, il de nostri paesi naturale, ama i colli, & aria calda, e però si pone à parte meridionale, ouero orientale, vuole terra magra, non fà seme, ma odorato, bianco, e picol fiore produce, moltiplica col propaginarlo, e basta, che tocchi terra, che in tutti i nodi caccia radiche, con questo se ne fanno pergole, siepi, & ornamento à porte; questo posto in vn vaso, e potato corto ogn'anno, fà al tempo di fiorire vna vaga palla di fiori, misticata con fronde verdi di vista, & odore singolare, è ancor chiamato Apiaria, perche di questo l'Api si dilettano; sopra questo s'inserisce il Gelsomino di Catalogna, detto di Spagna, e quello del Gimè, à bietta, à occhio, & à corona (modi, che nel discorso de gl'inserti nel fine di questo Libro si dichiarerãno) ne è inserto, che più facilmẽte tengasi di questo, fatto con surcoli, che habbiano vn dito di germoglio, e però nel potare i Gelsomini di Spagna, che si fà ogn anno; prima che comincino à mouersi vi si deuono lasciar quei rami, de' quali si voglia seruir per sorcoli, longhi mezo palmo; fuori di questo caso tutti gli altri rami del Gelsomino di Catalogna (nella cui coltiuatione siamo entrati senza auuedercene) si taglino più vicino al tronco, che sia possibile, senza lasciarci alcun'occhio, ancorche vicino al tronco, procurando, che siano sforzati à cacciar nuoui getti nello stesso tronco, altrimente sij certo, che saranno di breue vita; anzi se vn ramo di questi ben conseruato il Verno, qual tenghi i bottoncini di fiori sani, sino à Primauera si lascierà, leuando tutti gli altri rami, e questo ancor lui se si corterà sino vicino, oue habbia i sudetti bottoncini, facilmente a' primi gran caldi aprirà fiori doppij, ma la pianta dapoi si seccarà, ne in altro modo hò saputo, che questi sì fatti Gelsomini venghino doppij, se non fosse per qualche accidente lulureggianti. Questi, che per lo più si tengono in vasi, si pongano à coperto, e si difendano dal freddo, come gli Agrumi, vero è, che lo star sotto terra gli è più noioso, che à gli Agrumi, e però non vi si pongano, che ne i tempi ne' quali gela ancor ne le stanze, e se per questo tempo si potessero conseruare in qualche cucina calda,

*Gelsomino nostrano.*

*Gelsomino di Spagna.*

ò nella ſtanza dalla ſtuffa riſcaldata, di ſopra deſcritta, ſaria molto meglio, perche effettiuamente ſotto terra, ò in luogo humido muffano i rami; deuonſi ancora inacquare nel modo detto de gli Agrumi, e giouali aſſai il poterli dar'aria l'Inuerno, quando è tiepida; ſe li cortano le radiche ancora, ma non così ſpeſſo, come à gli Agrumi, e ſe gli leuano ſolo l'eſteriori, che ſerpono dietro il vaſo, anzi che tal volta ſaltano fuori, il che quando auuenga ſi deuono leuare più ſotto terra, che ſia poſſibile; alcuni li conſeruano ancor l'Inuerno, ſe bene ſono poſti in terra, vnendo il beneficio d'vn ſito caldo eſpoſto à mezo giorno, difeſo da venti freddi da vn muro, ò caſamento, con l'induſtria; corcano al principio di Nouembre li Gelſomini in terra, li coprono di ſeccaticcia aſſai ſecca, & aſciutta, poi li fanno vn coperto con legni, e tegole, accioche da acque, e neui non ſiano bagnati, laſciandoci vn palmo di reſpiro, accioche ſentino ancor'il Sole, e la buon'aria; à Primauera gli ſcoprono, gli alzano, & aggiuſtano à ſuo loco, potati, che ſono; e perche queſti deuono eſſere alti di gambo almeno, quanto vn'Huomo, oltre il prim'inſerto nella ſommità, fatto col ſurcolo; s'inſeriſcono ancora per il gambo à occhio vn palmo longi dall'altro, che ſi può praticare in qual ſi voglia Gelſomino, che per longhezza, ò giouinezza lo comporti, perche alli vecchiſſimi non ſi può alzar la ſcorza così facilmente per inſerirli à occhio. De gli odorati fiori di queſto Gelſomino ſe ne fà oglio ne' modi detti del Giacinto Tuberoſo; tramezaſi ancora à panni, à guanti, à pelle, à colletti, & à tutte participa il ſuo grat'odore di poca durata però. Fanno i Spagnuoli vn'ontione odoriſera, anzi perpetuano l'odore di queſto fiore, quale chiamano *Manteca*; lauaſi l'aſſogna di porco freſca, ben cotta, e purgata con acqua freſca, in vn catino di maiolica, ò d'argento aſſai, mutandoſi molte volte l'acqua, e per quella maneggiandola con frequenza, dapoi leuata l'acqua, nell'aſſogna ſi pongono i Gelſomini colti à buon'hora, e per otto giorni ſi ſeguita ad aggiungere Gelſomini, ed incorporarli, tenendo ſempre coperto il catino, dapoi ſi dilegua l'vnto già fatto odorifero, e ſi cola; Più regalata riuſcirà ſe in oncie quattro d'oglio ſi miſchiarāno oncie tre di cera vergine, e diuenuto vnto, ſi farà ſtare coperta di queſti fiori per tutto il tempo, che ſe ne poſſa hauere, rinouandoli ogni mattina, e leuandone gl'impaſſiti; ma aſſai più delicata ſarà ſe in vn'oncia di cera vergine dileguata ſi poneranno oncie due d'oglio di mandorle dolci, fatto ſenza fuoco, poi ogni mattina ſe gli rinoueranno i Gelſomini, ponendoli con la parte, che ſtà attaccata, nell'ontione. Il Gelſomino del Gimè, detto Arabico, ouero Aleſſandrino, è chiamato ancora Sirenga Arabica, d'odore ſoauiſſimo, di candore leggiadriſſimo, e di fiore doppio, ineſtaſi ſopra il noſtro Gelſomino ordinario, detto ſaluatico, il primo, e ſecond'anno; dopo l'ineſto ſi deue porare ſopra il più baſſo occhio, che habbia, gli altri tre anni ſi può, laſciandoli più occhi, alzarlo vn palmo ogn'anno, fatto in queſto modo virile arbuſto, non s'alzi di più, e queſto credo ſia il vero temperamento delle varie opinioni de' Giardinieri, non concordando, circa la coltiuatione di queſti; confermano tutti però, che queſto teme il freddo, il caldo, e lo ſtar rinchiuſo, ſi che conſideriſi, ſe queſto arbuſto può praticarſi in Bologna, tuttauia vi ſi ſono mantenuti delle dozine d'anni, ma io ſtanco dalla gran cura, e diligenza, gli hò tralaſciati. Hauemo ancora il Gelſomino giallo, di poca bellezza, meno odore, e niuna ſtima. D'India n'è venut'vno poch'anni ſono di color giallo, d'odore gratiſſimo, e della grandezza di quello

*Manteca.*

*Gelſomino del Gimè.*

*Giallo.*

*Giallo odorato.*



quello di Catalogna, nel cui ſopradetto modo coltiuaſi, ed è aſſai pregiato. Chiamaſi Gelſomino Indico vna pianta, la qual più nelle frondi, che nel fiore al Gelſomino raſſomiglia. Queſta s'alza più, che non poſſa giunger vn'Huomo, con molti rami, & à guiſa di vite hà biſogno di ſoſtegno, s'orna di molti fiori roſſi, grandi, e vaghi à vederli, ma ſenza odore, abbellendo il Giardino non ſerue ad altro, viene da radica, la quale ancora ſi produce da rami propaginati, ama il caldo, e da alcuni ſi tiene ne' vaſi per poterlo riporre; Io che l'hò hauuto prima d'ogn'altro, in terra à parte meridionale l'ho ſempre tenuto, e fiorito che ſia di Luglio, e d'Agoſto, m'hà reſo riguardeuole il Giardino; cadutogli i fiori fà certe ſilique, ò cornecchie piene di coſa, che pare ſia ſuo ſeme, ma non naſce, ogni minima radica di queſto, che reſti in terra ripullula, & in queſta maniera ancor ſi moltiplica. Del Gelſomino fù ſcherzato.

*Indico roſſo.*

*Nel Gelſomin purpureo, bianco, e giallo*
*Scherza natura, e moſtra ſua vaghezza,*
*Ma s'adorna del doppio in feſta, ò in ballo*
*Donna, ch'accreſcer vuol la ſua bellezza.*

Il Ginepro, che in Latino *Iuniperus* à *Iunioribus*, perche, ancorche carico di frutti vecchi, ne produce de' giouani continuamente, di ſua natura naſce sù' monti, per tutto, & in piano s'appiglierà, ſe gioueniſſimo, non più alto di mezo palmo ſi traſporta con le radiche; con queſto ſi potrà, tenendolo baſſo, far'vna pungente, forte, e perpetua ſiepe ſempre verde, perche fù detto.

*Fronde virens ſemper, carie vix læditur vnquam,*
*Iuniperi lædit ſed grauis vmbra caput.*

Queſta perpetuità è congiunta con vna ſalubrità naturale, perche reſiſte alle putredini, ſarà forſi cauſa dell'vſo de' Bologneſi d'abbruggiarlo il Natale sù' fuochi delle ſtancie in quella guiſa, che per ſalubrità da' Romani à Calende di Genaio preſentauaſi il Lauro, queſta perpetuità hà luogo nel legno, ancorche reciſo, perche i pali di Ginepro durano aſſaiſſimo, e più d'ogn'altro legno, e però per vigne, per fratte, e per pergole molto ſe ne ſerue. Queſta perpetuità apporta al vino, perche fatto bollir con bacche di queſto arbuſto diuiene perfetto, & incorruttibile aceto, lo ſteſſo effetto ſuccede ſe ſi tenghi vn ramo di queſto nella botticella ordinaria dell'aceto. Queſta verità ſia confeſſata da quelli, che hanno le ſteſſe botticelle di queſto legno. L'incorrotta proprietà comparte à' noſtri corpi mediante l'odore, & dicalo chi hà memoria del cōtagioſo Anno 1630. perche ſi faceuano palle vuote di Ginepro traforate, dentro le quali ſi portaua vn poco di ſpongia inſuppata d'aceto roſato, pretendendoſi coll'vnione di queſti due odori contro veleno, e contro la corruttione difenderſi dalla peſte. Il ſuo ſaniſſimo fuoco, e fumo tendendo à ſcacciar ogni malignità, e corruttione vſaſi ne' giorni humidi, ò ſoſpetti di peſte, ò quando l'huomo ſi vogli preſeruar da male, che s'effettua con molto guſto ſe ſi pongono due, ò tre bacche del frutto di queſto arbuſto nel fuoco quando ſi vogli ſcaldar'il letto. Moſtra queſta natural virtù di conſeruare mentre mantiene lo ſteſſo fuoco più d'ogn'altro legno, anzi vogliono, che i carboni di Ginepro acceſi conſeruino vn'anno il fuoco, coperti di cenere dello ſteſſo. Piacciono le ſue bacche à' Tordi, e Merli, e perciò nell'vccelliere ſi pianta; piacciono altresì queſti vccelli à noi altri, quando habbiano nel goſcio detti bacchi, perche nel cuo-

certi si fanno odoriferi, e sani; in fine quattro delle sudette bacche poste sopra la bragia, seruono in luogo di dispēdioso profumo, rendendo odorifera ogni stanza, e scacciando ogni fetore. L'oglio di Ginepro tenuto in bocca, vale à dolori de' denti causato da catarro freddo, sicome la decottione delle bacche fatta in vino, leua il dolor de' denti. Di questo Arbusto, sicome d'alcuni altri detto, e da dirsi, ne sono considerati da Simplicisti varie spetie; io che tendo alla breuità, e credo basti il dir di quelle spetie, che sono più note, descriuerò per non tediare il Lettore quelle spetie, che sono più communi. Il Mattioli abbondantemente sodisfarà ad ogni curioso.

*Ginestra gialla, e bianca.*

La Ginestra nasce da se, ne' luoghi montuosi di seme, che cade da certe silique, ò cornecchie, che succedono caduti, che siano i suoi fiori gialli; serue per legar viti, gelosie, & ogn'altra cosa debole, in luogo di salci. Serue à far perfetto fuoco per scaldar la fornace oue si cuoce maiolica. Serue tagliato d'vn'anno prima, e ben'asciutta da preparare à' vermi da seta, per fabricarui sopra i folicelli; si come questa con la quantità de' fiori gialli orna i monti di Maggio, e Giugno, così quella, che fà fior bianco nouuamente inuentata, orna, & odora mirabilmente ogni Giardino ne' sudetti tempi; con molta difficoltà fassi nascere il seme di questa, perche prima bisogna romperci la scorza con coltello, ò lima in molti luoghi, acciò posta nascere, dapoi fatta stare à molle otto, ò dieci giorni piantasi, e col stillicidio s'aiuta à nascere ne' giorni caldi, ma non caniculari; dura perpetua, senza temer il freddo, ne ricusa terreno; è così detta la Ginestra, perche pesta con assongia, vale al dolor delle ginocchia; vna drama di questo seme pesto in quattro cocchiari d'acqua, purga quanto l'elleboro; & il sugo mischiato con vnto, sana la rogna alle pecore.

*Granati.*

Vna forte siepe, vna nobil pergoletta, vn vago cespuglio, & vna superba spaliera puote farsi de' Pomi granati, poco s'vsa il seminarli, perche tardano à crescere, & à far frutto, e di mal gusto, tuttauia per far'vna siepe in vn Giardino, dalla quale inestati si potriano cauar col tempo innumerabili figli, in terra facile, leggiera ben vangata, anzi ridotta in poluere, le grane impassite, e quasi secche, ò priue in buona parte dell'humor vinoso, si seminano l'Autunno, mà meglio il Marzo, e con inaffiamento non piouendo, s'aiuta la lor nascita; s'appigliano ancor di ramo in terra piantato vn poco offeso, non spaccato, però che questo l'hò per troppo grande offesa; meglio di tutti i sudetti modi, si schiantano i rami giouani al calce del vecchio con qualche radichetta congiunta, oue questi propaginati, e radicati l'anno auuenire si trasportano radicati. Vogliono sito caldo, e luogo asciutto, ond'è, che in questi piani poco si vedano, però che ne' luoghi humidi, e grassi li di frutto dolce conuertonsi in agro, e però sù colli fanno meglio, perche dalle rugiade, e nebbie non sono offesi tanto; per la stessa ragione fanno benissimo vicino alle mura, e nelle corti, oue malamente si contentano del nome d'Arbusti. Quādo li fiori aperti s'empiono d'acqua per pioggia, si marciscono, e perciò si deuono scuotere, e riuolgere alla china; anzi Theofrasto insegna per sfuggir questo danno l'inserirli col sorcolo alla rouerscia; deuonsi zappare due volte l'anno, e con tal occasione liberarli dalla numerosa quantità di prole, che al piede di quelli pullula, la quale leuandoli buona parte dell'humore, li priua del vigore d'accrescer i frutti. E' amico del Mirto, e dell'Vliuo, e vicini per molta simpatia prosperano assai,

*Coltiuatione.*

*Sito.*



assai, è nemico della saluia, e de' mori, e similmente vicini s'offendono. Lo stabbio di Porco, e l'humano gli sono di giouamento, e però quando di ramo si pianta s'imbratta con vno di questi sterchi, quanto ne và in terra, se sia di sugo agro inacquato con orina humana fracida, ò ingrassato con sterco di Porco ben smaltito, in due anni si fà dolce. Tal volta la morbidezza del terreno, perche d'ogni poco d'humore si contenta, causa, che li fiori, e frutti cadono, à questo col ponerci pietre, ò rena al piede in luogo di stabbio, ouero col ponere in vna spaccata radice vn sasso si prouede, per la sudetta, & ogn'altra infermità s'vngono di sugo di porcaccia, e catapucia misticati; colti li frutti con vn poco di ramo congionto, si potano l'Ottobre, liberandoli da rami secchi; quando si vogli inestar, di Primauera si fà, & à bietta, bisogna subito staccati i sorcoli far l'inesto, perche questo legno hà poco sugo. Il Granato hà posto il nome à vn Regno in Spagna, ed egli così chiamasi dalla quantità de' grani, quali rossi sono diuisi da certa cartilagine, che hà del verde, ò del giallo, e che li rende di bellissima vista, onde cantò quello.

*E quasi in picciol'Iride commisti*
*Sardonici ballassi, & ametisti.*

In Latino è detto pomo Cartaginese, come che di là fosse portato, è di grandissima difficoltà il conseruar questo frutto, ma quando si possa fare, è di molto vtile. Scriue Bruirino Campeggi, che nella Narbonese Francia, abbondante di questi frutti, li conseruano fino all'Estate auuenire, e li vendono con molt'vtile, vno scudo d'oro l'vno; per quest'effetto nel coglierli à Luna mancante se gli lascia attaccato, come s'è detto, vn pezzetto di ramo, qual ptima si torce, quando sono vicini al maturarsi, acciò non crepino, dapoi, ò si tuffano in acqua bollente, e subito si leuano, ò in acqua marina calda, ò in salamoia; si pongono ancora trà la paglia, trà il grano, ò miglio, ò orzo, ò melega, ò meglio trà la secaticcia ben'asciutta conseruansi ancora coperti, ò liniti di gesso stemperato con acqua, ò con terra da pignatte fatta in foggia di cola. Si fà di questo frutto vino, ò sugo per gli amalati, scacciando la sete, e riparando alla putredine, come si vede scritto.

*Modo di conseruarli.*

*Pallenti sæuos depellunt corpore morbos,*
*Arentemq; leuant punica mala sitim.*

Stringonsi le grana libere da scorza, e pellicole, inuolte in panno lino, con mano, ò con torchio, & il sugo si pone in vn vaso, acciò deponga la feccia, poi da quella appartando, il chiaro si fà entrare in vna caraffa, oue, perche non inacetisca, si copre con oglio, mentre allhora non se ne voglia seruire; questo sugo serue ancor per salsa sopra diuersi arrosti, e pesci fritti, le grane regalano insalate, carni, e pesci, cose già dette, & ancor da dirsi. Dioscoride dice, che chi inghiottirà tre fiori di Granato, per quell'anno non patirà mal'à gli occhi. I fiori di Granato pesti, e misticati con miele fanno impiastro vtilissimo alle panarecci. La corteccia di quest'arbore cotta in vino sana le bugancie; le foglie peste, ouero il lor sugo misticato con oglio rosato, leua li dolori antichi del capo applicato alla fronte. Il Granato dal fior doppio, che non fà frutto, è detto Balausto, orna in vero ogni Giardino, serue per molte medicine, e se ne fà il color di grana, e con la scorza del frutto il color nero; de' fiori di questo se ne fà conserua di zucchero, qual'è validissima per fermar'ogni flusso, e massime delle Donne, tanto bianchi, come rossi, pigliandone mez'oncia per volta, ò con vino brusco, ò con sugo di granati.

*Vso in medicina.*

*Balausto*

Del

*Lauro.* Del Lauro, che da Laude è detto, perche si coronaua di Lauro, chi meritaua lode, raccontano i Poeti, e gli Storici molte marauiglie, e frà l'altre; Stauasene Liuia Drusilla, moglie d'Augusto, in vna sua Villa, non molto lungi da Roma, qual'ancor hoggi dall'infrascritto successo chiamasi alle Galline bianche. Questa mentre era assentata sù la ripa del Tebro, gli fù lasciato da vn'Aquila cader'in grembo vna candidissima Gallina, quale hauea nel becco vn ramo di Lauro; consigliorono li falsi Indouini, che della Gallina si douesse procurar prole, e che il ramo di Lauro si douesse piantare. Il che fatto, moltiplicò in maniera, che tutti quei colli Romani in breue ne furono pieni, e però chiamauansi Laureti, e quei semplici, che si credettero questa feminil nouella, dissero, che Gioue hauea mandato quest'arbore in segno della pace, che dapoi successe al tempo d'Augusto, ed egli fù coronato di Lauro, e quando trionfò portò vn ramo di Lauro in mano, stile vsato da' sussequenti Imperadori sino à Nerone, peroche auanti la sua morte si seccorono tutti i Laureti, e morirono tutte le Galline bianche. La superstitiosa poi osseruatione cominciò à publicare, che Gioue in saettare non toccasse questo arbusto, e però quando tuonaua molti se ne coronauano. Principiò ancora in quei tempi l'vso, che pur dura sino à quest'età, d'ornar le porte, e parieti i giorni di Festa con Lauro, per dar'ad intendere a' Forastieri, che con buona pace poteuano entrare, perche pace, come s'è detto, quest'arbore significa, e però quando da' combattenti si porgeua il Lauro, era segno di domandar pace. Oltre il Lauro ordinario hauemo il Lauro regio, col quale gioconde siepi, vaghe spalliere, prospettiue ombrose, e subdiali propriamente regij si fanno; forsi saranno quelli, che da Costantino Imperadore tabernacoli reali si chiamano; formanosi ancora le stesse delitie, e figure del Lauro ordinario, qual serue qualche poco alla Cucina col suo odore, tramezato ne' Fegatelli, Vccelli, Salciccia, & Anguilla cotti nello spiedo; serue pur con l'odore ne gli addobbi, e particolarmente ne' marinati, ò carpionati de' pesci, la sua amarezza lo scaccia dalla potacchieria, lo stesso odore libera ogni stanza da mal puzzo. Mentre bollendo si dilegua lo strutto, vn ramo di Lauro ardente se gli tuffa dentro, che questo porgendogli odore lo preserua da arancirsi; le Monache sopra foglie di Lauro pongono la cotognata; l'vno, e l'altro de' sudetti Lauri moltiplicasi di seme raccolto l'Autunno, e di ramo piantato, e seminasi respettiuamente la Primauera, ama i colli, luoghi marini, arie temperate, la vicinanza de' parieti, ò luoghi chiusi, che lo difendano da freddo, per lo quale se non muore, perde la fronde; fassi delle bacche oglio Laurino medicinale. Vuole il Mattioli, che fregandosi assai frequente due rami di Lauro, e postoui sopra polue di solfo, se ne apicci il fuoco, e questa forsi sarà la causa, che ad Apollo, che è il Sole, quest'arbore pieno di fuoco sia sacrato, e perciò aborrito da' Demoni, se bene alcuni vogliono, che sia, perche questo falso Dio si dipinge giouine, e senza barba, & il Lauro perpetuo giouine, è sempre verde; e perche è frequente nel monte Parnaso, perciò à gli amatori delle muse è dato per Corona, ma credo più tosto, che l'amarezza, e perpetuità di questo denoti, che i Poeti con molta fatica si fanno immortali; che quest'arbore fosse presentato al Magistrato Romano nel nou'anno, come apportator di sanità già s'è detto. Le foglie peste, & impiastrate sanano le punture delle Api, Vespe, e Scorpioni; la corteccia delle radici beuutone tre obole in Vino odorato, gioua a' fegatosi, e rompe la pietra; i rami di questi posti

*Vso in Cucina.*

*Medicina.*



posti ne' campi trà le biade, le difendono dal malume, tirandol o tutto à se; le cime più tenere di Lauro bollite giouano alla sordità, pigliandone il fumo per vn'imbotto ben caldo, sette bacche di Lauro inghiottite dalle Dõne grauide, quando sono vicine al parto, fanno partorire con poco trauaglio, di questo fù detto.

*Nympha fui Phœbi quondam: nunc gloria belli*
*Pacis honòs, frontisq; decus, vatumq; corona.*

Sono le foglie del Lauro prefagio del raccolto auuenire, peroche se poste nel fuoco assai rumoreggiano, lo denotano buono, se poco, trisso, onde cantò Tibullo. *Laurus vbi bona signa dedit gaudete coloni.*

E Propertio. *Et tacet extincto Laurus adusta foco.*

Hà il Leandro foglie il Verno simili all'Oliuo, e però i Latini *Oleander* lo chiamano, dal quale ne è deriuato il nome, queste però sono simili al Lauro, e fiori simili alla Rosa nel colore, onde li Greci lo chiamano Rododafne, significando appo loro Rodon la Rosa, e Dafne il Lauro, nome, che gli venne da vna Ninfa, qual seguitata da Apollo, in quest'arbore fingono fosse trasformata. E' scritto in Apuleio, che essend'egli conuertito in Asino, ma non priuo dell'vso della ragione, sapeua, che non poteua ritornare nella sua pristina forma, se non mangiaua Rose, veduto vn giorno di lontano questo fiore, e creduto la Rosa, corse auidamente per mangiarlo, & aperta la bocca s'accorse, che non solo non era Rosa, ma veleno per lui, essendo il Leandro velenoso non solo à gli Asini, ma à tutti gli Animali; perche dunque non chiudiamo con foglie di Leandro li buchi delli danneggianti animali sotterranei, accioche sijno necessitati volendo aprirli leuar con denti dette foglie, & auelenarsi? Leggesi nel Butero, che l'acque d'vn tal Fiume sono velenose a' Greggi, perche le ripe sono vestite di Leandro, à gli Huomini dicono, che non sia di nocumento, io però non lo prouarei, perche nell'ignoranza non inuidio all'Asino; sò questo per proua, che il suo sugo misticato con vnto, guarisce ottimamente la rogna; oltre il Leandro del fior rosso, hauemo quello dal fior bianco, quale è forza, che sia nouamente inuentato, mentre da Scrittori antichi sia chiamato del color della Rosa rossa. Moltiplicasi di ramo semplice, ò radicato, ama l'ombra, teme il freddo, cresces ne' vasi, non vuol star senza humore, e per difenderlo da questi si serua lo stile detto de gli Agrumi, s'inserisce il bianco nel rosso sopra vno stesso arbusto, con vaga vista poi di varij fiori.

*Del Leãdro.*

*Coltiuatione.*

Il Ligusto così detto, perche è frequente in Liguria, è da noi chiamato Caurosano, egli è il tanto celebrato da gli Antichi per la candidezza del suo fiore, qual cadendo, in pallottine negre si conuerte, di cui cantò Virg.

*Del Ligusto, ò Caurosano.*

*Alba Ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.*

Da questi fiori si distilla acqua per leuar le macchie dalla faccia, e farla bianca, sì come per sanar le vlceri, onde fù detto.

*Candida, nec niueis cessura ligustra pruinis*
*Vlceribus præsens sunt medicina malis.*



Con questo si chiude con bella siepe ogn'orto, ò pomaro, quale se con falce à questo destinata, come si vede nel margine, ogni principio di Luna si toserà verrà bellissima, come altroue s'è detto.

Vn'arbusto qual fiorito il mese di Maggio serue per far vaga siepe, & i suoi fiori vendonsi per ornar le Chiese, chiamasi Maio, è di due sorti, vno di fior giallo, e l'altro

*Maio.*

l'altro rosso, questo propriamente chiamasi siliquastro, ouer'arbore di Giuda, sopra questi molti consegliano inserire diuersi frutti per mutarne la spetie, molti ancora l'hanno prouato in queste parti con poca fortuna.

*Mortella.* Della Mortella sotto nome di Mirto, da' Latini, e da' Greci *Mirtina*, quasi *Mirrina*, perche hà odore di Mirra, sono varie specie, le più communi sono campestre, & hortense, forsi la plebea, e patricia di Plinio, le quali prosperauano, e si faceuano belle variamente secondo, che la fattione de' Senatori, ò della plebe prenaleua, la campestre ama luoghi caldi marini, ò valliui, nasce da se, ouero di ramo piantato, qual radica in terra, non ama i colli, ne meno la vedo in questo contado forsi sbandita dal freddo, vero è che di questa sotto nome di Mortellone se ne fanno siepi sempre verdi ne' giardini, ma con fatica si salua il verno, da alcuni posta in vasi si ripone come gli Agrumi; con suoi rami flessibili, e frondi spesse, è molto atta à rappresentare ogni figura, e se ne ponno fare ancora pergole. La decottione del seme fà neri i capelli, e prohibisce il caderne. La decottione delle frondi è buona per consolidar, e confirmar le giunture, & osse smosse. Le frondi secche, & in poluere s'applicano à panarezzi, ouero fresche misticate con cera, e tanto vagliono alle cociture del fuoco; con le foglie di questa si fà concia per corami odorata.

*Saluatica.*

*Vso in medicina.*

*Hortense.* L'Hortense più nobile, ma più delicata, e quanto più hà le frondi minute, tanto è più gentile, e bella; fà fiori bianchi odoratissimi, che si distillano al modo, che si dirà delle rose; di questa n'hauemo vna spetie dal fior doppio, qual'è cosa da Prencipe, sì per l'odore, sì per la grandezza, ma questa non fà seme, moltiplicasi però l'vna, e l'altra con ramo diuelto, ò posto in terra, ò propaginato, ò con vn pignattino fatto radicare; il seme di quella gentile, ma dal fior semplice, poco si prattica, ma ne' suderti modi propaginati, medianre lo stillicidio, radica, nel resto ricercano la stessa coltura de gli Agrumi, e posti in vasi nello stesso modo si riparano da freddo; le bacche di mortella seruiuano à Romani in luogo di pepe, auanti che l'vso di questo si ritrouasse faceuasi ancor vino mirtato, con pensiero d'aggiugner allegrezza all'allegrezza, ouero mentre beueuano teneuano vn ramo di Mirto in mano per la sudetta causa, e con corona di Mirto trionfauano gli Ouanti, e fassi oglio detto Mirtino; la penuria, che n'habbiamo causa, che solo per vaghezza di mortella ci seruiamo, si che potriasi dire.

*Coltiuatione.*

*Vso.*

*Summa petant alij : Myrtum veneremur amantes :*
*Si mereor, crines ambiat illa meos.*

Secondando l'antico costume di sacrar quest'arbusto per la sua morbidezza, odore, e bellezza à Venere, del quale si dice, che ne fosse coronata da Paride nella sentenza della bellezza.

*Moro Indico.* Con Mori Indici si può far'vna siepe, ouero alzar'vn'arbusto in luogo ombroso di vago aspetto l'Estate, & Autunno per la varietà, e bellezza de' suoi fiori, perche altri sono candidi, come latte, altri succidi, altri rossi, altri rossini; s'appiglia di ramo benissimo, ma è nemico del caldo, ne nasce tal volta di seme da se caduto, ma degenera, il che non fà quello, che pullulato si leua dal tronco dell'arbore, ama terreno grasso, & io ne hò hauuto vno di fior doppio, non credo per natura, ma per la morbidezza del terreno, e perche non sentiua mai il Sole; da gli Antichi, e Moderni semplicisti chiamasi *Chetimia Syriorum*.

*Della Rosa.* La Rosa di purpureo manto vestita, d'aurato diadema coronata, sopra alto, e verde



e verde solio assisa, da pungenti spine, quasi fedel guardia da Alemani custodita; meritamente Regina de' fiori è chiamata, ne di questo sol nome contenta, ma quasi gran Monarchessa, con regij attributi, & eccellentissime prerogatiue è descritta, cioè Sol della terra in vn Ciel di smeraldi, sempre fresca, in cui si racchiude ogni bellezza, volume d'ogni amenità, simile alla Verginella, simbolo della beltà fuggitiua, fiorito amore, qual'hà foglie in vece d'ali, per facella vn'acceso colore, e spine in luogo di strale, à Venere Dea della beltà, come il più bel fiore, ouer fiore de' fiori dedicata, onde Macro. *Lodi.*

*Dici flos florum nobis Rosa iure videtur,*
*Quæ spetie cunctos præcedat, odoreq; flores.*

Pompa de' prati, pregio de' colli, decoro di virgulti, occhio de gli horti, vaghezza de' Giardini, ricreatione d'ogni afflitto, odorata, e fresch'ombra, porpora de' campi, honor delle piaggie, e gemma delle Donne, vaghezza de gli Amanti, gloria di Flora, bocca odorata di Primauera, chioma fragrante d'Autunno, riso dell'anno, medicina de' mortali, refrigerante corona, quasi antidoto ne' conuiti; vn giouenile, & ingenuo rossore della terra, rende insieme grato odore, bella vista, e compiuta giocondità; sicome è semplice, naturale, e senza spesa, & in fine scuola de gli Agricoltori; non sò se fosse più pregiata auanti il peccato d'Adamo, quando come vuole S. Basilio, era senza spine, e dapoi vbbidiente al suo facitore, si rese tanto più desiderata, quanto più per causa di quelle offese difficile ad hauersi. E se bene ogni spina denota le nostre sceleragini, perche per il primo peccato vennero al mondo, e perciò sopra il capo di Christo, qual doueua con pena cancellar queste sceleragini, fù posto corona di spini; nondimeno la innocenza, ò la vaghezza della Rosa non passano sotto questo attributo, poiche ella non serue con spine ad offender, mà à sollecitar d'esser leuata, ouero à raddoppiare le Rose con le ferite, anzi è la Rosa gieroglifico della gratia, per esser'ella grata à tutti, onde è prouerbio *Rosa loqui*, di cosa, che si parli grata, ò detta con gratia, e gl'Indiani quando vogliono esser grati a' suoi Prencipi, & hauerne gratia, s'vngono d'oglio rosato; oltre di ciò è tanto la purità della rosa, che non solo impallidisce con la vicinanza d'ogni immondezza, ma ammazza lo Scarafaggio nato d'immondo sterco; recitiamo dunque di questo vago fiore.

*Homines Deosq; suaui odore recreans :*
*Rerum omnium vna tu Rosa es pulcherrima.*

Ma meglio. *Pulcra velut spinas inter Rosa surgit acutas,*
*Sic floret cætus per mala multa Dei.*

Ma ridotta la varietà delle Rose à due solo, dico, esserci la bianca, e la rossa, ciascheduna con particolari spetie à quella aderenti, la bianca senza dubbio per antichità precede, se fosse vero il fauoleggiarsi, che Venere frettolosa per la salute d'Adone, calpestando vna spina di questo arbusto si pungesse vn piede, e da quel sangue la Rosa bianca restasse rossa, si che fù cantato. *Bianca.*

*Alba fui quondam rosei quæ causa coloris?*
*Me proprio tinxit sanguine pulcra Venus.*

Altri fingono, che in certo conuito delli Dei, saltellando Amore con allegrezza, à caso versasse con vn'ala vn bicchiero di nettare, qual caduto sopra la Rosa bianca, restasse rossa; sino i Turchi pretendono, che la Rosa nascesse dal sudore

*Lauro.* Del Lauro, che da Laude è detto, perche si coronaua di Lauro, chi meritaua lode, raccontano i Poeti, e gli Storici molte marauiglie, e frà l'altre; Stauasene Liuia Drusilla, moglie d'Augusto, in vna sua Villa, non molto lungi da Roma, qual'ancor hoggi dall'infrascritto successo chiamasi alle Galline bianche. Questa mentre era assentata sù la ripa del Tebro, gli fù lasciato da vn'Aquila cader'in grembo vna candidissima Gallina, quale hauea nel becco vn ramo di Lauro; consigliorono li falsi Indouini, che della Gallina si douesse procurar prole, e che il ramo di Lauro si douesse piantare. Il che fatto, moltiplicò in maniera, che tutti quei colli Romani in breue ne furono pieni, e però chiamauansi Laureti, e quei semplici, che si credettero questa feminil nouella, dissero, che Gioue hauea mandato quest'arbore in segno della pace, che dapoi successe al tempo d'Augusto, ed egli fù coronato di Lauro, e quando trionfò portò vn ramo di Lauro in mano, stile vsato da' sussequenti Imperadori sino à Nerone, peroche auanti la sua morte si seccorono tutti i Laureti, e morirono tutte le Galline bianche. La superstitiosa poi osseruatione cominciò à publicare, che Gioue in saettare non toccasse questo arbusto, e però quando tuonaua molti se ne coronauano. Principiò ancora in quei tempi l'vso, che pur dura sino à quest'età, d'ornar le porte, e parieti i giorni di Festa con Lauro, per dar'ad intendere a' Forastieri, che con buona pace poteuano entrare, perche pace, come s'è detto, quest'arbore significa, e però quando da' combattenti si porgeua il Lauro, era segno di domandar pace. Oltre il Lauro ordinario hauemo il Lauro regio, col quale gioconde siepi, vaghe spalliere, prospettiue ombrose, e subdiali propriamente regij si fanno; forsi saranno quelli, che da Costantino Imperadore tabernacoli reali si chiamano; formanosi ancora le stesse delitie, e figure del Lauro ordinario, qual serue qualche poco alla Cucina col suo odore, tramezato ne' Fegatelli, Vccelli, Salciccia, & Anguilla cotti nello spiedo; serue pur con l'odore ne gli addobbi, e particolarmente ne' marinati, ò carpionati de' pesci, la sua amarezza lo scaccia dalla potacchieria, lo stesso odore libera ogni stanza da mal puzzo. Mentre bollendo si dilegua lo strutto, vn ramo di Lauro ardente se gli tuffa dentro, che questo porgendogli odore lo preserua da arancirsi; le Monache sopra foglie di Lauro pongono la cotognata; l'vno, e l'altro de' sudetti Lauri moltiplicasi di seme raccolto l'Autunno, e di ramo piantato, e seminasi respettiuamente la Primauera, ama i colli, luoghi marini, arie temperate, la vicinanza de' parieti, ò luoghi chiusi, che lo difendano da freddo, per lo quale se non muore, perde la fronde; fassi delle bacche oglio Laurino medicinale. Vuole il Mattioli, che fregandosi assai frequente due rami di Lauro, e postoui sopra polue di solfo, se ne apicci il fuoco, e questa forsi sarà la causa, che ad Apollo, che è il Sole, quest'arbore pieno di fuoco sia sacrato, e perciò aborrito da' Demoni, se bene alcuni vogliono, che sia, perche questo falso Dio si dipinge giouine, e senza barba, & il Lauro perpetuo giouine, è sempre verde; e perche è frequente nel monte Parnaso, perciò à gli amatori delle muse è dato per Corona, ma credo più tosto, che l'amarezza, e perpetuità di questo denoti, che i Poeti con molta fatica si fanno immortali; che quest'arbore fosse presentato al Magistrato Romano nel nou'anno, come apportator di sanità già s'è detto. Le foglie peste, & impiastrate sanano le punture delle Api, Vespe, e Scorpioni; la corteccia delle radici beuutone tre obole in Vino odorato, gioua a' fegatosi, e rompe la pietra; i rami di questi posti

*Vso in Cucina.*

*Medicina.*



posti ne' campi trà le biade, le difendono dal malume, tirandol o tutto à se; le cime più tenere di Lauro bollite giouano alla sordità, pigliandone il fumo per vn'imbotto ben caldo, sette bacche di Lauro inghiottite dalle Dõne grauide, quando sono vicine al parto, fanno partorire con poco trauaglio, di questo fù detto.

*Nympha fui Phœbi quondam: nunc gloria belli*
*Pacis honòs, frontisq; decus, vatumq; corona.*

Sono le foglie del Lauro prefagio del raccolto auuenire, peroche se poste nel fuoco assai rumoreggiano, lo denotano buono, se poco, trisso, onde cantò Tibullo. *Laurus vbi bona signa dedit gaudete coloni.*

E Propertio. *Et tacet extincto Laurus adusta foco.*

Hà il Leandro foglie il Verno simili all'Oliuo, e però i Latini *Oleander* lo chiamano, dal quale ne è deriuato il nome, queste però sono simili al Lauro, e fiori simili alla Rosa nel colore, onde li Greci lo chiamano Rododafne, significando appo loro Rodon la Rosa, e Dafne il Lauro, nome, che gli venne da vna Ninfa, qual seguitata da Apollo, in quest'arbore fingono fosse trasformata. E' scritto in Apuleio, che essend'egli conuertito in Asino, ma non priuo dell'vso della ragione, sapeua, che non poteua ritornare nella sua pristina forma, se non mangiaua Rose, veduto vn giorno di lontano questo fiore, e creduto la Rosa, corse auidamente per mangiarlo, & aperta la bocca s'accorse, che non solo non era Rosa, ma veleno per lui, essendo il Leandro velenoso non solo à gli Asini, ma à tutti gli Animali; perche dunque non chiudiamo con foglie di Leandro li buchi delli danneggianti animali sotterranei, accioche sijno necessitati volendo aprirli leuar con denti dette foglie, & auelenarsi? Leggesi nel Butero, che l'acque d'vn tal Fiume sono velenose a' Greggi, perche le ripe sono vestite di Leandro, à gli Huomini dicono, che non sia di nocumento, io però non lo prouarei, perche nell'ignoranza non inuidio all'Asino; sò questo per proua, che il suo sugo misticato con vnto, guarisce ottimamente la rogna; oltre il Leandro del fior rosso, hauemo quello dal fior bianco, quale è forza, che sia nouamente inuentato, mentre da Scrittori antichi sia chiamato del color della Rosa rossa. Moltiplicasi di ramo semplice, ò radicato, ama l'ombra, teme il freddo, cresces ne' vasi, non vuol star senza humore, e per difenderlo da questi si serua lo stile detto de gli Agrumi, s'inserisce il bianco nel rosso sopra vno stesso arbusto, con vaga vista poi di varij fiori.

*Del Leãdro.*

*Coltiuatione.*

Il Ligusto così detto, perche è frequente in Liguria, è da noi chiamato Caurosano, egli è il tanto celebrato da gli Antichi per la candidezza del suo fiore, qual cadendo, in pallottine negre si conuerte, di cui cantò Virg.

*Del Ligusto, ò Caurosano.*

*Alba Ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.*

Da questi fiori si distilla acqua per leuar le macchie dalla faccia, e farla bianca, sì come per sanar le vlceri, onde fù detto.

*Candida, nec niueis cessura ligustra pruinis*
*Vlceribus præsens sunt medicina malis.*



Con questo si chiude con bella siepe ogn'orto, ò pomaro, quale se con falce à questo destinata, come si vede nel margine, ogni principio di Luna si toserà verrà bellissima, come altroue s'è detto.

Vn'arbusto qual fiorito il mese di Maggio serue per far vaga siepe, & i suoi fiori vendonsi per ornar le Chiese, chiamasi Maio, è di due sorti, vno di fior giallo, e l'altro

*Maio.*

modo ſudetto della Roſetta bianca; ſe deſideri, che faccia ſpaliera, laſcial'andar alta, e porgeli molt'alimento, che coprirà pariete di dieci, ò dodeci piedi, ouero con eſſa volterai vna vaga, & odorifera loggia, queſta cura ti ſi deue hauere almeno ogni due anni leuarne li rami vecchi, e ſecchi, & à queſto modo ringiouenendola la conſeruarai perpetua, biſogna però lauorarci due, ò tre volte l'anno al piede più profondamente, che non ſi fà all'herbe, e meno, che non ſi fà à gli arbori, peroche oltre il beneficio ordinario, che della coltiuatione ſente ogni pianta, à queſta porge occaſione di cacciar nuoui getti per mantenerla; di ſeme, ne queſta, ne altra Roſa ſi coſtuma moltiplicare, perche oltre tardano aſſai à far fiore, lo fanno poi piccioliſſimo, la propagine è il meglio modo, che ſia ne' luoghi, oue ce ne ſono, & oue ſi deuono traſportare s'oſſerui lo ſteſſo ſtile detto delle Roſette, perche corcate le piante di queſte radicate, i rami s'allongano, & allargano per li ſolchi, e con vna pianta s'occupa, & empie molto paeſe; piantate ſi tagliano vicino à terra i rami, laſciandoci due, ò tre occhi ſopra terra; altri tagliano le radiche in pezzetti longhi quattro, ò cinque dita, & à foggia di canne in foſſatelli pongono, e queſti germogliati populano il Giardino di Roſe, altri dicono, che i ſteſſi rami tagliati in pezzetti, e poſti in terra radichino, e caccino getti nello ſteſſo tempo; in tutti i modi credo poſſa riuſcire, per eſſer di ſpecie di ſpine, quali di ſua natura s'appigliano facilmente, e moltiplicano volontieri; vogliono queſte il terreno buono, graſſo, & aſciutto, e ſe ci foſſe qualche petrucia non faria male, tal'appunto è il caſalino, nel quale vn palmo ſotto ſi piantano, il ſito quanto è più caldo, tanto produce più odorifete, e primatiue Roſe, & in queſto il noſtro Economo deue aſſai premere, per poterle vendere à curioſi preſto molto prezzo, per queſto ſarà à propoſito vn colle aprico, ò vna meridiana parete, oltre di ciò, quando cominci ad apparire il roſſo ne' bottoncini, ſi ſollecitano con l'inacquarli con acqua tiepida, qual ſi getta in vna buchetta fatta vn piede longi dalla pianta, puoſſi ancor tener per queſt'effetto la Roſa ne' vaſi, & alle giornate calde eſporre, & alle fredde la notte naſcondere; praticaſi queſto meglio nelle Roſe d'ogni meſe, fanno più fiori ſe ſi palmano volte all'ingiù in quella guiſa, che s'accomodano le viti, dicono, che piantando agli preſto le Roſe, i fiori ſaranno più odoriferi, ſicome ſono più odorifere la ſera, che la mattina, e queſt'odore ſenteſi più di lontano, che da vicino, il che nelle ſecche fà contrario effetto; l'vtile che di queſte ſi caua per venderle non tanto à Giouani vaghi, e Donne innamorate, ch'amano hauerne il ſeno, e tempie ornate, quanto à Speciali per farne ſuecchi, ogli, acque, miele, e mille medicamenti, ſecondo la lor arte; baſta, che per commodità della Caſa facciaſi l'aceto, & oglio roſato; e fannoſi mediante l'infuſione delle Roſe, e lo ſtare al Sole, quella ſarà più perfetta quanto più volte le Roſe ſe gli rinouaranno, ma nell'oglio con più diligenza, ſi pongono le Roſe libere da quella parte bianca eſtrema delle foglie detta vgna, e ben trite, e per ogni libre tre d'oglio vna di queſte roſe, quali ſtate al Sole nell'oglio infuſe otto giorni ſi leuano colando l'oglio, e ſi rinouano, e così per tre volte; con queſt'oglio ſi mitiga ogn' infiammagione, s' vmetta ogni aridezza, ſi rinfreſca ogni calore veniente, ò da Sole, ò da febre, ſi matura ogni tumore; per l'eccellenza di queſt'oglio finſe Omero, che Venere vngeſſe il corpo d'Ettore, acciò da' cani, a' quali Achille l'haueua eſpoſto, non foſſe lacerato. Faſſi ancora l'acqua roſa, in molti modi, il meglio di tutti ſi è col lambicco di vetro poſto

*Coltiuatione.*

*Terra.*

*Sito.*

*Vtile.*



tro poſto in acqua bollente, pieno di Roſe, & acqua quiui bollendo ogni coſa, che è nel detto vetro quella humida fumoſità attaccata al vetro ſi conuerte in acqua, & à poco, à poco gocciola nella preparata ampolla, altro modo è col lambicco di piombo, ò rame fatto à foggia di Campana, ò capello, queſto coprendo vn tegame di rame nel cui fondo poneſi mezo dito di rena, empiaſi per la metà d'acqua fluuiale, e chiara, il reſto di Roſe, ò altri fiori, ò altra coſa, che ſi voglia diſtillare, poi coperto col capello ſudetto, e ben chiuſo, ſi fà bollire, l'humida fumoſità aſcendendo s'attacca al capello, qual la traſmette à goccia mediante vn picciol, e longo becco nella deſtinata caraffa, e queſti modi ſudetti chiamanſi dall'aſcender quella fumoſità diſtillare per *Aſcenſum*; vn'altro modo viene aſſai lodato, e chiamato *Deſcenſum*, perche l'humidità odorifera ſi fà deſcendere per forza di fuoco, pongonſi le Roſe in vn panno lino, e queſto in vn catino, ò mortaio, s'adatta in maniera, che ſoſtenuto da certi legnetti politi, e bianchi (per il cui ſeruitio ſono atti le canne, e meglio le bacchette di canepa ſcorzate) per tre dita ſtia lontano dal fondo con vn ſcaldaletto poi pieno di bragie, qual douria chiudere la bocca del vaſo il più, che ſi può ſe gli porge fuoco per di ſopra, dalla cui forza le Roſe traſmettono l'acqua à baſſo, ma ſe ne caua con queſto modo tanto poca, che ſe bene foſſe più perfetta non torna il conto; faſſi ancor acqua con Roſe bianche miſticate con roſſe di vario odore; s'aggiunge odore alla ſudetta acqua col miſticarci muſchio, ò ambra, ò zibetto. Queſt'acqua roſa in qual ſi voglia de' ſudetti modi diſtillata, ſi fà ſtar'in fiaſchi di vetro ben chiuſi, ma ſenza veſte al Sole quindici, e venti giorni, e perche depone qualche feccia, con deſtrezza vuotando la chiara, s'apparta dalla torbida, e ſi ripone in luogo freſco per vendere, ò adoprare alla cucina, ò credenza ne' luoghi, oue ſi nomina, ouero per lauarſene il viſo quando dolga il capo, ò le mani ne' conuiti. Chi voleſſe con più diligenza hauer acqua più perfetta biſogna coglier le Roſe, ò auanti il leuar del Sole, ò la ſera auanti tramonti, per hauerle più aſciutte, poi leuarne la parte bianca, oue la foglia ſtà attaccata al gambo, chiamata vnghia, e ſeruirſene quando ſiano vn poco impaſſite; delle ſudette foglie di Roſe cauaſi ancor ſugo, qual per forza del Sole condenſato ſeruеſi in molti remedij.

*Modo di far'acqua di Roſe, ò d'altri fiori.*

Seccanſi in fine le Roſe all'ombra, miſticandole aſſai per rendere odoriferi i panni bianchi, e quando ſiano ben ſecche durano aſſaiſſimo, e ſe n'empiono coſcini, ò guanciali per tener ſotto il capo, riceuendone freſco, e ſono buone per chi pate dolor di capo, e per la ſteſſa ragione, & effetto ſi frapongono alla Lana per empirne coltre, quali ſono di molto vtile à chi hà calde reni. La decottione di queſte ſeeche fatta nel vino vale, ſecondo Dioſcoride, ben ſpremuta à dolori d'orecchie, della teſta, delle gengiue, de gli occhi, del ſedere, e ſuo budello, e della matrice vnto con vna penna, ò vſata ne' chriſtieri. Offende i teſticoli per proprietà occulta.

*Roſe ſecche, e ſue vtilità.*

*Qualità.*

L'Olandeſe di cento foglie ſi laſcia creſcere, e moltiplicare à ſuo modo, ſe ne diuelle pianta nuoua dalle radiche vecchie, & altroue s'aſporta, ſi lauora nel ſudetto modo, e ſe le ingraſſa il terreno, porgendo più alimento à chi deue in più ampla forma fiorire, queſta odorata vale à tutto ciò, che ſerue la detta incarnata ordinaria, e ſe bene non è così frequente non è però pianta nuoua, perche Theofraſto dice, che preſſo i Filippi queſta roſa è frequente. Haueuano però gli antichi ſenſo d'hauer

*Roſa di cento foglie.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

d' hauer questo vago fiore da tutti i tempi, e però Costantino Imperadore insegna, che il piantarle ogni Mese, e l'ingrassarle assai, con l'inacquarle continuamente, s'haurà Rose ogni Mese, ma l'importanza consiste in far, che de' Mesi d'Estate, e di Primauera tardi s'appiglino senza patimento, acciò possino far fiore; hora que sta gloria studiata in vano da i Greci, s'attribuisca à gl' Italiani, quali hanno ritrouato mediante l'inserir la Rosa incarnata, sopra la Rosetta bianca (che naturalmen te produce Rose tutti i Mesi caldi) d'hauer Rose da vna pianta istessa tre, e quattro volte l'anno, e però chiamasi rosa Italiana. Queste possonsi piantar' in terra, & farne siepe al modo detto delle Rose ordinarie, quali fiorendo l'Autunno, se saranno ben coltiuate ingannano tal volta al primo arriuo il forastiero circa la stagione; ma perche vorriano di Primauera caldo, e d'Autunno, e l'Estate ombra, e fresco; pare stiano meglio in vasi, oue col trasportarli se li può far sentir continuamente la mezana stagione, ma perche li secondi fiori di queste Rose vengono da nuouo getto, è bene raccolti li primi tagliare il ramo della Rosa, oue si veda, che naturalmẽte cominci à voler cacciar nuouo getto. Alcuni nõ curandosi delle primatiue Rose tagliano la Primauera i rami vicino al terreno alla prima foglia per darli occasione di cacciar'vn cespuglio di getti, qual faccia Rose dopo le ordinarie. Altri lasciano il vaso, oue è questa pianta nell'ardente Sole senza inacquarla, da che ne viene, che quasi si secca, poi quando l'altre Rose ordinarie sono fiorite, inacquandosi assai il vaso, cominciano queste à germogliare almeno vicino à terra, oue mai affatto si seccano. All'hora gli Agricoltori tagliando il secco vicino al nuouo germoglio le danno occasione di cacciar con nuoui rami, e fiori fuori di stagione, con tal occasione se gli può porger grasso ben smaltito leuando via la terra sino alle radiche già sfruttata, i capelli, ò cornuccio smaltiti misticati con terra li porgono temperato nutrimẽto, de stabbij il Cauallino, e l'Asinino sono ottimi ben smaltiti, il sangue ancora d'animale, ò d' huomo par sia da lor molto amato, volendo alcuni, che le Rose ordinarie ingrassate col sangue, producano fiore tre volte l'anno, il pretender poi d'hauer Rose il Verno in questo paese è vna briga da intraprendersi da qualche scioperato, potrà più tosto l'Hortolano nasconder la Primauera alcuni bottoncini di Rose non aperte, in canne verdi spaccate, e poi legare, e fasciare con qualche straccio, che à questo modo il Natal venente tagliando la canna, ritrouarà la Rosa fiorita, e fresca; si può ancor porre in vn fiasco nuouo quantità di bottoncini di rose non aperte, e dapoi chiuder' il fiasco beniſſimo, e con pece proueder, che non sfiati, ne che l'acqua ci possa entrare, da poi si manda il fiasco nel fondo d'vn pozzo, e lasciatocelo stare sino al Natale, all'hora rotto il fiasco si ritrouaranno le Rose fiorite; & à questo modo non solo fuor di tempo s' hanno Rose, ma contro il lor naturale si preseruano, perche fù detto.

*Rosa d'ogni mese.*

*Coltiuatione.*

*En Rosa, quæ surgit syluestribus obsita spinis,*
*Mane viget, languet vespere, nocte cadit.*

Non voglio tralasciare il dire, che nella Santa Chiesa, sicome il Giglio è hauuto per la Castità, così la Rosa per il Martirio, e di questi due fiori niuno meritamente si può ornare, come la gran Madre di Dio, Martire sopra ogni Martire, e Vergine sopra le Vergini.

*Del Rosmarino.*

Il Rosmarino trà il fine di Marzo, e principio d'Aprile vn ramo giouine diuelto dalla Madre vecchia procurando, che habbia vn poco di radica congiunta, in terra, ò



ra, ò in vaso si pianta; i rami ancora leuati nella parte superiore, cioè quello, che li due antecedenti anni nouuamente sono cresciuti, si piantano, ò in terra, ò in vasi à radicare, il che si può fare ne i giorni caldi mediante il stillicidio, che fatto possonsi portare radicati l'anno auuenire altroue, vero è, che chi non hà colli aprichi, ò muri volti à mezo giorno, e reparanti i venti freddi sarà necessitato à tenerli in vasi per poterli al modo de gli Agrumi riponere l'Inuerno. Pare, che ne' Chiostri, & all'aria orientale del Verno faccia meglio, che totalmente esposto à mezo giorno; ama terreno grasso, aria calda, poco humore, e perciò se gli dà la cenere delle bugate, muore per il freddo; oue può conseruarsi in terra se ne fanno siepi, e spalliere; quello si conserua in vasi, si riduce à qual si voglia figura vaga per ornamento dell'horto, stà bene vicino all' Api, perche godono assai del suo fiore, mantenendole molto sane, e facendo miele saniſſimo; l'herba, & il fiore sono odoratiſsimi da che hà il nome, fù cantato.

*Thuris odorati de me salit halitus: vnde*
*Natales nostrum nomen sibi vendicat ortus.*

Serue alla cucina con questo odore ne gli arrosti, ma poco ne' stuffati, come s'è detto; le sue foglie, ò rametti si friggono da se, ouero intinti ne' giorni da magro in cola si friggono in oglio, ò in grasso i giorni assoluti, e fanno gustosa viuanda; li fiori regalano ogni lesso, e l'insalata; se ne fà conserua nel modo detto nell'antecedente Libro de' fiori di Bettonica; si conseruano ancora i fiori in miele, come le Rose; i fiori, e le foglie con pane, e sale si mangiano à digiuno tutto il tempo, che si possono hauere per mantener la vista, secondo il Mattiolo. Se ne fà con rami vino medicato, acqua vita rara, e destillato i fiori, e le frondi, lo chiamano quinta essenza di Rosmarino; se ne fanno infiniti decotti, e medicamenti saniſſimi; de' fiori se ne fà oglio in molti modi, ma meglio di tutti ben mondi, e netti, e posti in vn vaso di vetro grosso, e ben chiuso, si pone in acqua bollente, e si chiama à Bagno Maria, il che è insegnato dall'Erera per vna cosa singolare, e nuoua, forsi in quei tempi, ma hoggidì è praticata da ogni donniciuola nel far l'oglio di fior di spico, il quale sicome quel del Rosmarino hà qualità in se, che bollendo chiuso si conuerte in oglio; vuole lo stesso Erera, che in luogo di far bollir'il vaso in acqua, si possa far stare quaranta giorni sepolto in stabbio caldo, e che pur'i fiori si conuertiranno in oglio. Vale il Rosmarino a' difetti freddi dello stomaco, al vomito del cibo, e massime mangiato con pane, ouero in poluere beuuto con vino; gioua a' difetti della milza, all'oppilationi del fegato, sana tutti i difetti freddi del capo; mangiandosi i fiori con le propinque foglie la mattina con pane, e sale per tutto il tempo, che fiorisce, accresce mirabilmente la vista; de' ramuscelli si fanno stecchi da denti, salubri alle gengiue, sicome la sua decottione tenuta in bocca leua il dolor de' denti, e consolida le gengiue. Li fiori secchi del Rosmarino posti nel vino lo conseruano, che non si guasti; trà le vesti, che non si tarmino, e profumando la casa con fuoco di Rosmarino, scaccia ogni mal'aria, ouero ogni veleno, & in particolare le Vespe, e i Calabroni. Nella Francia Narbonese, e nella Spagna il pane riceue salubrità dall'esser scaldato il forno con Rosmarino. In fine, chi porterà fiori di Rosmarino in maniera, che tocchino la carne diritto il cuore, starà sempre allegro.

*Vso in Cucina.*

*Medicina.*

Il Sambuco trà gli arbusti primo annuntiatore della Primauera, se bene con penti-

*Sambuco.*

pentimento il più delle volte, communemente è conosciuto solo di due spetie, vno quello, ch'apre vn mazzo di candidissimi fiori fatto in globo, quanto vn pomo, senza odore, e chiamasi Sambuco Roseo, quale se da gli Antichi fosse stato conosciuto, la candidezza tanto da lor'essaltata del Ligustro sarebbe diminuita; con questo si fà bellissima siepe, ò vago cespuglio, ouunque di ramo, ò senza radica, ò radicato sia piantato, con fiori candidissimi s'ornano sacri Altari, delitiose mense, e polite stanze. L'altro è vn'arbusto hortense, qual giouine fà vna debole siepe, alzato, di poch'ombra, e meno vtile; in capo a' rami allarga vn fiore largo vn palmo, ouero vna quantità di fiori, nella sudetta sferica forma largha, vniti, ma bianchi, con qualche odore di Giglio, questi poi si conuertono in certe baccarelle nere, e vinose, molto grate a' Merli; li sudetti fiori, ma in poca quantità, per causa dell'odore, si misticano con oua sbattute per far frittate, ouer con ricotta, e oua si fanno frittelle, quali fritte in butiro, ò grasso per antipasto i giorni di magro, e per regalo d'altre viuande si seruono, poluerizate però di zucchero; si seccano ancora all'ombra detti fiori, per poter l Inuerno regalar le sudette viuande, le quali però tanto si lasciano magnar senza l'vnione de' sudetti fiori; con le sudette baccarelle si fà acqua per tingere i capelli, e difendersi dalla canicia, questo ancor si pianta di ramo, e dell'vno, e dell'altro i rami propaginati fanno radica per moltiplicare. Il legno assai duro nella circonferenza, nel mezo, hà di molta midolla, qual facilmente si leua, & ne resta quasi canna vuoto, quindi è che di questo legno si fece instrumento musicale detto *Sambuca*, da che hebbe il nome; serue ancora per appoggio leggiero ne' viaggi, e mentre è verde vuoto della sudetta midolla serue ottimamente per mandar sorcoli in luoghi lontani, mantenendoli per l'humidità, quale hà maggior della canna, più freschi, serue ancora per far targhe da guerra sopra che fù detto.

*Roseo.*

*Hortense.*

*Vso.*

*Fert acinos paruos, & triſtia poma ſambucus*
*Ligna dabit forti ſcuta gerenda manu.*

Il Platina scriue che l'acqua, oue sia stato à macerarsi, ò à bollire le foglie di Sambuco ammazzi le pulci, e le mosche. Altre virtù medicinali si diranno nel descriuere il Nibio, ouero Ebulo, perche sicome sono simili ne' fiori, e frutti, così nelle facoltà ancora.

*Siringa.* La Siringa, da Ninfa di tal nome in questo Arbusto mutata così detta; s'appiglia per tutto, tanto di ramo barbato, quanto senza radiche, vero è, che à questo con molto inaffiamento, ò col stilicidio si porge aiuto, il suo fiore qual bianco, ò qual turchino è d'odore dispiacenole, vago però da vedere, & il cespuglio può fare vna nobile sieparella.

*Spigo, ò Lauãda.* Lo Spigo, così detto dalla fiorita spica, che caccia, e la Lauanda, sono di poco differente specie, & alcuni hanno detto, che l'vno sia il maschio, l'altra la femina, ama i colli, e luoghi aprici, si moltiplica col dipartir di Primauera i cespugli radicati, quali di sua natura allarga assai, e però ancora ottimamente si propagina, di ramo senza radica s'appiglia ancora, piantato in vaso, ò in buono terreno, & iui inacquato assai, caccia il Giugno vna spicarella di fiori turchini, d'odore tanto acuto, che ogn'altro mortifica; l'oglio, che di questi fiori si fà nel modo infrascritto; da' Droghieri si tiene fuori di bottega, acciò, che meglio si possa sentire l'odor del muschio, ò dell'ambra, ò d'altri odoriferi. Questi fiori si frapongono trà panni

*Coltiuatione.*



ni bianchi, per renderli odorati, e frà panni di lana, per difenderli da tarme; l'oglio misticato con sapone purgato, lo rende odorifero per lauar le mani; Le spicarelle fannosi star'in monte con qualche peso sopra, acciò quasi s'infracidino, e questo perche si facciano più abbondanti di materia oleosa, poi fatt'ogni cosa bollire nel lambico, ò in vaso di vetro à Bagno Maria, nel modo, che s'è detto del Rosmarino, n'esce acqua, & oglio, l'vno, e l'altro odorato, con vn'imbotto, ò di vetro, ò di latta, ò di rame si dipartono, peroche empiti della materia distillata, si lascia vscire per la parte da basso l'acqua, e quando si veda, che giunga vicino à vscir l'oglio qual sopranuota, si chiude con vn dito il foro da basso; de' fiori si distilla al modo sudetto acqua, della quale beuutone due cucchiari, vale à ricuperar la loquella, & alle passioni del cuore, e però s'vsa nelle sincopi, bagnando spesso il naso, & i polsi; i fiori cotti nel vino, & applicati caldi prouocano l'vrina, e dissoluono le ventosità; raccolte le fiorite spiche si taglia vn piede alto da terra, ed egli ingrossando il caspo d'assaissimi ramicelli, fà vna vaga sieparella, con quale se ne figurano nel piantarla contorni, e torneamenti d'armi, e le stesse armi con gigli, ò altri animali, e qual si voglia figura; Io hò veduto vn'Horologio da Sole, le cui linee, e numeri erano di questo Spigo, & il Gnomone vn Cipresso, tanto giusto, e ben'ordinato, che con questo si gouernaua vna terra meglio, che con Horologio materiale.

*Oglio.*

*Acqua.*

*Vso.*

Del Tamarice la facoltà contro gli effetti della milza si conobbe, che dandosi da certi Rustichi il cibo a' Porci in vaso di Tamarice, questi si ritrouauano senza milza, onde poi s'vsò il far botticelle di questo legno, per tenerci il vino da medicar, chi patisce di milza; n'hauemo poca quantità, tuttauia senza coltura nasce alle ripe de' torenti di questo Contado, come il Lauino, Sauena, e Zena.

*Tamarice.*

La Vitalba ritrouasi per qual si voglia fratta, e però senza cercar suo seme possi leuar di Primauera con le radiche, e verdeggiar prestissimo, ò vna siepe d'vn giardino, ò vn'alta pergola, ouero circondarne vna loggia, ò vn Cortile ancor nella Città, per goder della verdura della Villa; i fiori candidi, da' quali hà il nome, fatti in foggia di stella, prodotti quasi grapoli d'vua, si distillano per vso di Medicina, leuati, che siano dallo stesso grapolo, nel quale, & in ciascheduna de' picolli, oue era il natural fiore, si pone vn Gelsomino di Spagna, qual vi s'addatta così bene, che con pomposa vista paiono, ò natiui, ò quello fatto à posta per seruitio di questi. Le longhe catene di questa seruono, colte nello scemar della Luna, per far ceste, ò vogliam dir burgazzi per Colombi, se ne fanno ancor molt'altre comodità di canestri, craticci, & altre simili cose, oue à guisa di fila si possono tessere; ciò la Vitalba di fior pauonazzo, della qual ne vengono fiori semplici, altri doppij, altri prodotti à mazzetti, altri ciascuno da sè nella forma de' Garofali; il sugo di Vitalba è raro per la rogna, e col seme solue il corpo. Columella hà opinione, che il folgore non cada ou'è la Vitalba, onde cantò.

*Vitalba.*

*Medicina.*

*Tracone ancora per vietar, che Gioue*
*Non folgoraſſe la ſua Caſa, cinſe*
*Il luogo tutto con la bianca vite.*

Di Primauera le teneri cime di questa cotte, & al modo d'insalata accommodate, con opinione di sanità si mangiano, forsi perche paiono Lupoli, de' quali staria bene fosse la siepe circondante il quadro de' semplici, ouero vna pergola,

*De' Lupoli.*

entrando questi quasi in ogni siroppo, per la virtù, che hanno di purgar'il sangue dalla colera gialla, e smorzar l'infiammagione di quello, sicome incorporato il suo sugo con farina d'orzo, sana il dolor di capo, causato da humori caldi, rinfresca il fegato, e lo stomaco, oltre, che delle cime se ne fà gustosa, e buona insalata; perlessati ancora, & infarinati si friggono, e sono rari. In Germania de' Lupoli ne fanno assai stima, e li coltiuano come noi facciamo le Viti, perche entrano nel far la Birra, come s'è detto; l'vno, e l'altro de' sudetti ama l'ombra, & il freddo, se bene alligna per tutto, & in ogni terreno; de' Lupoli fù detto.

*Qui docuit Lupuli Cererem miscere liquore,*
*Aequus Bacche tibi num satis ille fuit?*

*Crespino.* L'Vua Spina così chiamata, perche il frutto è simile all'Vue, ma viene da arbusto spinoso, da noi Crespino chiamasi, in due modi ritrouasi, altra seminasi, che poco si pratica, altra con radicati rami si pianta, questa vuol'esser'in luoghi liberi, aperti, & esposti al Sole, acciò le ruche non consumino le prime tenere frondi col frutto, ma se dall'espositione del Sole quelle presto s'induriranno, non le possono poi rodere, è bene ancora ogni due, ò trè anni leuarne i rami vecchi, e cresserne i nuoui, de' quali ancora se ne schiantano l'Autunno dalla pianta vecchia, e si moltiplicano altroue. I rami secchi ogn'anno si deuono leuare, e con zappa lauorarci attorno il piede, ne ci lasciar cresser'herba alcuna, con questa coltiuatione se gli dà campo, col cacciar molti rami, d'ampliar'il cespuglio, & al coltiuatore di leuarne i rami radicati, quali ancora col propaginarli radicano; s'addatta questo cespuglio à vso di siepe, & il frutto entra in moltissime viuande, come s'è detto; da sè fà minestra con vn poco di petrosello ligato con ouo per l'Estate, di molto ristoro a' sitibondi, a' stanchi, & à gl'inappetenti ammalati; se ne fà ancor salsa nel modo già detto, e crostata; da principio è frutto assai agro, e verde, si fà poi giallo, e di mezo sapore; se si lascia maturare, circa il fine di Giugno, si fà rosso, e quasi dolce. Succede con vn simil frutto, già fornita questa, e con molto vtile, e comodità serue sino all'arriuo dell'Agreste vn'altra pianta chiamata Ribes, voce Mauritana, dal Belunese interpretata *Accidula*, dal sapore di questo frutto, ed è di tre spetie, vna verde, l'altra rossa, la terza nera; Il frutto è per l'appunto, come quello dell'Vua Spina, ma in grappoletti, ò mazzetti, del quale fù detto.

*Coltiuatione.*

*Vso in Cucina.*

*Del Ribes.*

*Altera capreolos, Ribes fert altera baccas,*
*Mitigat hac æstus: sedat at illa sitim.*

E se bene di seme nasce, e praticasi, con tutto ciò ingrossandosi assai di moltiplici, è bene il prouedersi di quelli leuati dalla pianta maestra, con vn poco di radica congiunti, perche più presto se n'hà frutto, che col seme, vuole terreno grasso, e teme il freddo, non sento nominar niuna di queste piante da gli Antichi, ma in luogo loro trouo, che si seruiuano del Sumaco, da noi detto il Ru, & i Coramari di quel tempo se ne seruiuano in luogo di Limone, per far lustre le pelli.

*Arbusti da vtile ornanti l'Horto.* Non vorrei però, che il nostro Economo fosse tanto occupato nella coltiuatione di questi arbusti dilettenoli, e gustosi, che si scordasse d'alleuarne di quelli, quali pure nell'Horto si crescono sino, che per diuenir'arbori vtili, e fruttificanti per le Possessioni, ò in vn pomaro si trasportano, quali mentre son piccoli, e ben disposti con vaga vista, fingendo dilettenole boschetto, ornano l'Horto; trà questi il Moro detto ancora Gelso, nel campo Bolognese, in riguardo della molta vtilità,



lità, che porge all'Agricoltore, terrà il primo luogo, ma prima è necessario, che per seruitio di far nascer sì questo, come ogni altr'arbore, hauer'vno de' sudetti quadri dell'Horto, ò altra pezza di terra contigua all'Horto, disposta, e preparata à seruir per semenzaio; questa vuol'essere di terreno leggiero, facile, e dolce, mà assai ingrassato, esposto al Sole orientale, comoda all'acqua, e ridotta in poluere, mediante vna poco profonda lauoratura, e questo debil lauorare si dourà osseruare non solo oue s'habbia à seminar'arbori, ma doue s'habbiano à porre, per douerli trapiantare, perche bisognarebbe, che gli arbori fossero abbondanti di molte radichette, quasi capillarie, e non muniti d'vna sol radica grossa, la quale da' nostri Rustici è chiamata Fitone, e perche non possano questa lor natural radica, nel terreno ben lauorato, abbassare, e profondare, ma siano sforzati à far molte radichette in luogo di quella; desideraſi il terreno di questo semenzaio ridotto in poluere, ma poco profondamente lauorato. Bisogna ancora nell'elettione di questo terreno auuertire, che non sia di quello, che è sottoposto ad vn'imperfetto, quale i nostri Hortolani chiamano Rumo; Questo male viene da quantità d'animaletti sotterranei, li quali nella superficie della terra volteggiando rimouono le piccole piante di poco nate, e le fanno seccare, e con questo ruinano, e gli Horti, e li semenzai; à questo è rimedio, oltre il sudetto ventre di Castrato, l'esser presto à seminare, peroche questi animaletti ritirati assai sotto terra per causa del freddo, non s'alzano se non per occasione del caldo, e chi hà seminato presto, all'hora sono le piante cresciute, e non temono questo Rumo; dicono di più, che l'incorporar nella terra limatura d'ossi, causi, che questi danneggianti pungendosi in quella, se ne vadano; è cosa questo Rumo considerabile, perche quelli Horti à ciò sottoposti sono abborriti, come inutili.

*Qual debba essere il semenzaio.*

Le Mora bianche ben mature state alquanti giorni ammontate à quasi marcire, si premono, e stringono con mano, mentre sono in vn vaso di piccoli, e spessi buchi, detto ramino; qual facendosi stare in vn'altro vaso pieno d'acqua chiara, in maniera, che l'acqua non lo soprauanzi, ma copra solo i buchi di detto ramino, con agitatione, e strengimento delle Mora si causa, che i semi separati dalla carne delle Mora fracide, passando per quei buchi se ne vadano al fondo del vaso maggiore pieno d'acqua, dal qual leuati, e posti sopra vn panno all'ombra, si lasciano asciugare, indi in vna stanza d'aria tiepida si conseruano sino, che alle prime arie calde di Febraio, ò principio di Marzo si vogliono seminare, all'hora dopo esser stati à molle due giorni tramezati con rena, acciò non naschino troppo spessi, nel crescere della Luna, nella terra nel sudetto modo per semenzaio preparata, si seminano, procurando con zappa leggiermente adoprata, che venghino coperti, ma poco sotto terra, la lor nascita suol'esser tanto popolosa, che in capo all'anno cominciandosi à cauar li più alti, se ne vende, se ne prouedono l'altre possessioni, & altri quadri dello stesso Horto s'empiono, ponendoli vn piede, e mezo lungi dall'altro in terzo, ò con la quincunciale regola, in terreno nel sopradetto modo preparato, e lauorato, ma con molto più stabbio ingrassato, sicome maggior'alimento è necessario, che à questi, per venir grandi, porga, altrimente di scorza brutta, con molti nodi, e torti, riusciranno, e questo terreno così ben preparato, & ingrasciato chiamasi tauoliero; in tal'atto si rimondano, e ci si leua vn poco di cima. Sò, che da alcuni le Mora ben mature in vaneggie ben lauorate, vn palmo

*De' Mori.*

*Modo d'hauere i semi.*

*Coltiuatione.*

lungi l'vna dall'altra si piantano, ma è forza, che i Mori nascanò à cespuglio, con poco vigore di crescere, e però credo sia assai meglio la sopradetta maniera; in qual si voglia però modo seminati, e che per la spessezza, ò per la magrezza del terreno restassero piccoli assai per il primo anno, e tù à Primauera, ò con tagliente zappa, ò altro ferro tagliali vicinissimo alla terra, il che da' nostri Hortolani dicesi rabbiare, da altri radere; Giunti si trapiantati, che siano alla grossezza d'vn dito, si tagliano vicino à terra, e si cresce il più alto, e grosso ramo, che caccieranno, qual'al sicuro, se il terreno corrisponde in vigore, s'alzerà quello stesso anno più grosso, che non era, quando si tagliò, si zappano, ò vangano, s'inacquano, se gli dà ancor grasso ben smaltito, quando si veda n'habbino bisogno, non se gli leuano i ramoscelli il primo anno, ne si rimondano, ma in suo luogo vniti tutti i rami alla cima dell'arbusto, si ligano, il second'anno circa al fine di Maggio si leuano detti ramuscelli, e si rimonda l'arbusto; ingrossati quanto vn manico di vanga almeno, drittì, politi, con bella scorza, senza nodi, ò con pochi, si trapiantano la Primauera auanti cominciano à mouersi, cauati con diligenza, acciò le radiche non si rompano, ponendoli in vna preparata buca, sino l'antecedente Verno, larga per ogni parte, e cupa tre piedi, se gli leua la cima, ò somità, lasciandolo alto da terra, senza alcun ramo, quasi vn bastone, cinque, ò sei piedi, e la buca non si compisce d'empire con la stessa terra già cauata, che sarà ridotta in poluere, e perche l'ombra dell'vno danneggia l'altro, si pongano lungi l'vno dall'altro vinticinque, e trenta piedi; per vn'anno non se gli dà altra molestia, che il leuargli i getti superflui, che per il gambo cacciasse, lasciandocene solo nella sommità tre, ò quattro, & al principio di Maggio si compisce d'empir la buca. Alcuni vsano il piantarli auanti il Verno con felice esito, tal volta ancora con poca fortuna, secondo, che la stagione succede, ò secondo il terreno, perche nel terreno dolce, e di natura arido si può praticare, e riuscir bene, ma la commune è di Primauera, perche essendo quest'arbore di legno poroso, & abbondante d'humido, necessariamente teme il freddo, che si conosce chiaro dallo star più tardi d'ogn'altr'arbore à germogliare, ma se poi dalla stagione è fauorito, in vn giorno l'effettua, onde è chiamato arbore sapiente, se bene questa scienza perde tal volta nella lunghezza dei Verni di questo Clima, peroche, quando si crede essere à mezo della Primauera, eccoti vna brina, che le teneri frondi de' Mori abbrugia, di che fù detto.

*Serior at Morus nunquam nisi frigore lapso*
*Germinat: & sapiens nomina falsa gerit.*

E' tenuto ancora arbore di vita longhissima, e quanto la Quercia, ma nel nostro freddo campo non riesce tale; quindi è, che gl'indefessi Agricoltori sono sforzati à piantarne continouamente. Passato l'anno si vangano l'Autunno, e la Primauera, dandoci grasso ben smaltito, quando il terreno sia magro; Quest'arbore da *Mora*, che significa tardanza, per esser tardi à verdeggiare, è così detto, secondo Ouidio, faceua i frutti bianchi, ma per il sangue da Piramo, e Tisbe sparso sopra di lui, cominciò à farli rossi, hora parmi ritornato all'esser di prima, perche detestandosi, con pazza opinione li Mori di frutto rosso, come dannosi à vermi, i bianchi soli si crescono, i quali venienti da seme degenerano assaissimo, conuertendosi il più delle volte in vn'altra specie chiamata femina, qual fà niuno, ò poco frutto, e la foglia morbida, e tenera efficiale a' vermi, e però queste s'inseriscono sù



sù rami nuoui à cannello, à occhio, e trà la scorza, & il legno col sorcolo, ò con l'occhio, e con duplicato giouamento, vno per farli mutare la trista in miglior natura, l'altro perche col tagliarci i rami, come si deue fare, quando si vogliono inserire, viene ad ingrossarsi nel tronco, qual poi con maggior forza cresce li rami inseriti; anzi da alcuni, fuori dell'occasione dell'inserire, per porgerli tal giouamento, passato il prim'anno, gli altri tre susseguenti ci tagliano i rami, crederei però, che bastasse il tagliarli il secondo, & il quart'anno dopo il lor piantamento, e quando si veda, che siano bene appigliati; questi arbori da loro stessi tal volta purgano i loro escrementi per vn buco, che aprono al mezo del Tronco, il che hà dato occasione a' Scrittori d'Agricoltura di dire, che conoscendosi troppo morbidezza ne i Mori, si faccia vn buco nella radica maggior di questi, e con vn chiodo di legno d'olmo si chiuda, sarà meglio lasciar far'alla natura. Questo offender parte della radica de gli alberi, succede al difetto della scorza grossa, peroche non potendo suaporare i souerchi humori, causano, che i fiutti cadino. Li negri, che forsi hanno meglio foglia de' bianchi, sono di due specie, vna hà la foglia simile alla sudetta bianca, e coltiuasi, come l'altro di frutto bianco, l'altro è di miglior qualità d'alcune delle sudette, sì nell'hauer foglia più grossa, e larga, e più sostantiosa per i vermi, come per li suoi frutti, quali per la sua grossezza, gusto, e sanità si seruono per regallo singolare alle tauole di gran Signori, e stanno vn pezzo in stato di maturità, onde era prouerbio presso gli Antichi, d'vna Donna, che tardi si maritaua il dire *Maturior Mora*. *Mori negri.*

Questi non allignano, che sù i Monti, oue sono di tanto longa vita, quanto le Quercie, non gli hò però veduti molto lontano dalle habitationi segno, che ancor essi vogliono terreno grasso, sicome i sopradetti bianchi in piano communi, à' quali nel lauorar al piede è necessario, quando non sia buon terreno per tre, ò quattr'anni nell'atto del vangarli applicarci grasso, come hò detto, & in maniera, che occupi cinque piedi di terreno attorno all'arbore, che tanto deue esser'il lauoriero del terreno, ma quando giunga il Moro à grossezza tale, che si cominci à coglier la foglia, si debbe tralasciar l'ingrassarlo perche la foglia si fà morbida, e sappiasi, che quest'arbore sente prestissimo l'vtile del grasso, come quello, che radica vicino alla superficie della terra, e per questo non si regola molt'alto, perche li venti facilmente lo cauano; in terreno forte, & in prato non fà bene, ne' campi è di qualche danno, perche quando si vogli coglier la foglia, ò quando cadono le mora mature si guastano le biade da gli operarij, e dalle bestie; pare si pratichino vicino le vie, e nelle vie medesime, (ma non è bene il ponerli nelle vie publiche poluerose) & in capo a' campi, ò vicino à' viali, oue si possa andare à coglier la foglia senza offesa del raccolto terrestre, mentre non si voglia far'vn Moreto à questo solo destinato, amano straordinariamente, e vengono bellissimi vicino alle Case, onde si dice, che douria sentir sempre l'odor della cucina, gustano d'esser come sono grandi, qualche poco potati, e liberati da tronchi secchi, ò da rami torti, ò che habbino pochi rametti; gli è di gran nocumento tanto piccoli, quanto grandi il coglier le foglie teneri nella cima de' rami nuoui, che pur troppo si fà ancor, che non serua, che à far morir vermi, & à far seccar' i Mori, gli è di gran danno il torcere, ò piegare i rami giouani, che si fà con poca consideratione nel raccor la foglia. Costumasi altro modo di moltiplicar' il Moro con minor copia sì, ma più sicu-

*Altro modo di moltiplicar Mori.*

ſicurezza, e poca briga, cioè vicino à vn Moro non molto groſſo, ne troppo vecchio, ma di buona ſpetie, il qual habbia di molti rami nuoui creſciuti per hauerci tagliati i vecchi vn'anno, ò due prima, facciaſi vna buca per longhezza, e larghezza capace di detto Moro, poi ſcalzato da vna, ò due parti vi ſi piega dentro in maniera, che non tutte le radiche ſi cauino, ed egli reſti ſepolto nella foſſa; i rami poi allargati, e condotti per il terreno lauorato, à foggia di propagine ſi coprino con locco ben ſmaltito; queſti fatti grandi, e radicati ſi tagliano, e ſi traſportano altroue ſicuri, che ſaranno di buona ſpetie, e s'appigliano più facilmente, che li ſeminati; vogliono ancora, che i rami giouani poſti in terra ben lauorata miſticata con cenere, e locco con vn poco d'offeſa alla parte, che deue ſtare in terra facciano radica, e che ſe la longhezza del ramo lo comporta, ſi poſſa porre in terra nelle due eſtremità di quello, che così radicato s'hauranno due Mori per ciaſchedun ramo.

La longhezza per gratia non rincreſca, mentre tratto d'vn'arbore, che ne dà più vtile, che qual ſi voglia altro, e ce n'è tale, che rende dieci ſcudi l'anno d'entrata, da cinque, e ſei ſcudi di rendita, ce ne ſono moltiſſimi, e quello più importa non impediſce altro terreno, che quanto occupa col piede, potendoſi ſeminare, ò piantare qual ſi voglia coſa ſotto queſto. Soſtenta, e con molta ſimpatia la Vite, e la ragione perche da noi non ſi pratichi, ſarà perche nel raccorre la foglia, ſi guaſtano li teneri getti della Vite, ama queſt'arbore eſſer ſfrondato, e la Primauera ſerue à' vermi; l'Autunno, ma al tardi, per mangiare à gli Armenti, perche quando da ſe cadono le foglie ſi raccolgono, ouero quando ſono per cadere, ſenza nocumento ſi ſfronda; il che ſarebbe in contrario ſe prima ſi faceſſe, che non ſi deue permettere; con queſte frondi ſecche, che da alcuni ſi raccolgono, ſi fà il letto alle beſtie, & in luogo di paglia ſe n'empiono per vſo de gli huomini pagliazzi. L'Erera commenda le foglie per ponere, e guarire le ſcottature, e morſicature de velenoſi; e di più dice, che il ſugo delle foglie de' roſſi leua le macchie dell'oglio, vuole ancora, che cotte in aequa piouana accompagnate con foglie di Vite nera, di fichi roſſi, che quell'acqua faccia venir neri i capelli. Coſtumauanſi ancora le more ne conuiti de gli Antichi, ed erano hauute per ſane dopo paſto, onde Horatio cantò.

*Medicina.*

*E colui viuerà mai ſempre ſano,*
*Che termina il mangiar con nera Mora,*
*Che ſia raccolta anzi il montar del Sole.*

Ma tutti conchiudono, che per eſſer facili da digerire, ſi debbano mãgiar'auanti paſto, perche ſe ritrouaſſero nello ſtomaco altro cibo preſto lo coromperiano, anzi mangiate à digiuno leuano mirabilmente la ſete; il Platina inſegna di conſeruarle longo tempo in vn vaſo di vetro pieno di ſugo di More miſticato con ſapa. Egeſandro preſso Ateneo riferiſce, che al ſuo tempo ſtettero i Mori vent'anni ſenza far frutto, e che in quel tempo non ſolo tutti gli Huomini, Donne, Putti, & Eunuchi patirono di podagra, ma ancora i due terzi delle Capre. Si potrebbe dire, che queſto frutto foſſe rimedio à queſto male, ſe non foſſe probabile, che da quel tempo in quà tanti Valent' huomini, che ſono ſtati conſiderando queſto auuenimento, l'habbiano prouato ſenza profitto. Certa coſa è ſecondo Dioſcoride, che tutte le facoltà del Moro ſono più efficaci nella radice, e però inſegna, che nel tempo, che ſi mietono le biadi ſi diſcoprono le radici del Moro poi intaccandole con picciola offeſa ne viene vn liquore, qual in vn giorno ſi condẽſa, e vale per il dolor de' denti



denti, riſolue i panni del volto, e purga il corpo, e tanto ſerue quell' vmore, che da ſe queſto arbore traſmette. Il legno non reſiſte all'acqua, ma à coperto può ſeruire in ogni fabrica meglio della fioppa, per eſſer più regente, e tanto facil da lauorare quanto quella, ſe ne fanno ottime botti, e tine, e per eſſer di color giallo, ſi delinea la noce minutamente lauorato, nella quele s'inſeriſcono di queſto legno, arme, fiori, animali, e qual ſi voglia altra coſa; per abbruggiare ancora, è molto meglio della fioppa, ma non per far leſſiuo della ſua cenere. Quanta gente viua col beneficio di queſt'arbore, è ſtuſtatoria longhezza lo ſcriuere vedendoſi tutto il giorno, mentre con mirabile artificio vn'immenſa machina detta Filatoio, la quale egualmente fatta riuolgere da poca acqua addoppia innumerabil quantità di fila di ſeta, che ſi caua dalla foglia de' Mori, alla cuſtodia de' quali, & à procurare, che con giuſtezza venghi lauorata, la maggior parte della pouertà di queſta Città da ſei anni ſino à venti ſi guadagna il vitto; grandiſſimo, & ineſtimabile reſtauro alle miſerie di quelli; da poi quanti ſerifici ſi compongano, è impoſſibile à narrarlo, ſolo raccorderò la fabrica ſingolar de Veli di tanta perfettione, che mentre arricchiſce Bologna, la rende ancora d'eterno, & vniuerſal nome per tutto il Mondo, il che procede, e dalla perfettione della ſeta attribuitale dalla foglia, con cui ſi paſcono i vermi, e dall'acque de noſtri pozzi, con le quali viene fabricata; e dall'induſtria de gli Artefici, con la quale però, e forſi ancora maggiore non s'è potuto praticar'il far veli altroue, mentre non hanno hauuto ſeta del Campo Bologneſe. Non rammento l'vtile, che al Contadino viene per tener'i ſudetti vermi, perche come Agricoltore non mi piace, che ſi tralaſci il lauorar la terra per far mercantie. La comodità poi, che ne viene al Padre di fameglia d'hauer denaro in ſtagione penurioſa, cioè di Giugno, quando hà più poche rendite dell'anno antecedente da vendere, col cauarne il denaro della foglia, gli apporta grandiſſimo riſtoro, e tanto più, che ſenza impizzo, ò fatica alcuna il denaro gli viene à caſa, mentre però non voglia tenere egli i vermi da farne ſeta, nel qual caſo è neceſſario, che ſappi.

*Cura de' vermi da ſeta.*

I ſemi de' Vermi, quali chiamiamo Ouadelle, ſimili all'oua di peſce, quando ſentono l'aria calda di Maggio naſcono da ſe, caſo, che col tenerli in cantina freſca trà piatti di Stagno, ò di Maiolica, ò in vaſi di Rame non ſe gli allongaſſe qualche poco il lor natale, ma con patimento delli ſteſſi vermi, e perche tanto temono il gran caldo, quãto il freddo immoderato, ſi deuono porre in vna buona ſtanza, oue habitino perſone, ouero, oue nella ſtanza contigua ſi poſſi far fuoco; & à queſto, ò altro temperato modo ſi ſollecita il lor naſcimento, acciò non incontrino à far'il lor lauoriero in giornate troppo calde di Giugno, ò Luglio, come ſarebbe ſe ſi laſciaſſero naſcere di Maggio à ſuo modo; quindi è, che coſtumaſi à Luna creſcente, e d'Aprile di cominciar'à tener caldi i detti ſemi, che chiamaſi couarli, portandoli inuolti in vn panno lino; le Donne nel ſeno, e maſſime le giouani abbondanti di calore, gli Huomini in ſaccozza, la notte nel letto, acciò ſentendo quel temperato calore, comincino à dar ſegno di voler naſcere, che ſi conoſce, quando le Ouadelle di color ſcuro, diuentino berettine chiare, allhora è neceſſario ſtar'auertito tal volta, e particolarmente il mezo giorno, oſſeruare ſe n'appariſca alcuno di nato, il che conoſciuto s'allarga il panno lino, e le ſteſſe Ouadelle, poi ſi coprono con vna carta, qual'habbia i buchi ſpeſſi contigui, non più larghi d'vn grano di

*Naſcere.*

Veccia,

Veccia, ſopra la qual carta ſi pongano le più tenere frondi di Mori, che ſi poſſino hauere,& in loro difetto,caſo non haueſſero germogliato i Mori,s'adoprino frondi tenere di Raza, ò d'Olmo,ò d'Ortica, all'odor delle quali i vermi nati paſſando per li ſudetti buchi della carta, ſormontano à mangiare, & à queſta maniera ſi ſeparano li nati da quelli da naſcere, potraſſi queſto fare incontro qualche meridiana fineſtra, quando non regni vento, acciò godano della buon'aria, non mai del Sole; le ſudette foglie dapoi coperte di queſti animaluzzi neri (primo ſegno di ſanità) s'appartano ponendoli in vna caneſtra coperta d'vn panno lino,oue col darci foglia due volte il giorno, ſi laſciano ſtare ſino, che habbiano dormito la prima volta, che ſarà otto, ò dieci giorni dopo la lor naſcita, e tal volta più tardi, ſecondo la ſtagione fredda, ò calda, quando cominciaſi à vedere, che il capo ſe gl'ingroſſa, allhora è ſegno, che ſono vicini al dormire, e non ſaria male, accortoſi di queſto, leuarli, con occaſione d'hauerci dato da mangiare di quella caneſtra, e portarli in vn'altra pur coperta di panno lino, traſportando le frondi, ſopra le quali per mangiarle ſaranno ſormontati. Queſto dormire è vn'infermità naturale, qual gli viene quattro volte, durante la lor vita, otto giorni diſtante vna volta dall'altra, ſe da fredda ſtagione non gli è diferita, per la quale ſtanno le tre prime volte quaſi due giorni immobili, e la quarta tre giorni ſempre ſenza mangiare, e nel fine di ciaſcheduna volta, quaſi Serpe, mutati di pelle appariſcono ogni volta più bianchi,mentre ſani danno ſegno di voler far bene;e perche non tutti s'addormentano in vn'iſteſſo giorno,da che ne viene,che fatti diſuguali l'vltima volta,che dormono, poi con molto diſcommodo, longhezza, e patimento non ſi poſſono appaſtare. Quindi è, che tal volta quando s'accorga,che nello ſuegliarſi non ſiano eguali ſe gli trattiene vn giorno,ò due dopo l'vna,ò due delle dormiture,il darci da mãgiar, accioche li primi ſuegliati aſpettino gli vltimi addormẽtati;queſto primo paſto dourebbe ſempre eſſere della meglio foglia, che ſi poſſi hauere, ma darcene in poca quantità, perche tal volta famelici ne mangiano troppo, da che ne muoiono; riſuegliati dunque, & appaſtati il ſecondo giorno ſi maturano aſportandone le foglie di loro cariche, nel ſopradetto modo, in altre caneſtre ſenza però altro panno lino, perche fatti già grandetti non è pericolo, che cadano, ò ſi perdano per le fiſſure della caneſtra, ſe gli dà mangiare due volte il giorno la mattina, e la ſera, & auuicinandoſi all'altra dormitura ſi ritornano à mutare, come ſopra, e con lo ſteſſo ſtile ſi gouernano ſino alla terza dormitura, dopo la quale mutati, e poſti ſopra ſtoie,ò arelle dette pezzoni, ſe gli comincia à dar da mangiare tre volte il giorno; dormito, che hauranno la quarta volta,vedraſſi, che vengono groſſi, all'hora ſi rinforza il mangiare, ma con modo tale, che la foglia, che ſe gli dà, ſi veda,che ſia da loro conſumata in mangiandola, e dourianle baſtare libre trenta di foglia il giorno per ciaſcheduna ſtuoia, ma li Contadini ſenza regola in troppa abbondanza ce la danno; nel ſopradetto modo poi ſi mutano vn giorno sì, e l'altro nò, ſin che ſi veda, che non volendo più mangiare caminino ſopra la foglia,e fatti lucidi comincino tal volta à ſcuoter la teſta,allhora ſi raccolgono vno per vno ſi pongono ſopra quantità di faſcine di ſarmenti di Vite già vniti, e preparati poſti ritti, occupanti la larghezza di tre piedi, ouero pongonſi i vermi ſopra ciaſcheduñ faſcio,e quando ſi veda,che ſopra quelli ſiano attaccati,e dilatati,l'vna faſcina ſi ponga contigua all'altra aggiuſtata, & accomodata il più ſtretto, & vnito, che ſi poſſi,

*Separatione.*

*Segno di voler far bene.*

*Dormire.*

*Quanta foglia baſti per ciaſcheduna ſtuoia.*

*Pone in fraſca.*



poſſi, e doue reſtaſſe qualche apertura ſi chiude con felce ſecca, ò altro ſarmento minuto;queſte faſcine,ò qual ſi voglia altro ſarmento,che per vermi ſi voglia adoprare,biſogna auuertire,che ſiano aſſai ſecchi dal Sole,e liberi da puzza,immõdezza,e qual ſi voglia humidità; vengono lodate ancor le faſcine d'Olmo di rami minuti,e perche queſt'animale,che meritamente da alcuni è chiamato Caualiero,deſidera, quando voglia far bene, e ſia gagliardo, fabricare il ſuo mirabile artificio in alto, quindi è, che ſi vede la maggior parte di queſti ridurſi alla ſommità delle faſcine, allhora, acciò habbiano più campo, ſe gli ſourapone, ò gineſtra tagliata d'vn'anno auanti, ò cert'herba ſecca, della quale ſe ne fanno ſcoppe, ſcabioſa ſaluatica detta, ò ſaina, ò rame di rape, leuatone il ſeme, ò felce, ò altre ſimili coſe ramoſe, e che ſi poſſono accartucciare, come foglie di Caſtagno, ò di Noce impaſſite; non ſi tralaſci di darci così trà queſti ſarmenti preparati qualche poco di foglia tagliata, acciò ſe qualched'vno non ben maturo voleſſe pigliar'vn boccon-cino, n'habbia la comodità; ſimilmente ſe ne ritrouano alcuni, quali per non eſſer ſtati poſti in fraſca al tempo, che col volteggiar ſopra la ſtuoia lo deſideranano, ſtanchi ſi ritirano, e fannoſi corti; queſti trà le mataſſe di filo, ò trà cartozzetti di carta in luogo ſtretto, & oſcuro ſi pongono; queſta oſcurità, e quiete è deſiderata da' vermi nel tempo del lor lauoriero, onde cuoprono alcuni le fraſcate con lenzuoli, ma con pericolo, che per il caldo non piglino, ò mal'odore, ò altro ſoffocamento, onde è meglio con le fineſtre tenerli oſcuri, ſolo la mattina per farci ſentire vn poco d'aria temperata, ouer la ſera, procurando d'andarci poco, e di calpeſtar con deſtrezza il ſoffitto, ò farci poco romore, ò di non ſcuotere il luogo, ò la fraſcata, alzando quelli, che foſſero caduti, e ponendoli in luogo agiato, e commodo per lauorare.

*Circonſtãze pe'l buon gouerno de' vermi.*

Ma mentre queſti in tre, ò quattro giorni compiſcono il lor lauoriero, diciamo alcune circonſtanze circa il buon gouerno d'eſſi; prima è commune opinione, che queſti con tutto,che fabrichino ſeta,facciano meglio nelle caſe de' pouer'huomini,che de' ricchi, vogliono ſtanza freſca,non humida, qual ſe foſſe cauata ſotto ſaria à propoſito con due feneſtre, vna che guardaſſe tramontana, l'altra il leuar del Sole, con ſerrature di legno, atte à chiudere, vna ne' gran caldi, l'altra ne' gran freddi, & oue ſia camino da fuoco pare, che facciano bene (ma non già mai per accendercelo, ſe non in caſo di gran freddo, & allhora con legne odorifere, ouero col friggerci carne porcina ſalata) queſto forſi perche ci ſia di reſpiro il camino, tanto temono lo ſtar ſoffocati, e però è ſempre bene darci aria, quando non ſiano venti meridionali caldi, quali patono in eſtremo, ſicome ancor le nebbie, per le quali, e per queſti ſudetti venti, e per lo ſtar troppo caldi, per lo più ſi muoiono, ò fanno triſta ſeta, vero è, che i Contadini mai queſta negligenza confeſſano dannoſa, ma la cauſa, d'ogni patimento, pur che poſſono, applicano alla foglia, che ſia triſta, di more nere, ò morelle, ò bruſche, il che è vna vanità, perche aſſolutamente la foglia nera non è bruſca, ſe non come la bianca, quando è mal matura, e nel Regno di Napoli,e nel Breſciano, come affermano il Porta, & il Galli i Mori bianchi s'inſeriſcono di neri, perche qual ſi voglia foglia negra è più groſſa della bianca, vero è, che ogni foglia riſcaldata, per ſtar'ammontata, ouero impoluerata per eſſer vicino à qualche via maeſtra, ouero affumata per eſſer vicino à qualche forno, ò camino, ouero morbida per eſſer fatta in terreno humido, ò vicino

à fiume, ò fonte, à vermi è di gran danno, sicome ogni fumo, e fuoco, che sentano; vero è, che la foglia vorria esser colta vn giorno prima, ò almeno dodeci hore, perche non ne mangino tanta, e perche in occasione di pioggia, con la raccolta anticipata s'è proueduto, & in vero in tempi piouosi bisogna esser'assai diligente, perche la foglia humida mai ci si deue dare, e però si raccoglie solo, quando dal vento, ò Sole sia asciutta, & in caso di continue pioggie, in lenzuoli caldi si scuote, e sbatte, acciò s'asciughi, ouero con qualche intermissione della pioggia i Mori si scuotono. Le Mora, quando son mature, è bene lasciar, che misticate con la foglia essa resta bagnata da quel sugo, perche è di maggior sostanza a' vermi, sicome ancor le mora stesse mature, e parmi, che il Capponi in vn'Idilio sopra questi vermi pigli errore, in questo bisogna ben star'auuertito, che la foglia la quale è stata misticata con le more in monte s'allarghi, e si faccia rinfrescare prima, che si dia a' vermi; bisogna parimente auuertire à non dar'a' vermi le cime tenere della foglia, ouero la foglia d'arbore, che non faccia more, chiamato femina mora, perche come troppo tenera viene mangiata da' vermi in tanta quantità, che troppo satolli s'infermano, venendo gialli, e si muoiono. Costumasi lo stropicciar le stuoie sbrufate d'aceto, quando si preparano per volerli mutare, con assentio. Costumasi ancora nel voler far le frascate, ò vogliam dire addattar le fascine, perche ci facciano sopra la seta, ponerci sotto stoppia, ò altro sarmento minuto, acciò se qualche verme cadesse, in quella possi lauorare, che sù la nuda terra non potria effettuare; l'oglio è mortal nemico à questi, & è vna delle cause, perche vanno à male i vermi, perche i Villani in quel tempo māgiano assai insalate, e così vnti misticano la foglia, ò maneggiano i vermi, con gran lor pregiudicio; e se bene pare, che le Donne habbiano più maniera in gouernar questi, tuttauia à certo tempo, quando naturalmente sono inferme non bisognaria, che se gli auicinassero; i rumori, strepiti, e terremoti gli sono nociui, e quando tuona (che non si può impedire) è bene star da loro à ragionare, e darci da mangiare, ancorche non sia l'hora.

*Delle Farfalle per il seme.*

Hauendo poi questi compito il lor lauoro, che si conosce, quando scuotendo con mano i Folicelli (che sono quei globi di seta da lor fabricati) si senta, che il verme sia staccato risonando, sono perfetti; Similmente se contro la lume si guarderanno trasparenti, si vedrà se lauorano, e caso stiano fermi, allhora si leuano da' fasci, si nettano da qual si voglia immondezza, si portano à vendere, ò à trarne seta, ò à conseruar per far seme, che fassi col passar la parte più acuta de i Folicelli, mediante vn'ago con vn filo, e così tutti vniti, & infilati si sospendano in vna stanza fresca, e si conseruano sino à i quindeci giorni, in capo a' quali se da l'aria fresca non sono ritardati, apronsi i vermi da lor stessi il globo serico, nella parte più ottusa, e n'escono, diuenuti cornuta Farfalla, per lo più da' Folicelli rotondi n'esce la femina, da' lunghi il maschio, qual forma ritengono l'istesse Farfalle, essendo più longo il maschio, e più grossa la femina; La diligente Economa li leua dal Folicello, e gli accoppia sopra vn panno lino, ouero sopra carte turchine, & iui congiunti stanno attaccati maschio, e femina à guisa di Cani, sino che concepite le femine d'Ouatelle, da se si staccano, & il maschio, ò si getta via, ò si fà seruir'altra volta con altra femina, mentre la sua primiera moglie subito sbrigata dal maschio, partorisce le Ouatelle, e si muore; questo seme, ò vogliam dir'Ouatelle, nascono con certa viscosità congiunta, che causa, che s'attaccano in maniera al panno lino, sopra il quale



quale sono state partorite, che ne per scuotere, ne per altra mediocre violenza si possono staccare; ma i panni, ò le carte piegati, in luogo fresco si conseruano sino alle prim'arie buone della Primauera futura, ouero infusi i panni in vino, con vn coltello se ne leuano facilmente i semi, quali pur'in vino si pongono, e lauano, asciugandoli alla temperat'aria, non al Sole, ma dalle carte col coltello più facilmente senza bagnarle si staccano, non tralasciando però di porle nel vino, sì perche ne riceuono forza, sì perche le vane souranuotano da gettare, e quest'attione puossi fare, ò poco dopo, che saranno nate, ò i primi giorni di Marzo, con occasione di qualche giornata tiepida; pochi anni sono, che la mercantia di questi semi hà arricchite molte Case di questa nostra Città, perche tutto lo stato di Milano, e buona parte dello stato Veneto viene à prouedersi ogn'anno à Bologna d'Ouatelle, come che la lor seta riesca migliore, e più bella di qual si voglia altra, ancorche la Spagnuola; quelle Ouatelle, che non si saranno vendute, si potranno far nascere nel modo detto di sopra. Il nostro Dottor Capponi nel citato Idilio vuole, che d'vn Bue, qual'habbia mangiato venti mesi continui solo foglia di Moro, morto che sia, ne nascano nelle sue ossa questi vermi, se sia vero è cosa curiosa da sapere, ma se sia vna sua inuentione, ne deue ancora esser lodato, hauendo secondato, quanto si racconta d'Aristeo circa l'Api.

Da questa fatica di due mesi ne viene l'vtile di duplicato, e triplicato più denaro, che non cauaresti della foglia. De' Folicelli, c'hanno fatto seme, già forati, e di quelli, che non hanno compito il lor lauoro, e di quella lanuginaria seta, che ne sono circondati i Folicelli, ne fai per vso di Casa tua capicciola, qual chiamiamo bauella, della quale se non la vendi ne fai accobbi, trabacche, calcette, cordelle, e simili, senza spesa, & ancor'habiti ciuili per star'in Villa, & in quest'essercitio le maestranze della Città fanno gran guadagno; in somma la cura di questi animaletti, che prima ne' semi somigliano pesci, nel mangiar quadrupedi, nell'andare rettile, nel lauorare industre maestro, e nel figliare Vccello, non è da tralasciare in modo alcuno, tanto più, che è vna mercantia qual passa sotto il nome di passatempo, e sarebbero in tutto degni questi animaletti di straordinaria lode, se non hauessero apportato all'Huomo, inclinato à vanità, occasione di troppo lusso, e dispendio in vestiti, addobbi, & altre superfluità.

*Opinione dell'arriuo de' vermi in Europa.*

Vuole Procopio, il Calepino, il Padre Torsellini, & altri Autori, che in Europa dell'Anno 555. à Giustiniano Imperadore, da certi Monachi, dall'India i suderti semi prima fossero portati. Affermo quello, che tāt'Huomini assegnano, ma trouo, che tra' castighi da Dio dati alli Egittij, vno fù il farli seccar'i Mori dalla brina, de' quali se non si fossero seruiti in far seta, non sarebbe stato castigo; in Ezechiele si legge, che il Siro faceua mercantia di gemme, porpora, vesti leggieri di bisso, e seta; & in Ester, che Mardocheo vestiua vn seraiolo di seta, e se mi replicaste, che tutto questo fù fuori d'Europa, risponderò, che poche sono le inuentioni, & vsanze d'altre nationi, quali presto non sijno portate, & vsate in Europa, e che non pare verisimile, che la seta più bella d'ogn'altra cosa, dal tempo d'Ezechielle sino al tempo di Giustiniano non s'vsasse in Europa; sarà più tosto stato la moderata disciplina de' Romani, che l'haurà tenuta lontana, peroche, per quanto Lampridio scriue, Eliogabalo portaua vna veste di seta, e per regallo donaua a' suoi amici vesti di seta; e Flauio Vopisco scriue, che Aureliano Imperadore non volse mai vestir di se-

*Ne faccia fede la Stampa.*

ta, e Tacito Imperadore prohibì il vestir di seta à gli Huomini, tutti due regnanti tanto tempo auanti Giustiniano, e Grisostomo nell'Homilia 37. essagera contro quelli, che sono troppo solleciti intorno à questi vermi, per portar le vesti del lor lauoro, & in fine se questo non basta per far dubitare se solamente al tempo di Giustiniano venissero questi vermi in Italia, considerisi, ch'essi, e la seta, e la veste di seta hanno nome in Latino, & in Greco, & ordinariamente non si chiamano con nome quelle cose, che non sono conosciute. Questa parola *Sericum* venne da' Popoli dell'India detti *Seres*, onde Virgilio cantò: *Pectebant vellera seres*; perche in quei paesi caldi questi animaletti, dopo hauer mangiato la foglia de' mori fanno sù rami il lor lauoro, come di più n'attesta certo Padre Scalzo hauer veduto ne' nostri tempi.

De gli Antichi scrittori d'Agricoltura alcuni hanno hauuto opinione, che certi Alberi siano infruttuosi in maniera, che non facciano ne meno semi, vedendo, che da sè per campi nascono, ouero, che col poner rami in terra s'appiglino facilmente, altri non approuando ciò, hanno detto, che la natura non è con vn'arbore madre, e con l'altro matrigna. *Olmo.* Nell'arbore dell'Olmo, e del Moro parmi, che ambidue queste opinioni possano essere ragioneuoli, perche in questo Contado vediamo Olmi, e Mori, che non fanno ne frutto, ne seme; ma da quelli Olmi la cui proprietà è di fare il seme di bella spetie, cioè d'Olmo, che habbia la foglia grande, e la scorza liscia, non rugosa, ò rognosa, come si dice; di Primauera auanti, che cacciano le foglie, quando questo seme è perfetto, se da sè cade, che si conosce mentre stringendolo con dita non fà latte, & è diuenuto di color giallicio, si raccoglie, e posto in vn sacco, coperto con qualche cosa graue, iui si lascia riscaldare, e subollire vn poco, indi leuato, & allargato in vna stanza matonata, quando si veda in capo à due, ò tre giorni, che sia impascito, non asciutto, si semina nel terreno preparato nel sudetto modo per semenzaio, oue subito incorporato con leggier zappatura, s'inacqui, ed è meglio leggiermente sparsa, che farcela correr sopra, come s'vsa; possonsi ancor coprire con sarmenti, acciò la terra non facendo crosta meglio naschino, e da gli Vccelli nel nascere non siano mangiati; ma al lor'aparire subito si leuino, si procuri con diligente mano leuare ogn'herba di mezo à loro, la quale li potesse, ò danneggiare, ò soffocare, quando siano alti due, ò tre piedi, che sarà in capo à vn'anno, ò al più à due, si trapiantino nel quadro, ò tauoliero à ciò destinato, e nel soprascritto modo, con assai grasso, acciò non venghino rognosi, preparato longi vn piede, e mezo l'vno dall'altro, & in terzo, con auuertenza di cortargli la radica principale detta fitone, e lasciarci l'altre minute dette capillarie; vero è, che in caso, che di queste minute ne fossero poco muniti, in luogo di tagliar la lunga sola, e principale, si riuolge in foggia di ciambella, & à quel modo si piantano, il tutto acciò facendo, molte radichette vicino alla superficie della terra possino, leuati da quel luogo, e posti al luogo, oue deuono viuere, mediante la moltiplicità delle radichette, meglio appigliarsi; s'adacquano l'Estate, se gli dà grasso, se il terreno non fosse assai vigoroso, mentre si zappano; ò si vangano due volte l'anno; da alcuni l'anno dopo, che si sono appigliati si tagliano vicino à terra, come dissi de' Mori giouani, per la qual coltiuatione diuerranno in tre, ò quattr'anni alti otto, ò dieci piedi, diritti come vna picca, senza nodi, con scorza polita, quasi fatta à torno, nel qual stato si potranno, cauati con dili-

*Seme.*

*Coltiuatione.*



diligenza, trapportare, oue ne faccia di mestieri, ponendoli in vna buca, cupa, e larga due piedi per ogni parte, ouer volendo far filo, ò vegliam dir piantata nuoua, si porranno in fossi, vn pezzo prima preparati, larghi, e profondi tre piedi, lungi otto, ò dieci piedi l'vno dall'altro, rincalzanosi la prima volta per due piedi di terra ridotta in poluere solo, poi auicinandosi il caldo si riempie il fosso, ò la buca, con tutta la terra già escauata, e se pare gran cosa, che hora si consigli il poner tanto basso quest'arbore, qual dianzi dissi douer star vicino alla superficie della terra; la ragione si è, che douendo venir grande, di maggior calore, e nutrimento hà bisogno, & il calor vicino alla superficie della terra, dal calor del Sole in buona parte è risoluto in fumo. Dubitarei di far'ingiuria al nostro Villeggiante Economo il raccordargli la rettitudine in far questi fili d'Arbori, l auuertirò solo, che se hà pensiero regolarli à vso di vite bassi, potrà tagliarci la cima, e così piantarli, lasciandoli alti da terra circa sei piedi, poi aspettandone i nuoui rami, crescerne; & alleuarne quattro di quelli più prosperosi, allargandoli assai per poterci addattar molta vite sopra, qual goda di molto Sole, aria, e pioggia. *Regolato à tronco.*

Ma se in vigoroso terreno hauesse pensiero di lasciarli alzar assai, li pianti senza tagliatui la cima, e secondo, che crescono facci lasciar da vna parte due, ò trè rami longi da terra sei piedi, li quali si mantenghino longhi due piedi solo, poi secondo, che l'Olmo và crescendo dall'altra parte dell'arbore più alto tre piedi de' sopradetti, potrà lasciar due, ò tre altri simili rami, e così seguitare fino à quell'altezza, oue possa giungere il vigor dell'Olmo crescendo sempre, e mantenendo ritta la rama, e cima principal di detto arbore, sopra il quale così accommodato, se alzarai vna vigorosa vite, vedrai quanto sia la simpatia di questi sì in prosperarla, come in far buon vino. *Regolato alto.* *Amicitia con la Vite.*

*Pampineæ vites, & amictæ vitibus Vlmi*
*Dulcis amicitiæ fœdera sancta notant.*

Non vorrei però, che l'ordine de' sudetti rami con tre piedi di distanza, somministrassero commodità à' Villani di formontar à sfrondarlo, in pregiudicio della molt'vua, il che durasi fatica di proibire, per esser questa foglia di gusto, forza, e sanità à' Boui, & al Contadino di sparagno di fieno, e però è dote di consideratione l'hauer possessione popolata di molti di questi arbori, la cui fronde non si douria permettere, che si leuasse fino à mezo il Mese di Settembre, perche prima leuata causa, che i ramuscelli più non crescono, e si fanno più triste, e meno fascine, quando à vicenda vn'anno sì, e l'altro nò si potano, con auuertenza di lasciar in capo à' tronchi vn ramo principale, e prosperoso, che non facendosi è di danno all'arbore, e se ne può pretendere lesione, e rimborso dall'auido Villano, qual in partendosi l'anno futuro, fà di queste sceleragini. E' d'auuertire, che alcuna spetie d' Olmi hanno più bella foglia dell'altra, e perche l'vtile consiste in questa foglia, però, ò bisogna capar quelli di bella sorte, ouero inserirli. Sappiasi ancora, che l'Olmo non ricusa Cielo, & alligna in ogni terra, mà ama assai i luoghi vmidi, e perciò è detto *Vlnus* da' Latini, perche *delectatur locis vliginosis*. Il legno di quest'arbore è di gran commodità per gl'instromenti rustici, per la sua tenacità facendosene forche, forconi, timoni, sale, e scale da carro, mazzi da stellare, e simili, se ne fanno ancor fusi da Molino, mazze per conciar botti, barilli esquisiti, per ruote, porte fortissime, e caste d'attigliarie, perche nō è legno, che meno si pieghi di questo. Vale alla medicina, perche secondo Plinio, le frondi, la corteccia, & i rami hanno

*Vtile della foglia.*

*Vtile del legno.*

*Medicina.* hanno virtù di ſanar le ferite, e maſſime quella corteccia di mezo trà la corteccia groſſa eſterna, & il legno; oltre di ciò queſte parti ſudette bollite in aceto, ſanano la ſcabbia, tolto la corteccia al peſo d'vn denaro in vn bichiero d'acqua freſca, purga il corpo, cacciandone ſeparatamente la flemma, e l'acquoſità. L'vmore, che diſtilla dal midollo, quando ſi tagliano i rami, vngendone il capo, fà ritornar li capelli, e proibiſce, che li reſtati non cadino più; ſecondo poi il Mattioli, il liquore, che ſi ritroua nelle veſiche dell'Olmo, ſana le rotture inteſtinali de' fanciulli; di più raccolto il ſudetto liquore in vn'ampolla di vetro, poi ben chiuſo ſi ſotterra con ſotto del ſale, & iui ſi laſcia ſtare per vinticinque giorni, dapoi ſi ritroua chiaro, col quale s'vngono le ferite con mirabile ſalute.

*Opio.* L'Oppio, in tal maniera nomato, perche la ſua foglia tagliata di Primauera fà latte, & *Opion* in Greco ſignifica *Lacteum*, ouero perche queſto latte, ò ſugo è amaro, da' Latini chiamaſi *Acer*, forſi di maggior vtile alle Viti dell'Olmo, per le ragioni altroue dette, ſe bene da gli Antichi poco conſiderato, ſi ſemina l'Ottobre, ſubito raccolto il ſeme, quando ſia perfetto, che ſi conoſce con ammaccar con dito il grano, e ſentir dalla durezza la perfettione, perche non tutto il ſeme, ancorche tutto ſia fatto à vn medeſmo modo, è buono da ſeminare, ma vna buona parte è vano; ſeminato, e coperto di terra nello ſteſſo modo, che dell'Olmo ſi è detto à' primi freddi ſi copre di ſtrame, e così ſi laſcia tutto il Verno, indi ſcoperto ſe gli fanno ſentire le prime tepide arie di Primauera, mediante le quali cominciano i ſemi à naſcere, à che fare tardano aſſai, e però non ſi zappano, perche ne naſce continuamente, anzi tal volta più il ſecondo, che il primo anno, ma ſi roncano con mano, leuandone ogni herba, dapoi ſi trapiantano in tauolliero, ò in quadro al modo detto di ſopra de gli Olmi, ſi come fatto grandi nello ſteſſo modo detto de gli Olmi, ſi traportano ne i preparati foſſi, ò buche con queſta ſola differenza, che meno ſi pongono ſotterra, cioè vn piede, e mezo ſolo, & à tutti per lo più ſi taglia la cima, perche queſti così tagliati allargano i nuoui rami tanto à propoſito per le Viti, che il laſciarli andar' in alto con vn ſol ramo è errore; il lor legno non ſerue ad altro, che à far ſale, & à bruggiare, temendo l'vmido, ne venendo tanto groſſo, che poſſa ſeruire ad altro lauoro; non trouo in queſt'arbore da' Latini chiamato *Acer*, altra virtù medica, che la notata da Sereno.

*Coltiuatione.*

*Si latus immeritum morbo tentatur acuto*
*Accenſum tinges lapidem ſtridentibus vndis.*
*Hinc bibis, aut Aceris radicem tundis, & vna*
*Cum vino capis, hoc præſens medicamen habetur.*

*Terra.* Le ſopradette due ſorte d'Arbori d'vtile ſenza frutto, allignano in ogni ſorte di terreno purche non ſia aſciutta rena ſenza vmore, ò tenace creta; non ricuſano qual ſi voglia aria, purche habbia ſufficiente calore da trahere l'humore dalla terra per far creſcere le piante, ouer non ſia tanto ardente, che le teneri piante conſumi, e però in alcuni luoghi da principio ſi conſeglia il coprirli, appigliati, e fatti grandi tanto ſenza coltura ſi viuono; naſcono ancora da ſe, ò da radiche rimaſte, ò da ſemi, quali leggieriſſimi, ſono dal vento, ò da correnti d'acque altroue portati, ò da rami in terra piantati, quali radicano; il ſudetto lor trapiantamento pratticaſi indifferentemente dal tempo, quando gli arbori hauendo racchiuſo, e riſtretto in ſe la virtù vegetante ſiano come morti, ò addormentati, che ſarà da quan-

*Sito.*



quando cominciano à perder le frondi, ſino à quando cominciano ad ingroſſar gli occhi per pullular di nuouo, e perche queſto ſuccede al principio della Primauera, e quello al fine dell'Autunno indifferentemente, in qual ſi voglia delle mezane ſtagioni ſi potrà fare, e ſe bene aſſai ſi loda l'Autunno, non ſi biaſma però la Primauera, ſi come ancor l'horrido Inuerno in giornate, che non geli; il tutto però in qual ſi voglia tempo, che ſi facci, il terreno ſia ſano, cioè aſciutto, e ridotto in poluere, e farà tale ſe li foſſi, ò buche ſi faranno l'Agoſto per l'Autunno, & il Nouembre, e Decembre per la Primauera; li ſolleciti Agricoltori inclinano al piantare d'Autunno, caminando con queſto vantaggio, che poſſa riuſcire vna Primauera piouoſa, qual' impedita il piantare, ò almeno facci, che non ſia il terreno così ſano, come forſi lo ritrouaranno l'Autunno, ò il Verno, purche non geli, ſoggiongono vn'altra ragione quelli, che amano il piantar l'Autunno, più che la Primauera, & è, che l'arbore piantato l'Autunno, già aſſuefatto à quel terreno, e quaſi tenuto in quel tempo, quello che all'hora ſi pianta s'hà d'appigliare; à queſto ſi riſponde, che ſtando il piantamento Autunnale, com'ogn'altr'arbore, quaſi morto tutto il Verno, non ſi moue prima di quel tempo, nel quale il piantato la Primauera in tempo, che ſubito cominciando ad accreſcer di ſugo innamorato ama, e s'appiglia facilmente nel nuouo ſito, e che trà il piantar l'Autunno, e la Primauera, c'è quella poca, ò niuna differenza, che è da dar fuoco à vn'Archibugio, ò col micchio, ò con la ruota, perche ſe bene eſſendo nel micchio il fuoco par habbia da far più preſto. In ogni modo nello ſteſſo tempo, che naſce il fuoco nella ruota accendendo la poluere, cauſa, che niuna differenza ſi conoſca nell'effetto. E' bene ſegnar con terra roſſa, ò con cera la parte meridionale, ouero Orientale dell'arbore auanti ſi cani, acciò lo poſſi ponere ſituato nel modo, che era già, ſe bene da pochi queſto s'oſſerua, ne perciò i lor piantamenti reſtano d'eſſer men proſperoſi; il munirli d'vn forte palo, acciò creſcano dritti, e da venti non ſiano ſcoſſi, ad ogni vno è noto, ſi come ſi sà, che il circondarli d'arelle, che ſono vna quantità di cannuccie legate inſieme, ouero di paniera, ò di ſtrame groſſo, è conſequenza ordinaria per ripararli dal Sole, ſe bene è d'impedimento all' Economo di leuare tutti i getti, quali per il gambo queſti arbori trapiantati non ceſſano di cacciare continuamente; altri hanno opinione, che l'arella non laſci proſperar bene gli arbori, come fariano ſenza, vedendo dall'eſperienza, che piantando, ò ſeminando alcuna coſa vicino à queſte, oue tal volta ſeruono per ſiepe, li ſeminati non creſcono à propoſito, e temono la vicinanza, ò l'ombra dell'arella; di più ſe queſta diffende gli arbori l'Eſtate dal Sole, il Verno glie lo leua, & inſuppata d'humido, ò piena di neue ci mantiene il gelo ſopra; porta ſeco ancor l'arella vn'impizzo di conuenirſi allentar le legature, che l'aſtringono attorno l'arbore, accioche ingroſſando quello da queſte legature non ſia tagliato, & offeſo. Non ſi creda, che io biaſmi il faſciar li piantamenti, perche sò che à gli arbori, quali di ramo ſenza radica ſi piantano particolarmente è neceſſaria l'arella, tuttauia pongo le vniuerſali opinioni, acciò che ogn'vno ſi poſſa ſodisfare, & io per me crederei foſſe il meglio faſciare i nuoui piantamenti à Primauera, & all'Autunno leuare le faſciature, che niente giouano il Verno, e poſſono ad altri la vegnente Primauera ſeruire; anzi ſonoci alcuni, i quali non ſolo non armano i piantamenti, ma li par troppo vezzo ancora il ſoſtenerli con palo, volendo, che dal loro ſteſſo vigore aſſuefatti ſi ſoſten-

*Ragioni circa quando ſi debba piantare.*

*Munirli con palo.*

*Faſciarli.*

si sostentino da se contro li venti, pioggie, e neui, adottrinati, che ne' tauolieri, ò vogliam dire Olmari senza alcun sostegno minuti, e giouani crescono diritti, e si fanno belli, ma quelli, che nelle vie, ò doue praticano bestie si piantano, tengo per necessario non solo vn palo, ma ancor due, quali li possono seruire in luogo d'arella, & ancor fasciarli di spine, acciochè le bestie non mangino i teneri ramoscelli, ò li rompano, ò li torchino col fregarseli attorno; che poi li sudetti arbusti siano capaci d'insitione, lascio, che il curioso, e nouello Agricoltore prouando quante cose si scriuono da gli Antichi, ò per hauerne vdito dire, ò perche in altro clima forsi riescano, si chiarisca, che questo non è Cielo da strane operationi; ogni volta, che non volesse inserir Olmo sopra Olmo per hauerne spetie di più bella foglia, à che mai gli Antichi pensorno.

*De' Frutti.*

Ma passiamo à' frutti arbusti prima dell'horto, per incalmarli, e poi fatti fruttificati per formarne vn vaghissimo, e delitioso pomaro, questi per la maggior parte si deuono nel terreno per semenzaio preparato, prima germogliati seminare, ne con tutti s'vsa vna stessa regola, cõ tutto, che di tutti gettati i lor semi, ouero ossi in terra naschino, ma tanto di raro, e con tanto tempo, che se con particolar diligenza non si procura la lor nascita, peneraſſi molto ad hauerne quantità, per empirne vn quadro, e da vendere. Quei frutti, che sono d'osso duro, come Armeniache, Auellane, Giugiole, Mandorle, Noci, Oliue, Persiche, Pini, Prugne, e simili, si pongano in vn vaso con la punta volta alla bassa, secondo gli Antichi, e secondo i Moderni, volta all'alta, tramezate con terra grassa, auanti Natale à germogliare, oue s'inacquano, ò se li fà piouer sopra, dapoi in luogo caldo si pongano, ò nella Stalla, ò in Cantina, ò in costiera di Sole. Delle Mela, e Pera, il frutto saluatico, e fracido, l'Autunno si zappa nella terra per seminario preparata l'Inuerno, poi coperti si tengono di strame, à prime arie buone si scuoprono, oue tal volta benissimo nascono, tal volta ancora vanno à male, e massime le Pera; sarà dunque meglio li sudetti semi, separati dalla carne, poner ancor loro in vaso à germogliare, misticato con rena, e grasso nel mese di Febraio, e non piouendo inacquarle, dapoi si tenghino in luogo caldo, come sopra, ma s'auuerta di spanderle subito nel semenzaio, che s'accorga, che comincino à germogliare, e non piouendo s'inacquino subito. Le Cerase, Sorbe, e Nespoli, subito mangiato il frutto si seminano i lor'ossi, ma è più sicuro tenerli sepeliti in arena posta in stanza fresca, acciò stijno in stato di morbidezza sino al tempo del farli nascere, come de' sopradetti s'è detto; le Cerase saluatiche, dette Acquarole, nascono meglio; le Sorbe, e Nespoli tardano tal volta due anni à nascere. I semi di Cipresso leuati dalle lor Noci chiuse, per forza di buone mazzate, si fanno germogliare in terra humida, posti in vn vaso, poi nel preparato terreno ridotto in cenere si pongano à nascere, inacquandoli subito, caso non pioua; con questi bisogna star molto auuertito, che non germogliño troppo, lo stesso stile può tenere, chi vogli seminar Fichi.

*Modo di seminare i frutti.*

*Coltinatione in generale.*

Questi frutti nati, e cresciuti all'altezza di due piedi, sia il secondo, ò terzo, ò quarto anno, nel quadro di terreno nel sopradetto modo lauorato, ingrassato, e preparato per tauoliero, si trapiantano; giunti alla grossezza, come è il dito grosso d'vna mano, si douranno inserire nel modo, che da basso si dirà, dapoi, ò venderli, ò nel pomaro, ò nell'Horto, ò per il Campo si trasportano, tanto la Primauera, come l'Autunno, in fossi, ò buche larghe, e cupe due piedi; credo però, che il



il Mandorlo, & il Persico, quali presto comincino à germogliare, sia bene il mouerli l'Autunno, sicome la Noce, quale, come legno forte, e che resiste al freddo, non teme il Verno. Di quest'arbore, per non esser frutto hortense, ne parlerò con altri arbori campestri nel seguente Libro; quì basterà hauer detto il modo da farlo nascere.

*Armeniache.*

Le Armeniache d'Armenia furno portate, se bene furno ancora dette dapoi Armeline, ò Albricoche, ò Perecõche, ò Bricoche, tutte specie producenti, poco dissimili frutti, con simili foglie; hanno ancora qualche similitudine col Prugno, e col Persico, anzi molti col vedere, che di questi alcune hanno la lanugine, altre hanno il gatiglio amaro, altri dolce, altri si staccano dall'osso, altri sono à quello attaccati; hanno hauuto pensiero, che siano vna stessa specie col Persico, hora non concordando con quello nè in grossezza, nè in gusto, nè in odore, nè nel tempo di maturarsi, nè in frondi, non sò come possano essere vna stessa specie. Plinio, oue dice, che al suo tempo erano solo trent'anni, che le Persiche, quali maturano l'Estate, s'erano ritrouate, e che si vendeuano vn denaro l'vna, pare; che sia il primo di quest'opinione, con la quale lo lascio, sapendo solo, che col Persico non conuengono in altro, che l'vno, e l'altr'arbore è di poca durata; S'inseriscono le Armeniache, & altre simili sopra dette specie benissimo in se stesse, e sù Prugni, e sù Cotogni; vogliono ancora, che s'appiglino sopra il Mandorlo, sopra il Persico, e sopra l'Auellane, per la similitudine, che hanno nelle scorze. Le tante varietà di queste vengono da cosa, che dourebbe seruire per essempio à gli Agricoltori, peroche l'Armeniaca non incalmata fà frutto, e gustoso, ma piccolo, e col gatiglio amaro, inserita, ò sopra se, ò sopra gli altri sudetti fà fusti simili al Sorcolo, ma più grosse delle naturali; inserito sopra Prugno di quella specie, che fanno de' frutti congiunti, saranno ancora i loro frutti più grossi; inseriti poi due, ò tre volte sopra li stessi, faranno più grosso, e più saporito frutto, e quest'insitione fassi benissimo di Primauera à bietta, come si dirà à basso, ouero à occhio sotto la scorza ne' rami giouani; questo frutto vuol'esser posto in terreno leggiero, sollenato, fresco, non humido, grasso, ò ingrassato, e produrrà più frutti in aria calda, che in regione fredda, quali in vn'istesso tempo sono di due vtili, vno la carne, ò polpa dell'Armeniaca, della quale se ne fà crostata, e salsa; l'altro il gariglio dolce, qual si mangia dopo detto frutto, per coregger qualche mala qualità, c hauesse il frutto, ouero in luogo d'amandorle pesto, e fattone latte, se ne piglia ogni minestra da magro, e particolarmente la zucca, riso, e miglio, ouero si trameza con lasagne, ò se ne fà salsa; si siroppano, non ancor mature, in vino, insieccate di cannella, ouero in zucchero candito, e dell'vne, e l'altre se ne fanno crostate; pelate ancora, e poste in zucchero bollente, e chiarite, si conseruano poste in vasi; le mature, spaccate in due parti, si seccano al Sole, ouero in forno, e si conseruano per ogni putacchieria, e per coprirne lessi, & ogni viuanda; il legno di quest'arbore non è buono, che da brugiare; la gomma può seruire per far'inchiostro. Questo frutto poco dissimile alla Persica, che viene in perfettione trà il fine di Maggio, e principio di Giugno, è di poco salubre gusto, e di poca quantità si deue contentare, chi desidera esser lontano da febri, flussi, e da tristo sangue, onde fù cantato.

*Insitione.*

*Terra.*

*Aria.*

*Vso.*

*Arboreos inter fœtus suauissima gustu*
*Armenia, & coleram frigore mala premunt.*

*Auellane.* L'Auellana detto ancor Nocciola, e da noi Collora, fù chiamata prima Noce di Ponto, ò d'Eraclea Città di Ponto, doue ne venne; Virgilio la chiama Abella, da vn Castello di Campagna di tal nome, qual corrotto seguita in Auellana, però fù cantato.

*Prius Abellinam campano à nomine cultor*
*Dixerat, aridula est, sed minus illa tepet.*

*Coltiuatione.* L'Arbore chiamasi ancor Corillo, seminasi, come hò detto, e nasce, ma è meglio piantarlo di ramo tanto barbato, come senza radiche, de' quali ne nasce quantità al piede dello stesso Arbore, s'appiglia di ramo, e produce radiche in terreno humido, e leggiero, e perche c'è il saluatico de' boschi, & il domestico hortense, è pur meglio valersi della più perfetta specie, per non hauer'ad inserirli, che si fà à cannello, ò à coronetta, ò à occhio; di questi arbusti se ne fà siepe, pergolati, & ombre delitiose, il frutto si serue fresco alle seconde tauole; Gio. Damasceno le tenerissime fà bollire con la scorza, e nocella in miele, poi le polueriza d'aromati, e così le conserua; pelate si confettano; monde, e pistacciate si frapõgono à lasagne, ò ne' ripieni; l'oglio, che si caua da' garigli de' noccioli, vale alle moroide; secco si porta dalle Mascare per regalare amici, e Donne; inzuccarato trà le confettioni, è cosa singolare; i rami di questo arbusto si piegano facilmente, e però se ne serue per far'archi da pigliar'Vccelli. Plutarco dice, che questo arbore è nemico de' Scorpioni, e che perciò si tiene alle porte delle Case attorno i letti, e nelle Stalle; dice il Porta, che li Serpenti tocchi con la verga del Corillo si stupidiscono, e muoiono; Giorgio Agricola vuole ancora, che questo arbusto habbia tanta simpatia con metalli, il che l'esperientia habbia imparato, che se vn rametto di questi si porterà diritto per monti, e luoghi doue si pensi, che siano metalli, che quando si sarà vicino à quelli, il ramo si piegarà, e mostrerà, oue si debba cauare; serue vna di queste verghe alla Cucina in vn bisogno per spiedo, anzi lo stesso Porta vuole, che naturalmente al sentir del fuoco si volti da se, e se bene non lo posso vedere l'hò voluto porre, acciò si veda, che ancor'Auttori accettati scriuono con l'orecchie. *Vso.* Del legno se ne fà carbone per misticar col salnitro, e solfo, per far l'esitial poluere, essendo, che per la sua leggierezza è il meglio carbone, che si sia vsato fino a' nostri giorni, ma l'ingegno dell'huomo hà ritrouato altro carbone assai più leggiero di questo, per il sudetto seruitio molto più atto, del quale à suo luogo si parlerà. Non è legno qual rischiari più presto il vino di questo, e però se li pone dentro fatto in pezzetti, ò in riccioli. *Medicina.* Dioscoride dice, che le Auellane peste, e beuute con acqua giouano alla tosse vecchia, e che le guscie brugiate, e fatte in poluere, poi applicate con oglio alla parte dinanzi del capo de' Fanciulli, quali habbiano gli occhi bianchi, che li farà venir negri; Con Ruta, e Fichi secchi fanno meglio triaca, che di noci; mangiate auanti pasto per longo tempo tre, ò quattro di queste, liberano dal dolor di reni, e le nettano da renella; & arrostite à guisa di castagne perdono l'humidità, & ogni qualità trista da offender lo stomaco.

*Del Cipresso.* Nato nel semenzaio il Cipresso nel sopradetto modo, che da Putto di tal nome in questo arbore conuertito si dice.

*Flebat adhuc mœrens ceruo Cyparissus adempto,*
*Quum sua conspexit cortice membra tegi.*

E perche non potrebbe sostener'il freddo del nostro Ciclo, è necessario l'Autunno



tunno trasportarlo ne' vasi, ò pignattini, caso che in quelli non si fosse fatto nascere, & in quelli alle buon'arie del Verno esporlo, alle rigide nasconderlo con li Naranzi; fatto fermo, & adulto si trasporta in luoghi caldi, aprici, e montuosi, ò da qualche muro difeso per qualche anno da venti freddi, e perciò in Candia è assai frequente; se gli lauora ancora ne' primi anni al piede, ma fatto virile senza lauorecchio, tanto si cresce; vero è, che se bene è circondato con muro alto due, ò tre piedi, lontano dal piede del Cipresso otto, e quello di buona terra riempito, si difenderà meglio dal freddo, e si farà più prosperoso, e bello; adacquasi ancora tal volta mentre è piccolo, & hò veduto à Frascati nella Villa Aldobrandina vna sieparella di Cipressi, piantata di Primauera, non più alta d'vn palmo, col beneficio dell'acqua, qual ci faceuano correre vicino al piede, crescere in maniera, che l'Autunno fatta alta otto, ò dieci piedi, parea vn muro. In luoghi, oue questi sono frequenti, hanno certe falci in forma di meza Luna, col manico in mezo, e con queste nel crescer della Luna, i rami, che con la sua natural forma piramidale non crescono, adequati à gli altri, leuano; quest'arbore è nimicissimo alle Viti, se bene Catone, e Varrone l'adoprano per sostener le Viti, forsi che secco non habbia questa antipatia. In alcuni paesi caldi costumauano gli Antichi, quando lor nasceua vna Figlia, piantar tanti Cipressi, quanti potessero bastar in capo à vent'anni, cresciuti, con la lor vendita cauarne la dote competente per quella. Il che già costumauasi da noi ancora di Fioppe, come nel suo luogo si dirà. Sarianoci infinite cose fauolose da dirsi di quest'arbore; mà chiamato da' frutti di maggior vtilità, dirò solo, che è arbore funesto, perche seruiua da bruggiar le pire de' Defonti; seruiua ancor per segno, posti alle porte i suoi rami, oue eran Morti, e si piantauano ne' Cimiterij, che praticasi ancora hoggidì; seruiua di più ne' patiboli. Era consecrato à Plutone, & à Dite, tutto perche tagliato non ripullula, sicome auuiene all'Huomo, quando si muore; è simbolo dell'Huomo, che parli bene, nè mai concluda, ouero d'vna bella compositione senza conclusione, perche è arbore bello senza frutto. Fù il Cipresso, quando vn giorno da se caduto nel Campo di Vespasiano senza agitatione di vento, e l'altro giorno ritornato pur da sè à tizzarsi, presagio dell'essaltatione dello stesso Vespasiano, secondo Tacito; ma per contrario vna corona di Cipresso presentata da vn'Etiope à Seuero, gli fù augurio di morte. Per l'odore, e per la perpetuità, non tarlandosi mai il legno del Cipresso, è nobilissimo, onde le porte, e fenestre del Tempio d'Effeso erano di questo, e li Simulacri de gli Antichi si faceuano di Cipresso. E secondo Aristotile, in Soria serue per far Naui; li Pitagorici s'asteneuano dal legno di Cipresso, perche diceuano, che lo Scettro di Giouе era di questo legno, leggesi in Laertio. Ne' nostri tempi pure si serue del legno del Cipresso per far Lettiere preseruatiue da Cimici, e Casse preseruatiue da tarme, se non in tutto, almeno in buona parte; per farne Tauolini, e Mense odorifere, e per farne canne da Organo, essendo legno assai sonoro; Se ne caua raggia dal Cipresso, secondo Plinio, di terza bontà, dopo la Terebintina, e la Lentischiana; Il fumo di questo legno è sano contro la peste, e pratica assai; e le noci sue abbrugiate cacciano col fumo le Zanzane; trite le foglie, scriue Dioscoride, & incorporate con cera, si pongono sù lo stomaco per coroborarlo; trite, e poste sù le ferite, ristagnano il sangue, e le consolidano; peste, e stemperate con aceto, fanno negri i capelli, perciò disse Sereno.

*Coltiuatione.* *Sito.* *Terra.* *Presagio.* *Vso.*

*Et nigrum crinem fucco simulare doloso,*
*His prodest acri contrita Cupressus aceto.*

*Cerase.* Il Ciregio qual forsi prima d'ogn'altro frutto si mostra gtato al suo coltiuatore, fù veduto in Italia la prima volta, secondo S. Girolamo, e Plinio, dopo la vittoria, c'hebbe Locullo di Tigrane, e Mitridate Regi di Pōto, l'Anno di Roma 680. e da vna Città di quella regione detta Cerasonte furono così chiamate, perciò si dice.

*Quæ vario Cerasus distinguit poma colore,*
*Si nescis, arbor è Cerasonte venit.*

Se bene Diffilo, riferito da Atteneo dice, che ne' tempi di Lisimaco, che fù vno de' Capitani, quali Regi diuenuti, succesſero ad Alessandro Magno; questo frutto era in Grecia, e Seruio scriue, che auanti Lucullo erano le Cerase in Italia, *Sito.* e si chiamauano Cornee, e che dapoi si chiamorono Corne Cerase, vero è, che sino a' nostri tempi in questo Contado vna specie di Cerase si chiama Cornie; vuole quest'arbore sito freddo, e però in Egitto non alligna, e poche se ne vedono in Puglia; per contrario in Inghilterra, e Francia ce ne sono assai, vuole terreno *Terra.* magro, anzi l'ingrassarlo gli nuoce, sino al degenerare ne' frutti, solo si zappano, ò vangano, e se ne leua ogni seccume; dice Carlo Steffani, che gode de' suoi germogli, e ramoscelli vicino al piede, e quando non ce ne nascano da' suoi semi caduti, *Coltiuatione.* ne caccia circa il piede, ò si costuma il piantarcene; giouali molto l'inacquarli, quando sono per maturar'i frutti, ouero se auanti faccia fiore s'inacquerà con acqua tiepida, ouero se gli porrà calce al piede, maturerà i frutti prestissimo. Martiale insegna di tagliar due palmi sopra terra vn Ceraso giouine, e spaccato, leuargli la midolla sino alle radiche, e poi vnito, legato subito, e coperto di fango, che l'anno auuenire si ritrouarà senza dubbio riunito, all'hora questo si debba inserire con sorcolo di Ceraso, che non habbia fatto frutto, e che questo sì fatto insito produrrà Cerase senza osso; è necessario le nate di seme (à diferenza delle appigliate con ramo, secondo vuole Paladio) inserirle, ne deue rincrescere all'Agricoltore il far questo a bietta, perche sono tanto facili da tenersi, che sono chiamate Scuola de' principianti Incalmatori, basta solo esser sollecito nel farle prima, che germoglino, ouero che caccino la gomma, e facciansi più vicino à terra di qual si voglia altro frutto; per la sudetta causa di facilità d'appigliarsi in se stesse inserite, non hò per buona cosa d'inserirle in altro arbusto, peroche se bene alcune hanno odore nel mangiarle di lauro, quali à Napoli hò assaggiato, oue manifestano più quest'odore, che altroue; hò pensiero io, che posa esser'vna specie particolare dotata di questo odore, non inserita sul Lauro, qual non credo, che per la sua amarezza tenghi alcun'insito, e la proua me n'hà accertato. Quelli, c'hanno opinione, che il tagliare la corteccia a' frutti per la longhezza dell'arbore, gli causi, che più facilmente ingrossino, adducono per esempio il Ceraso, quale naturalmente rompe la prima scorza per ingrossare, ma oltre di quanto ne dirò à basso di questa opinione; quì circa il Ceraso dico, che con l'esempio di quanto opera la natura nel Ceraso, non è sicuro il praticare in altri frutti, oue la natura non opera in tal maniera, e ne meno nel Ceraso si puol'effettuare con la stessa maniera della natura, la quale solo la prima bucia (se bene s'osserua) rompe, restando la seconda illesa, il che col coltello non si può esequire, & il tagliare la seconda, & il legno ancora com'auiene, è vn preterire l'imitatione della natura con danno.

Sono



Sono le Ceragie di moltissime spetie, delle quali ne nomarò alcuna, non mi bastando l'animo nè di questo, nè d'altro frutto obligarmi à dir tutte le sorti; frà le saluatiche c'è vn'Acquaiola non disgustcuole, ma ce ne sono tali ancora di gusto tanto dispiaceuole, che sono tralasciate fino da' Porci. Le Marasche è vna specie, che nasce da seme, e non s'inserisce, ma delle inserite alcune sono rosse, altre meze rosse, e meze bianche, altre quasi nere, ò sanguigne, ò scure, alcune si chiamano durone, certe graffione, & altre, come s'è detto, Cornee; sono ancor differenti nella lunghezza, e rotondità; gli arbori, che producono le sudette specie s'alzano sino à ventiquattro piedi, eccetto le marasche, quali per contrario stando basse mandano i suoi rami alla china, onde per secondar questa sua natura, se s'inseriscono bisognaria ponere il sorcolo alla rouerscia; Delle Marasche alcune hanno il picciolo longo, altre cortissimo, sicome quelle, che chiamiamo visciole, vna cui poco diuersa specie sono le Marene. Alla visciola Romana credo, che ogn'altra Cerasa debba cedere, non tanto per la grossezza, quanto per hauer'vn sugo di gusto trà il dolce, e l'agro singolarissimo. Giouanni Bruerino Campeggi afferma hauerne veduto in Francia grosse, come qual si voglia gran Prugna, saranno forsi quelle, che chiamiamo Cerase Prugne, di poco gusto, solo per la bellezza, e nouità riguardeuole; sicome le visciole sono saniſſime, così le Cerase sono pernicioſe, onde si dice, che mille visciole non sono bastanti à vna Casa, & vn Ceraso è di vantaggio ad vna Città, tuttauia la Scuola Salernitana vuole in contrario, dicendo.

*Le Cerase mangiate fan gran doni,*
*E purgano lo stomaco, e il lor nociolo*
*Rompe la pietra, e genera buon sangue.*

Tutte le Cerase si seccano al Sole, & in forno, e secondo il sudetto Campeggi, con mirabile succesſo, peroche le dolci si fanno acide, e le visciole si fanno dolce, queste così fresche, come secche fanno gustosa ogni viuanda, ma praticansi più le visciole in pasticci, ò in stuffati, ò in intingoli, ò in pieni, ò in crostate, ò in mine- *Vso in Cucina.* stra, ò in salse, ò in suppa cotte in vino, e coperte di zucchero; si pongono ancora in cassette di pasta fina, poi cotte in forno, coperte di zucchero si seruono, e chiamansi tartare di visciole, ouero siroppate; poste in zucchero candito, ò in miele purificato, quali in vasetti di maiolica, ò vetro si conseruano tutto l'anno per rinfrescare i poueri ammalati. Il sopradetto Bruerino si stupisce di Plinio, qual'hà nominato i succhi d'ogni frutto, e quello delle visciole habbia lasciato, forsi à quei tempi non si costumaua di far vino di Cerase in questa maniera, oltre il detto nel modo di far'acque di visciole; si stringono le visciole, & il sugo, che n'esce si pone in vn vaso fino, che chiarito habbia deposto la feccia, poi da quella appartandolo, si cola in vna Caraffa, e con molto gusto a' sitibondi ammalati si porge, ma non dura tanto, come il sugo di Granate; con maggior'abbondanza, e più lusso si fà vino di visciole per sani, s'appartano cinquanta libre di visciole da gli ossi, per cia- *Vino di cerase, ò visciole.* scheduna corba di vino, che si vogli accomodare, gli ossi s'ammaccano in maniera, ch'à pena siano rotti, poi tornato à misticar la carne appartata con gli ossi pistacciati, se n'empie l'imbottituro, e sopra quello si getta il vino, procurando, che ne conduca seco tanto gli ossi, come la carne nella botte ben polita, e lauata, qual piena si chiude, aspettando à beuer'il vino fino, che sia rischiarito; altri in luogo di vino sopra maggior quantità di visciole, & ossi, nel sudetto modo preparati,

getta-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

gettano acqua bollente, e n'empiono la botticella, qual ben chiusa, e rinfrescata, iui à non molti giorni caccia vn liquore, che al color par vino, poco offendente il capo, ma con l'odore, di straordinario gusto; altri contenti del sol'odore, in vna botte piena di vino fanno star'infuso vn sacchetto pieno di fronde di visciole, ò di marasche, ò marene, e con molto gusto beuono il vino, che da quelle hà preso odore. Del legno di quest'arbore se ne fanno tauole per far scabelli, banche, mense, casse, & armarij bellissimi, vero è, che questo vuol'esser di quella specie, che è di color rosso, peroche di quella di color bianco se ne serue per far tine, l'vno, e l'altro per esser legno che si lascia benissimo, si rende sonoro, e però serue per far flauti, ò canne da organo; le scorze di questi Arbori grandi seruono per far culle à putti, ò caselle per Api. Habbiamo il Ceraso dal fior doppio, ma senza frutto per lo più.

*Vso del Legno.*

Gli Agricoltori di clima freddo, come gli Alemani, Francesi, Lombardi, e simili, quando hanno scritto del Fico, se la sono passata con succinta breuità, come quelli, a' quali dal gelo è prohibito il coltiuar quantità di Fichi; per contrario gli habitanti in regione calda, come li Greci, Spagnuoli, Napolitani, e simili, con diligente, e diffuso modo hanno insegnato la coltiuatione, e con longa, e mirabil lode l'hanno essaltato, allegando Atteneio il Fico Ciprio esser longo sei dita, il Troiano esser rosso piccolissimo, ma del gusto della Nespola; & Onescicrito narra, che in Ircania ce ne sono arbori, che producono cento settanta mogij di Fichi; Il Porta afferma, che nel Regno di Napoli ci sono popoli, che della sola mercantia di Fichi viuono.

*Fico.*

Io che descriuo la coltiuatione d'vn Campo, la cui meza parte per il freddo non alligna Fichi, cioè il piano, e l'altra metà cioè i colli ne sono abbondanti, per l'vso del numeroso popolo Bolognese, douerò essere iscusato, se non dico, quanto l'vna parte de' sudetti Autori scriue, ouero se sarò più diffuso dell'altra parte.

Il Fico dalla fecondità così detto, secondo Varrone, tralasciato le fauolose opinioni, che Cerere lo facesse nascere per donare à Pitalo, in gratia del riceuuto albergo, ouero che Sicheo Gigante perseguitato da Gioue, fosse dalla terra conuertito in Fico; m'appiglierò all'opinione d'Eliano, che il Fico fosse il primo alimento della vita semplice, e che sicome fù primo cibo à gli Arcadi la ghianda, à gl'Indiani la canna miele, à Caramani la palma, à Meotti il miglio, à Persiani il cardano, così à gli Atenesi il Fico, quali seguitarono à piacer molto à quei sapienti Filosofi, onde Platone era chiamato amatore de' Fichi, e Galeno trà tutti i frutti mangiaua il Fico solo, ma siasi come si voglia, col Caporale diremo, che

*Il Fico non fà fior, non odora, inuecchia presto.*

Nasce di seme senza dubbio il Fico, e massime fregato vna fune vecchia con la parte interiore di Fichi ben maturi, vi lasciano il seme, e quella posta in vn fossatello nel modo, che per piantare siepi s'è detto al Libro secondo, ma oltre lo star molto à far frutti, quello, come saluatico, è di mal gusto, e questo Arbore saluatico chiamasi Caprifico, la verità è, che questo si può inserire à occhio, à cannello, & à bietta sopra rami di due, ò tre anni, & in qual si voglia de' sudetti modi si sollecita di chiudere presto l'offesa, ò con cera, ò con terra, ò con scorza, acciò dal vento, ò aria non sia asciutto il meno humore d'ogn'altr'arbore, ma appigliasi tanto bene di ramo leuato dall'Arbore piantato in terra scassata, con la biforcata tri-

*Coltiuatione.*



uella all'vso delle viti, ouero in vn fosso tre piedi profondamente lauorato, che è frustatorio il farli di seme nascere. Questo ramo vuol'esser con nodi spessi in segno del suo vigore, con scorza liscia, e polita, in segno della sua giouentù, e posto sotto terra due piedi, se ne leua sopra terra, quanto n'auanza da due gemme, ò vogliamo dire due occhi in sù; Piantasi ancora in vn buco nel fosso, ò scassato, con vn palo fatto, il ramo da alcuni spaccato dalla parte, che và in terra, e dentro l'offesa, vi pongono vn sassetto, il che non approuo; ma sì bene à quella parte, che và in terra, in luogo di tant'offesa, rompesi con l'vnghia, ò altro ferro la scorza, per darli comodità di radicare, il che naturalmente effettua molto vicino alla superficie della terra, causa in parte, che non sopporti il freddo. Ogni Fico cresciuto, e fatto grande caccia attorno il piede quantità di ramuscelli, quali si schiantano, con vn poco di radica congiunta, ouero si propaginano in terra, ò in vn pignatto, ò vaso, ò burgazzo, acciò radichino, e l'anno susseguente barbati nel fosso scasato li piantano; il residuo de' rami si leua, mentre à questo non habbiano à seruire, perche li sono di nocumento, onde il Tasso cantò.

*Aria.*

*Sopra il nascente Fico inuecchia il Fico.*

Bisogna auuertire, che li sudetti moltiplici non siano nati al piede di saluatico inserito, perche si farebbe vna Ficaia saluatica. Consegliano gli Agricoltori, che si ponghino lungi l'vno dall'altro venticinque, ò trenta piedi, considerando, che per lo più questi allongano assai i rami, quali ancora volgono alla bassa, massime, quando sono raccolti con poca discretione, quanto alla terra, che richiedono, basterà sapere, che sono nemicissimi dell'humidità, e di meno sugo si contentano di qual si voglia Arbore, che sarà l'altra ragione, perche nel piano dal freddo sono morti; sù colli però vogliono esser'esposti à Leuante, ò Mezo giorno, lo stabbio non gli gioua (se bene Varrone vna tal sua specie ingrassa) anzi si rendono men saporiti; la cenere, calce, e pulla di lino, saranno il grasso à loro confacente, e se pure in qualche sterile arena si volessero aiutare, lo sterco Pecorino, ò Colombino ben smaltito saranno à proposito, ouero li stracci, la cipolla scilla, ò la ruta piantata vicino al Fico lo rendono prosperoso; anzi Aristotile ne' Problemi insita la ruta nel Fico per hauerne più dolci frutti, e mantenerlo sano; di Primauera si fanno tutte le sudette operationi, se bene alcuni le praticano ancor l'Autunno, il leuare ogni seccume, ò superfluità, credo sia abbondanza il raccordarlo.

*Terra.*

*Stabbio.*

Le quasi innumerabili specie di questi mi si rendon difficili à nouerarsi, mentre vna stessa pianta in vno stesso campo in varij modi si nomina, pur tuttauia non tralascierò di scriuerne alcune.

*Nomi de' Fichi.*

Il Fico Faraone bianco, e nero resiste al freddo più d'ogn'altro primatiuo, porgendo il frutto due volte, è buono per la Piazza. L'Ingāna Villano bianco più dolce di tutti, e nero fà due volte. Lazaro bianco, e nero. Castagnolo, bianco, e nero. Toscanello bianco, e nero. Il di Madama morello fà due volte, per la lōghezza somigliasi al Ciprio sudetto. Il Corno Marino, & il Coruellino negri, fāno due volte, & assai fecōdi per la Piazza. Il Gentile bianco, anzi giallizzo fà due volte, quādo li cōduca à perfettione, poiche come gentil, sì di nome, come di fatti, teme arie, nebbie, e gran caldi. Il Porcino fà due volte, abbondantissimo per la Piazza. Il Pasquino nero fà due volte, e resiste al freddo. Il Sampiero fà due volte, primatiuo buono per la Piazza. Il Verdecchio, che resiste al freddo buono da seccare. Il Brusciotto

sciotto nero, e bianco, che matura ancor l'Inuerno. Il Candellino. Il Mellone. Fichi peregrini. Il Carico bianco. L'Agostano nero. Il Tortorino. Il Granello. Il Lardaro bianchi, e primi à maturar l'Autunno. Il Caualier morello. Si raccolgono i Fichi solo maturi con vn cestello, ò con vasetto di latta posto sopra vna longh'asta, & il modo di conoscerli è in vn verso dal Marino descritto.

*Pendente il capo, e lacera la spoglia.*

Nel piano piantanosi li Fichi, ne' Chiostri, ò nelle corti, oue da qualche muro siano reparati da venti freddi, con tutto ciò si seccano quando passano inuernate rigorose, ne li gioua il rincalciarli di terra due, ò tre piedi alto, ne il fasciarli di paglia, ò di stoia, ò di stracci il resto del tronco, ne il ponere i rami minuti in canne, il che per lo più gioua in altri più temperati climi, & ancora sù' nostri colli. Tal volta mentre sono giouani piegati, e coperti di terra li hò saluati, ma questo quando siano ingrossati non si può praticare; vna specie di questi, che naturalmente quasi pigmei restano nani in vasi à guisa di Naranzi inacquati l'estate, l'Inuerno in luoghi coperti li hò conseruati procurando con ogni potere (non ostante, ch'io villeggi in piano) d'hauere di questo più soaue frutto, di quanti ne venghino da legno. E sicome la terra somministra all'huomo il vitto, mediante il pane, e'l vino, così quest'arbore quasi di quella emulo nel tempo del mietere, e della vendemmia due volte in vn'istesso anno ne proueде di frutto, qual fresco serue di companatico, e secco in luogo di cacio, e tanto dolce, che si tiene per il simbolo della soauità, e dolcezza, e di maggiore nutrimento, e sanità di qual si voglia altro, perche dassi fino à Putti di poco nati; mangiato, l'Huomo risuegliato rende allegro, e dormendo induce sogni gustosi, cantò Ermippo.

*Vuaq; passa Rhodos dantes, & somnia grata —— Ficus.*

E perche l'Arbore sia così al gusto aspero, & il frutto dolce, rende la ragione Teofrasto, perche andando tutta l'humidità nel frutto, lo rende dolce; per contrario la siccità, che resta nel legno lo fà amaro, per lo che ancora vogliono, che dal fulmine non sia tocco; seruesi alle prime tauole con ghiaccio, ò neue, e da molti, in riguardo della calidità, se li beue acqua dietro; mangiato frà pasto fà venire la febre, e si vede in Atteneo, che Aristofano vedendo vn febricitante, indouinò, che haueua mangiato Fichi dopo mezo giorno; è frutto carissimo à gli Vccelli, onde cantò quello.

*Iucundas Auibus Ficus plantare recusant.*

E l'Epigrammista ancor'egli scherzando in nome del Beccafico disse.

*Cum me Ficus alat, cum pascar dulcibus vuis,*
*Cur potius nomen non dedit vua mihi.*

Ingrassa ancora più d'ogn altro frutto, come s'è detto d'Apitio, che ingrassaua i Porci con Fichi secchi.

*Virtù, & vso.* Hà quest'Arbore varie altre virtù, come ligato à vn Fico qual si voglia indomito Toro, si fà pacifico, e mansueto. Frolla la carne, che a' suoi rami sia appesa, questo da vn tal'Aristione Cuoco fù scoperto à caso, perche hauendo attaccato à vn Fico vn Gallo, che di poco era stato sacrificato ad Ercole, lo ritrouò teneriſſimo, ancorche morto lo stesso giorno, e la ragione è addotta da Plutarco, perche ne viene vn tal'alito, ò aura gagliarda, e calda, la qual fà frollare presto le carni, e per questa stessa ragione il latte di quest'Arbore fà quagliare il latte de gli Animali, come





come s'è detto, e fà guarire la morsicatura delle Vespi, de' Scorpioni, e della Donnola; e la Scuola Salernitana cantò.

*Scroffe, apostieme, & inflation si curano*
*Con empiastro di Fichi in acqua cotti.*
*Il Papauero aggionto trae fuora l'ossa,*
*Generan anche i Fichi assai pidocchi,*
*E di Venere aguzzan le saette.*

Quest'arbore è più nominato nella Sacra Scrittura di qual si voglia altro, cominciãdo da quãdo il nostro primo Padre, dopo hauer peccato, si coperse di foglie di Fico, dall'asprezza delle quali volse denotare penitẽza, ò rintuzzamẽto de' desiderij carnali, secondo Ireneo; e seguendo fino à quãdo l'infame Giuda à questo s'appese; del legno di quest'Arbore se ne fanno targhe, e gli Antichi Idolatri ne faceuano la statua delli Dei de gli horti; de' Fichi si fà aceto, come s'è detto; la cenere di questo legno è più mordace d'ogn'altro, e però se ne serue à far liscio per far acqua per lo sapone, e da conciar'oliue, già detto; & incorporata con vnto sana il mal del Fico, certa cosa è, che i Fichi mangiati nettano le reni, e soluono il corpo, e massime li raccolti con la rugiada, qual poi presto si constringe; ma di più con vn Fico secco rouerseiato, e bagnato di miele, si fà vna suppostа, qual fà tant'effetto, quanto qual si voglia fatta in altro modo. Galeno vorria, che i Fichi secchi si mangiassero con timo, ò con pepe, ò con saturea, giudicandoli sani in questo modo, e per gli ammalati ancora; li Fichi secchi cotti con radica di Giglio, e di Maluauischio, & impiastrati sopra tumori, li maturano beniſſimo; le foglie vagliono per detto del Mattioli, per prouocar le moroide, fregandosene il sedere, & Isaia Profeta sanò vna ferita d'Ezechia Rè con Fichi; della triaca poi de' Rustici fatta con Fichi già s'è detto.

*Giugiole.* Le Giugiole furno portate in Italia, della Prouincia di Siria, da Sesto Papinio, al tempo d'Augusto. Niuno de gli Antichi le semina, ma di rami barbati, che pullulano al piede di quest'arbore, conseglano il popularsene. Plinio solo nomina il seminarli, e se alcuno haueſſe qualche dubbio del lor nascere, col stringerle in vna morsa, ouero con lima le rompa vn poco, che al sicuro nasceranno, ouero con vna moderata percossa di martello si spachi vn tantino l'osso; nati si trapiantano di Primauera tardi, in luogo anzi caldo, che temperato, ò vicino à muro, *Sito.* oue da quello possino esser difese dal freddo, e però l'Inuerno se gli pongono al piede pietre, quali l'Estate si leuano. Non solo mai si potà quest'arbore, ma poi ch'altro beneficio se gli porge, non dico, che il lauorar'il terreno, e darci sterco di *Sterco.* Bue, qual'ama assai, non sia per giouarli molto, ma incolto ancor fruttifica; è più tardi d'ogn'altr'arbore à metter la foglia, e più presto la perde; viue assai, s'inserisce in se stesso à bietta, e forsi s'appigliaria sul Prugno; ma perche non traligna molto, seminato poco s'vsa d'incalmarlo, cresce più à bell'agio d'ogn'altro frutto, è grato più a' Putti, & à Donne, che praticato in tauole de' Signori; ancorche i Medici Antichi lo detestino per frutto di poca sanità, tuttauia i nostri moderni Medici, come nell'Antidotario vltimamente publicato, se ne seruono in compagnia di regolicia, fichi secchi, vua passa, dattili, orzo, capeluenere, & isopo, per far'acqua pet- *Acqua pettorale.*
torale. *Africa quam misit, fert baccas sponte rubentes*
*Ziziphus, hæ tussis sunt medicina malæ.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

Per lo che i Latini la chiamorno *Iuiuba* à *iuuamento*, da che Giugiula.

*Mãdorle.* Le Mandorle sono vna specie di noci, viene questa parola dal Greco *Amygdala*, che secondo Sinforiano vuol dire noce longa, non sò però, oue lo ritroui; altri molto meglio dicono, che venghi da quei molti buchi, che il guscio di questa hà, quali *Rimulas* i Latini chiamano, i Greci *Amincar*; Catone la dice noce Greca, e Virgilio le nomina noci saluatiche, oue le descriue per presagio del futuro raccolto in questi versi.

*Contemplator item cum se nux plurima Syluis,*
*Induet in florem, & ramos curuabit olentes,*
*Si superant fœtus pariter frumenta sequentur,*
*Magnaq; cum magno veniet tritura calore,*
*At si luxuria foliorum exuberat vmbra,*
*Nequaquam pingues paleæ teret Area culmos.*

Frà varij significati, che di questo Arbore si propongono, il rassomigliarlo alla continenza mi pare molto à proposito, perche sicome questo hà la scorza amara, & il frutto dolce, così è difficultoso, & amaro il seruar la continenza, ma se ne riporta il dolcissimo frutto d'immenso merito.

*Mãdorle amare, e sua virtù.* Noi due specie di Mandorle trouiamo, seluaggie, e domestiche; la saluatica è amara, e serue per vso della medicina in oglio, mediante l'espressione, qual leua dall'orecchie la sordità, & il ciufolamento; gioua all'oppilatione, dissipa la ventosità, e posto ne' cristieri sana i dolori colici, ouero presone oncie quattro sana ancora i dolori di fianco, e di rene, & in acqua, mediante il lambicco, nel quale si pongono lib. sei di vino generoso, ouero maluagia, per ogni lib. di mandorle prima secche naturalmente, poi rotte, & al fuoco maggiormente asciutte. Queste Mandorle, sicome l'oglio, & acqua hanno facoltà di nettare, e leuare ogni humore viscoso, ouero ostruttione, che sia nello stomaco, nel petto, nel segato, nel polmone, e nelle viscere, ancorche assai attaccata, e posta ne gl'intimi vasi, facendo l'istesso effetto sino alla pelle, quale rischiarano, e rendono al primiero colore; rompono ancora i calcoli, e delle rene, e della vesica; pigliate queste Mandorle per se stesse, fanno dormire, e peste con aceto, applicate alle tempie, leuano il dolore di capo; in fine prese auanti pasto difendono dall'vbbriachezza; nuocono alle Volpi, & à Gatti, se misticate con altro cibo se gli fanno mangiare, per il che non ritrouando acqua comoda, si muoiono; nell'amaro di questo frutto fauoleggiano, che sia espresso il dolore d'Atis figlia del Rè Mida trasformata in quest'Arbore, mentre per amarezza piangeua la perdita dello Sposo. Le domestiche, e dolci si diuidono in due altre specie, vna tenere, forsi le Naxie d'Ateneo, l'altra dure; le tenere sono tanto sfuggite da Mercanti di Mandorle, per non esser così feconde, come l'altre, quanto seguite da Donne, Fanciulli, & Vccelli, per la facilità d'ammaccarle, che si fà con due dita; le dure, ancorche siano di molte specie in Puglia, si considerano solo sotto tre sorti, vna le grandissime, l'altre mezane, terzo le minime. Le grandissime, forsi le Ciprie d'Ateneo, longhe ben quattro dita, cõ la pũta riuolta à guisa d'hamo, sono più riguardeuoli per bellezza, che perche arricchiscano, essendo, che molti anni sono sterili, e quelli anni, che ne producono, ne fanno poche. Le mezane sono quelle, che chiamano Mandorle comuni, e fanno le frondi più grandi dell'altre specie. Le minime sono le ambrogine, e





queste due sorti fanno abbondanti, e doutiosi quei paesi caldi, oue sono frequenti, perche ne producono in tanta quantità, che ne prouedono gli altri paesi sterili; queste desiderano il terreno facile, leggiero, asciutto, e quasi rena, quindi è, che in questo nostro Contado se ne vedono pochi, e quei pochi sù colli, perche vogliono aria calda; ben'è vero, che si racconta per merauiglia, che in Inghilterra tal volta hanno perfettionato il lor frutto; vennero, secondo Ermipo, di Paflagonia; sono nemiche dell'ingrassamento, e dell'humido, per lo che, ò si perdono, ò fanno frutto amaro; dall'altra parte lo sterco Porcino misticato con vina d'Huomo, l'vno, e l'altro ben fracido, li rende fertili, & il frutto d'amaro diuiene dolce; lo stesso effetto causa il coltiuarle con vanga, ò zappa, sicome dal non lauorarle insaluatichite fanno frutto amaro, il che gli auuiene ancora, quando da Pecore siano rosficate; Volendo piantar questi si capino di quelle gli ossi, le quali prosperino felicemente in quel paese, ouero trapiantar de' barbati nati in quella parte, es'è osseruato, che ne vorrebbono vicine più piante, quasi, che vna sola della solitudine s'attristi; nella vigna, oue le viti felicemente creschino con buon'vua, per esser terreno loro à proposito fanno bene, ne ombrano la vite, per la rarità de' rami, e delle frondi, la vite poi stessa ama, e s'allonga assai sopra quest'arbore; vogliono, che trapiantati più volte facciano più dolce frutto, ma da noi non si può praticare, che con gran pericolo di perderle; l'amarezza tal volta deriua dalla troppo abbondanza d'humore, à questo si prouede col farci vn buco nella radica, e quello chiuder con vn legnetto di quercia intinto in miele, basterà solo ancora il far'vn foro nel gambo dell'arbore, acciò per quello distilli il superfluo peccante humore. Alcuni insegnano lo scriuer qualche parola nel gariglio della mandorla, che si deue piantare, affermando, che quante mandorle produrrà quella pianta, tutte saranno così scritte; in questo nostro clima potiamo contentarci d'hauerne quelle poche, conforme piace alla natura donarci, e più tosto con l'insitione, col surcolo, ò con l'occhio prouederci di qualche miglior specie; frà nói, oue prima, che l'aria sia temperata da far'insiti, questi arbori hanno i fiori; i forcoli si deuono sepellir sotto terra il Verno, poi dissoterrati à suo tempo far l'insito, ò in se stessi, ò nel Persico, ouero nel Prugno, aspettando il Luglio inserir à occhio nuouo sopra ramo nuouo; Varrone vuole, che delle Mandorle le Api cauino cibo, miele, e cera. Quest'arbore con infinite comodità orna le tauole, prima acerbo, anzi à pena comparso, libero da lanugine, freddo in ghiaccio si serue, & à Donne grauide sono grate; si siroppano così acerbe, facendole bollir in vino, ò sappa, insteccate con stecchi di cannella, e chiodi di garoffalo, ouero si siroppano in zucchero chiarificato, ò miele purificato in tutti i quali modi, & ancor dell'acerbe verdi si fanno crostate, & entrano ne' pieni. Ma quando poi cominciano ad indurir'il guscio insieme con l'osso, e che il gariglio è ancor candido, e morbido, allhora si spaccano, e pelati si ritornano ciascheduno nel suo guscio, spruzzati d'acqua rosa; vero è, che le secche secchissime con acqua tiepida pelate si riducono alla medema qualità di candore, e tenerezza, e state in acqua rosa si seruono poluerizzate di zucchero, sicome le stesse mandorle pelate s'inzuccherano; se ne fà poi salsa esquisita già detta, ouero conuertite in latte le ne liga ogni minestra, ò viuanda di magro, ò si trameza à lasagne, ò se ne copre ogni pesce cotto lesso, & altre viuande già dette.

*Coltiuatione.* *Terra.* *Sito.* *Sterco.*

*Vso.* Se ne fà minestra detta mandolata, seruesi di latte di mandorle per far bianco mangiare per giorni di magro, col quale si mischia polpa bianca di pesce, riso, zucchero, & acqua rosa. Si fanno anche di mandorle dolci pistе varij gustosi inganni sù le tauole, & in particolare volendo figurare vna gioncata per vn piatto reale, lib. tre di mandorle ottime state hore 24. infuse in acqua, poi pelate, assai si pestano, poi si stemperano con lib. tre d'acqua limpida, e se gli aggiunge vna lib. e meza di zucchero fino, con vn poco d'acqua rosa, vn poco di decottione di pesce, ma fredda, & vn poco di fiore di sale, ogni cosa misticata, si pone in vn vaso vitriato, ò di nuouo stagnato, sopra le bragie à scaldare, ma non à bollire, oue con spatola, ò cucchiaro di legno netto, continuamente si maneggia, dopo si pone à raffreddare, sempre considerandola, però che quando si vede, che comincia à quagliarsi, si ponga ne' preparati vasi di gionchi, ò canestrelle ad assodarsi affatto, & à sgocciolare, e così sarà diuenuta gioncata.

*Latte di mãdorle dolci, e varij scherzi.*

*Gioncate finte.*

*Oua finte.* Con la sudetta compositione di gioncate si potranno empire la metà de' gusci d'oua, poco rotti nel votarle, ma ben netti, e liberi da ogni pellicola, ò altra cosa; poi hauendo preparato cõ pasta di marzapane zaffaranata pallotte à guisa di rossi d'oua, vi si pongono nel mezo, e seguesi ad empire i gusci col latte di mandorle sudette, quali si lasciano insodire, e congelare, poi si scorzano, come l'oua dure ordinarie, e si seruono parte intiere, e parte spaccate con dubbia vista.

*Butiro finto.* Aggiungesi alla sudetta compositione, per i sopradetti vsi preparata, vn poco di zaffarano, tanto che pigli colore di butiro, il che ogni poco effettuarà, gettasi in vna cassetta, ò formia, come si fà lo stesso butiro, con vn panno lino sotto, doue leuato, rasodato che sia, e libero dal panno lino, si serue, ò in fette, ò sopra crostini, come se fosse butiro vero. Quella parte grossa, la quale nel colar la sudetta compositione, come hò detto, che sarà restata nel setaccio, misticasi con vn poco di quella sudetta compositione già colata, e se le aggiugne decottione di nerua sudetta raffreddata, poi in scodelle buccate acciò possa trasmetter l'acqua si pone, e si formano ricotte finte. L'vso però di questi sudetti latti, e delle mandorle stesse non è lodato per febricitanti, e per chi sia diffettoso di calor di capo, perche con vna certa oleosità, che contiene in se la mandorla, riscalda la testa, fà dolere il capo, e può conuertirsi in colera, vero è, che le fresche contengono meno di questo vitio; e delle secche volendo far latte corretto, s'abbruschino le mandorle, poi si faccino stare, come s'è detto infuse in acqua 24. hore, e fatto il latte, molto si maneggi, e dopoi se ne leui la schiuma, che così si libera da oleosità, e da offesa.

*Ricotte finte.*

*Manteca.* Con Mandorle amare, monde, e peste minute stemperate con acqua rosa, muschiata incorporate con rossi d'oua toste, si fà manteca nobile. Il legno di quest'arbore non molt'atto à officio alcuno, perche non viene molto grosso, e fragile, nodoso, e gommoso; fù però nobilitato dalle due verghe nella sacra scrittura, quali erano di questo legno, e quella d'Aron sommo Sacerdote, col manifestar fior di quest'arbore, il quale è il più sollecito à fiorire di tutti i frutti vuole denotare la diligente sollecitudine, che deuono hauere i custodi dell'anime del lor gregge, e sicome il sollecito di questi arbori è stato fauorito dalla natura di tãta forza, che i suoi fiori non temono ne brine, ne ghiacci; così il zelo, e sollecitudine de' Santi Prelati è fauorito dalla Maestà di Dio contro ogni rabbia di persecutione, & heresia.

Quante varie compositioni facciano i speciali di mandorle dolci per vso delle tauole,





tauole, saria longo il dirlo, ancorche questo frutto vnito con zucchero, & aromati sia di molto gusto, & orni le mense, ne meno mi diffonderò nel dire della sua virtù per vso della medicina, e quanto si pratichi, perche la sola frequenza d'oglio di mandorle dolci ne rende ogn'vno certo, e fassi mediante il torchio, con l'espressione di queste rotte, e pistacciate, e scaldate, ò con fuoco, ò con aria, ò con Sole, ò con farle state ammontate, tutti questi vatij modi di riscaldarle si propongono, perche con questo riscaldamento se ne caua più oglio, ma è assai più perfetto quello, che si caua senza riscaldarle, se bene in minor quantità; quest'oglio libera da dolori colici, gioua à gli etici, mitiga le asperità della gola, del petto, e del polmone, preso; in ogni parte estrinseca poi applicato rinfresca, amorbida le durezze, e leua il dolore; vsasi dalle Donne di parto, e per leuare li dolori, e perche moue il corpo, che effettua più gagliardamente se sarà fatto con mandorle senza la pelle; è ancor grato, e sano ne' cibi, e quando sia fatto con mandorle calde, pelate, ben asciutte, non è così facile à venire rancido, e mediante l'infusione de' fiori si rende odorifero di quelli.

*Vso in medicina.*

*Mela.* La generatione delle Mele in domestiche, e saluatiche diuideremo; di queste l'Economia rustica fà nascere più volontieri i semi, come s'è detto, che delle domestiche, sì perche nascono meglio, sì perche nate, e fatte arbusti hanno scorza più grossa di quelle, che vengono da seme domestico, e perciò s'appiglia meglio in queste ogn'insito; di queste, anzi della più saluatica specie se ne fà prima agreste, quando non ancor mature stringendole se ne caua il sugo acido, e quello al Sole si condensa; se ne fà dapoi vino, quando sono vn poco perfette, e massime di quelle, che venendo bianche l'Agosto, pare che porghino comodità in tal stagione di vino desideroso, & alcuna volta poco abbondante di farne, ammaccandole, e ponendoci sopra acqua bollente all'vso dell'vua, ouero che sia stata al Sole à riscaldarsi, si caua dopo tre giorni, & acciò non inacetisca si fà bollire, perche ancor da Mela, se ne caua aceto, ò lasciando stare il sudetto vino molto tempo di non cauarlo della tina, ouero tagliando le Mela in quattro parti, e prima che s'ammacchino si facciano star'al Sole, oue diuenute acetose, il sugo sarà aceto, tutti vtili d'assai consideratione, oue sia penuria di vino d'vua, e massime secondo il Porta, ritornando le forze perdute, non solo à gli Huomini, ma à gli Animali ancora, più vna mela mangiata, che vn pane. Scriue Giouanni Bruerino Campeggi, che questo vino è conseruato da Normandi tre anni, e che lo portano in Inghilterra à vendere, al che fare conuiene, che vsino qualche artificio, inacetendosi la Mela tagliata in breue tempo, dal che si fà concetto della loro frigidità, anzi se dopo leuato il vino primo si lasceranno asciutte per qualche tempo, dapoi ci si porrà sopra acqua, e si terrà ben chiusa la tina, in capo à quindeci giorni se ne cauerà aceto. Oltre di ciò c'è vna specie di queste di non tanta ingrata saluatichezza, che ben conseruate tutt'il Verno, si lasciano mangiare, quando le domestiche sono fornite, e frà l'altre specie ce n'è vna di rossor vago tinta, tanto bene, che alle Mela rose rassomiglia, solo alla sua durezza si conoscono, per causa della quale si conseruano benissimo senz'alcuna diligenza fino alle nuoue; hauemo ancora le Mela rosse saluatiche, il che ripugna à quanto scriue Plinio, che questa specie sia tale per esser stata inserita sul moro nero, giouandomi à credere, che chi l'haueße inserita, non si sarebbe valso di sorcolo saluatico.

*Saluatiche in vino, aceto, & agresta.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Delle domestiche.* Quanto alle domestiche, non c'è cosa nell'Agricoltura, c'habbia apportato più nome à' suoi coltiuatori delle Mela. Le Apie, le Mazzie, le Gestie, le Manlie, le Claudiane, e le Spaciane de gli Antichi, hanno immortalato Apio, Mazzio, Gestio, Manlio, Claudio, e Spacio, qual'era vn seruo, il che è molto ben'osseruato da Plinio per dar'à diuedere, che non le nobil famiglie hanno illustrati questi frutti; ne è da stupirsi se di queste nominate specie non duri il nome, che dall'Apie, perche, ò sono corrotti, ò chi prima le coltiuò in queste parti, volle coll'imporli il proprio nome abbollir' il Romano, & essaltar' il suo. Ama quest' arbore aria fredda, e però in Egitto non si ritroua, in Ponto ce ne sono assai, vuole terreno di natura humido, quindi è, che quelle di piano sono giudicate più perfette, sicome di più durata le nate in terreno dolce, che in terreno forte, passato il prim', ò secondo anno dopo l'insitione, si portano nel pomaro, ò nel cãpo ponendoli in vna buca due piedi profonda, altretanto larga, iui si lasciano star'vn'anno senza coltiuatione alcuna, l'altro susseguente si possono zappare vn qualche poco; il resto della sua breue vita nõ hà bisogno d'alcuna coltura, e perciò fanno bene ne i Prati; i rami secchi con mano più tosto, che con falce si deuono leuare; caccia ancora quest' arbore circa il piede alcuni rametti, quali barbati d'anni due si trappiantano, e riescono meglio quelli, che lungi dal piede pullulano, che li vicini, ma quelli, che dal morto arbore quasi figli ringioueniscono non potendosi asportare, iui ingrossati à sufficienza s'inseriscono, la qual'operatione per esser arbore abbondante d'assai humido, viene fatta bene nello scemar della Luna col sorcolo à bietta, ò ne' giouanissimi à occhio trà la scorza, e il legno in se stesso, su'l cotogno, su lo spino bianco, sul prugno, sul sorbo, e sul pero; s'appiglia ancora su'l persico, ma non ci viue; scriue Plinio, e ci si deue credere, d' hauer veduto à Tiuoli sopra vna Tiglia inserito ogni sorte di Pomi, e che dall'inserirlo nel Platano ne venne la Mela rosa; di queste due proue ne siamo liberi in questo Campo, non sapendo io altro, che due Tiglie, vna nel Giardino de' semplici nel Palazzo publico, l'altra nella Corte de' Signori Palcotti; e de' Platani vno solo hò veduto sul colle della Coruara, qual miracoloso in capo vn longo, e fruttifero viale, fà vaga prospettiua all'habitatione di Benedetto Vittorij Gentilhuomo tanto versato nel Cauagheresco armeggiare, quanto diligente, & esperto Agricoltore; & in vero se la natura è stata scarsa in concederci pochi di questi arbori, questo è tanto riguardeuole, che non inuidia alcun' altro della Campagna di Roma, ò d'altra regione d'Italia più calda, però che occupa con l'ambito de rami otto pertiche di diametro, tanto poi ben compartiti, che vna parte non è meno vestita dell'altra, difendendo egualmente li conuitati, ò confabulanti da ogni parte da Sole. Quanto poi, che il Melo s'appigli sopra il Salice, ò sopra la Fioppa, ò sopra l'Oppio ne parlaremo à basso nel trattato dell'insitione, similmente può esser, che s'appigli sopra vn gambo di cauolo, onde alcuni hanno creduto, che le primatiue Mele da noi chiamate *colari*, sicome i cauoli *coli*, siano queste così inserite, ma s'ingannano, perche caso, che il sorcolo s'appigliasse sopra il cauolo, non hà più longa vita di quello s'habbia lo stesso cauolo, cioè d'vn'anno, ò poco più. Queste Mela primatiue quanto più si sollecitano col inacquarle d'acqua tepida tanto saranno di maggior'emolumento col vénir presto, nel venderle alla Piazza, perche l'inacquare con questo modo ogni frutto matura assai più presto, e m'è succeduto nella lugliatica à' primi giorni di Luglio.

*Aria.*

*Terra.*

*Coltiuatione.*

Si rac-



Si raccolgono le altre specie di mela quando i semi sono fatti neri, e sodi, & allo scemar della Luna, circa la metà del Mese d'Ottobre, e con mano, ò dopo il mezo giorno, ò almeno dopo asciutte da rugiada, ò pioggia, il tutto serue per la lor conseruatione, sicome gioueriali molto se hauessero hauuto vna brinata, ò due auanti si cogliessero; raccolte sino, che sono dure bisognarebbe portarle al luogo doue deuono stare, perche quanto meno si maneggiano, tanto più sane si ripongono, il luogo, che vuole esser freddo facilmente da noi se gli troua, e sopra stuoie, ò paglia assai commodamente si conseruano in stanza oscura, asciutta, fresca, & oue non vada fumo, ò mal'odore, ponendole non molto grosse, ma ne' grandi freddi, con paglia ci cõuien coprirle, acciò che non gelino, nõ occorre accomodate nel sudetto modo più mouerle, ò riuolgerle, ò leuarne le marcie, perche sempre non è vero che le sue vicine si marcino subito; qualche pregiata specie raccolta con la sudetta diligenza, e poste in vna cassa volte nella maniera, che nascono su l'arbore, inuiluppate trà foglie di fico, ò di noce, ò trà segatizza di fioppa, ò d'abeto ben asciutta, ò in alga marina poste in maniera, che vna non tocchi l'altra, si conserua benissimo con auuertenza, che nella stessa cassa non sia, che vna specie, e però nel riponerne quantità, par che queste diligenze nell abbondanza non si possano praticare, si douria almeno auuertire di poner ogni specie da se, & libere da frondi, e rametti; altri le infangano di terra creta, ò di gesso stemperato, altri il piccollo solo incretano, ò incerano, alcuni le conseruano in miglio, ò in orzo, che tutto in poche si può praticare. Dauano gli Antichi il primato trà le Mele all'Apie per l'odore, del quale ne sono più abbondanti le Apiole piccole, e per la sua dolcezza; e se bene la scorza di tutte le Mele abbtuggiata leua ogni male odore dalle stanze, tuttauia questo più all'Apie si conuiene per esser'il loro grato quant'altr'odore. Vn diligente Credẽziero leuaua quasi tutta la carne dalla Mel'Apia, senza romper la scorza, eccetto che tanto, quanto si leua di guscio dell'ouo, quando si vuol sorbire; da poi postoci dentro oglio di gelsomino, ò d'altro odorifero, con vn globetto di bombace fatto à punta ci ponea fuoco, e fattone vn lampadino mirabile, con l'vnione di tanti pretiosi odori, con gusto, e stupore di tutti ne ornaua la tauola, anzi passando con l'arte più innanti, leuaua la carne nel sudetto modo d'vna gran rapa, riducendo la scorza sottile, e trasparente, & in quella ponea il sudetto lampadino, qual spirando odore faceua risplender la rapa, come vn globo di fuoco, e se voleua figurarci dentro vn volto d'vn'huomo, con l'aprir la scorza, bocca, e naso, & occhi à suoi luoghi rappresentaua, sicome ancora ogn'altra figura; di Mele Apie si fà salsa, e sapore odoratissimo, sicome il suo sugo si caua, e chiarifica col lasciarlo deporre per seruitio, e ristoro de gli ammalati. Ma la Mela rosa per la sua bellezza, ò rotondità detta Orbiculare, ò Platania, munita dell'odore della rosa, da cui hà il nome, e con sugo di saporita dolcezza del principato all'altre concesso si doleua. Queste alle seconde tauole crude, e cotte si seruono, ouero monde, e libere da semi, insteccate di cannella, e garofalo si sciroppano in vino, ò in mosto, ò in sappa, ò in miele, ò in zucchero. Hauemo ancor'vna specie di Mele, le quali alla forma, e colore rassomigliano le Cotogne, se ben più piccole, ma in dolcezza, bellezza, odore, e durabilità, agguaglianti, e forsi superanti l'altre; chiamansi Cotognine, quali hanno di molti partiali, che al principato le porteriano, e vogliono, che possano essere le chiamate Melimele dalla dolcezza, e non le distoglie da questo pensiero il detto di Martiale.

*Conseruarle.*

*Apie.*

*Vso.*

*Rosa.*

*Cotognine.*

*Si tibi*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Si tibi Cecropio saturata Cydonia melle*
*Ponentur, dicas hæc Melimela licet.*

Perche le Cotogne realmente non sono dolci, ma sì bene queste Cotognine, e forsi di queste intese Virgilio, quando disse.

*Aurea mela decem misi: cras altera mittam.*

E di più inuolte in pasta, ò in carta bagnata sotto la cenere cotte, sono di giocondissimo gusto; le Paradise pel molto lor'odore pregiate si tengono frà panni,
*Ruginose* acciò ce lo partecipino; à chi gusta l'acido col dolce lodo assai le ruginose, di queste ci sono le saluatiche, e domestiche; e con lo stesso nome sono chiamate da Atteneo. La Calimana tanto gustosa, quanto sana, da gli Antichi forse per altro nome chiamata, solo da Carlo Steffani, e dal Galli è nomata, qual'insegna, che di soprauia à vno di questi si leui tanta scorza, quanto basti à poterne leuare i semi, & in suo luogo ci si ponghi incenso fino; poi tornato à coprire il pomo con la sua stessa scorza ligato, e cotto sotto la cenere si dia à mangiar così caldo, à chi hà mal di costa, che subito guarirà; quella specie di rosse, quasi insanguinate erano lodate
*Rosse.* per questo colore da gli Antichi, ma non se ne seruiuano in crostate, come faciam noi viuanda à loro ignota; hauemo vna specie di Mela sù questo contado, quale non sento nominare, ne lodare da altri; questa è da vna parte di color d'oro, dall'altra egualmente rosseggiante, odoratissima quanto ogn'altra, e forsi più, comincia à lasciarsi godere al Maggio, e seguita buona, e gustosa, non solo tutta l'Estate, ma ancor tutto l'Autunno, & quelle, che non si sono consumate, raccolte con
*Garofale* diligenza durano sino à Giugno dell'altr'anno, e si chiamano Mele Garofale, dal l'odore simile; vi sono alcune mela nane, altre Francesche, altre Muso di bue, & altre infinite con varij nomi, conforme i varij paesi; ogni mela possi seruire, & accomodare nel modo, che dell'altre si sono dette; il che si è fatto, perche è più proprio per quella specie la cõditura descritta. Quella però descritta da Giulio Silano, quale si vede ne' confini di Gomora non si pratica, però che questa in testimonio del castigo dato à quelli empi, vedesi rossa, bella, e pare matura, ma aperta ritrouasi piena di caligine, e fumo. Si secc anò in forno le Mela spaccate, e seruono à
*Vso.* Rustici in luogo di pesce la Quaresima, & alli Operarij nella Città cotte in forno; fassi ancora vino di queste Mela nel modo detto delle saluatiche, solo bisogna l'acqua ponercela bollente assai, & in più volte, acciò ancor'il sugo delle Mela da questo calore possa bollire, e farsi vino, e senza questo calore per causa della stagione fredda nõ bolliria, e per la stessa causa si lascia bollire nella tina 25. ò 30. giorni, ben coperto acciò non sfiati sino, che è rischiarito, & à questo modo si conserua senza farlo bollire nella caldaia sino à Primauera, & è vino gustoso, e si può dare ad Operarij, ò almeno misticarlo con quello d'vua. Generalmente poi le Mela sono meglio cotte, che crude, ò poste trà viuande, ò in conserue sciroppate, che da se; sono ancor meglio le dolci, che le brusche, compartendo quelle mitabilmente il nuttrimento al corpo secondo il Tati, è meglio il frutto dell'arbore giouine, che del vecchio, degenerando nella vecchiaia; ama assai quest'arbore l'orina humana, lo sterco Asinino, Porcino, e Caprino ben smaltiti, con i quali si fibera da ruche, modo, che altroue s'è detto, & acciò alligni i frutti si circonda con vn cerchio di piombo auanti fiorisca, qual poi si lua quando ingrossa gli occhi per voler fiorire, e si pone vn piede lungi dalla terra. Tal volta ancora si carica



ca quest'arbore di tanti frutti, che non li resta vigore da poterli crescere, à questo è rimedio loscuoterlo, quando è in fiore, peroche li più deboli cadono; in questo nostro piano costumano il far frutto à vicenda vn'anno sì, e l'altro nò; Lo star senza frutto vn'anno, serue per ristorar'in parte quell'humore, che in troppo abbondanza l'anno antecedente hanno consumato nel produr souerchia copia di frutti, in luogo de' quali crescono nell'allongar'i rami; quelli però, che sono in horti, ò luoghi grassi, ne fanno quasi ogn'anno, segno, che quando tralasciano questi, viene da penuria d'humore; chi scotesse, quando sono in fiore, la metà de' rami in maniera, che non ci restasse fiore, forsi ogn'anno ne farebbero; quando le ruche fossero trà la scorza, & il legno, quelle, leuato via la scorza con scarpello, s'ammazzino, e l'offesa con sterco Vaccino si cura; alcuni ancora hanno in pensiero liberarli da animali nociui, con inaffiarli con acqua di Lupini. Sono le Mela di gran fastidio à Giumenti, mentre le portano, se prima non se gli ne dà à mangiare, ouero se gli lasciano molto fiutare. Vuole Galeno, che al dolor del capo causato da vbriachezza, vagliano le Mela austere cotte, e mangiate ne' cibi, e se si conoscessero le Cestiane de' Romani, quelle sariano à proposito, ma in lor difetto caperemo le più odorifere, per confortar'il ceruello, & ogni membro, e di sugo acetoso, e dolce misto, per hauerle di temperata qualità, sicome le mangiaremo cotte, e con anesi per rompere li maligni flati da quelle generati; le crude, ò le austere, ò insipide si denono fuggire, perche hanno il nome con loro.

*His caueas mala sunt, diraſq; mouentia febres*
*Forma placet nitidi corticis, esca nocet.*

I volgari però la deriuano dal miele, dandoci ad intendere, che le dolci solo si debbono vsare.

Il Cotogno è chiamato da' Latini *Cidonio*, da vn Castello di Candia di tal nome, d'oue furono portate, non sò però con qual'etimologia Catone prima d'ogn'altro *Coctonea* le chiamasse, forsi perche non sono nè buone, nè sane crude, e per contrario cotte sono confortatiue del cuore, e grate allo stomaco; questo arbusto à guisa di generoso Gentil'huomo fà seruitio del suo tronco ad ogni frutto, perche quasi tutti vi s'appigliano sopra, mà egli per contrario per se fatto rozzo, non alligna sopra altro calmone, che il suo proprio, onde cantò quel Poeta. *Cotogne.*

*Cum præstent cunctis se fulua Cydonia pomis,*
*Alterius nullo creditur hospiti.*

Il saluatico nasce ne' boschi, ò siepi, il domestico, di cui sono varie spetie, ricerca terra humida, cielo freddo, e vuol'esser vangato, fà spaliera assai bella, siepe assai forte; Il frutto si raccoglie del mese d'Ottobre, ò quãdo comincia à diuenir del color dell'oro, allo scemar della Luna, libero da quella lanugine, con vn poco del lor ramo attaccato, s'appende in stanza oscura, e non vicino ad altro frutto, perche l'vno, e l'altro si guasteriano; conseruasi ancora colto con le diligenze sopradette, ben maturo, libero da lanugine, e posto in vaso di miele, in maniera, che sopranzi alle Cotogne, per lo che ancor'il miele piglia odore, & vna certa acrezza di gusto, e sanità. Plutarco ne' precetti de' coniugati ordina, che la Sposa auanti vada à dormir col Marito, mangi di questo Pomo, accioche la bocca le sappia di quest'odore, qual'odore è non solo di gusto, ma con singolar virtù è contra veleni, e perciò tiensi nelle stanze; Reprime ancora quest'odore gagliardamente il *Cielo. Terra. Coltiuatione. Cõseruatione.*

vomito, risueglia l'appetito, e racconcia i stomachi guasti; vogliono ancora molti, che se vna Donna grauida mangierà auanti s'auicini il parto (perche allhora li sariano di nocumento) Pomi Cotogni, che partorirà vn Putto bellissimo, industrioso, & ingegnoso.

*Vso. Cotognata.* Nel secondo Libro di Cotogne hauemo fatto sapore, e cotognata di miele, e mosto, hora facciamo cotognata di zucchero; si pigliano otto oncie di polpa di Cotogne ben monde, per ogni libra di zucchero chiarito, nel quale si fanno cuocere à lento fuoco in vn vaso di rame, ò di terra vitriato, quando sono cotte, che si conosce col gettare vn poco del liquore, che bolle sopra vna scattola, e si veda, che raffreddandosi pigli corpo, e non scorra, allhora ben'ammaccate le Cotogne, mentre sono ancora nel zucchero si gettano nelle scatole, ò in vasetti di vetro, & è viuanda vtile per sani, & ammalati; in questa Cotognata si mistica ogn'amaro medicamento per vso di quelli ammalati, che abborriscono il pigliarli da se stessi; si stringono ancora le Cotogne ben mature, & il sugo si getta in miele ben purgato, ò in zucchero ben chiarito bollenti, e se ne fà gelo perfettissimo, nel quale, acciò si quagli, si mistica vn poco di gomma di dragante, disfatta in acqua di cannella, ò di Rose, ò di fior di Melangoli. S'arrostiscono le Cotogne nella bragia poi pelate, e leuatone ogni seme, e durezza si tagliano in pezzi, si pestano in mortaio, e si passano, ò colano, poi fatte bollir'in zucchero, ò miele, e cotte si pongono ne' vasi di vetro, ò legno; si siroppano ancora al modo detto delle Mela, e cotte sotto la bragia si seruono con zucchero all'vltime tauole; cotte sotto la bragia, inuolte in carta, ò frondi, sono saniſſime, oltre che si tagliano in fette, e se ne fà crostata, ò tagliate in pezzi si tramezano à viuande, ò in pastizzi; della Cotognata se n'empiono offelle, e pastizzetti alla Genouese, entra ne' pieni, e mangiata dopo pasto reprime i vapori, che da' cibi al capo fossero mandati; mangiate cotte innanzi pasto soluono il corpo. Dioscoride vuole, che i fiori delle Cotogne sijno vtili alle infiamaggioni de gli occhi.

*Gelo.*

*Nespolo.* Il Nespolo dal Latino *Mespillus*, che in Greco molto à proposito vuol dire *meza palla*, figurando questo frutto vna meza palla, nasce, come s'è detto da seme, ma tarda assai ad ingrossare, si che viene meglio, che s'inserisca à bietta, ò nello Spino, ò nel Pero, ò in se stesso, ò nel Cotogno, oue farà più grosso frutto prima d'ogn'arbore, il primo, ò second'anno comincia à fruttificare; deuesi ancor far l'insitione di Febraio, perche mouesi presto à germogliare, se bene poi è il più tardo frutto, che si raccolga, ama terra grassa, dolce, humida, vicinità di fiume, alligna in ogni Cielo, e d'ogni poca zappatura è contento; serue à far'vna forte, e bella siepe per hauer dello spinoso; ammalato, con acqua di Lupini si risana, ò che Varrone se l'è scordato, ò che non era al suo tempo conosciuto; anzi Eresbac vuole, che vn pezzo fosse in confuso col Sorbo; è frutto coronato come il Granato, & in riguardo della real corona, questi due frutti non pagano dacio, ò gabella alcuna, il Policiano disse. *Regum imitata Coronas Mespilla.*

*Coltiuatione.*

*Terra. Cielo.*

Non hò mai saputo, che si seruano cotte, come scriue Bruerino, ma sì bene fresche, e verde di varie spetie alle seconde tauole; si potranno lasciar sù l'arbore assai, perche resistendo molto al freddo, si conserueranno meglio, che in altro de gl'insegnati modi, perche ragioneuolmente matureranno più tardi, che nelle stanze trà la paglia, in aria temperata, nell'aceto, per Donne grauide si conseruano. Li Medici Salernitani dissero. *Le*



*Le Nespole vrinar fan pure assai,*
*Ma ristringon il ventre, e son migliori*
*Le più molli, e mature de l'acerbe.*

Il Mattioli scriue, che non solo ristagnano i flussi del corpo, ma delle gengiue de' denti, e della gola, lauandosi, e gargarizandosi con la decottione delle immature, e la poluere delle secche consolida le ferite fresche, e ristagna il sangue, e però si dà à quelli, che sputano il sangue, e così i frutti, come le foglie s'vsano con molt'vtile, oue faccia bisogno di stringere, corroborare, e constipare; cacciano ancora i noccioli delle Nespole, poluerizati, e dati in decottione di pettosello in vino fatta, mirabilmente la pietra dalle reni.

*Mespila fert laxæ medicamina Mespilus alui:*
*Commodaq; stomacho dant alimenta malo.*

*Azarolo.* L'Azarolo da gli Arabi chiamato *Zaror*, da che n'è venuto questa voce, è hauuto comunemente per vna Nespola primatiua, ancorche nelle frondi, nel colore, e nel gusto con quella non conuenga, ne voglio contradire alla comune, ma col considerare, che la foglia dello Spino bianco, detto *Oxiacanta*, è poco differente da quella dell'Azarolo, sicome il frutto di detto Spino rosso, con poca carne veste vn'osso simile à quello dell'Azarolo, s'haurà occasione da dire, che chi ponesse insieme tre di questi fruttini di spino, si faria la grossezza d'vn'Azarolo, quale hà tre ossi, ond'è ancor chiamato Triccoco, e si potria chiamare lo Spino Azarolo saluatico, ouero esso Azarolo Spino domestico; s'appiglia l'Azarolo sopra detto Spino, sopra il Cotogno, e sopra il Nespolo; sopra il Pero con difficoltà ci viue, sicome in campagna aperta, in qual si voglia modo inserito, dura poco, ma trà chiostri, ò vicino à qualche muro, ò sopra colli ci stà, e viene bello, seruesi alle prime, & vltime tauole trà neue, ò ghiaccio, se ne fà salsa nel modo d'ogn'altro frutto singolare; è frutto, che rende molto vtile, peroche d'vn'Azarolo non molto grande, m'asserisce il Patrone, che ogn'anno ne caua noue, e dieci scudi. L'Azarolo oltre esser grato alle Donne grauide, leuali ancor la nausea, della quale in tal stato sogliono patire.

*Pero.* Il Pero nato di seme nel sopradetto modo, quando habbia almeno due anni, di Primauera, ò d'Autunno si trapporta nel quadro, oue deue esser'inserito; vi si possono ancor trapportare de' nati ne' boschi, ò nelle fratte da se, ouero de' barbati, che pullulano dalle radiche, ò dal piede dell'arbore, pur che siano d'anni due almeno; vogliono ancora, che li rami posti in terra ben lauorata radichino, essendo vero, si potranno piantare da ambidue li capi, accioche ambidue radichino; qual si voglia di questi giunto à grossezza sufficiente, perche seminato degenera più che altro frutto, si deue inserire, onde fù cantato.

*Coltiuatione.*

*Infœlix victus syluestris bacca Pyrastri:*
*Insita sed ramis, fert pyra grata gulæ.*

Et in vero il Pero, ancorche vecchio, caccia rami pe'l gambo noui, e politi, atti à renderlo bello da industre Agricoltore, con l'insitione di varie sorti di Peri, e fassi di Marzo à bietta, con forcoli leuati con mano, non con ferro tagliati, e se bene hauessero grosso l'occhio, e mostrassero il fiore, ouero appariſſe la prima foglia, tanto s'appiglia; vogliono ancora s'inserisca à occhio l'Estate, nuouo sopra nuouo, riceue in se gl'inserti di Melo, Azarolo, Nespolo, e forsi di Sorbo; sopra il Coto-

gno inserito dicono, che facci frutti odorati, sopra il Melo non hà molta durata; Virgilio vuole, che s'inserisca sopra l'Orno. L'inserto poi cresciuto d'anni due, ò tre, si può trasportare nel Campo, ò nel Giardino, ò nell'Horto, perche se bene è Arbore grande, alza però i rami fragili, e pericolosi per chi il formonta, in maniera, che con l'ombra non offende l'herbe, per la qual cagione dalle Vigne non si bandisce, più tosto con le radiche le quali assai profonda, fuga di grasso il terreno, à che con lo stabbio, che per seruitio dell'herbe si prepara, si prouede; questo terreno vuol'esser libero da pietre, perche gli sono nemiche, e vuol'esser lauorato vna, ò due volte l'anno, perche incolto nella bontà deteriora i frutti; nel resto non ricusa qual si voglia sito, ancorche da freddi tardi sia tal volta priuo de' fiori, sicome dalle nebbie; produce più saporiti frutti sù monti, che in piano, oue però bisogna aduertire, che habbia assai terreno, e fresco, perche come trouasse sasso, ò lastra, e non potesse allungar le radiche, si faria inutile. Non è il meglio lettame per il Pero, che i peli de' Porci, se bene è d'ottimo giouamento ad ogni frutto, à questi succede il Buino. Il Pero così detto dalla forma piramidale, che per lo più hanno i suoi frutti, sicome dura infinito tempo, così con molta patienza si conuiene aspettare, che à suo bell'agio cresca; è di tante specie, che non è possibile il raccordarsele; Le muscatelle sono così dette dall'odore, ouero moscarelle, per andarci volontieri le mosche; queste da gli Antichi si chiamauano superbe, perche più piccole d'ogni pera, vogliono esser le prime à comparir mature sopra le tauole; di queste, oltre le piccoline, ce ne sono vna specie più grosse, & vna maggiore; le Giugne, sicome l'Augustane dal maturare questi mesi, così si chiamano, conosciamo ancora le ghiacciole, le fauarole, le limone, le sozobone, le zuccheremanna, sì da Estate, come da Inuerno, le barocchie, le rabbiole, le signore, e sopra tutte le bellissime, e gustosissime imperiali, le buon christiane da Inuerno, e da Estate, le loue, le spinose, le fiorentine, le francesi più grosse, e di meno durata dell'altre, le sementine grosse, e minute, quali sole ritengono l'antico nome, le granelle, le ruzzine, le zambrosine bianche, e nere, e minute dette giarone, le bergamotte, parola Turca, che vuol dire Pera da Signore, ouero Signore sopra tutte le Pera, come nota il Pisanelli, le cipolle odorate, le carauelle durabili, le cotogne, le fiche, le gnoche, & altre infinite, con le quali quest'arbore tutto l'anno è d'vtile all'Agricoltore, satisfacendo all'vniuersal gusto, ò con dolci, ò con brusche, ò con l'vno, e l'altro congiunti, ò cotte, ò crude, ò in l'vno, e l'altro modo sono buone; Il modo da conseruarle le spetie da Inuerno sino all'arriuo delle moscatelle, oltre gl'istessi detti delle Mele, tralasciati alcuni modi sottili, e difficultosi da praticare in quantità numerosa; si deuono raccorre quand'habbiano hauuto alcune brine dopo mezo giorno, e che il Cielo sia sereno, nello scemar della Luna, con vn poco di ramo attaccato, s'appendono al suffitto di qualche stanza asciutta, & oscura, e Martiale ce lo insegna in quel verso.

*Coltiuatione.*

*Terra.*

*Aria.*

*Letame.*

*Cõseruatione.*

*Non Tyra, quæ lenta pendent religata genista.*

E particolarmente le bergamotte, e buon christiane suspese nel sudetto modo durano assai; è sottoposto quest'arbore ad esser'offeso, mentre è ginuine da vermi; il remedio sarà, che osseruato dal diligente Economo il buco, ou'è il verme, con vn ramo adunco si procura di leuarlo, ò ammazzarlo, e per maggiormente assicurarsi, possi in tutti i buchi di quest'arbore cercar col sudetto ramo del verme, il che

*Rimedio p i vermi contrarij à Peri.*



che à bello studio è stato tralasciato da me nel discorso di danneggianti all'Horto, per applicarlo, stante il bisogno, al Pero, se bene ogn'altro frutto di questo rimedio ne può hauer necessità; sono ancor li frutti offesi da altri vermi, che viene dalla molt'humidità, quale quest'arbore con le molte radici attrae, à questo con vn conio, ò ceparella, ò bietta di quercia posta alla radica maggiore forata, ò spaccata, che sia, si prouede. La feccia di vin vecchio post'al piede di quest'arbore, ouero cenere, calce, e terra criuellata misticate, e poste al piede leuano la tant'vmidità, e che li frutti non siano verminosi. L'vtile, che ne venghi dal Pero à tutti è noto, come grãdissimo, Varrone, e Colomella vogliono, che l'Api da' fiori di Pero cauino ottimo miele. Bruerino dice, che i Normandi ne fanno vino tanto buono, che inganna i poco pratici conuitati. Eresbac scriue, che in Germania si fà vino, qual chiamano *Castimoniale*, perche lo danno à bere alle donne, che vogliono seruar castità. L'Erera commenda il vino di pere fatto in Biscalia. Se ne fà ancor'aceto al modo detto delle mela. Bollite le Pera con fonghi, s'afficura dalla lor'offesa, & in caso non si fosse fatto questa diligenza, e che i fonghi facessero male, si dà cenere di Pero à bere in vino. Si seccano le Pere al forno, & al Sole per li Rustici, ma taluolta ancora si lasciano mangiare da Cittadini; Si siroppano in acqua, in vino, in miele, & in zucchero ne' sudetti modi; se ne fanno crostate, si sernono crude, e cotte sotto la bragia con zucchero sopra, ò scaldate à lento fuoco, e la cocitura delle Pera cipolle è il portarle vn giorno in saccozza, poi si mangiano con gusto. Si condiscono in zucchero, si tramezano ad ogni sorte di potacchieria; e Gio. Damasceno ne fà conserua bollite in vino, e miele egualmente presi; e libere le Pera da scorza, e semi. La Scola Salernitana.

*Vtile.*

*Crude le Pere, e senza vin veleno.*

Dioscoride vuole, che mangiate le Pera digiuno nuochino, tuttauia col beuerci dietro vn bichiero di vino generoso si correggono; che si deue osseruare ancora quando si mangiano dopo pasto. Il legno è singolare per far bottoni.

Il Persico, da Fiorentini con molto gusto proferito senza la R. è arbore tanto à tutti noto, quanto con error creduto quel frutto, che di Persia velenoso in Egitto fù portato, il quale per la clemenza di quel Cielo diuenne sano, al qual si rassomiglia quell'huomo, che mutando paese corregge i mali costumi, però che secondo Dioscoride quello chiamasi Perseo, ed è molto differente dal Persico in fronde, e frutti. Il Persico è però così detto perche venne di Persia per la sua breue durata, si può dire simbolo della vita humana; è fatto tanto copioso di varie specie, che non hà inuidia à qual si voglia frutto in ornar per molto tempo le tauole, oue prima si contentaua di due Mesi Autunnali solo. Certi Persici non più grossi d'vna prugna chiamati Alberges, cominciano di Giugno ad esser buoni, seguitano le Persiche Giugne più grossette de gl'Alberges; poi vengono l'Augustane, indi tutta la turba dell'altre Persiche, come duraci, sanguigne, noci, staccate, cotogne, e le tardiue, quali per tutto Nouembre porgon frutto; piantato quest'arbore degenera meno, che altro frutto, e particolarmente l'Alberges, onde presso i nostri anni era perduto il modo d'inserirli, pretendendo questi, ò col trapiantarli spesso, ò come ordina Virgilio col tagliarli vicino à terra farli tanto giouamento, che seruano quasi per insitione, mentre con quest'attione se gli leua l'occasione d'attender solamente ad aizzarsi, come per natura fanno, ma dandoli commodità di farsi forti, & ab-

*Persico.*

*Persiche.*

*Coltiuatione.*

& abbondanti di radiche possino cacciar poi ramo grosso, e vigoroso, qual habbia forza di produr frutti grossi, belli, e saporiti; il che fondato sopra questa ragione naturale succede benissimo, e massime in quelli, à quali nell'atto di trapiantarli dopo hauer posto le radiche nella competente fossa, il resto si propagina, e corcato fino à primi rami copraſi di terra all'vso delle viti, acciò facendo per lo gambo più radiche habbia più vigor in produr frutto, che si può ancor praticare ne' rami d'vn'anno ripullulanti per esser stati recisi. Ma da moderni Agricoltori felicemente, non solo di Primauera, e per tempo auanti, che comincino à germogliare, s'inseriscono spaccato il legno à bietta, e senza spaccarlo trà la scorza, e il legno, ma d'Estate nel Mese di Luglio l'inseriscono felicemẽte nuouo sopra nuouo à occhio è però necessario, che nell'inserirlo di Primauera à bietta, s'osserui che l'arbore sia giouine di due, ò tre anni, con questa ragione, che sicome quest'arbore è di breuissima vitá, così il tempo della sua giouentù (nel qual stato bisognarebbe inserire ogni arbore) è breue, e dura poco, e però difficilmente s'affronta, e questa è la causa, che à gli Antichi non succedeua bene inserire i Persici; non sò se paresse strano il sentirsi dire, che gl'inseriti del Mese di Settembre, e d'Ottobre à occhio col legno dentro s'appigliano benissimo, anzi se non germogliasse l'occhio auanti il Verno saria tanto meglio, perche à Primauera con maggior forza caccieria il ramo, vero è, che à primi freddi bisognaria con cera coprir tutto l'occhio, acciò che da quelli non fosse morto; indi alla Primauera aprirlo. E sia certo ogni vno di questa vetità, che chi vuole Persiche belle, grosse, & odorifere non bisogna contentarsi del solo piantar gli ossi, ne trapiantarli, ne tagliarli, ma inserirli ne i modi sudetti, & inserto sopra inserto farà frutti principalissimi, se s'inserisce sopra il Mandorlo saluatico di gariglio amaro, non fà le Mandorle Persiche, come vogliono, perche quella è vna specie particolare, ne meno succede, che se nel piantare vn'osso di Persica, se gli ponga vn gariglio dolce d'Amandorla, che naschino Mandorle Persiche, ancorche il Mattioli dica, che in Toscana si faccia, e che sia vero, aperto l'osso d'vna Mandorla persica si ritrouarà il suo gariglio amaro. Le Persiche noci sono ancor loro specie da se, non perche siano inserite sopra la noce, ne meno le sanguigne sopra mori, per le ragioni, che poco da basso diremo. Similmente è certo, che il piantar Persiche presso rose non causa, che facciano frutto più rosso, può più tosto essere, che le Persiche piantate in radica di carotta riescano rosse di frutto, onde sono ancor dette Persiche carotte, ouero, che quando cominciano gli ossi ad aprirsi per germogliare, se gli ponga dentro cinabro, ò vergino, ò zafarano acciò riceuano qualità rossa, ò gialla, ò odorata, ma non già mai per via d'inserto credo si possa mutar la specie, se non nel modo, che si dirà à basso. Martiale vuole, che s'inserisca sopra le Moniache, ò bricoche, dicendo.

*Vilia maternis fueramus percoqua ramis.*
*Nunc in adoptiuis Persica sola sumus.*

*Terra.* Col lauorar tre volte l'anno il terreno dolce, facil', e fresco da quest'arbore amato,
*Letame.* & ingrassato di letame porcino, credo che si sia per hauer più grosse Persiche, do-
*Aria.* uria ancor'essere in regione temperata, e non molto sottoposta à venti, quali freddi l'affliggono, e fiorito la Primauera, ne scuotono i fiori, e l'Autunno al tempo de frutti rompono i rami, quali caricano oltre il possibile, e però è necessario con pali forchuti sostenerli, acciò la molta lor liberalità non li sia di rouina. Concorrono tutti



tutti gli Autori, che se nel piantar l'osso se gli lascierà polpa, ò carne congiunta, che produrrà meglio frutto, e più groso; questo può venire, che infracidandosi quella polpa apporti pinguedine alle picciole radichette. Quindi è, che ne gli horti sotto i Persici fanno bene gli herbaggi, perche non solo le Persiche, che cadono, ma le frondi ancora (quali sono nociue alle pecore) ingrassano assai il terreno, il che gioua molto allo stess'arbore, & à bello studio vi si portano le mondature delle Persiche, e le frondi vi si riducono; altri si sepelliscono presso le radiche vn Catino, nel quale procurano, che vna radica entri, questo l'Estate per mezo d'vna canna tengono pieno d'acqua, & à questo modo non li mancando l'humore rendono frutto grossissimo, e presto. L'Erera Spagnuolo non li trapianta, ma fattoli nascere in vna buca caua secondo, che crescono vuole, che si rincalcino, e ne promette più durabilità all'arbore, e più grosso, e più saporito frutto, certa cosa è, che ogni Persico si dourebbe rincalzare acciò più durasse; dicono alcuni, che inacquato per tre giorni continui, quando è in fiore con latte di Capra sia per far frutti d'estrema grossezza, e prestantissimi; ammalato si risana con la feccia di vino buono, ò cõ cenere di bucato, ma meglio, se gli tagliano i rami, ò al più se gli lascia il più giouane leuati gli altri, & à questo modo si rinoua. Giouali ancor molto l'inacquarli con acqua, oue sia bollito faua; per l'abbondanza d'humore si taglia ancor'à questo la corteccia per la longhezza dell'arbore. Le foglie di quest'arbore si danno à caualli per liberarli da vermi, e s'impiastrano sopra corpi de' fanciulli per lo stesso effetto, sicome la poluere delle secche beuesi al peso di due scrupoli. La sua mandorla, ò gariglio ripara all'vbbriachezza, come quella, che è amara serue à quelli vtili delle mandorle amare, & in particolare contra qual si voglia mala qualità, che hauesse questo frutto, se però è di nocumento alcuno; perche c'è gran questione contro Plinio, che lo chiama frutto saniſſimo, e da darsi à gli amalati, ma perche in questo non entro, raccordo solo, che la felice memoria di Clemente Settimo creduto morto, fù ritornato in vita con vn Persico cotto, qual gli fù porto da Scipione Lancilloto suo Medico, come scriue il Giouio. e Pierio Valeriano di se stesso racconta, che in Roma essendo vicino à morte per vna riuolutione di stomaco, qual non solo non appetiua cosa alcuna, ma ne meno ne poteua ritenere, col solo pasto di Persiche in tre settimane ritornò sano; si che si verifica quanto dice Dioscoride, che conferiscono le Persiche assai allo stomaco; & in vero il Persico hà certa accidità, ò acuità gustosa, con la quale eccita mirabilmente l'apetito, oltre il singolar' odore con cui ricrea il cuore, perloche sono rassomigliate all'huomo acuto nel dire, onde Plauto disse d'vn tale, *qui Persicus sapis*. Il frutto del Persico seruesi fresco, e crudo intiero, e tagliato in fette, e posto in buon vino nelle prime, & vltime tauole; cotto poi riuolto in carta sotto le ceneri seruesi con zucchero; se ne fà crostata, come di Pera, ò mela s'è detto, spaccato si secca al Sole, ò in forno, come Fichi, e Pera, delle quali se ne fà suppa, ò se ne copre ogni vianda di pesce, ò si mistica in ogni potacchieria; anzi quelle frutta, che à noi vengon di Marsiglia sotto nome di Prugne, sono Persiche Alberges; conseruansi ancora in miele, ò mosto cotto bollito, & è sapor raro lodato dalli Salernitani Medici. *Le Persiche col mosto vsar si deono.* *Vso.*

E se ne fà salsa, come d'ogn'altro frutto; dicono ancora, che si conserui fresco coperto di cera, ma principal delicia è la conserua di questi fatta in zucchero, chiamata

mata perficata. Le Perſiche non molto mature libere da ſcorza, e da oſſo ſi fanno cuocere nell'acqua con poca bollitura in maniera, che non ſi diſfaciano, dapoi ſcolata l'acqua mediante vn ramino s'alargano ſopra vna touaglia bianca, & iui s'aſciugano con vn can pazzo, ò vogliam dir burazzo, palpandole, e premendole in maniera, che n'eſca la ſuperflua humidità, da poi incorporate in altretanto zucchero fino ben chiarito, e denſo, mediante il miſticarle aſſai in vn mortaio di pietra, e col ſtringerle con le mani ſi rendano impalpabili; da poi ſe ne fanno forme in rotelle, in pezzi, ò in ſtampe, ò con le mani conforme il guſto de gli Artefici da tutte le quali commodità, bontà, e virtù moſſo il Bernia cantò.

*Tutte le frutti in tutte le ſtagioni,*
*Come à dir mele Roſe, Apie, e Franceſche,*
*Pere, Suſine, Cirege, e Peponi,*
*Son bone à chi le piaccian ſecche, e freſche;*
*Ma s'haueſſi ad eſſer Giudic'io,*
*Le non han à far nulla con le Peſche.*

*Pino.* Ancorche in altri paeſi, e maſſime ne' Maritimi, i Pini à guiſa di grano con l'aratro ſi ſeminino, in quello ſteſſo luogo, oue ſi voglia far la pineta, perche malamente ſopportano il traſpiantamento, per cacciar'vna ſol radica all'ingiù aſſai longa (e però raccordiſi, che da me è ſtato propoſto, che col lauorar poco profondamente il ſemenzaio, ſi prouede, che gli altri arbori non cacciano ſolo queſta radica, ma col beneficio del ſuperficial lauoriero, muniti di quantità di radiche minute, ſi facciano più atti alla traſpiantatione.) Da noi dunque per cauſa del gran freddo ſi pongano quattro, ò cinque pignoli, cauati di poco ſenza fuoco dalla Pigna, e ſtati à molle per due, ò tre giorni in orina di Putto, ouero in acqua, caſo che prima, per facilitar la lor naſcita, non ſi foſſero fatti crepare vn poco ſtretti in vna morſa, ouero con vna lima ſi foſſe aſſottigliato in qualche parte il guſcio, del meſe di Genaio in vn vaſo ſi piantano, oue con acqua, e ſito caldo ſi procura la lor naſcita, qual viene facilitata da orzo, ſopra ſeminatoci; l'anno ſeguente leuatone i più deboli, col vaſo il più proſperoſo in vna preparata buca ſi pone, dapoi rotto il vaſo con molta deſtrezza, mentre ſi rincalza di terra, ſe ne leuano i pezzi in maniera, che eſchi del vaſo, & entri in terra ſenza, che ſe n'accorga, che ſuccederà quando s'haueſſe cura, che il terreno del vaſo ben bagnato non cada, ne crepi. Si dourà per tutta l'Eſtate auuenire inacquare, dapoi appigliato, poca altra coltiuatione ricerca; vero è, che in queſt'attione ſe gli potria applicare ſtabbio ben ſmaltito di Cauallo, qual per la ſua ſiccità molto li conferiſce. Per delitia queſt'arbore, ouero per meraniglia, in vece de' Campi, ne gli Horti ſi pone, ouero ſopra colli ſterili, ſeguendo il conſeglio di Virgilio.

*Coltiuatione.*

*Stabbio.*

*Fraxinus in Syluis, pulcherrima Pinus in Hortis.*

In qual ſi voglia luogo non ſi laſci toccare à beſtiame di ſorte alcuna, perche il ſolo fiato le rouina, la cauſa di queſto è, perche hauendo ſolo vna radica, hà ancor poco humore d'aiutare la molt'offeſa; germogliano tre volte l'anno, di Febraio, Marzo, & Aprile, & hanno pigne piccole, groſſe, e che già perfette cadono; non è vero, che inſterilisca il terreno vicino à lui, perche con la radica profondamente cacciata, trahe l'alimento di ſotto terra aſſai, ma auuiene, che per ordinario ſi pone il Pino in luoghi ſterili, ma pur quando ſia in graſſo terreno, ci naſcono ſotto ſpini,





ſpini, mirti, & ogn'altr'herba ſana alle Pecori, quali ſecondo l'Erera, lor fà produr lana più ſottile. Ne meno è vero, che la ſua ombra ſia nociua per altro, che ſe per ſorte cadeſſe vna pigna, non veniſſe à offendere il riposante, che dall'Epigrammiſta è molto ben'eſplicato, dicendo.

*Poma ſumus Cybeles, procul hinc diſcede viator,*
*Ne cadat: In miſerum veſtra ruina caput.*

Chiamaſi pomo di Cibele, perche fingeuano (oltre l'altre infami fauole) che vna Fanciulla di tal nome era amata da Pan, e da Borea, e ch'ella dichiaratasi à fauore di Pan, foſſe da Borea percoſſa, e morta in vn ſaſſo, dalla cui miſeria moſſa la Madre Dea, la conuertiſſe in queſt'arbore, qual'è aſſai frequente nel monte Ida, oue Strabone per detto d'vn tal'Atalo riferiſce, che ce n'era vno, qual per la ſua grandezza chiamauaſi l'arbore Bello, la larghezza era piedi ventiquattro, e l'altezza era due iugeri, e quindici cubiti; Gli Antichi per cauſa dell'amarezza di queſt'arbore ci ſimboleggiauano la morte; mà à me pare, che con le infraſcritte virtù doni la vita, perche i pignoli, ſecondo il Mattioli, giouano al polmone, al petto, & alla toſſe, mondano le reni, e la veſſica. Il Pino, che è nomato dal Latino *Pinus*, che vuol dire penna, perche hà le foglie à guiſa d'vna penna, ne porge dieci ſorti di frutti; prima, li pignoli; ſecondo, l'oglio, che da eſſi ſi caua; terzo, la ragia, ouer gomma, che dall'arbore ſtilla; quarto, la pece greca, nella quale per via di fuoco la ragia ſi conuerte; quinto, il fumo della ragia, e pece greca, il quale ſi raccoglie mentre s'abbruggiano, & è buono per far'inchioſtro per Stampatori, e tinta per Pittori; ſeſto, l'altra pece la qual ſi caua per via di fuoco dalle radiche del Pino; ſettimo, il carbone, che reſta dopo fatta la pece; ottauo, la ſcorza macinata, e fattone tinta, ſerue per le reti da peſcare, quali conſerua, acciò non ſi marciſchino; nono, la cenere; decimo, il legno di molt'vtile è buono da far ſtecchi da denti per la virtù, che hà di reſtringere, non di ſcalzar li denti; dura ancor queſto legno aſsaiſſimo; ſotto acqua è eterno, genera aſsai Cimici, e però non ſe ne fanno lettiere, ma sì bene dozze da ſcolar'i tetti; ſerue per fabriche eſquiſitiſſimamente per la ſua tenacità, e fortezza, ma non vuole compagnia di quercia, ſecondo il Porta, per l'antipatia, che hanno inſieme, Virgilio lo chiama atto à Naui.

*Vtili.*

*Dat vtile lignum Nauigijs Pinus.*

I Pignoli poi ſi conſeruano aſsai nella Pigna, da qual leuati ſenza fuoco, e poſti in vaſi ancor nel guſcio, con rena molto ſi conſeruano freſchi; è giocondo mangiare, e maſſime ſe ſi lauano con acqua roſa, entrano ne' paſticci, nelle polpette, nelle croſtate, ne i pieni, nelle torte, e piſtacciati si tramezano trà laſagne, ſe ne fà latte da pigliare, ò ligare ogni mineſtra, & ogni viuanda, come di mandorle, e maſſime le di magro, ſe ne fà mineſtra ancor da sè; il pignolo ſtato à molle hore quattro si peſta, e ſe ne fà latte, quale si paſsa groſsamente, poi in queſto latte s'inſuppa molica di pane ſpongoſo, e queſto nel mortaio si macina, e col latte ſudetto si ſtempera, poi ponesi à lento fuoco, tanto che s'appigli, come ſe foſse brodetto, maneggiandolo continuamente con cucchiaro di legno, con auuertenza à leuarlo preſto dal fuoco, perche si ſtraccia il pignolo, quando bolle, con lo ſteſso ſtile si fà la mineſtra di piſtacchi; i pignoli si confettano, e le pigne verdi d'anni due, però che tardano tre anni ad eſſer perfette diſtaccate, la Luna di Maggio si candiſcono.

Le Prugne dal latino *Prunus*, qual da pruina viene, perche paiono coperte di brina, *Prugne.*

brina, ouero quasi *Brunus*, perche ne sono assai di questo colore, sono molto abbõdanti di moltiplici tanto venienti da radiche lungi dall'arbore, come dal calce dello stess'arbore, quali diuelti con vn poco di radica si trasportan nel quadro de' saluatici, quindi è che poco s'attende à farli nascere, tuttauia gli hortolani, nate nel sopradetto modo, n'empiono i lor quadri, & inseriti à bie[illegible]alli da pochi, ò troppo curiosi Agricoltori le vendono, questi saluatici riceuono, e conducono à buona perfettione le Armoniache, il che non vedo esser stato osseruato da Scrittori, forsi che à nostri tempi siasi ritrouato; inserisconsi ancora sopra il Cotogno, Spino bianco, e le specie di color scuro, come le rosse, nere, e morelle s'appigliano benissimo sopra il Spino nero, ò vogliam dir prugnolo da siepe, e se bene è opinione d'alcuni, che siano di poca durata, io ne posso mostrare d'anni dieci fruttificanti, e belli, ancorche siano sotto vn tetto, oue le gocciole il Verno lo gelano, e volto à Tramontana, & in vna siepe, da che si può far concetto, che questo frutto non tema il freddo, alligni in ogni aria, ami terreno grasso, e casalino, e se fosse petroso le seruiria, acciò i frutti non cadessero, e che non coltiuato tanto fruttifica, non credo però, che i frutti saranno così gustosi, perche la coltiuatione addomestica ogni arbore. Sono le Prugne di molte specie, onde cantò colui.

*Coltiuatione.*

*Aria. Terra.*

*Nutre il Susin trà questi anch' i suoi parti,*
*Altri obliqui ne forma, altri rotondi,*
*Quai di stille di porpora cosparti,*
*Quai d'Eban negri, e quai più ch'Ambra biondi.*

E le damaschine da tutti sono preferite; Ateneo dice à questo proposito, che ancorche si chiamano così, perche dalla gran Città di Damasco furno portate, tuttauia, che nel Campo Damasceno trà le molte altre specie questa non ci si vede; hauemo ancor le Marabolane bianche primatiue, le negre tardiue, sicome le Sampiere, le Gregole bianche, e rosse, le verdarezze, che sono le vere Damaschine di refrigerio à gli amalati, con vn tal sugo dolce, & accido, che ne porta sanità, qual gusto si douria cercare in ogni Prugna, perche con questo si leua la sete, si rinfresca lo stomaco, e le interiora, si smorza la colera, qual per da basso euacuano, si solue il ventre, e s'eccita l'appetito. Castordurante fà vn' elettuario di polpa di Prugne Damaschine, di manna, d' infusione di sena, e polipodio, anise, e cinamomo, da pigliarsene auanti pasto mez' oncia per farsi lubrico piaceuolmente, e grato quanto cotognata. Queste benissimo in zucchero chiarificato si siroppano; e se bene tutte le Prugne mouono il corpo, queste lo fanno con maggior efficacia, onde fù cantato. *Barbara longinquis, quę misit Pruna Damascus:*
*Ante cibos aluum sumpta mouere solent.*

Hauemo li torli d'ouo primatiui, e tanto tardiui, che maturano dapoi, che sono cadute le frondi; queste da gli Antichi furono chiamate Prugne di cera; onde Virgilio cantò. *Addam cerea Pruna.* & Ouidio.

*Prunaq; non solum nigro liuentia succo,*
*Verum etiam generosa, nouasq; imitantia Ceras.*

Le Asinarie per la sua viltà così dette, rare da seccarsi senz' osso, le Crouate, e le Massimigliane nere, e bianche, tutte soluono mangiate fresche il corpo, onde l' Epigrammista disse. *Pruna peregrinæ carie rugosa senectæ,*
*Sume: solent duri soluere ventris onus.*

E la



E la Salernitana Scuola.

*Son frigide le Prugne, ouer Susine,*
*E il ventre sciolgon, quando son mature.*

La qual'allegatione di Martiale autentica l'opinione di Plinio, & altri, che al tempo di Varrone questo frutto non fosse stimato, mentre Martiale le chiama peregrine. Le Prugna Damaschine, con tre rinouati siroppi, ò vogliam dir tre volte in zucchero chiarito, ogni volta nello spatio di dieci giorni, si condiscono, nel primo siroppo fatto assai raro, e caldo, non bollente, si pongono, oue mollificate, e raffreddate, se li fà alzare vn sol bollore al fuoco, dapoi di questo siroppo, con la maggior destrezza possibile, acciò non si rompano, si leuano, & in vn vaso buccato si pongono à sgocciolare, il che fatto, subito nel secondo siroppo più denso del primo si pongono; il giorno seguente leuatone le prugna, mentre si sgocciolano si fà scaldar questo secondo siroppo in maniera, che non bolla, ma chè non si vi possa sostener dentro vn dito, & à questo segno ridotto, di nuouo le Prugne vi s'infondono; l'altro giorno, senza leuar le Damaschine, ogni cosa si scalda tanto, che scotti, non che bolla; dapoi leuate dal fuoco, vn giorno si lasciano riposare; indi l'altro giorno dal sudetto secondo siroppo caldo leuate, e sgocciolate al meglio modo, in vn terzo siroppo più denso, e più candito de gli altri, si poneranno, ma che sia freddo; l'altro giorno però si scalderanno nel sudetto modo, senza leuarne le Prugna, ogni cosa, non permettendo, che bolla; l'vltimo altro giorno dapoi da questo leuate, al Sole le porranno distese, e ben compartite; ogn'altra Prugna si potrà candire nel sudetto modo, ma bisognarà prima farle bollir vn poco in acqua auanti si pongano ne' siroppi.

Pare, che venga molto bene l'inserire questo frutto vicino à terra, acciochè trasportandolo in fossa caua, il luogo dell'insitione resti coperto di molta terra, e che i moltiplici, quali dal tronco veniranno, come deriuanti da parte inserita, siano domestici; vogliono ancora alcuni, che il frutto, qual dalla parte di Tramontana è maturato all'ombra, sia più saporito, che quello, che dalla parte Meridionale al Sole si matura. La somma delle diligenze in conseruar questi frutti è l'affaticarsi d'hauerne di molte secche al Sole, & in forno, sì perche poste trà panni li rendono odoriferi, e perche poste nell'acqua la fanno di color di vino, & odorifera, e ch'estingue la sete, & è buono gargarismo al mal della gola, e queste ammaccate, e misticate con acqua se ne fà vino, sicome d'vua, e di mela, grato à gli ammalati, e sano; come per li molti vsi di questi alla Cucina, da tramezar in intingoli, in pasticci, in stuffati, in pieni, e simili cose già dette, sicome se ne possono far'ancora suppe di queste cotte in vino, e poluerizzate di zucchero, ouero con queste coprirne viuande da magro, e da grasso; si siroppano ancora in miele, & in mosto cotto, & in vino, e se ne fà salsa, come d'ogn'altro frutto; fresche si seruono alle prime tauole pelate, e senz'osso sotto neue; si cuocono ancora inuolte trà frondi di vite sotto la cenere; si conserua per qualche tempo vn ramo di molti di questi frutti ornato, appeso al soffitto in luogo oscuro. Conseruale Palladio in sugo di Prugne saluatiche (saranno forsi li nostri Prugnoli di siepe) misticato con sapa, aceto, & vn poco di sale, & il vaso ben chiuso con gesso fà seppellir sotto terra in luogo esposto al Sole; volendosi fare siepe, ò pergolina, ò subdiale di questi, si fanno raccorre, e seminare gli ossi per la Piazza, quali sono gettati da Poueri, i quali

*Altra Coltiuatione.*

*Cõseruatione.*

*Vso.*

subito comprate le mangiano; non è frutto, che tepari più la sete di questo, anzi l'osso stesso tenuto in bocca fà lo stesso effetto.

*Sorbe.* Ancorche le Sorbi trà le Noci, e Querci, arbori campestri, potressimo porre, pur tuttauia per hauer d'ogni sorte di frutti nel tuo Pomaro, questa ci si potrà ammettere. E' così detta, perche si sorbiscono con le labbra à guisa d'oua; Teofrasto preferisce le saluatiche d'odore, e di gusto alle domestiche, e posso credere, che tali siano le nostre ordinarie campestri, perche poche ne vedo dell'inserite, che pur

*Terra.* si fà à bietta, & in loro stessi, e nel Cotogno, e nello Spino bianco, ama terreno

*Aria.* grassissimo, anzi oue da se stesso nasce, denota esser buon terreno, ama il freddo, & esser'agitato da venti, e se si lauora attorno al suo piede, rende più copia de' frutti, più grossi, e più saporiti, de' quali alcuni di forma rotonda, altri di forma

*Vso.* delle Pere, altri senz'ossa; seruonsi alle seconde tauole, & alle prime, con neue sotto, e sopra; se ne fà salsa, e sapore, come s'è detto d'Vua, e Pere, e se ne fà Vino, come di Pera, e di Mela, il che era in vso fino al tempo di Virgilio, quando cantò.

*& pocula læti*
*Fermento, atq; acidis imitantur vitea Sorbis.*

Del qual sugo ancora fatto bollire se ne fà esquisita sapa, il che non si deue tralasciare di far dall'Economo, sì per la bontà, come per isparmiar'il vino d'vua

*Vtili.* buono da bere, e delle ben mature si fà aceto; di Sorbe similmente ben secche se ne fà farina, & in vero pochi frutti ci sono eguali nell'vtile à questo, che porge pane, vino, e companatico, à proposito dunque disse quello.

*Pocula, sorbe ferax, imitaris vitea succo:*
*Pomaque fers acido grata sapore gulæ.*

In tutti li modi sono assai stomacali, sanano ogni flusso, & il vomito, per esser molto astringenti, onde Martiale disse.

*Sorba fumus molles nimium durantia ventres:*

E Castor Durante. *In sistendum aluum certa est vis maxima Sorbis.*

Sono offesi tal volta i Sorbi da certi animaletti pelosi, de' quali abbruggiandone alcuni vicino all'arbore, gli altri fuggono. Il legno di Sorbo è bello à vedere, buono da far'archi, manichi da balestre, fusa da filare, fusi da mollino, e viti per torchi, ò banchi da Falegnami.

L'Vso de' frutti in cibo, ancorche da tutti detestato, in riguardo della sanità, come quelli, che generano sãgue facile à putrefarsi, e poco nutriscono, e cõ molta superfluità, tuttauia in poca quantità però è ammesso, perche apportano ancora qualch'vtilità alla sanità, e tal volta in certi casi per mantenimento di quella s'vsano, ma questi è necessario prima con distintione diuidere, peroche la terra fruttifica per mezo dell'herba, e de gli alberi, ne tutti i frutti sono della medesima qualità; quelli che vengono da herba, s'vsano in due modi, vno aridi, e secchi, e si raccolgono, quando l'herba è secca, e questi sono tutte le grane farinacee, dette Cereali permanenti, e di molta durata, con le qualità, che nel seguente Libro si diranno; gli altri sono que' frutti, ch'ancor verdi, ouero trà il verde, & il volere col mezo della putrefattione ridursi ad aridità, s'vsano, e questi sono carchioffi, fragole, meloni, citroli, melenzani, finocchi, zucche, e simili, e possonsi, eccetto, che queste vltime, chiamare fugaci, come alcuni arborei, perche sono di poca durata; vero è, che il seme di questi serue tal volta, ma più per vso di medicina, e per agricoltura, che per cibo.

I frut-



I frutti vegnenti da albero sono sottoposti alla stessa diuisione, perche alcuni maturano auanti, ò circa la canicola, quali sono i fugaci, *Hora* da gli Antichi detti di poca durata, e bisogna esitarli presto, e questi sono fichi, cerase, mori, prugne, armeniache, e persiche; altri maturano l'Autunno, e questi si chiamano ancor loro Cereali, e si mantengono senza putrefattione molto tempo, e sono pera, mela, cotogne, auellane, mandorle, castagne, pignoli, e pistachi; Autunnali ancora sono sorbe, nespole, ma non di durata.

Con questa diuisione dunque passando alla sanità de' frutti, dico, ch'essendo i fugaci frutti tanto vegnenti da herba, come da arbero, per la maggior parte freddi, & humidi, e massime i freschi, perche secchi mutano qualità, questi sono molti atti à contemperare i corpi atidi, e li di poco humore inumidire, contemperando la siccità delle viscere; deuonsi però questi, da' quali si voglia tal'vtilità vsare, pigliarsi auanti pasto, massime le fragole, il melone, e le prugne, ogni volta però, che per causa di qualche cibo asciutto, e fumoso, come arrosto, ouero aromati, non si volesse aiutare il petto, ò il capo, che in tal caso si douranno simili frutti vsare dopo pasto, e dietro questi si beue, vogliono, che si beua acqua, sarà meglio vino inacquato, e l'vso di questi per questo effetto sarà più à proposito l'Estate, che d'altro tempo, e per i giouani, & i sanguigni, e faticanti; Auuertasi, che i sudetti frutti siano maturi, ma non che per troppa maturità comincino ad hauere qualche imperfettione, auuicinandosi alla putrefattione, sicome si deuono schiuare tutti i frutti verminosi (anzi è presagio di molt'infermità quell'anno nel quale assai frutti sono verminosi) e quelli, che sù l'istess'albero siano venuti neri, perche questi sì fatti dispongono gli humori alla putrefattione, e ne vengono foroncoli, rogne, tumori, e simili; è ancora detestabile ogni frutto saluatico, come quello, che sia di mal sugo.

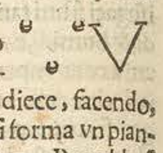
Hanno ancora la maggior parte di questi frutti fugaci facoltà di tenere il corpo lubrico, e sono i carchioffi, mele, fichi, le prugne, le mora, le cerase ben mature, e le persiche tenere, quali si possono vsare, per hauerne questo beneficio, da huomini di corpo stitici, e massime l'Estate, gli humori naturalmente asciugante, & auanti pasto, e si douria tardare qualche poco di tempo auanti se li mangi dietro, e se il primo cibo fosse brodo, ouero vino dolce inacquato, si facilitaria meglio l'effetto, ma l'huomo di corpo rilasciato dourà vsare i frutti arborei autunnali, come castagne, mandorle, auellane, noci, nespole, sorbe, cotogne, pera, e simili, per la facoltà c'hanno di ristringere, e constipare il corpo.

Qual si voglia de' sopradetti frutti sarà bene vsare in moderata quantità, come dianzi dissi, ma sempre schiuare l'vso di varie sorti di frutti in vno stesso pasto, & il mangiarli con pesce, eccetto la noce dapoi, e sarà bene, volendo mangiare frutti, capare li più perfetti, belli, e ben fatti, ed in quella stagione, che la terra naturalmente ce li somministra, perche staccati acerbi, e poi fatti maturare, non sono così perfetti.

Li sudetti frutti di più gioconda vista, e maggior fertilità saranno, se si disporranno in maniera, che non s'addombrino, ne si rubbino l'humore per la troppa vicinanza, sopra ogn'altra regola, per non apportar'alle piante questo danno, è il disporle in terzo; Questo modo da gli Antichi con gran ragione è molto lodato, perche vn'arbore non suga l'alimento dell'altro, per la vicinanza, ne l'vno leua

all'al-

all'altro il goder del Sole, rugiade, acqua, & aria, per non esser diritto l'vno al prossimo, onde Plinio hebbe à rassomigliare vn ben compartito arboreto à vn'ordinato essercito, e Quintiliano vna ben disposta oratione à questo modo di piantare, allegando, che ne i concetti, ne i periodi, nelle parti di quella sia bene, che non s'occupino frà di loro; anzi di più succede poi, che in questa maniera piantati gli arbori sono di tanta bella vista, mentre corrispondendo trà loro in dirittura per tutte le parti, oue si riguarda, che dilettano straordinariamente; Questo, che noi chiamiamo in terzo, da gli Antichi è chiamato Quinconze, perche con tre arbori piantati in terzo egualmẽte distanti, si forma vna V che significa cinque numeri, e cõ cinque arbori nel sudetto modo disposti si figura vna X ce, e così vnendò quan che vna pianta nel me



che si numera per vn dietà di cinque, ouero di diece, facendo, zo serua in due luoghi, si forma vn piantamento in Quinconce, ouero in terzo. Potrebbesi questo aggiustare col formar con tre pertiche eguali vna V e nel piantar l'arbore terzo, prouar se sia egualmente distante à gli altri due già piantati con la medesima distanza; è però necessario, che il terreno sia squadrato con lo squadro de gli Agrimensori, ouero nel disegnar'i fossi siano fatti col sudetto squadro, & à questo modo col triangolo di pertiche verrà bene il Quinconce in piano, perche in monte non riesce.

*Siepe atta alla difesa, e bellezza del Giardino.*

La difesa di questo pomaro da ladri, e bestie danneggianti, non bisogna, che si scordi all'Economo, perche in darno haurebbe faticato, e speso; e se bene hò scritto nel Libro delle Viti vario modo da far fratte, tuttauia il compimento della bellezza di questo Giardino sarebbe il circondarlo con vna superba siepe, fatta quasi per vn compendio di tutti i frutti di quello. Vorrei dico, che in vn fosso profondo, e largo due gran piedi, ò forsi tre, si piantasse, in luogo di spinosa macchia, vna quantità di frutti inseriti, e vicini in maniera, che i varij rami intrecciati formassero, & alzassero vna siepe continuamente ornata di qualche frutto, e secondo che crescesse, tener pur i sudetti rami col sudetto intrecciamento, in maniera, che non solo prohibissero l'adito nel pomaro, ma con misticati frutti ingannassero, anzi stupissero li riguardanti, e succederia benissimo, se nel piantare s'osseruasse di porre vn melo, vn pero, vn mandorlo, vn persico, vn pruno, vn'armeniaco, vn giugiolo, vn'auellano, vn granato, vna cerasa, & vn cotogno, e dapoi seguitando il piantamento, ritornar da capo ne' sudetti frutti, e porre vn melo d'altra specie, che non fù il primo piantato, e così del pero, e seguir sempre, ò mutando specie, oue si possa fare, ò ritornandoci la stessa, e perche farebbe molto più frutti questa siepe alta, che bassa, si potrà lasciar'alzar'i rami fino à otto, ò dieci piedi, perche in ogni modo questi rami ingrossati si sosterranno l'vn l'altro senza, ò con poca spesa, la qual però nel piantarla credo, che tanto eccederia le forze d'vn'ordinario Cittadino, quanto saria bellezza da Prencipe. Potria però ancor ogni Agricoltore con più longhezza di tempo, e minor spesa prouedere di simil fratta, mentre seminasse, ò piantasse attorno il pomaro spini bianchi, e cotogni, e con questi fatto la siepe per difesa, crescer, & alzar'ogni due piedi vn ramo bello, e sopra



pra quello inserir le sopradette varie specie di frutti, mutando, e variando secondo, che haurà compito il numero di quelli, intrecciandoli nel modo detto di sopra, e questa sarà forsi delitia di più durata, e minor spesa.

*Dell'inestitione.*

E'Regola ordinaria, che al mentitore il vero non si creda. Ancorche à Saturno sia attribuito l'inuentione dell'inserire, ad ogni modo per esser'ancor falsamẽte chiamato Dio, non mi par d'esser'in obligo di crederci questa inuentione, tanto più, che di varij modi d'inestare, non si distingue qual'inuentasse, e certa cosa è, come si dirà à basso, che non tutti i modi in vn tempo si seppero. La maggior parte dell'inuentioni s'imparano da' casi fortuiti, tal'è la scienza della medicina; così per causa di certo incendio si ritrouò, che il gesso abbruggiato si conuertiua in poluere, poi per pioggia accidentale si vidde, che bagnato ritornaua pietra; hora, come Saturno tittrouasse l'insitione non si dice. Et in vero non è verisimile, che vn'Huomo fuori di proposito scorzi vn'arbore, ò lo tagli à trauerso per far quelle proue delle quali non habbia alcun lume, può ben darsi il caso, che alcuno inauedutamente habbia con falce, ò coltello scorzato vn'arbore, e che per rimediare all'offesa habbia leuato la scorza d'vn'altr'arbore, e quella posta nel luogo scoperto, & acciò non cada l'habbia infangata, la qual scorza così accomodata, hauendo germogliato, habbia dato occasione d'imparar l'inserire à occhio, che fù il primo modo da gli Antichi praticato, e chiamato emplastratione. Crederei ancora, che ne' tagliati cespugli di varij arbusti, e ligati per far siepe, si possa essere auueduto, che qualche ramo in quei tagli, & offese si sia congionto. Plinio vuole, che gli vccelli cacando i semi de' frutti mangiati sopra arbori, habbiano insegnato l'insitione, ma forsi quella di porre trà la scorza, & il legno vn seme, quale più tosto è vn seminare, che inserire. Mà perche non può darsi il caso, che vn'vccello habbia asportato col seme vn picciol rampollo congiunto, e che mangiato il seme l'habbia lasciato cadere nella fissura di qualche arbore, e questo appigliatosi, habbia mostrato l'insitione del sorcolo; ma sia come si voglia quest'operatione, che contiene in se del miracoloso, da alcuni, che diffidano il felice euento, è tralasciata, e con errore, perche basta il principiare à operare, che si vedrà riuscibile, prima perche non è cosa tanto difficile, che l'Huomo quando c'applica, non la faccia, e questa è tanto facile, che ogn'huomo la può fare; Poi perche fortuna arride à tutti i principianti, così vediamo a' Cacciatori, a' Giocatori, e simili. E sappiasi, che è tanto facile l'inestare, che colui il qual per dubbio, che non le riesca, lo tralascia, si può rassomigliare à quello, il quale pregato assai instantemente, che sonasse l'organo, si scusaua, che nol sapeua fare, in fine dalla molt'instanza sforzato, toccò vn saltarello dell'instromento, qual subito risonò; allhora quel semplice disse, realmente Signori io non credeuo di saper sonare; pratichisi dunque l'insitione per necessità, per vtilità, e per piacere; la necessità è la priuanza delle cose, che non habbiamo, ò non potiamo hauere. La natura hà proueduto ogni paese di particolar specie di frutti, noi se di quelli vogliamo godere à concorrenza di quella, mediante l'insitione, li facciamo communi. Oltre di ciò la maggior parte de' frutti nascono saluatici, e per hauerli gustosi siamo necessitati, mediante l'insitione, facendoli perder la natural ferità ne gli horti a domesticarli. L'vtilità non hà bisogno di proua, mentre vediamo, che vn'arbore infruttifero, ò che i suoi frutti sono di niun valore, farsi, mediante l'insitione, non solo abbondante in fruttificare, ma

*Inuentione.*

*Impiastragione*

*Perche si debba inserire.*

ma di qualità rara, singolare, ò peregrina, dalla cui vendita ne cauì assàissimo denaro, si che puossi con quello dire.

*A l'opra natural coltrice mano*
*Con inesti ingegnosi aggiunse pregio,*
*Indolcì l'aspro, inciuilì l'estrano*
*Ornò il natio di peregrino fregio.*

Tutte le attioni dell'Agricoltura, ò deuono esser congiunte, ò precedute da altra operatione, ouero aiuto, questa sola dell'inestare, l'huomo da sè, di suo pugno, senza alcun'aiuto la fà. Le altre attioni dell'Agricoltura secondano l'ordine della natura; In questa dopo hauer tagliato vn'arbore à trauerso, ò scorzato, che repugna al naturale, con l'appositione d'vn poco di scorza, ò d'vno stecco, cosa che hà del mirabile, lo stess'anno, e tal volta con frutto s'alza più, che non era auanti l'offendesse, sì che con quanto piacere ciascheduno goda, e mostri questi miracoli di sua mano operati, non occorre il dirlo, mentre gli arbori stessi se ne stupiscono.

*Miraturque nouas frondes, & non sua poma.*

Il voler poi accennare quant'habbiano scritto gli Agricoltori dell'insitione, è laboriosa longhezza; Oltre che se bene non è mai assài lodata questa regia operatione, c'attribuiscono, secondo me, cose lontane dal vero, come il mutar specie à gli arbori, e ritrouar nuoui frutti. Mà con Teofrasto affermarò, che il sorcolo riceue dal sottoposto tronco da noi chiamato Calmone, quell'alimento, ch'egli sicome l'altre piante della terra, sugge in maniera tale non sò vedere, come, mediante l'insitione si possà mutar specie, e variar frutti; sò ancor'io, che dall'alimento del tronco il sorcolo ne caua colore, odore, sapore, grandezza, forza di germogliare, e durabilità; ma questo però, fino à segno di non mutar specie, à che non è sufficiente; certa cosa è, che il Cotogno porgerà qualche poco di colore dell'oro a' frutti sopra inseritici, ma non il moro rosso opererà, che il melo, ò pero, ò persico sopra quello posti diuentino di carne rossà, e caso vi s'appigliassero, non ci viuono per ordinario, perche è impossibile, che i succhi di due diuerse specie s incontrino, e s'vniscano, e quello Tiglio, sopra il quale era inserito ogni frutto di sopra nomato; Lo stesso Plinio relatore dice, c'hebbe breue vita. Quanto al sapore confesso, che vn'insito fatto sopra vn'arbore domestico produrrà più gustosi frutti di quello, che sarà fatto sopra il saluatico, ma il più, & il meno non differentiano la specie. Che il Cotogno renda qualche poco odorati certi frutti sopra di lui inseriti, è virtù particolare di quest'arbore, del quale ogni Agricoltore si dourebbe seruire più, che d'altro; ma che le Cerase, quali odorano di lauro, siano sopra quello inserite, in queste parti non lo potiamo affermare, mentre si pratica in darno. Hò detto, e confermo, che vn frutto inestato sopra tronco, qual di natura produca frutti grossi, quel vigore porgerà in parte alli sopra postoci, ma questo ancora li potrà succedere col lauorarci al piede, e darci grasso, ò che sia in terreno vigoroso. Che Paladio inserisca il Persico nel Salce, e l'Vua, per hauerne vno senz'osso, l'altro senz'acini, non è gran cosa con la proua certificarsi, che in questo campo non riesce, se la natura à me non è stata matrigna. Il vigore del germogliare, e crescere, che porge il calmone al sorcolo, è certo, e senza questo non s'appiglieria alcuna pianta; ma questo vigore non causa, che si muti specie, fà quello stesso effetto, per dirla in vna sol similitudine, che il latte d'vna Nutrice in vn'Infante, perche qualche qualità di quella le partecipa, onde quell'Imperadore patiua il vino, perche la sua Nutrice hauea questo difetto; ma vna Donna Etiope col lattare non farà venir nero vn putto bianco. La maggior cosa, che possa riceuere vn'inserto dal tronco, è la durabilità, come sarebbe se si potesse fare, che i persichi di poca durata, in prugno s'appigliassero, il che tal volta è succeduto, ma tanto di rado, che non si può ponere per regola certa, perche de' casi, e scherzi di Campagna se ne vedono per tutto de' bizzarri, e frà gli altri auuenne già trent'anni sono, che Cesare Zordani rustico Garzone osseruando, come suo Padre insetiua, si risolse vn giorno prouar'anch'egli, e tagliato vn Noce piccolo à trauerso, c'inserì sopra vn Melo; Il Padre adirato per la perdita del Noce, lo volea battere, onde il Giouinetto ritiratosi à casa di certi suoi Parenti iui stette fino, che il Padre auuedutosi, che l'inserto cominciaua à germogliare, lo riceuè in gratia, e crescendo questa insolita pianta, con diligenza la guardaua da bestie, spetando vederne qualche bizarro frutto, quali in fine riuscirno Melerose ordinarie, secondo la qualità del sorcolo; Mi feci condur per curiosità sul fatto da costui, che pur viue, e conobbi il tronco della noce, & il ramo del melo; l'interrogai ancora, come non hauea seguitato à far'altre simili proue, mi rispose; Osseruate se quì vedete alcuna Noce, e da questo conoscerete se hò fatto dapoi simili altre proue, non solo sopra Noci, ma sopra altri frutti, e tutte in darno. Quanto all'inestar frutti sopra Fioppe, Olmi, Opij, Quercie, Fraffini, e simili infruttuosi arbori, fassi tal volta, e s'appigliano, ma non ci durano, caso non si facessero sotto terra, perche può auuenire, che il tronco alimenti il sorcolo per qualche poco di tempo fino, che nella terra cominci à radicare, e crescere; ma con errore si crede, che sul tronco si sia appigliato, credo però, che l'Olmo posta riceuer la Quercia, per non contradire à Virgilio.

*Glandem sues fregere sub Vlmis.*

E per qualche similitudine, che hanno insieme, ma in questi Campi habbiamo più bisogno d'Olmi, che di Quercie. Sonoci ancora alcuni frutti, sopra i quali inestati altri frutti s'appigliano, e crescono per tre, ò quattr'anni, poi si seccano, e questo perche il nutrimento di così fatte piante alterato, e mutato ad altra dispositione di piante, non vale à nutrir l'hospite assuefatto ad altro alimento, ne è meraviglia, che s'appiglino, perche gli arbori nel legno hanno qualche similitudine, ma nel nutrimento sono varij; quindi è, che vediamo molti Peri di poco inseriti, nel trasportarli seccarsi, e questo perche gli Hortolani, quali hanno molt'abbondanza di meli saluatichi, sopra quelli gl'inseriscono, e poco gl'importa se venduti all'incauto Compratore vadino à male, à che si douria molto auuertire. Per conclusione non posso in buona Economia consigliare à guastar quelli arbori per far proue, quali possono seruir benissimo nel modo ordinario, perche se bene queste stranaganze da graui Autori scritte, forsi nel lor clima riescono, tuttauia nel nostro sarà difficile il praticarle; quindi è, che molti Scrittori d'Agricoltura, quali Dio sà se mai hanno potato vna Vite, riferendo quanto scriue Costantino Imperadore, che in Grecia succedea, ò racconti Plinio, che nella piaggia Romana vdiua dire, che si praticaua, ò insegni Palladio quello, che nella sua Villa della riuiera di Napoli operaua, il tutto pongono in confuso per praticabile in ogni parte, e con errore, perche vn'operatione si può praticare in vn clima d'aria temperata, nel quale i frutti per rigorosi freddi non patono, e la Primauera nell'atto dell'inestare sono

*Troco, ò Calmone, che cosa sperì.*

*Miracolo d'insitione.*

sono vigorosi, e non mortificati dal gelo, sicome per contrario ne' paesi freddi sù tronchi infermi, e deboli per lo passato rigoroso Verno non possono succedere con tanta felicità ogni sorte d'inesti. Dall'altra parte se à caso auuenga vn'operatione straordinaria non si può dar per regola generale, perche la natura tal volta ci fà vedere mostri ne gli arbori, non altrimenti, che ne gli animali, e pur vediamo vna Prouincia esser più abbondante di mostri, che l'altra, non altrimenti forse sono le regioni de' Scrittori di queste singolarità, forsi destinate à mostri d'arbori: Natta Vlisse Aldrouandi nel Libro de' Mostri (qual mentre scriuo queste, è sotto il Torchio) che hà hauuto vn Pero saluatico, qual naturalmente era di tre diuerse specie. E nell'Horto di Giouanni Fantuzzi Dottore, e di nobilissima prosapia, Filosofo, & Agricoltore, altro Crescentio, e che dopo le publiche, e priuate dotte Lettioni non isdegna, lasciato in riposo l'eruditissima penna, abbellire le piante di vago Giardino, nel qual vedesi dico vn Limone inserito à occhio col legno, questo appigliato, hauendo cacciato vn bellissimo ramo, da vn tanto diligente, quanto ignorante Seruidore, veduto spinoso, come saluatico fù tagliato; restò il Padrone speranzato, che di nuouo nel sudetto occhio ripullulasse, ma questi non nella gemma propria, ma vn dito più alto nel termine della scorza, che si lascia di sopra, e di sotto alla gemma, rompendo, cacciò contro il costume naturale vn rampollo, qual à poco à poco diuenne vn'arbusto. Ma gli esempi di questi portenti non si deuono considerare, e però non posso consigliare, per seguirli ad vscire de gli vsati, e consueti modi, confessando, che quanto sono stato fauorito dalla fortuna nell'inserire specie sopra specie, ouero frutti da seme con simili, ò da osso con simili, così non hò hauuto sorte d'allignare alcuna meratiglia per mezo dell insitione, la quale sotto due capi descriuerò, vna à occhio, l'altra col sorcolo.

*Diuisione dell'insitione.*

Non si può praticar l'inestare à occhio da gli Antichi detto inoculatione, se non quando l'arbore, che si vuol'inserire, e quello dal qual si vuol leuar l'occhio, vadino in amore, cioè, quando di Primauera, ò altro tempo, per non restringermi à soli tre tempi di Primauera, nel nascer della Canicola, e nell'Autunno commendati da Varrone, e Teofrasto per solo tre stagioni, nelle quali per germogliare sudino gli Arbori, peroche trouo, che in diuersi altri tempi la scorza si stacca dal legno, e per non imbrogliar'il mio Economo nella confideratione del nascere, e congiungimento delle Stelle, come molti vogliono; basterà, che sappia, che l'arbore volendo cacciar fiori, ò getti, ò rami, manda trà la scorza, & il legno vn certo succo, ò humido, qual causa, che la scorza facilmente si distachi dal legno, che chiamasi da alcuni il sudar dell'arbore, e da altri l'andar'in amore. Con tal'occasione benissimo praticasi questo modo d'inserire à occhio, sicome per contrario, quando nõ si stacchi la scorza dal legno è impossibile inestare à occhio, che costumauasi da gli Antichi farlo in questa maniera; leuauano d'attorno vn'arbore frutifero, e domestico, per quant'era la sua grossezza, tre, ò quattro deta di scorza, con vn'occhio, ò vogliam dire vna gemma in mezo, poi dal saluatico, qual voleuano inserire, leuauano altretanto scorza, nè più, nè meno della grandezza della sopradetta leuata dal domestico, accioche la scorza domestica coprisse, e sanasse quant'offesa fosse fatta nel saluatico, e quella addattataci con vn'impiastro (secondo Catone) fatto d'Argila, ò Creta, Arena, e Sterco di Bue misticati, copriuano ogni cosa, eccetto l'occhio, e da questo la chiamauano impiastratione; in capo poi

*A occhio e quãdo.*

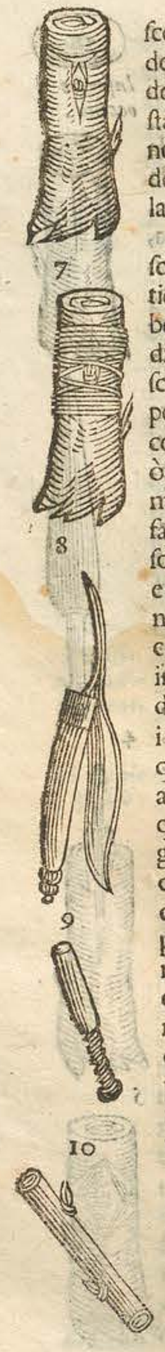
*Impiastratione.*



poi à venti giorni leuauano l'impiastro. Li Moderni vsano più sottigliezza, e maggior diligenza nel leuar la gemma, qual vogliono inserire, bastandogli hauerla con tanta scorza attorno, che appunto rappresenti vn'occhio, cioè 1. E dapoi fatto con la punta del coltello nel tronco, oue si vuol'inserire, tagliando solo la scorza, vn segno simile 2. con vn'osso, ò legno, ò ferro fatto à foggia di lancetta da trar sangue, ò da sigillar lettere, ma col taglio ottuso, non tagliente, fatto in questa maniera 3. alzano la scorza, ponẽdo la lancetta dalla parte di sopra del segno fatto, cioè 4. e seguendo ad alzar da ambedue le parti la scorza, quanto sia la lunghezza, e larghezza dell'occhio destinato, ò poco più, il quale subito si pone nel medesimo modo, che s'è posto la lancetta sotto la scorza da due parti alzata, con la gemma volta in fuori, procurando, che tutta la scorza, che è attorno l'occhio, s'addatti bene, e s'accosti senza far piega, ò crespa sul legno, e caso questo non succedesse bene, con la stessa lancetta s'alza tanto hor questa parte di scorza, hor quella, che l'occhio, quale leuato da ramo rotondo facilmente s'aggiusta, e s'accomoda sopra lo scorzato legno ancor rotondo, e chi volesse effettuarlo con maggior sicurezza, tagli la scorza in croce, cioè 5. & alzi la scorza da ogni parte à questo modo 6. questo fatto si lega, acciò tocchi per tutto l'inesto, auuertendo, che resti coperto il più, che si può dalla scorza alzata; l'occhio però, che deue germogliare sia scoperto, 7. indi con la cera di sopra descritta, e la legatura, & ogni offesa si cuopre, e chiude bene, lasciando la gemma solo scoperta, & in questa guisa si possono porre nel medesimo tronco tre, quattro, ò sei occhi, secondo la sua lunghezza, con quest'auuertenza però, che vno non sia diritto all'altro, accioche l'inferiore non leui l alimento, che dal tronco in alto è mandato dal superiore, e questi occhi possono essere ciascheduno di varie sorti della stessa specie di frutto, quali cresciuti causano, che da vn'istesso arbore s'habbiano varij frutti, ò d'ogni tempo. Ne gli Agrumi, ò Gelsomini, ò simili delicati arbusti si può oprare, in luogo di lancetta di ferro, vna d'osso di Balena, e fatto l'inserto nel sudetto modo con fronde, ò carta coperti, si ripara dal Sole, e da venti sino, che cominciano à germogliare, e quando il germoglio habbia tre foglie, se gli taglia dalla parte opposta, acciò possa crescere la legatura, qual sarà, ò di canape, ò di scorza di canepaccio non macerato, ò cordella, ò gionco, ò salice bianco, ò simile altra cosa. Questo modo d'inserire praticasi meglio sù rami minuti, che sù grossi, sù giouani, e nuoui, che sù vecchi, & in tutti gli arbori, & in tutti li tempi, quando si possa alzare, e staccar la scorza, e l'occhio. Se questa gemma, quale con molta diligenza si deue leuare, accioche nè essa, nè la congiunta scorza si rompa, ò habbia alcun'offesa, si piglierà da ramo leuato dall'arbore; puossi leuare con essa più scorza del bisogno, poi con forfice ridurla alla sudetta occular forma, ouero d'vno scudo, e perciò chiamasi ancor'à scudetto questo modo d'inserire, ma se si douesse leuar da ramo non staccato, come s'vsa ne gli Agrumi, ò altri delicati arbusti, ci vuole molto maggior destrezza, e diligenza, signando prima la scorza, e staccandola dall'altra scorza con la punta del coltello giusto, ò poco più della quantità della scorza, la quale con la gemma, ò occhio da leuarsi si vogli porre in opra; dapoi con la sudetta lancetta, la quale può ancor'esser congionta al coltello, come al num. 8. destramente à poco, à poco alzar la scorza attorno l'occhio, ò la gemma, e quanto più à quella s'auuicina, con tanta maggior destrezza si deue procurare, che non resti offesa, ò rotta. Questa scor-




*Inserire à occhio.*




ſcorza con la gemma così leuata, è ſi tiene in bocca, ſino che ſi ſia alzato la ſcorza del ſaluatico, e preparatoci luogo da ponercela ſotto, e queſto, acciochè aſciugandoſi troppo non reſti ſenza humore; alcuni vſano vn ferro rotondo, e voto di queſta figura 9. tagliente dalla parte da baſſo, cõ la quale calcando ſopra la ſcorza vicino all'occhio, che vogliono leuare, la tagliano, e ſtaccano dall'altra, e poi nel ſudetto modo con la lancetta alzano à poco, à poco, e ne leuano l'occhio ſecondo la forma ouata del ferro.

L'inſerire à cannello puoſſi fraporre trà l'inoculatione, perche non è altro, che ſcorza con vna, ò due gemme, ne ſi può praticare, che ne' tempi atti all'inoculatione, quando l'arbore è aſſai abbondante di ſugo; Da vn ramo tagliato dall'arbore domeſtico ſe ne leua la cima ſino, che ſi giunga alla groſſezza deſiderata d'vn dito, ouero ſecondo la groſſezza del ramo, che ſi vuol'inſerire; dapoi ſtaccata la ſcorza attorno attorno tre, ò quattro dita più baſſo, ſi procura di leuar'il cannello per la parte della cima, ou'è più minuto il ramo, auuertendo, che reſti congiunto, come ſtà, ſenza romper ſcorza, giuſto come ſe foſſe vn cannello da giocar à dadi, ò come vno di quelli, che adoprano le Donne à far'il glomero, ò vogliam dir gomitolo, ò come noi con poca differenza diciamo gomſcello così 10. Queſto verrà fatto, ſe con mano, ò con legno, ò col manico del coltello ſi fregherà, ò calcherà ſopra la ſcorza, peroche quell'offeſa opererà, che la detta ſcorza ſi ſtacchi dal legno, e ſi leui facilmente; facciaſi però con auuertenza di non toccar l'occhio, ò la gemma, poi con le deta maneggiandolo in volta vedraſſi, che il cannello ſi leuarà facilmente in quella guiſa, che ſi leua vno ſtiuale, ogni volta però, che il ramo ben in amore ſia abbondante di ſugo. Tutto puoſſi far'à caſa à ſedere, e con comodità, ma li cannelli in acqua ſi conſeruano freſchi; ma verrà meglio il portar conſè i rami, & iui, oue ſi vuol fare l'inſerto, cauar'il cannello, poi ſubito oprarlo, perche quel tenerli nell'acqua non mi piace, nè queſti cannelli, nè i forcoli, ò gli occhi, atteſo che l'acqua diſſolue il ſugo, ò l'humido delle gemme, ò della ſcorza, qual'è quello, che s'appiglia con l'altro ſugo del calmone; e ſe hò detto, che ſi tenghino gli occhi in bocca, non l'hò per così pernitioſo, come il tenerli nell'acqua, atteſo, che la ſaliua hà del viſcoſo, qualità medeſima, che hà il ſugo de gli arbori; ne s'incorpora facilmente con detto ſugo, come fà l'acqua, anzi lo mantiene in ſtato, preſeruandolo dall'eſſer'aſciutto dall'aria; E ſe bene sò, che appreſſo alcuni il tenerli nell acqua è vſo ordinario, & è da molti ſtato ſcritto, la proua mi fà conoſcer queſta diuerſa opinione eſſer vera, e certa. Hora queſti cannelli già preparati, nel ramo, che ſi vuol'inſerire, cominci ad alzarne nella ſommità la ſcorza partita in quattro parti, ſenza romperla, ò tagliarla, & il cannello, ſecondo che s'alza, & apparta la detta ſcorza, ſi fà andar'in giù, verſo doue s'ingroſſa il ramo ſino, che giunto, oue ci s'addatti giuſto, ſi procura, ch'egli ſteſſo ſi faccia vn poco di via ſotto le ſcorze non ancor'alzate; perche ſe queſte foſſero alzate, & il cannello per la groſſezza del legno non poteſſe calar'à baſſo ſino, oue quelle non ſono alte, difficilmente ſi terria l'inſerto; ma in tal caſo biſogna cercar di cannello più groſſo in maniera, che giunga giuſto al ſegno, oue ſi ſono alzate le ſcorze, ouero alzar le ſcorze à poco, à poco ſino, che ſi veda, che il cannello cominci à non poter'andar più baſſo, per la groſſezza del legno, allhora legato con le ſteſſe ſcorze di ſotto, e di ſopra il cannello, laſciati ſcoperti gli occhi, ſi taglia il reſto del ramo quattro dita ſopra



pra il cannello. Queſto modo d'inſerire praticaſi aſſai ne' Mori, e Caſtagni, ſicome ne' Fichi. & Olmi; mà in queſti vltimi, le ſcorze non eſſendo atte à legare i cannelli con quelle coperti, ſi ligano con canepa, ò gionco, ò ſalce.

Altro modo d'inſerire ci crediamo d' hauer in queſta età ritrouato, mà dubito più toſto, che ſia ſtato vn valerſi di parte da gli Antichi inuentato; che inuentione nuoua, però che leuar l'occhio col legno dentro per ineſtare non è altro, che quella parte di ſorcolo, quale quando s'ineſta à corona, ſi fieca trà la ſcorza, & il legno vſata da gli Antichi Agricoltori, come ſi dirà. Hora queſto chiamiamo inſerire à occhio col legno dentro, e faſſi volendo leuar l'occhio, ò la gemma non con tanta diligenza, ſi ſegna, & alza la ſcorza, come s'è detto di ſopra, ma due deta più baſſo dell'occhio, col coltello, ò falcello tagliente ſi comincia à tagliare, e la ſcorza, & il legno; auuertendo, che non reſti il legno più groſſo, che non ſia la ſcorza, poi ſeguitando à tagliar con la ſteſſa proportione, ſi và à fornire due deta più oltre dall'altra parte dell'occhio, e ſe ne leua vna ceparella non più in figura oculare, ma ſimile à queſta, e ſe non riuſciſſe à queſto modo, col coltello, ò punta del falcello vi ci s'aggiuſta, ſi come è neceſſario auuertire, che la parte, che deue toccare il legno ſia talmente piana, che lo tocchi per tutto, e ſe ne fà proua col poner la ceparella ſul piano del falcello, ò del coltello, & auuedutoſi, che in qualche parte non tocchi, ſe ne leui dall'altra parte quello, che cauſa per eſſerci troppo legno, non ſia piana, così s'aggiuſti; nel ponerlo ſi tiene il ſopradetto ſtile dell'occhio ſenza legno, anzi con minor fatica ſi fà, perche queſt'occhio aſſai più regente, e forte, per eſſerci il legno, dell'altro ſopra deſcritto ſenza legno, baſta che habbia vn poco di via nel principo dell'entrare frà la ſcorza alzata, & il legno, che da ſe ſteſſo con poco aiuto d'vn dito, ò del manico della lanciuola ſi fà la via alzandoſi la ſcorza, mentre ſi ſpinge à baſſo con vtile grandiſſimo d'appigliarſi ſicuriſſimamente, perche ſubito quel ſugo, ch'è trà la ſcorza, e il legno reſta vnito con queſt'occhio, ſenza che dall'aria, ò venti ne ſia conſumato pur'vna minima parte; vn'altro vantaggio ne viene da queſto modo d'inſerire, che maggior forza, e vigore ſenza dubbio haurà queſt'occhio col legno in cacciar getti, che quello con la ſcorza ſolo. Ligaſi come ſopra, e pullulato tagliaſi la legatura nello ſteſſo ſopradetto modo de gli occhi ſemplici. Praticaſi felicemente ne' Cedri, e Limoni, per hauer queſti per lo più lo ſpino congiunto alla gemma, queſta ſorte d'occhi con la commodità di queſto ſpino, ſi conduce trà la ſcorza, & il legno, oue ſi voglia; praticaſi ancora in quegli Arbori, che d' Eſtate s' inſeriſcono nuouo ſopra nuouo; vſaſi ancora nell'inſitione delle Roſe, & in tutti i rami nuoui di quelli arbori, quali con molta ſcorza ne ſono capaci. E perche tal volta rincreſce tagliar gli agrumi di bella viſta, ancorche ſaluatici, per dubbio, non s'appigliando di perder la bellezza, puoſſi qual ſi voglia de' ſopradetti occhi, inſerir per il tronco, e per li rami ſenza tagliar'i verdeggianti, ma ſi bene conuien tagliar la ſcorza ſolo ſopra gl'ineſti, ouero leuar tanta ſcorza attorno attorno, quanto ſia vna coſta di coltello, come ſe ſe ne voleſſe leuar'vn'anello, acciochè l'alimento, non potendo paſſare per il mancamento della ſcorza à' rami, reſti tutto per gl'inſerti, ma auuedutoſi, che gli occhi comincino à germogliare, è neceſſario leuarne i rami giuſto oue s'è leuato la ſcorza ſudetta, e ſpogliati della ſaluatica bellezza, aſpettarne vna maggiore, e più vtile. Non è diſſimile al ſudetto il modo d'inſerire la vite poſto da Creſcentio, & altri Autori, non però praticato

*A occhio col legno.*



ticato ne' noſtri tempi. Ordina, che ſi leui trè, ò quattro deta di legno ſino alla midolla, ouero alla metà del ramo d'vna vite ſaluatica, poi vna ceparella con l'occhio in mezo leuata da vn ramo della vite domeſtica della ſteſſa longhezza, e groſſezza, ſi ponga in luogo della leuata, ſi leghi, e con impiaſtro ſi cuopra ogni offeſa, acciò che l'acqua, ò l'aria non c'entri; meglio ſarebbe il ſeruirſi della cera ſopranominata.

L'inſerir col ſorcolo è aſſai più commune, e facile, e maſſime quando ſenza ſpaccare il Tronco ſi pone il ſorcolo trà la ſcorza, & il legno, e chiamaſi à corona, con qualche ragione, poiche ponendoſi attorno la piazzetta del tronco trè, ò quattro ſorcoli ſecondo la ſua groſſezza, pare proprio, che ci rappreſentino vna corona. Queſto modo fù prima praticato da gli Antichi, quando dubitauano per troppo offeſa di ſpaccare il tronco, e da alcuni fù chiamato *infogliatione*. Pigliaſi perciò il ſorcolo (ò la palmuzza, ò la puca, ò la marza, come da diuerſi è chiamata, e da noi ſedetto, ò ſpoletto) di ramo giouane d'vn'anno, con nodi ſpeſſi, con ſcorza liſcia, e vigoroſa dalla parte Orientale dell'arbore, oue pare per ordinario, che ſiano i rami più proſperoſi, da arbore, che già habbia incominciato ad ingroſſare le gemme, e che non habbia fruttato l'anno antecedente; perche col far frutti i rami s'indeboliſcono, e ſono meno vigoroſi; di queſti ſe ne piglia vn pezzetto non più longo di ſei deta, nel quale ſiano almeno trè, ò quattro occhi, poi dalla parte inferiore per quanto ſia la terza parte di quello, ſe ne leua da vna banda ſolo la ſcorza, & il legno ſino à mezo, & in maniera tale, che egualmente declinando, reſti quaſi come vna penna temperata, e per tutto egualmente tocchi, facendone la proua ſul piano del coltello, come s'è detto di ſopra, procurando, che dalla parte oppoſta, oue non s'è leuato ne ſcorza, ne legno ſia nel mezo vna gemma in queſta maniera; e ſe bene la ſcorza eſteriore, che ſi deue inſerire da alcuno, è raſa, e libera da quella pellicola, acciò ancor lei s'appigli con la ſcorza, la quale la deue coprire, à me non piace, perche per la molt'offeſa, qual dall'altra parte già hà hauuta, neceſſariamente reſterà indebolito, e perche da queſta parte ſempre ne reſta ſcoperto vn poco di ſcorza, qual così raſa può patire. Queſto fatto in vna parte del tronco appianato, oue la corteccia ſia più polita, & oue non ſia nodo, & oue ſia più legno trà la ſcorza, e la midolla, perche queſto è ſegno, che iui ſia concorſo maggior humore, qual ſeguendo quella ſteſſa via porgerà ancor maggior'alimento al ſorcolo, ſi ſpacca la ſcorza ſolo, e ſ[illegible]tto vn poco di via, alzando con la lanciuola la ſcorza, al ſorcolo quale in queſto tempo ſi tiene in bocca, iui trà quella ſcorza ſpaccata, & il legno ſi ficca in queſto modo, vi ſi poſſono ponere, come hò detto, di molti ſorcoli ſecondo la groſſezza del tronco, vi ſi legano, e cuoprono di cera non ſolo oue ſono legati, ma ancora ſù la piazzetta del tronco, acciò non c'entri acqua, vẽto, ſole, ne aria; ſi cuoprono ancor le ſommità de' ſorcoli per le ſteſſe cauſe con cera, in difetto della quale ſi può ſeruire ancora del ſopradetto impiaſtro antico, ò di ſtracci. Queſto modo d'ineſtare non ſi può eſercitare ſe non quando la ſcorza ſi diparte dal legno, mediante l'eſſer l'arbore in amore, non ſi può praticare ſe non con quelli arbori, quali habbiano la ſcorza forte, e regente, come ſono il moro, l'oliuo, il caſtagno, il fico, l'auellane, le noci, ogni agrume, gelſomini, & il melo, e pero, ſecondo Creſcentio. Queſto inſerto germogliato, che ſia ſi deue ſciogliere, e con ramo forte prouedere, che da vento non ſia rotto. Gli Antichi, che premeuano in non offender quel tronco dal quale aſpettauano l'alimento, & il vi-



il vigore per tramandarſi al ſorcolo, non tagliauano la ſcorza, come s'è detto di ſopra, ma ligato il tronco nella ſommità tagliata, poneuano prima vna ceparella di legno, ò forſe ancora vna lanciuola d'oſo di leone trà la ſcorza, & il legno, e quella leuata nel foro, che ci reſtaua, poneuano il ſorcolo nel ſopradetto modo accommodato, & à queſto modo ſenza ſpaccar ne meno la ſcorza, laſciauano l'ineſto, qual non haueua biſogno d'eſſer ligato, ma ſolo gli era neceſſario il coprirlo d'empiaſtro, ò di cera, vero è, che deue eſſer molta briga l'aſſottigliare il ſorcolo giuſto, ne più ne meno, che ſia il buco, ò feſſo fatto dal conio, ò lancetta, come s'è detto, e queſta ſarà la cauſa, che queſto modo ſi sia tralaſciato.

*Inſerire nel trõco feſſo.*

L'ineſtare nel tronco feſſo praticaſi più, che ogn'altra maniera, e ſe bene con varie circonſtanze, come ſi dirà, è però ſempre poco differente modo. Il ſorcolo da noi detto ſedetto, capato nel ſudetto modo, ſi taglia da baſſo per la terza parte della ſua longhezza da tutte due le bande ſino alla midolla, la qual non vogliono, che ſi tocchi, e con maniera tale ſi fà queſto tagliamento, che dalla parte vicina, oue reſta ſano il reſto del ſorcolo, poco legno ſi leui, ma andando verſo la parte baſſa ſe ne leui aſſai, e s'accomodi, che declinando ſi riduca in punta ſottile; e perche queſta forma, che ſe gli dà, è come vna bietta da ſpaccar i legni, quindi viene, che queſto modo d'inſerire chiamaſi da noi à bietta, e s'accomoda in queſta maniera. Li ſorcoli così aggiuſtati ſi tengono in bocca, ſino che tagliato à trauerſo, ò con ſega, ò falcello l'arbuſto, che ſi vuol'inſerire, e con ferro tagliente appianato, e polito, con lo ſteſſo falcello, ò con vn ſcarpello nella forma, che à baſſo ſi deſcriuerà, mediante vna percoſſa ſi ſpacca giuſto per mezo, ma con la meno ſpaccatura, che ſia poſſibile; deueſi auuertire, che queſto feſſo non cada diritto à qualche nodo, ò parte di ſcorza rotta, ò ſecca, ò rugoſa, ò tarmata, ma ſia nella più polita parte del tronco. Subito dapoi con vna cepparella pur'à foggia di bietta fatta di legno ſecco, e forte, come ſi vede, ouero col ſcarpello, qual'à baſſo ſi deſcriuerà, ſi fà aprir la ſpaccatura, e non eſſendo capace di riceuer li ſorcoli, ſi calca lo ſcarpello, ò bietta, & à poco, à poco ſi fa allargar tanto, che giuſto il ſorcolo vi s'addatti, qual deue eſſer poſto in maniera, che dalla parte baſſa ſia più toſto vn poco dentro nel feſſo, che auanzi fuora niente, poi dalla parte ſuperiore eſca giuſto in maniera, che la ſcorza tagliata del ſorcolo ſia con la ſcorza ſpaccata del tronco. E ſe diceſſi, che non è neceſſario, che le ſcorze del ſorcolo, e del tronco ſi tocchino, ſaria vn dire in queſto genere vn'hereſia, e pur la diſenderei col moſtrare, che la ſcorza s'appiglia ſul legno nell'inſerir à occhio, & à cannello. E col praticarſi ne' tronchi minuti, e di poca più groſſezza del ſorcolo ſpaccati, che ſiano il ficcar'il ſorcolo à bietta, accomodato giuſto nel mezo, ſenza che ſi congiongano le ſcorze inſieme, con certa ſperanza d'appigliarſi, come vediamo ſuccedere felicemente ne' Gelſomini. Aggiungo però in difeſa dell'vna, e l'altra opinione, che leuato vn poco di ſcorza da qual ſi voglia arbore, naturalmente ſubito comincia à far nuoua ſcorza per coprire, e ſe bene da noi non è veduto, che in progreſſo di tempo, tuttauia è certa coſa, che il creſcere non ſi vede, e di punto in punto gli arbori continuamente veggietano, così auuiene ne gl'inſerti tanto ſpaccati, come ſcorzati; comincia il tronco à far nuoua ſcorza ſubito, quella s'appiglia con l'appreſtatali del ſorcolo, ò dell'occhio, e così ſcorza per tutto s'appiglia con ſcorza, e legno con legno. Addattati nel ſudetto modo li ſorcoli, ſe ne leua la bietta di legno, ò cepparella, ò lo ſcarpello,

*A bietta.*













Biblioteca Comunale Archiginnasio





pello, che tiene aperto il fesso. Ma perche la semplice bietta di legno, ò d'osso con difficoltà si leua, per causa del tronco, che stringe, e si corre pericolo di smouere li sorcoli già aggiustati, il che si deue con grand'auuertenza schiuare; però è meglio adoprare lo scarpello di ferro, con taglio rintuzzato, e manico longo, questo per comodità maggiore è fatto largo nel mezo, quasi coltello tagliente per spaccare, nella sommità del quale ne nasce il sudetto scarpello piccolo, per tener'il fesso largo in questa maniera. Praticasi vn'altra forma di scarpello duplicato assai commoda, & atta allargar'il fesso fatto in questa maniera; vno de' quali scarpelli, il più minuto potrà seruire per tronchi piccoli, l'altro per grossi. Questo innesto già fatto copresi con scorza, ò con lingua buina, e con vinco spaccato, fatto quasi cordella, si lega, indi fasciato di cenci, ò stoppia, ò stuoia, ò scorza di salce, ò castagno, e coperto di poluere asciutta, si tiene chiuso, e difeso da acqua, e venti, ed è però vsanza antica. Ma gli Agricoltori di questo tempo fatto nel sudetto modo l'innesto, senza ligarlo, fasciato con vno straccio, acciò sia difeso dal Sole, venti, & acqua, lo lasciano germogliare; Pietro Crescentio dice, che mille volte hà chiuso le fissure de gl'inserti con creta ben calcata, e sempre con buon'esito; il meglio modo, che sia, secondo me, fatto l'innesto, come sopra, si coprino tutte l'offese, e fissure con la cera, nel secondo Libro insegnata, procurando, che non sfiati da alcuna parte, perche se l'humore, che caccia dalla radica il tronco, hauesse respiro, non mandarebbe l'alimento desiderato al sorcolo. Si giudica superfluo il legare gl'inserti, mentre lo stesso tronco stringa i sorcoli in maniera, che col scuoterli con mano si veda, che stretti dal tronco non si scossino; da questo modo d'inserire ne viene lo sparagno di tempo, peroche in quel mezo, che se ne liga, e fascia vno, se ne fanno due altri, & in quella stagione à gli Agricoltori il tempo è breue, e bisogneria hauer più mani per oprare in quei pochi giorni, atti all'insitione, quello che dapoi non gli è concesso d'esseguire, quando gli arbori hanno germogliato. In oltre questo modo d'inserire è più facile d'appigliarsi, perche scoperti i sorcoli per l'aria, godono delle rugiade, Sole, fresco, & acqua, quale se bene è nocina à gl'inserti, questo s'intende al fesso, qual mentre sia ben chiuso di cera, non sente offesa d'acqua, quale a' sorcoli è di giouamento, e rinfrescamento.

Il terzo vantaggio, qual dal non ligar gl'innesti prouiene è, che nel far la bietta al sorcolo si procura, che resti vn'occhio, ò vogliam dire vna gemma illesa in quella parte di scorza del sorcolo, qual deue restar per di fuori per congiongersi con la scorza del tronco, e questo sì fatto occhio quasi sempre s'appiglia, per esser più vicino all'alimento, se bene si seccasse il resto del sorcolo. Il creder, che si possa dire tutte le circostanze, delle quali qual si voglia Agricoltore si serue, ò secondo i casi si conuiene seruire nell'atto dell'inserire, è vanità, e se questa mirabil'operatione s'eserciterà, ciascheduno ritrouerà, ò più facilità, ò meno perditempo, ò maggior diligenza, ò altre adherenze, le quali tutte saranno à proposito, pur che l'esito corrisponda in bene. Resta, che io mostri altra maniera d'innestare, non così frequente. Nel tronco d'arbusto vicino alle radici, & in terreno ben lauorato, si pone vn ramo dal domestico, di longhezza d'vn braccio in circa, ò sia di vno, ò di due anni, nella cui sommità, sotto à quattro dita si rada la scorza da due lati opposti, tanto, quanto possa conficcarsi nel fesso fatto nel tronco, e piantato in terra bene coltiuata tutto il rimanente del ramo, la parte scorzata s'addatti nel



nel fesso sudetto, e quando il tronco sia sottile di modo, che non stringa il sorcolo, si leghi, ma se da sè può stringere, non ci si faccia altro, perche senza legatura potrà allignare. Questa maniera è ben sì di maggior fatica, ma ne apporta maggior sicurezza d'appigliarsi, perche il sorcolo riceue doppio l'alimento, e dal tronco, e dalla terra, nella quale il più delle volte abbarbicando il ramo, questo tagliato il secondo anno presso il tronco innestato, ne porge doppio l'innesto, hauendo ancor gettato negli occhi sotto la parte ristretta nel tronco, e questo si può trapportare, acciò l'vno non leui all'altro l'humore, e per maggior'intelligenza si consideri questa figura. Ritrouasi tal volta vicino à vn frutto domestico vn saluatico della stessa specie, ouero atto à riceuer l'innesto del vicino; tagliasi questo conforme il solito, e si spacca, poi piegato vn ramo del prossimo frutto buono, si taglia vicino alla sommità di quello da ogni parte la scorza, con vn poco di legno, per tanta quantità, che basti ad entrar nel fesso fatto, & iui, mediante i sudetti stromenti, addattato, e ligato, si copre di cera, ò fascia, conforme il gusto, e ciascuno col presente esempio lo può accomodare, & à questo modo il sorcolo, riceuendo alimento dal padre, sarà sempre verde, & appigliato si recide; ma caso, che non ci fosse questa comodità di vicinanza, l'inserir di fesso è commune à tutti gli arbori, e se bene nel Moro, Castagno, e Fico non si pratica, per la facilità d'hauerne gli occhi, ò il cannello, e per esser legno, che pate assai quella spaccatura, tuttauia si può fare; alcuni l'vsano, e s'appiglia, succedendo benissimo, quando i sorcoli, e gli arbori comincino ad ingrossar le gemme, che può auuenire da mezo Febraro, e sino che gli arbori comincino à germogliare più presto, e più tardi, secondo che la Primauera giunge per tempo. Alcuni vogliono, che si possa inserir nel mezo del Verno, io nol lodo in questo clima freddo, ancorche io l'habbia praticato con felicità, perche quanto il caldo apre, prouoca, e sueglia le piante, tanto il freddo serra, stringe, & addormenta quelle, e successiuamente le rende innette all'incalmatione, che poi con l'arriuo di Primauera, con suoi caldi temperati, possa eccitar l'humore vegetante, e nel tronco, e ne' sorcoli; credo possa auuenire, quando i sorcoli, ò il tronco fesso non habbino patito dal gelo, come succede il più delle volte; altri inserisce l'Agosto sotto terra, e coperto l'innesto con stillicidio l'aiuta. L'inserir di fesso è tanto proprio alle Viti, che se bene si fà con l'occhio detto di sopra, ò col foro, come si dirà, in ogni modo è sempre meglio col spaccarla; anzi che oltre l'inserirle in capo al trõco fesso, detto di sopra, nel gambo più basso nella Vite spaccata in più luoghi vi s'aggiustano, & inseriscono sorcoli con felice esito; ma in qual si voglia modo gl'innesti di Vite (perche da se stessa ordinariamente non stringe) è necessario ligarli, come nella presente figura si vede.







*Inserir di foro.*

L'inserir di foro è tralasciato, con tutto che sia vna bella, e sicura operatione, qual con mirabil forza inalza li getti, per hauer'assai vnito l'alimento Tralascio il raccordar d'inserir'vna Vite in vna pertica di salce, mediante vn foro fatto con vn triuello, perche non hò tanto ingegno da saper far passar li nodi d'vn capo d'vna vite per vn buco, nel quale il capo della vite debba stringere,







re, e massime scorzato, essendo detti nodi due volte più grossi del capo, qual modo, se bene da Crescentio è posto, non dice però d'hauerlo prouato, come d'altri modi ne testifica, ma lo dice, perche seguita Palladio, qual lo scriue ancor'egli: S'inserisce egregiamente di foro con la triuella gallica; questo è vn triuello, fatto come vna triuella da piantar Fioppe, piccolo, e minuto però, quanto è vn forcolo, in questa maniera; Forasi prima con vn triuello ordinario più piccolo del gallico, il tronco, che si vuol'inserire, procurando, che il foro vadi assai alla china fino, che verisimilmente si creda esser giunto alla midolla, poi con la triuella gallica, mentre s'allarga questo foro, si pulisce da quella lanugine lignosa, che ci lascia il triuello ordinario, e ne leua insieme con quella parte di legno, qual forsi detto triuello hauesse riscaldata; sarà bene hauer di queste triuelle galliche tre, ò quattro, quali nella grossezza si seguitino, per poter far poco più grande il foro, secondo la qualità de' forcoli, da' quali si leua non solo la scorza tanto, quanto è la longhezza del foro, ma vn poco di legno, mentre s'assottigliano in punta, con la medesima declinatione della triuella, acciò empiano il foro per tutto, nel quale si pongono, procurando, che il non scorzato del forcolo chiuda la bocca del foro, & iui con cera, ò creta si chiude, acciò non sfiati, ò non c'entri acqua, ne vento. Molti di questi fori si possono fare in vn medesimo tronco, e ponerci varij forcoli della stessa specie, sicome nella vite di varie sorti; Anzi per hauerne vn grappolo d'vua mezo nero, e mezo bianco, si spaccano due forcoli della sudetta qualità, e grossezza eguali, giusto per mezo, e ne gli occhi, poi s'vniscono li bianchi con li neri, si ligano, s'assottigliano in punta, e nel foro si pongono, oue si chiudono con cera, e se questo sarà fatto con diligenza, s'appiglierà benissimo, e possi ancor praticar ne' Fichi nel sopradetto modo, per hauerne Fichi mezo bianchi, e mezo neri, quali però non hò mai veduto, ma della vite l'hò prouato. Restano altri particolari da dire circa l'innestare, parte de' quali si sono tralasciati, acciò non oscurassero con la lunghezza il modo d'insegnare l'insitione, parte ancora non sono souuenuti allhora, & il ponerli à suo luogo è di gran fatica à me, qual peno più in riuedere, che in scriuere, si che hò vnito alcune osseruationi vniuersali per bene inserire.

*Circa le gemme.*



L'occhio quando di Primauera s'inserisce si può ancor leuar da ramo di due, ò tre anni, pur che sia polito, e di scorza liscia, anzi è merauiglia, che ne gli Agrumi tal volta si leua vn'occhio, il qual sù quel ramo non germoglieria, e posto in altro albergo fiorisce; tanto ancora à gli Arbori piace il mutar stanza. Non è necessario, che questa gemma habbia forma oculare, perche si può ancor far quadra, ma è più comoda ouata. Alcuni quand'alzano la scorza per ponerci l'occhio senza legno, quella tagliata di sopra, e di sotto, alzano da due parti, facendo quasi vna fenestrella, e così più comodamente c'addattano la gemma, ma non considerano, che quell'alimento, che dalle radiche ascende in alto, quando giunge à quella scorza staccata, e tagliata, non può scorrere all'occhio, qual si prima dell'alimento almeno per retta linea, e però torna più conto alzar più quantità di scorza per di sopra, di quello, che sia grande l'occhio, per potercelo aggiustar bene, che tagliarla di sotto, la qual scorza, in ogni modo di vantaggio alzata, torna ad attaccarsi al legno subito. Altri bagnato l'occhio con miele pretendono, che quella viscosità faciliti l'appigliarsi l'innesto, ma non considerano, che il miele hà del corro-



cortosiuo, & è assai calido, tutto in pregiudicio della debole corteccia, che è intorno l'occhio. Sarebbe poi meglio vn poco d'acqua, oue sia stato vn poco poco di gomma di dragante dentro, e questo puossi vsar nell'inserire à cannello. Questa operatione non si deue fare mai, quando pioue, ne è necessario, che l'occhio si punga giusto dou'era l occhio del saluatico, non dico, che si facesse male, ma non si fà errore, à far'altrimente; auuertasi, che la gemma nel leuarla dal ramo non resti offesa, che si conosce, quando si veda bucata, ouero crepata, allhora non occorre inserir simil'occhio, perche non s'appiglia. Vn'anno dapoi gl'inserti fatti à occhio bisogna tagliar via le due dita di tronco, che si saranno lasciate sopra l'occhio, e per obliquo in maniera, che il ramo, qual'hauria già prodotto l'occhio, possa coprir l'offesa, e farsi vn vago arbusto. Vero è, che questa sorte d'insito, sì come si fà con minor numero d'instromenti, che gli altri, così hà bisogno sempre d'esser munito di riparo, acciò da venti non sia rotto.

*De' forcoli.*

Se bene s'è detto, che il forcolo voglia esser nuouo d'vn'anno, piace però à molti, che quella parte del forcolo in cui ti deue far la bietta per inserir nel fesso sia di due anni, massime innestandosi in arbori vecchi, anzi Virgilio ordina, che del ramo non si serua della sommità per forcolo, qual biforcato non posso lodare, mentre per esperienza vedo, che quei tronchetti col cominciar presto à seccarsi conducono allo stesso il forcolo, & ogni ragion vuole, che l'humore più facilmente ascenda diritto, che egli si dipatta. E perche come hò detto, si deuono tener questi forcoli già preparati in bocca, mentre si sega, ò taglia, s'appiana, e si spacca il legno, non bisogna però, che l'huomo sia riscaldato oltre l'ordinario, ò per fatica, ò per bere, ò per congiungimento carnale, si come li nuoce assai l'hauer le mani sporche, ò che habbiano stropicciato cosa agra, come à me vna volta auuenne, che quanti innesti feci dopo hauer maneggiato pepe americano, tutti andorno à male. Il forcolo tal volta si pone alla rouescia per hauer arbori nani, ò per altro rispetto, come s'è detto. Questi forcoli è bene stiano alcuni giorni tagliati auanti s'adoprino, acciò famelici più volontieri riceuino quell'humore, che dal tronco gli è porto, altra ragione adduce Costantino Imperatore, acciò dall'Hospite siano più volontieri riceuuti. Credo, che la maggior ragione possa esser, che il forcolo di poco leuato, e vigoroso non possa far di meno di non impassire, e restringersi qualche poco posto nel fesso del tronco; per contrario il forcolo impassito, posto nell'humido fesso del tronco, subito comincia à riceuer'alimento, ingrossi, e stringa nello stesso fesso, e s'appigli meglio, ò vogliam dire, che li forcoli per qualche giorno leuati dal suo tronco, e posti sotterra, ò in acqua in luogo humido temperato; s'auuezzino à poco à poco à prendere peregrino alimento, e così più prontamente riceuano l'humor del tronco inserito. Li forcoli venuti di lontano, & impassiti assai per contrario col far star'in acqua intepidita dal Sole si rauuiuano, e s'eccita in loro la virtù smarrita. Non è bene inserir'il forcolo innamorato sopra il tronco non mosso, perche per la poca virtù, c'hà congionta non può far'innamorar'il tronco, qual'innamore per contrario fà mouere, e germogliare il forcolo ancor freddo, quindi è che li forcoli di natura solleciti si fanno aspettar la commodità del tronco, col farli star'in vna rapa con la parte staccata, ma meglio col sepellirli tutti sotto terra, & vicino à acqua corrente se fia possibile, quali poi scoperti, & inseriti in stagion temperata, e sù tronco innamorato, subito appigliati germogliano. Questo stile s'vsa

con le viti facendo star' i rami de quali si voglia seruire per inserir sotto terra fino à Maggio, poi quando la vite hà fornito di piangere, s'innesta con sicuro esito. Alcuni segnano il sito meridionale del sorcolo sopra l'arbore per situarlo nello stesso modo sul trõco. Sopra arbori grãdi si serua di sorcoli grossi, si come ne' piccioli s'usi no minuti, deuesi in fine auuertire, che ponendo due sorcoli in vn sesso siano d'vn' istessa grossezza, perche vno stringerebbe nella spaccatura, e l'altro starebbe vano, e se non fossero tali nel far la bietta s'aggiustino. Quando s'inserisce à corona, cioè trà la scorza, e il legno s'auuerta, che nel ligar l'innesto per la grossezza del sorcolo, la ligatura non può oprare, che la scorza alzata s'accosti al sorcolo, come dourebbe, à questo si prouede col poner da tutte due le parti del sorcolo sopra la scorza due stecchi grossi, come aghi, ò chiodetti. Nell' inserir de gli agrumi s' adoprano de' lor spini.

*Del trõco.* Dall'arbore, che si vuol' inserire si leuano non solo i rami, ma ogni rampollo, ò germoglio, che nel tronco hauesse, e sino li congiunti alle radiche, acciò che il tronco sudetto, come madre non potendo più nutrire i rami figli legitimi, sia sforzato alimentare gli addotiui sorcoli, e questo leuar di rami, ò getti si deue fare non solo nell'atto dell'inserire, ma appigliato l'innesto, si deue continuamente leuare ogni germoglio, che nel tronco, ò dalle radiche cacciasse. Nelle piante adulte, e grandi si taglia alto, perche il tronco pulito, & atto, è alto, anzi tal volta s'inserisce su' rami, non essendo il tronco per hauer la scorza rugosa, e vecchia à proposito per riceuer innesto, e se li rami fossero ancor lor grossi, si tagliano, e sù giouani di due anni s'incalma poi, perche i rami vecchi effettiuamente per la durezza, & aridità non sono atti all'insitione. Nel tronco grosso non solo si pongono due sorcoli, ma spaccato in tre, ò quattro parti vi si pongono altretanti sorcoli, ma meglio, quando la grossezza del tronco comportasse più di due sorcoli, senza offender con tante spaccature il legno, si potrà inserire con due altri sorcoli trà la scorza, e il legno, oltre li posti nel sesso. Per contrario la pianta minuta, e giouine si taglia vicino à terra, anzi sotto terra, e massime volendo far proue, e cercar nuoue inuentioni di mutar specie, e variar frutti, perche quanto minore è il tronco, tanto minor fatica si ritroverà in disponerlo ad altra natura, se però si possa fare. Ne' tronchi assai minuti s'inserisce vn solo sorcolo, ò col fenderlo solo la metà, ò col poner' il sorcolo trà la scorza, & il legno, ouero col fare vn buco con la triuella gallica nel mezo della midolla, & iui porre il sorcolo. Alcuni il giorno auanti, che vogliono far l'innesto, fasciano l'arbusto di sarmenti di vite, ò paglia, e simili cose leggiere, quali fanno giongere di sopra vn palmo vicino oue pensano d'inserire, poi postoci fuoco, e quello spento, tagliano la pianta sino ou'è giunto il fuoco, poi il giorno seguente fanno l'innesto vn palmo più basso; pretendendo, che l'humore fuggito dal fuoco si sia ritirato nel tronco, oue non è stato fuoco; in quella guisa, che vediamo auuenire nelle legne, che s'abbruggiano. Quest'humore poi cacciato in alto dal tronco vogliono, che serua per straordinario, e grande alimento del sorcolo, qual perciò ne venga assai più bello. Altri dubitano tanto d'ogni poco calore, che non vogliono nel tagliar il tronco adoprar la sega, qual riscalda con quel frequente moto. Celio Rod. dice cosa, qual non sò come s'accommodi frà le sue antichità, vuole, che si come vn' huomo grosso, & abbondante d' humore sia inhabile alla generatione, così vn'arbore abbondante d' humido non sia capace d'inesto; ma gli Agricoltori di



di questo tempo in tali arbori con vn foro da basso deuiano l'humidità, come si fà nelle viti volendosi far l'insitione quando piangono. Questo tronco sopra il qual si deue inserir, vuol esser piantato almeno vn'anno prima, ben'appigliato, e vigoroso, e se bene alcuni inseriscono nell'atto del trappiantar gli arbori, succede il più delle volte con poco profitto, ancorche s'appiglino, perche la pianta non può naturalmente attendere alle radiche, & all'innesto. Alcuni vsano chiuder'il sesso con termentina, & in vero dall'acqua le difendono, ma il Sole la consuma, mistricata con cera fà esquisito effetto, ne deue aggrauar la spesa, poiche non marcendosi, come s'è detto, serue più anni.

Certi nel sesso pongono zucchero, aromati, muschio, & altri odorati, con pensiero d'alterar'il gusto de' frutti, e l'odore, ma in darno. Gl'inserti fatti al modo antico, fasciati con stoppia, e coperti di terra, si deuono aprire i primi giorni di Maggio, e l'Autunno liberare da quei imbrogli, e legami; ma quelli di vite si liberino, e sfascino vn mese dopo, che si sarà conosciuto, che siano appigliati, perche cacciano radiche, le quali restando scoperte dalla terra, seccandosi, causano patimento al sorcolo, e perciò se, per esser stato tardi à liberarli dalla terra, hauessero cacciato simili radiche, è bene, corcate in terra, quasi propaginandole, coprirle, ancorche fosse d'Estate, perche inacquandole poi trà l'alimento, che dal tronco ne viene, e quello, che da queste radichette li sarà porto, faranno getti bellissimi. Auuertasi ancora, che le viti inserite alto per causa della lor grossezza, ò altro accidente, si deuono il second'anno propaginare, altrimente il più delle volte vanno à male. In euento, che li due sorcoli nello stesso sesso in qual si voglia tronco posti s'appigliassero, e crescessero egualmente in maniera, che rincrescesse il leuarne vno, come necessariamente si deue fare, vno di questi si può corcato propaginare nel modo detto de' Mori, con vtile d'hauerne di molti frutti inseriti, e fruttificanti, e se bene qualche sorte di frutti si dice, che non facciano radica, tuttauia offesi qualche poco nella scorza, propaginati, e coperti di locco ben smaltito, con l'aiuto dell'inaffiamento, ò stillicidio, pochi sono i frutti, che non facciano radica. Se bene più volte s'è raccordato il munir questi inserti con palo, acciò dal vento non siano rotti, di nuouo il ritorno in memoria, con l'aggiongerci, che ogn'anno si deuono leuare, e mutare le ligature, non solo dell'innesto, ma del tronco, e del palo. Quando gl'innesti si vogliono trasportare, facciasi in capo à due anni, e quando habbiano coperto col tronco, & il sesso, e si ponghi l'innesto non sotto terra, ne molto sopra terra, la qual deue esser confacente al tronco, non al sorcolo. I semi piccioli de' frutti, non gli ossi, si possono seminare, se bene non propriamente da molti è chiamato inserire sotto la scorza de' tronchi, come hò già detto, e germoglieranno facilmente, se si faranno star nel goscio d'vn piccione viuo, vna, ò due hore, qual morto, e leuatone i semi si pongono trà qualche crepatura del tronco, ò se gli alza à bello studio la scorza, mistricati con letame d'arbore ben smaltito. Caso non si potesse inserir frutto piccolo sopra arbore, che produca frutti grossi si procura d'inserir sotto terra, acciò l'humore sia maggiore, così s'vsa con le pere francesi di natura più grosse d'ogni altra specie. Hò detto, che li tronchi dello Spino bianco, e del Cotogno ricuonо più varie specie d'insiti, che qual si voglia arbore, aggiungo di più, che il tronco dello Spino somministra longa durabilità all'insito, e quello del Cotogno grossezza, odore, e colore, con breue vita.

*Inserir con semi.*

*Qualità dello Spino, e Cotogno.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

ue vita. In difetto di cera, ò di creta da coprir'il tronco ſpaccato, ſi pigli fango miſticato con peli, ouero con moſco d'arbori. Nel tronco, quanto è più giouane, tanto meglio s'appiglia l'inſito, e però quell'anno, che è capace di due ſorcoli, ſi deue incalmare. Lo ſtato della Luna ſi deue conſiderare nell'incalmare, ma circa queſto ſono varie le opinioni; vogliono alcuni, che ſia Luna ſilente, cioè circa tre giorni auanti il Nouilunio, e tre dopo, io non vorrei dire, che tutto foſſe vanità, perche ſi conuiene ſtare con gli arbori. Ma certa coſa è, che l'inſerire à Luna nuoua opera, che creſcendo li rami tardano à far frutto, & in queſto ſtato ſono gl'inſerti fatti da gli Hortolani per vendere; per contrario l'inſerto fatto à Luna vecchia fruttifica preſto, ma in gran pregiudicio de' rami, che reſtano baſſi, à tutto è rimedio, mediante l'induſtria dell'Agricoltore. Si tagliano li ſorcoli da cui hanno à venir li frutti à Luna mancante, e conſeruati ſotterra s'inſeriſcono à Luna creſcente, sù quel tronco qual deue porger'alimento a' rami d'allongarſi, quali in queſta maniera ſaranno longhi, e fruttificanti. L'hora per inſerire ſarà à propoſito dopo il mezo giorno, anzi verſo il tardi, accioche l'humidità della notte tenghi freſco il ſorcolo, ouer l'occhio. Che non ſoffij il vento, maſſime l'Auſtrale, che non pioua, ò ſia nebbia, perche ogni humidità del Cielo, eſſendo maggior dell'humidità del ſugo dell'inneſtato, conuerte in sè detto ſugo, e non lo laſcia appigliare; In ſomma queſto vocabolo incalmare è forſi deriuato, perche ſi deue inſerire, quando l'aria è in calma. In fine auuertaſi, che i ferri, quali per l'inneſtar s'adoprano, ſiano taglienti, e non ſeruano per altro, che per queſto, perche ſe ſi tagliaſſe con eſſi cipolla, aglio, ò altro agro, ò velenoſo, haurebbero congionto quella mala qualità di danno all'inſerto; ſimilmente non ſiano rugginoſi, perche queſt'è principal cauſa, che gl'inneſti non s'appiglino, e però gli Antichi vſauano oſſi, e di Leone.

*Oſſeruatione della Luna nell'inſerire.*

*Hora d'inſerire.*

*De' ſtromenti.*

Altre coſe haurei hauuto à dire in lode de' frutti, ma l'eſſer ſtato vn poco longhetto, ſicome hò ſtancato me, dubito di non tediare il Lettore, qual'in fine è bene, che ſappia, che i frutti furono il primo cibo de' noſtri Padri, ſcacciati dal Paradiſo, e che Dio volſe, che veniſſero da alto, accioche l'Huomo nel raccorre i frutti riſguardaſſe il Cielo, qual coſtume vſaſi, e ne' noſtri tempi, e da' Cattolici pij vſeraſſi in perpetuo, perche dopo il pranſo, mangiato i frutti, ſi rendono le gratie. Con l'infraſcritta poetica concluſione forniremo queſto Libro, quaſi vn breue epilogo del Giardino.

*Gialli Fioretti, e perſi,*
*Azzurrini, e vermigli,*
*Pomi d'oro diuerſi,*
*D'arboſcelli, e di piante inſerti figli,*
*Fia, che per voi la terra al Ciel ſomigli.*
*Anzi, s'io ben m'auuiſo,*
*Per figurare in terra il Paradiſo,*
*Seppe il Cultor Diuino*
*Sol formare vn Giardino.*

L'ECO-



# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

## La Terra.

## *LIBRO SESTO.*

SE bene la Terra ſembra il più vile, & il più ignobile di tutti gli Elementi, poiche come tale è da ogni piede calpeſtata, tuttauia quel Dio, che ſi compiace d'ingrandire l'altrui picciolezza l'hà conſtituita, corteggiato, e riuerito oggetto da tutte le Creature, perche ella è indorata dal Sole con ſuoi raggi, è inargentata dalla Luna co ſuoi lumi, è feconda da' Pianeti con gl'influſſi, è rinfreſcata dalle Nuuole con le pioggie, è paſſeggiata dall'Aria co' Venti, e ricoperta da tutto il Cielo, & è abbracciata con l'Iride, è humettata da Fiumi, da Riuoli, e Torrenti. Queſta dunque trà gli Elementi con tanta partialità fauorita, è l'vnica Madre de' viuenti, qual vnita con gl'influſſi del Cielo, con la continua generatione ripara la continua corruttione di tutte le coſe. Al centro di queſta tutte le creature per far pompa della loro efficacia drizzano le linee della lor virtù, e queſta ſua baſſezza non è totalmente priua di participatione nelle Cauſe Celeſti, poiche con diſtemperati metalli ſomminiſtra materia per la fabrica de fulmini al capo de gli empij. Con vapori, à' raggi del Sole ſomminiſtra campo di formar la marauigliosa Iride, alle nubi ſomminiſtra il latte, acciò poſſano con lo ſpruzzo di quello ridotto in pioggia cibar gli arbori, e le piante, ſomminiſtra à nembi le lacrime, acciò poſſano cõ l'aſpergimento di quelle ridotte in rugiada fecondar', e felicitar le fatiche de gli Agricoltori, & in fine sõminiſtra all'Aria tutta, i fiati, acciò che poſſa col reſpiro di quelli ridotti in viuificante aura porger forza d'inalzarſi, & ingrandirſi ad ogni vegetante. Ne queſta baſſezza della Terra è tale, che l'impediſca non ſolo l'vnione del Cielo, di che ne fà fede la Pietra Calamita ſempre accennante il Polo, ma di ſolleuarſi ancora à garrir co lo ſteſſo Cielo, mentre alla bellezza, e chiarezza delle Stelle contrapone le ſplendenti ſue gioie, ò i lucenti metalli delle ſue miniere, alli azurri celeſti contrapone i vaghi, e varij colori de ſuoi Giardini, contro i varij moti del Cielo pone i varij terremoti delle ſue concauità, alla lattea via i chiari, e bianchi fiumicelli delle ſue viuaggini, & in fine anch'ella nel Verno ſpogliata d'ogni ornamento rappreſenta quaſi vna tenebroſa notte, sì come nell'addobbarſi di Primauera con tant' herbe, e fiori dimoſtra il ſuo ridente giorno. E chi non vede, che col comparir ogni anno quaſi in vn Campidoglio, e trionfanti, e trionfate le quattro Stagioni, le porgono occaſione à guiſa del Poetico Vertuno, per dilatare à

tare à noi, di variare, e forma, e figura, poiche di Primauera ci si rappresenta quasi vana Fanciulla, abbellita d herbe, e coloriti fiori, e profumata d'odori. Nell'Estate si fà vedere, come innamorata Giouinetta, poiche tutta infuocata dal calore, arde, e sfauilla, e per le fissure, che le aprono il seno, pare che sospiri, e si quereli. Nell'Autunno ci si rappresenta à guisa di matura Matrona, addobbata di maestoso manto di palmiti, e grappoli d'vua ingemmata, seruita da due gran numi, Bacco, e Pomona, presentata dalle nubi col profluuio delle pioggie, arricchita da gli Arbori con le gioie d'innumerabili frutti, quali con prodiga liberalità nel di lei seno lasciano cadere. Nell'Inuerno si palesa qual vecchia decrepita, da' fiati d'Aquilone spogliata d'ogni ornamento, dal vigor del freddo impouerita d'ogni fregio, dal candor della neue, e brine incanutita, e dalla durezza del gielo, nel vigore, e nella forza infieuolita; E chi non sà, che tutto è oprato per giouare con tante varietà all'Huomo? E chi potrà mai narrare l'ampiezza de' beneficij co' quali la Terra c'è di giouamento, & vtile? nati, ci somministra culla, morti, tomba; e con la sua fecondità, contro la sterilità del Cielo, è l'vnica genitrice, e mantenitrice di tutte le Creature, perche essendo la base de gli Agricoltori, mediante l'opera di quelli, fatta nostra dispensiera, per pascer la nostra fame si carica d'herbe, frutti, e spiche, co' quali nutrisce innumerabili Armenti, e Volatili, à beneficio dell'Huomo, ouero in sodisfattione de' nostri sensi, per estinguer la nostra sete fatta nostra Coppiera, fà scorrer dalle sue viti la dolcezza di mil e liquori coloriti, e zampillare dalle sue viscere la chiarezza di mill'acque correnti, sodisfacendo al gusto; Ne di ciò contenta, per arricchire le nostre miserie, ò per sodisfare all'auido, e natural disio, si feconda di pietre pretiose, e d'inesausti metalli, e così diuiene nostra douitiosa Tesoriera, consolando il tatto. Puossi considerare per nostra stabile bracciera, mentre ferma, & immobile sopra il suo niente sostenta la nostra grauezza, e per delitiare ancora i nostri sguardi dipinge, ò ricama i suoi prati, e ripe de' fiumi con la varietà di tanti colonti fiori, e vaghe herbette, e così fassi nostra artificiosa pittrice, rallegrando il vedere, sì come con profumi soaui di quelli ricrea l'odorato; ma se si considerarà la varietà, il numero de' fiori, & herbe, sughi, colori, odori, e forze loro, qual produce questa Terra per salute dell'Huomo, la chiamerà con gran ragione nostra pietosa Medica, e col ripercuotimento duplicato, e triplicato delle sue concauità, diuenta quasi nostra eccellente Musica, consolando l'vdito; nè hà parte alcuna, che non sia accomodata all'vtile, e bene dell'Huomo, anzi si può affermare, che tutta la Terra sia coperta d'oro per seruitio dell'Huomo, poiche di Terra non si può alzar cosa alcuna, che non sia oro, e questo corrisponde à quel documento del primo Libro, che vno de' veri modi di far l'Alchimia sia il far conto del poco; Ma perche la difficoltà consiste in saperlo raccorre, m'accingo à mostrarne modo, sicome d'oprare, che questo poco diuenti molto, mediante la coltiuatione di questa Terra; dalla quale ne viene il raccolto delle Biade, l'vso dell'herbe campestri, in sparmio d'altre cose dispendiose, e la comoda vtilità de gli Arbori.

*Che sia necessario conoscer la Terra.*

Ma prima diciamo alcune qualità della Terra, oltre le già dette necessarie all'Agricoltore, per conoscerla in ristretto; Et in vero, sicome è cosa disdiceuole, che quell'Orator Patricio non sia informato delle ragioni, e meriti della causa, la quale hà da difendere, come dice il Iurisconsulto, così è mancamento, che vno voglia far



far dell'Agricoltore, e non conosca la qualità della Terra, la quale hà da trattare. Questa viene diuisa in varij modi: La Vigna, l'Orto, il Saliceto, l'Vliueto, il Prato, per da Formento, Selue da tagliare, Boschi d'arbusti da far fassine, e Selue da ghiande; Pietro Crescentio, secondo l'vso de gli Egittij, la diuide in quattro; In Satiua, cioè quella, che si semina; In Consita, cioè arborati, vigne, e boschi; In Compascua, cioè prati, e pascoli; Et in Nouale, cioè terreno lauorato di nouo, ò bonificato, ò sboschito, ò riposato, ma tutte queste diuisioni sono più tosto accidentali alla Terra, che naturali; Varrone la comparte in Piani, Colli, e Monti; Giorgio Agricola diligente inuestigatore della qualità di questa terra, dopo hauerne fatto varie diuisioni, secondo la comodità, e fine da lui descritto d'estraerne metalli, la diuide ancor lui, secondo l'vso de gli Agricoltori, in noue parti, cioè; In grassa, e rara; in grassa, e densa; in grassa, e mediocre, ouero in magra rara; in magra densa; in magra, e mediocre, ouero in mediocre rara; in mediocre densa, ò in mediocre trà queste due differenze, dalle quali diuisioni concludo, che per più facilità del nostro Economo si possa dire con termine più ordinario, & intelligibile al nostro paese, che la terra atta all'vso dell'Agricoltura si possa diuidere in forte, e dolce, e che ciascheduna di queste parti possa esser magra, e grassa, non essendo altro il terreno forte, che vna sorte di terra densa, & assai vnita, & il dolce pe'l contrario terra soluta, & assai rara. Può esser, che ci sia vna specie di terreno di meza qualità, trà'l dolce, e'l forte, qual'i nostri Rustici chiamano *Zuchegno*; ma in fine ben considerato, ò che haurà, ò nel lauorarlo piglierà sempre più d'vna delle dette qualità, che dell'altra. Vero è, che ciascheduna di queste qualità di terra hà il più, il mediocre, & il meno, come sarebbe à dire, del terreno forte se ne ritroua del tanto denso, e tanto vnito, che con difficoltà si muoue, ò lauora, ne per gelo, ò caldo mai si riduce in poluere, & in questo non allignano gli arbori, ancorche s'appigliassero, per non poter'allongar le radiche per la durezza di questa Terra, per la di cui densità ancora il Sole non può penetrare alle radiche di quelli, e col calore tirar'in alto l'humore, ma però tal volta questa serue per pascolo; ma la Terra forte di mezana qualità si lauora ageuolmente, e da' geli è risoluta, e tutto ciò, che vi si semina, quando non allonghi più le radiche di quanto n'è stato smosso dal lauoriero, tutto prospera, e felicemente cresce, perche per ordinario il terreno forte è più ferace, e vigoroso del dolce, perche mantiene più l'humido di quello, se bene le longhe continue pioggie gli sono nociue. Il Terreno forte della minor specie è assai trattabile, si lauora benissimo, vi s'appigliano con ogni arbori le Viti, quali in alcuni luoghi rendono buon vino, vi fà bene la canepa, & il grano, è atto all'hortaglie, & in somma è la meglio qualità di terreno, che si ritroui per gli Agricoltori, sicome è poco differente da questo quel terreno dolce della prima sorte, qual'è quello, che per non esser dotato di tanta rarità non comporta, che dall'acque sia asportata, ò slauata la natural pinguedine, ouero che dal Sole sia essicato, e priuo d'humore, come auuiene a' dolci delle due susseguenti specie, per esser'assai soluti, e rari. E' però il terreno dolce facile da lauorare, ci nasce benissimo tutto ciò, che vi si semina, ci s'appiglia con facilità ogni pianta, e riceuendo ogni aiuto di grasso, corrisponde, allegrandosi con frutti. La mediocre qualità de' Terreni dolci, per auuicinarsi alla molta rarità, bisogna con grasso farla virtuosa, & abbondante d'humido, e quando succedono stagioni piouose, e fresche, ren-

*Diuisione della Terra.*

*Terra forte.*

*Terra dolce.*

de assai buona raccolta; Ma l'infima qualità de' terreni dolci è tal volta tanto soluta, e rara, che qual si voglia grasso è consumato dalla sua secchezza, & aridezza, ò dal Sole asciugata, ò dalle pioggie asportata, & il più delle volte non corrisponde alle fatiche de gli Agricoltori. A questo non è altro rimedio, che il riposo, per il quale fattosi alquanto più vnito, e con l'aiuto di qualche radicume d'herbe si rende praticabile per due, ò tre anni, dapoi bisogna ritornarlo alla quiete. Sonoci altri terreni, ò che non si possono lauorare, ò sono tanto sterili, che non torna il conto, come l'vliginoso, ouer sortiuo, ouer fangoso, il verminoso, il salso, il cretoso, & altri simili, che tralascio, quali, ancorche si potessero in qualche parte correggere, ò ridurre à perfettione, sarebbe con tanta spesa, e fatica, che tornerebbe meglio l'astenersene, e lasciar'ad altri questo impizzo, ò procurare di cauarne qualch'vtile, mediante il pascerli. Narra però Conrado Eresbaccio, che la Creta in Inghilterra rende assai grano, e produce ottimo pascolo, forsi per esser mortificata dal freddo, e però da Crescentio è consigliato lo sparger la Creta sopra il terreno assai freddo. Varrone detesta il terreno petroso con la ragione, che il caldo dalle pietre sia participato alle radiche delle piante con lor distruttione, e pur vediamo cãpi petrosi, e ghiarosi esser fertilissimi, & il sopracitato Eresbaccio dice, che ne' confini d'Anduena si seruono di pietre per allegrare i campi, e Teofrasto narra, che i Corinti co' raccorre le pietre d'vn Campo, di fertile lo resero sterile, si che concludo, che ne con gli esempi esterni, ne con le ciancie de gli Antichi si possa dar regola certa del vigore, e qualità della Terra, ma sì bene con la sola esperienza, perche la Terra in due, ò tre anni ti mostra qual sia, e quanto vaglia, e con assai più sincerità si può far giudicio, che dell'ingegno dell'Huomo, il quale ne per longa pratica, ne per affinità, ne con presenti si può conoscere, e tanto maggiormente può l'Huomo ingannarsi con l'esempio di lontana coltiuatione, quanto, che il Cielo, oltre le varie qualità della Terra, hà gran parte in renderla più, ò meno fertile, influendo in vna regione, ò più benignamente, ò con più vigore, e calore, che in vn'altra. Catone vuole, che il sito del terreno buono sia à piè del monte, ma volto à mezo giorno; Habbiamo, è vero, il nostro Campo in buona parte à piè del monte, e successiuamente assai comodo terreno, ma l'esser volto à Settentrione ci differentia, con assai danno da quelli, che dall'opposta parte dell'Appenino sono volti verso Austro, perche non è dubbio alcuno, che ogni pianta cresce col caldo, e si stà mortificata col freddo, & in quella regione, oue sia più caldo, e più longo, le piante hauranno più campo da crescere, mentre non le manchi l'humore. Noi habbiamo due mesi meno di caldo, che la parte sopradetta Meridionale dell'Appenino, peroche quelli cominciano à sentir di Primauera il Febraio, e questa da noi non si conosce, che d'Aprile, e malamente ancora, perche tal volta habbiamo veduto al fine di questo mese la Terra coperta con vn braccio di neue, e pochi sono gli Anni, che di questo Mese non vengano brine à distrugger le prime fatiche de gli Agricoltori.

*Terra inutile.*

*Terra petrosa.*

*Cielo fa fertile la Terra.*

*Sito.*

*Beneficar'il terreno acquoso.*

Consegliano gli Antichi, che il terreno acquoso col mezo de' fossi si scoli, cosa tanto naturale, quanto à pochi ignota. Ma con contrario artificio gli Agricoltori Bolognesi ne' Campi valliui, e bassi fanno entrar più acqua, ma torbida però, qual deponendo quel lezzo alza la Terra, e la rende libera dallo stagnarci l'acqua, e così fatto campo alto asciutto, & assodato per tre, ò quattro anni continui lo coltiuano con molto vtile, dapoi quando pensano, che sia sfruttato, tornano à farci valleggiar'acqua torbida sopra, e così di nuouo l'alzano, onde arricchiti di nuouo terreno libero dal pericolo, che più vi si fermi l'acqua, lo lauorano con riceuerne douitiosa abbondanza; Non sò se Colomella da questo hauesse occasione di dire, che i Bolognesi sono buoni Agricoltori, come pretende il Galli, che douesse dire de' Bresciani, & in vero in grandissima penuria d'acque, come è in questo Contado (straordinario suantaggio dell'Agricoltore) di quella poca, che hanno i Bolognesi, con molto vtile, & ingegno se ne seruono.



Ritrouansi certe sorti di campi, quali ò per bassezza, ò per abbondanza d'humori, per esser in loro stessi i sortiui non si scolano, ò sempre sono tanto humidi, che non si possono lauorare; questi è bene ridurli à prato, perche il luogo humido produce più herba, e se bene l'acque chiare restano tal volta sul prato, per qualche poco di tempo, la Primauera non li sono, che d'vtilità. Ma pur se questo campo si volesse ridurre à coltiuatione, bisogneria con fossi spessi, e deuiare la souerchia humidità, e con la Terra cauata da' fossi alzare il terreno, ma se i fossi non hauessero esito, questo sarebbe di gran pregiudicio, e sarebbe necessario nella più bassa parte di questo campo cauare vna fossa grande, ouero farci vna piscina, che riceuesse quest'acque, perche se stagnassero ne' fossi, vicino à quelli non allignano Arbori, ne Viti, e l'altre piante poco ci prosperano.

*Campo atto à far prato.*

Douendosi trattar del lauorar la Terra non si può far di meno di raccordar cosa à tutti assai nota, ma pe'l gran danno, che n'apporta, euitabile in primo grado. Mai per alcun tempo, ò stagione sorte alcuna di Terra si muoua bagnata, perche vnendosi stretta, e dura perde il vigore, non riceue la fecondità delle pioggie, e rugiade, ne dà campo à semi d'allongar le radiche. Ma se auuenisse per errore, ò per ignoranza, ò per qualche altro accidente, che questa Terra bagnata fosse mossa, sappiasi, che se succeda stagione asciutta, la quale con gelo se di Verno, ò con calore se fia d' Estate asciughi quell' humidità, che è causa di nocumento à questa simil Terra, questa non haurà tanto nocumento in tal caso, e potrà da geli, ò dal calore esser ridotta in poluere, ma se dietro alla Terra mossa humida ci pioue, all'hora si dice, che stà per vn anno infruttuosa, e sterile, e per questa stessa ragione non bisogna lasciar, che le bestie calpestino questa Terra quando è bagnata, perche li sarà di nocumento grandissimo. Conoscesi quando il terreno è bagnato, e che non si deue toccare, perche s'attacca allo stromento con cui si maneggia. La Terra marcia, e fangosa, & il letame sono liberi da questo riguardo, perche come quelli, che hanno da mantener l' humido nel Campo, quanto ne saranno più abbondanti, tanto sarà meglio, oltre che lo stabbio non è mai troppo denso, ne vnito; similmente il terreno gelato puossi maneggiare, anco che fosse bagnato. Il lauorare la Terra quando neuica, ò con neue sopra è male per le sudette ragioni, e perche la neue attaccata, & vnita alla Terra le porge longo nocumento più dell'acqua, qual se ne và subito. Scriue Pietro Crescentio, che i luoghi, quali stanno assai coperti di neue non si confanno punto alla generatione delle piante, perche con l'esperienza si proua, che la neue è remotissimo temperamento da quelle, e da ghiaccio restano mortificate. Plinio dice, che la neue è pena de' Monti, se bene da gli huomini è ridotta in delicia; Tuttauia da' stessi Plinio; e Crescentio si proua con ragione efficace, che la neue per poco tempo sopra la Terra è di molto giouamen-

*Terra bagnata nõ si tochi.*

*Della neue.*

*Giouamenti.*

to; prima la neue ritiene l'anima della Terra, che non esali, ò non si diminuischi, ma stando alle radiche delle pianti le somministra vigore, e forza da conseruarsi il Verno, e virtù da vegetare presto di Primauera. Di più la neue viene chiamata spuma dell'acque celesti, quali col distillare humettá, non slaua come fà l'acqua, ne conduce via la pinguedine, ma à guisa di poppa à poco à poco, à semi somministra il latte, onde la Terra fermentata, e ripiena di sugo da' primi caldi mossa, resta attissima à porger vigore, & alimento grandissimo. Si potrebbe aggiunger'à sudetti giouamenti, che la neue con lo stillare sopra la Terra ingrassata nel dileguarsi comparte quella pinguedine al campo tutto. Lascia ancor la neue il terreno tenero, e sollcuato come lana; onde il Salmista non sò se in riguardo della morbidezza del terreno, ò della stessa neue disse. *Qui dat niuem sicut lanam.* Vero è, che in questo terreno, quando sia libero da neue, e fino, che non è bene asciutto, non bisogna praticarci, non che mouerlo. Conosciamo ancora dalla neue vn' altro grand'vtile, qual'è il render'abbondante i fonti sortiui d'acqua, poiche la Terra assai inzuppata dalla neue, ci mantiene quest'abbondanza. Di più il campo per la neue fatto humido, e fresco resiste per più tẽpo à' caldi dell'Estate, che nõ fà bagnato d'acqua, quale in vn subito si scola, & al nocumento del caldo, ò secco non è rimedio, mentre non ci sia abbondante commodità d'inacquare, di che ne siamo penurioſi; ma al campo freddo si prouede con stabbij caldi, e con scoprirlo, leuando gli arbori al Sole; ne può hauere altro imperfetto il campo freddo, che l'esser tardiuo in fruttificare, che tal volta è casual rimedio contro li verni serotini.

*Calauerna, ò Brina.*

Con qualcheduna delle sudette ragioni circa l'vtile della neue si potria autenticar l'opinione de' nostri Contadini, che le Calauerne siano causa d'abbondanza de frutti, e frà l'altre la sudetta, che i rami delli arbori raffreddati da questa materia si facciono serotini à germogliare, ne i freddi tardiui li possono nuocere. Questa, che noi chiamiamo Calauerna, è rugiada, qual con l'aggiunta d'altre humidità di nebbie, dal freddo è congelata attorno à i rami de gli arbori, e fatta candidissima li rende di vaga vista, quasi inzuccherati, e se si permettesse la compositione d' vn vocabolo Greco, e mezo Latino, ò pure Italiano, crederei, che così fosse stata composta dalla voce Greca *Calos*, che significa latte, e verno, quasi, che questa Calauerna sia il latte del Verno. I sudetti beneficij della neue s'intendono quando non tenga coperta la Terra più d'vn Mese, perche si dice, che per vn Mese la neue è madre della Terra, ma da vn Mese inanzi è matrigna. Bisognarebbe ancora, che la neue, & i freddi venissero ne' Mesi del Verno, perche all' hora gli arbori mortificati, e ristretti col suo vigore in se stessi stanno preparati à' freddi, e ci resistono; ma quando per le prime buone arie cominciano ad abbondare in sugo, qual dal caldo del Sole è tirato in alto, e così commossi sono à guisa d' innamorati, e che poi giunga vn'intempestiuo freddo, questo rouina ogni fatica de gli Agricoltori, & in questo nostro Clima siamo assai sottoposti; & in vero questi Verni serotini, quali trouano le piante con pori aperti pieni di sugo, nuocono fin' alle piante saluatiche delle selue, facendole seccare, mediante l'intemperie, e subollimenti di detto sugo, e quel che è peggio questi sono casi ineuitabili; ma tutto sia detto in lode de gli Agricoltori Bolognesi, quali ancorche in sito volto à Settentrione doue ne viene ogni male, s'ingegnano d' hauere dal lor campo quanto sia possibile, seminandolo, e piantandolo di quelle cose, che hanno proprietà di non te-

*Danno de' freddi tardi.*



temer il freddo, astenendosi da quelle, che lo patono, regola da osseruarsi dal nostro Economo, cioè di non coltiuar Terra contro la natura del Cielo, se non per spasso, ò per proua, se potesse introdur qualche vsanza esterna, ma sempre col pensiero, che *Non omnis fert omnia Tellus*, come cantò il Poeta, e che non ogni cosa si pone in Terra grassa, nè la Terra magra è al tutto priua d'accettar, e crescer li semi, e piante. Altre cognitioni della Terra, e sue qualità parmi hauer detto abbondantemente nel primo libro, e però tralascio di presente il replicarle.

Il lauorar la Terra chiamasi coltiuare, che viene dal Verbo *Colere*, cioè honorare, questa dunque, dalla quale habbiamo tanti beneficij s'honori coltiuandola con ogni nostro potere, non è dubbio alcuno, che quanto viene l' honore da più nobil personaggio, tanto è maggiore. Quindi è che la Terra gode, e si rallegra straordinariamente d'essere in tal guisa honorata da mano nobile, ne mai è stata più bella, più allegra, e più fertile, che nell' Horto piantato da quell'Onnipotente Mano del Grand' Iddio, e successiuamente da poi nelli sopranominati pomari, & horti venienti da mani regie s'è fatta vedere abbondantissima. Plinio dice, che al tempo de Romani la Terra era fertilissima, perche era lauorata dalle mani de' Consoli, e si rallegraua del Vomere laureato, e del Bifolco trionfale. Ne si creda alcuno, con l'aprirle il seno con l'Aratro, ne col suentrarla con la vanga, ne col tritarla con la zappa, se lo rechi ad ingiuria, perche questa à guisa di quella Donna, che soffre con patienza il picicor del pelarsi, il malor de liſſi, e l'incommodità delle vesti, e zoccoli per comparir di vaga vista, così la Terra patiente d'ogni lauoriero si rallegra d'ogni strapazzo per poter comparir bella, ornata, e douitiosa, e quanto più profondamente si rimoue, ò s'asporta da luogo à luogo tanto più abbondante allegra, & ornata si rappresenta, forsi ch'ami variar sito, forsi che quasi sensitiua filosofa, sappia, che la felicità consiste nel moto, ò nell'operare; e perche crediamo che gli Antichi fauoleggiassero, che nel fendersi la Terra da Netunno ne nascesse il Cauallo, perche essendo questo animale generoso si conoscesse, che il mangiar la Terra è generosità, ò forsi perche essendo quest'animal docile, ci significasse la docilità della Terra, ouero, perche dall'vtile, che da questo animale ne proniene si facesse concetto dell'vtilità del lauorar la Terra. Coltiuisi dunque questa Terra col suentrarla sino alle viscere, che al sicuro rallegrandosi ella rimunererà con le rendite l'Agricoltore, qual nel lauorarla dourà hauere questi trè principali fini. Vno l'agguagliarla acciò che non restando in vn luogo alta, & in vn'altro bassa sia meno fruttifera nel bassò, oue si muore l'acqua, che nell'alto. L'altro il disperder l'herbe triste, & infruttuose, quali dalla Terra suggono quell'humore, che seruir douria per felicitar le piante buone, e i seminati. Il terzo il ridurla trita, come in poluere, accioche meglio i semi naschino, meglio possino allongar le radiche per quella poluere, e meglio possan penetrar le pioggie, e calore, per far crescer le piante. Che questo coltiuar la Terra sia poi vn sicuro modo d'arricchire, me n'accerta quell'Oracolo d'Agricoltura Catone, per quanto ne riferisce nel secondo lib. de off. Cicerone, perche interrogato, qual fosse il modo di venir douitioso, rispose frà gli altri, l'vno è l'arare; ma parmi molto à proposito il riferire, quanto si racconta d'vn Padre di fameglia, quale ridotto à morte, disse a' suoi Figli, che nel tal suo Campo era vn tesoro; A pena spirato, li Figli cominciorno à riuolger sossopra il Campo, ne mai ritrouorno il desiderato tesoro; in fine stanchi, per non perder da ogni

*Fine perche si lauori la Terra.*

*Vtilità.*

ogni parte seminorono il già tanto riuoltato terreno, qual rese tanto abbondante raccolta, che conobbero, ch'il lauorar la terra, & il riuolgerla sossopra era il tesoro dal buon vecchio accennatogli.

*Instromẽti per la uorar la Terra.*

Noi con tre strומenti questa terra riuolgiamo, la Zappa, l'Aratro, e la Vanga; La Zappa pare proprio de' monti, sù quali, ò pe'l poco terreno, ò perche quel poco non sia condotto via dall'impetuose acque, è necessario contentarsi di poco profondo lauoriero, quale Coltura, da coltiuare, da noi è chiamata. Vero è, che la Zappa s'adopra ancora in piano ne gli Horti, nel Campo per seminare, ò per coprire i seminati, e massime trà gli arbori, ò per sarchiare, ò aguagliar la Terra, ò per coprire i Marzatelli seminati, ma per far coltura di rado praticasi in piano. Hà la

*Zappa.*

Zappa vn di lei diminutiuo, qual da noi Zappetto è chiamato, da altri Sarchiello, poiche con quello si sarchiano ne gli Horti, e Campi l'herbe triste, che tanto è come diciamo noi roncare; ma s'auuerra, che prima è bene con le mani leuar l'herbe intiere con la radica, perche tagliate l'herbe solo, la radica ripullula, e questo sarchiare, ò roncare con mani chiamasi occare, di che cantò Plauto.

*Semper occant priusquam sariant Rustici.*

*Aratro.*

L'Aratro è il più vniuersal modo di lauorar la Terra, che s'vsi, facendosi fare tutta la fatica alle Bestie, e lauorasi con questo strומento più terra in vn giorno, che con qual si voglia altro; anzi il lauorar con l'Aratro hà dato il nome alla misura de' Campi, peroche quanto terreno si lauora con questo in vn giorno, chiamossi da gli Antichi Giugero, ò Iugero, da noi Bifolca, quello dal Giogo, che tien congionti i Boui, noi dal Bifolco, che conduce i Buoi, così dicesi. La temperata prima vita de' Romani contentauasi di due di queste misure di terra per Huomo di qual si voglia ordine. Nel Consolato poi di Licinio Isolano al Popolo Romano, che già cominciaua à lussureggiare, ne furno cõcessi cinque Giugeri per ciascheduno; ma in fine la cosa s'allargò in maniera, ch'al tempo di Nerone li Serui non si contentauano di due Iugeri di Terra per far Horti, e Viuai. Ma ritorniamo all'-

*Arar à vaneggie & à quaderni.*

Aratro col quale disponiamo la Terra in due modi, l'vna in Vaneggie, quale è vn'vnione di molte glebe insieme, da noi chiamate Laghe; l'altro in Quaderni, quali da' Latini sono chiamate *Porche*, dal porger le biade. Fannosi queste Vaneggie molto meglio, quando cominciando nel mezo del campo, ò della fetta, si và riuolgendo con l'Aratro ogni gleba volta nel mezo, e questo acciò la fetta, ouero il campo resti alta nel mezo, e più presto trasmetta l'acqua a' fossi, e riui, e quanto queste Vaneggie sono più larghe, cioè quanto più glebe s'vniscono insieme senza intermissione d'altro solco, tanto è meglio lauorato il terreno, perche nel cominciar à far la vaneggia, resta coperto dalle due prime glebe, ò laghe vno de' quaderni, ou'era il grano l'anno antecedente, e questo non si lauora, per non esser tocco dall'Aratro. Quindi è, che quanto più picciole vaneggie si fanno, e sono di maggior numero, restando in ciascheduna vn quaderno di non lauorato, tanto più terreno resta sodo, & inculto. Questo alzar de' Campi, ò vogliam dir fette, in questo nostro piano è tanto necessario, quanto è danneuole il fermarsi l'acqua ne' Campi lauorati, e seminati, con la rouina de' raccolti, e però, oue questa acqua felicemente se n'andasse a' destinati conuicini fossi (perche quest'alzar de' Campi non può succedere, che col continuare l'arare nel sudetto modo per molti anni) bisogna con solchi, ò fossatelli più profondi, che non sono i solchi, che fà l'Aratro, fatti



fatti à trauerso i campi, ageuolarci la via di trasmetter l'acqua a' fossi, e così tener'il campo lauorato, ò seminato, libero dal fermarui l'acqua, ne' quali fossi ne meno è bene, che quest'acqua si fermi, per le ragioni dette di sopra, sicome nel modo detto di sopra si potranno asciugare. Con questo Aratro bisogneria rimouere più profondamente la terra, che sia possibile ne' terreni però buoni, e forti, perche s'alza il riposato, e si manda à basso il già sfruttato à riposare, & ingrassare; Virgilio chiaramente ce l'insegna.

*Sino al viuo il terreno il vomer fenda,*
*Sì ch'ei dal solco consumato splenda.*

E se l'Aratro non giungesse sino à quel terreno del quale l'Agricoltore si fosse auueduto della sua bontà s'adopri la Vanga, & anco due volte, ouero si fossi il Campo.

Ma ne' campi magri, quali si conuengono ingrassare, non è bene à profondar l'Aratro molto, perche s'alzeria il magro, e quello, che s'è ingrassato, ò con arte, ò da' radicumi, ò herbe fatto buono, si ridurria à basso, oltre che s'ingrassa più facilmente la poca terra lauorata, che la molta. Il Campo nuouo douria li primi anni esser'arato poco profondamente, perche sfruttata prima la superficie, la qual per causa del riposo s'è fatta vigorosa, e buona, puossi poi quando si veda, che cominci ad esser stanca profondar'assai l'aratro, & alzar la parte più bassa, e da quella riposata hauerne buon frutto. Nel modo, che noi vsiamo l'Aratro parmi, che sia con poco profitto, perche la prima volta, che s'ara la Terra si riuolge quella gleba, per modo di dire da Oriente ad Occidente, la seconda volta si ritorna al suo primiero luogo riuolgendola da Occidente ad Oriente, si che la parte Settentrionale, e Meridionale non si può cuocer, ò custodire dal Sole, & in quella si saluano illese le triste herbe, e si conseruano le zizanie, questo non pare hauer rimedio per causa dell'ingombro de fossi, & arbori, solo bisogneria profondar assaissimo l'aratro acciò più si rimouesse la Terra, ma oue non sia l'impedimento di fossi, & arbori, sarà bene l'arar, come si fà altroue in croce, cioè vna volta da Oriente ad Occidente, l'altra da Settentrione à mezo giorno, purche l'vltima volta quando si semina si ari da Mezo giorno à Settentrione. Confessano li nostri Rustici, che con questo modo la Terra si lauora, e custodisce meglio, ma per non esser sforzato à farlo, oue non sono arbori ritrouano la scusa, che i campi assuefatti ad esser arati sempre in vn modo, non hanno lo scolo dell'acque, che in vn modo, e che se piouesse quella volta, che fosse il campo arato diuersamente l'acqua si fermaria nella Terra lauorata con molto danno, ragione veriſſima; ma perche non possono con fossatelli, ò solchi fatti con lo stesso aratro condur l'acqua al solito scolo? Ma la vera scusa è la dapocaggine, ò la debolezza de Buoi, ò il dubbio d'affaticarli di souerchio, perche l'arare nella sudetta maniera si come è molto più vtile, così è di maggior fatica; ma la scarsezza, che hauemo de lauoratori della Terra causata da' prossimi passati anni contagiosi, e dal riceuere nella Città tutti quei Contadini, à quali rincrescono i lauorieri della campagna, (credendosi, come dice il prouerbio. *Optat ephipiam bos piger, optat arare caballus*; che i lauorieri della Città siano di minor fatica,) ci sforza à comportar tal volta grand'omissioni in pregiudicio della vera agricoltura, e massime il permettere, che piglino à lauorar più campo di quello, che possono. O come bene Virgilio ce l'insegna.

*Modo d'arare.*

Le

*Le molte altrui gran poßeßioni loda,*
*E la picciola tua coltiua ſpeßo.*

*Fraude de gli Aratori.*

Ma poiche il noſtro campo non comporta l'eſser lauorato nel ſudetto modo di tanto profitto, ouero, che la conſuetudine non è tale, almeno li Biſolchi arando al lor modo non faceſsero fraudi, però che tal volta con glebe longi l'vna dall'altra ben tiepide coprono vn pezzo di terreno nõ lauorato, e con due altre glebe da' lati vnite formano vna vaneggiola, qual danno à credere, che ſia tutta lauorata, e la metà è ſoda, qual per eſser coperta di Terra lauorata non ſi può conoſcere à prima viſta, e però di ſopra hò cõſigliato, che queſte vaneggie ſi facciano aſsai larghe, perche queſta fraude nõ ſi può fare, che nel mezo delle vaneggie, e quãto più vaneggie ſono, tanto più terreno coperto nõ lauorato ſi naſconde. Può eſſer che ancor trà gli Antichi foſſe queſto vitio, però che gli Autori di quel tẽpo inſegnano per rittouar queſto ingãno di paſſar cõ vna pertica da vna parte, e l'altra della vaneggia, credẽdoſi, che quãdo la pertica ritroua intoppo ſia ſegno di terreno nõ ſmoſſo. Queſto poſſi praticare ne' terreni dolci, e poluerоſi, ma nõ ne' noſtri, oue s'alzano cõ l'aratro zolle dure, e groſſe, come macigni, hà cãpo il Contadino quando l'aſta non paſſando troui intoppo, di dire per iſcuſa, che hà impedimento da vna di queſte glebe, e però ſarà bene con zappa far ſcoprir nel mezo le vaneggie, e cercarne la malitia occulta. Ne contro queſti pigri il Padrone è mai aſſai diligente, perche alla natural dapocaggine s'aggiunge l'affettione à i Buoi, per la quale non ſi curano di profondar molto l'aratro, dubitando d'affaticarli di ſouerchio. Non ſtia dunque l'Economo otioſo in caſa, ma volteggi pel campo, che ne ritrouerà vtile grandiſſimo, e lo principiarà à conoſcer nell'auuicinarſi, oue s'ari, perche vedrà, che il Biſolco fermato i Buoi regolerà l'aratro con profondarlo due, ò tre buchi, che ſono duo, ò trè dita più baſſo, e vedrà, che s'ingegnarà d'andar dritto, e che il campo ſia egualmente lauorato, le glebe minute, e tanto ben'vnite, che non ſi conoſca da qual parte ſiano ſtate riuoltate.

*Arare à quaderni*

Araſi à quaderni per lo più quando ſi ſemina, però che appianate con l'erpice le vaneggie, e ſeminate, il Biſolco facendo vn ſolco cõ quella Terra, qual con l'aratro alza, copre circa vn piede, e mezo del terreno ſeminato, da poi voltando dall'altra parte col fare vn'altro ſolco diſtante dal primo circa trè piedi con queſt'altra gleba, che riuolge contro l'altra, che poco dianzi hà alzata, copre vn'altro piede, e mezo di detto terreno, procurando, che queſta Terra, qual la ſeconda volta hà alzato vada à ritrouar quella, che poco dianzi hà leuata dall'oppoſto ſolco, acciò che tutto il grano reſti coperto da queſte due glebe vnite, e così formi quaſi vn'arginetto in tal guiſa da alcuni chiamato, come da noi quaderno, largo trè piedi con li latterali ſolchi, per deuiar, e ſcolar l'humidità ſuperflua tanto nociua a' ſeminati; ma perche con queſto modo s'ara ſol la metà del campo, il noſtro dapoco Contadino valendoſi di queſto commodo, e preſto modo, ara la prima volta la Terra, che ſi chiama rompere, e la computa per vna aratura, ne è che meza. Quindi è che quando s'arano in queſto modo li terreni per far canepa, perche altro modo douendoſi far nell'ardor di Luglio, & Agoſto per la durezza del terreno non ſi può arare, s'obligano i Contadini d'aratli due volte nella ſudetta maniera, e lo chiamano riffendere. Seguita il pigro Biſolco con occaſione di ſeminar faue, e marzadelli ad arare nel medeſimo modo, mentre dopo hauer ſeminato la faua





faua nel ſodo campo, oue l'anno antecedente era il grano, apre nella ſommità vno de quaderni, ò arginetti dell'anno antecedente, e lo riuolge nella più baſſa parte del campo; e doue era il ſolco ricettacolo dell'acque ſuperflue copre la faua, e fà quaderni, pretendendo, che quel ſolco, che hà fatto nella ſommità del quaderno poſſa ſcolare quell'acqua, che ſi fermarà in pregiudicio della faua, ou'era il ſolco dell'anno antecedente. Vanità in vero, che ſi può accoppiare col crederci, che la faua alligni meglio nel ſodo di quel baſſo ſolco non lauorato, che nella coltura; à queſto ſi proueде col non permetter, che nel ſeminare, ò coprire la faua, ò altri legumi, che s'vſino queſti quaderni, ma ſi facciano vaneggiole di tre, ò quattro glebe, perche in fine queſta maggior fatica ridonderà in ſoleuamento dello ſteſſo Villano, perche raccolta la faua, potrà con meno fatica lauorar'à vaneggie quella Terra, la qual già vna volta hà lauorata nell'iſteſſo modo, che non faria quella lauorata à quaderno, la qual per la durezza non eſſendo rotta, che la metà, non può ne meno tal volta per la molt'aridezza fatta dura ararla la ſeconda volta à quaderno, che quando pur le ſucceda, dà à credere a' Padroni poco pratici d'hauer'arato il ſuo campo due volte, ma hò ſempre inteſo dire in prouerbio triuiale: *Che due mezi fanno vn boccale.* Il ſapientiſſimo Rè ne' Prouerbi queſti dapochi chiaramente minaccia di miſeria, dicendo. *Quello, che lauora la ſua Terra, ſi ſatierà di pane; ma quello, che và dietro all'otio, ſarà empito di pouertà.* E' vocabolo improprio il chiamar ſeminare, quando con la Terra ſi copre il ſeminato, più proprio vertia detto coprir la ſementa; ma perche è tanto neceſſario, e deue eſſer tanto vnito al ſeminare il coprire, anzi non potendo ſtar vno ſenza l'altro, forſi in riguardo della maggior fatica, il coprire il formento chiamaſi ſeminare, e perciò ſi dourà hauer cura di non ſeminar più grano, ò altra biada, che non ſi poſſa coprir quel giorno, anzi ſe foſſe ſoſpetto di pioggia, ſpandi meno grano, che può per volta, accioche ſopragiungendo l'acqua, il Biſolco non ſia ſforzato à ridurſi à coperto, e laſciar ſcoperto il ſeminato.

*Arar'il Verno.*

Ma mi ſono laſciato traſportare à parlar di ſementi, ingolfato nella dapocaggine de' Villani, ſenza dir'altre coſe del lauorar la Terra, perche communemente araſi tre volte auanti ſi ſemini; la prima, quando è in ſtato d'humidità, cioè morbida, trà'l bagnato, e l'aſciutto. In queſto ſtato ritrouaſi l'Inuerno molte volte, & ancor la Primauera per tutto Maggio, quando da qualche pioggie ſia mantenuta humida; vero è, che facendoſi il Verno, queſta Terra rimoſſa ſi riduce da' geli in poluere, e s'ammazzano le triſt'herbe, e frà molti, che conſegliano queſto, vno è il ſapientiſſimo Salomone, oue dice; *Il pigro pe'l freddo deſiſte d'arare l'Inuerno, dimanderà dunque elemoſina l'Eſtate, e non li ſarà data.* Et è trito prouerbio; *Chi'l ſuo campo ara l'Inuernata, di raccolto auanza la brigata.* Ariſi dunque ſe non d'Inuerno, almeno nel meſe di Marzo, quando la temperanza del terreno lo comporti, e maſsime il campo forte, poiche ſe ſi laſcia aſciugare, induriſce in maniera, che ſi rende difficile à romperlo; non con tanto riguardo, ò ſollecito ſi può arare il terreno dolce della prima, e miglior conditione, volendo queſto eſſer'arato aſciutto, perche di natura maneggiato humido, s'vniſce più del forte; caſo che maneggiato poco aſciutto ci piouеſſe dietro, ſi rende quaſi impetrito, però queſto ſi può tardare d'ararlo ſino à Maggio, sì per ſfuggir'il pericolo delle pioggie, come perche queſto dal caldo non s'indura, come fà il forte, anzi aſciutto

dal calore del Sole ogni sua humidità, alle prime nebbie, ò pioggiarelle Autunnali, quasi calce si riducono in poluere le grosse glebe, non altrimenti, che da' geli, quelle del terreno forte sono poluerizate.

L'altre due volte, che s'ara la Terra facciasi pure ne' susseguenti mesi estiui, & ancor ne' giorni caniculari, quando si voglia con l'intramezo d'vn mese da vna fiata all'altra, e questo accioche l'herbe tristi affatto si spegnino, e la terra possa esser dal calor del Sole meglio custodita, e questa volta habbino patienza Columella, Palladio, e frà gli altri Esiodo, qual lasciò scritto in conformità dell'opinione de' sudetti. *Et sterilis Tellus medio versata sub æstu.*

Perche non prouiamo, che la Terra lauorata pe'l caldo tempo, & asciutto, senta quello stesso nocumento, che pate mossa, molle, e bagnata, come vogliono questi con la ragione, che dal gran caldo venghi asciutta la sostanza della Terra, che se fosse vero, à che effetto il consigliar, che fanno dapoi, oltre il calor del Sole, per riscaldar, & asciugar la Terra, sia bene abbruggiarci sopra stoppia, sterpi, & ogn'altra cosa, da che con esperienza vediamo, che in luogo d'essiccar la sostanza della Terra, si rende vigorosa, & abbondante di copiosi raccolti. Può essere, che quando detestano il lauorar la Terra per l'asciutto, s'intendano del romperla la prima volta, e per la difficoltà, e per le grosse glebe, che s'alzeriano; Siasi dunque sollecito d'arar queste due volte con l'interuallo d'vn mese, come s'è detto, acciò siano fornite d'arare vn mese auanti la seminatura, e caso che vna parte del campo tardasse ad esser lauorata, si faccia esser l'vltima à seminare. Alcuni hanno opinione, che l'arar di notte apporti humidità alla Terra, quì non si costuma, e credo, che le Bestie, à ciò non vsate, patiriano, oltre che si farebbe lauoriero sconcio.

*Arar di notte.*

Non biasmo quei Contadini, quali hauendo osseruato vna fetta, ò campo, che produca assai herba, ò vena, ò altra cosa infruttuosa di danno a' semi buoni, questa non arata auanti il Verno, come si douria fare, trascurino d'ararla per tempo, per poter raccor l'herba per lor'Armenti; non si scordino però di leuar presto quest'herba, auanti che i semi cadano, perche saria in luogo d'estirpar le male herbe, vn moltiplicarle, & acciò non s'induri la Terra, e ritrouino difficoltà in lauorarla, e questa difficoltà le succederà, se non contenti d'hauer hauuto l'herba, manderanno le Bestie à pascer quel campo, perche col piede calpestandolo, l'induriranno, oltre che essendo leuato quell'herba, che tenendo fresca la Terra, la riparaua dal Sole, hora scoperta, in vn subito si farà soda; lo stesso auuiene de' campi, oue sono leuate di poco le faue, & altri legumi, con l'ingordigia di far pascer'iui le Bestie, differiscono l'aratli, quali dapoi induriti si scusano, che non possono romperle, ouero gli arano malamente à quaderni, col pregiudicio detto di sopra. Sia dunque auuertito l'Economo di sollecitar subito leuati i marzadelli, ò l'herbe, l'arar'il campo auanti induri; E caso pur si fosse sforzato arar'à quaderni, non computando tal'aratura, che per meza volta, procuri, che l'altra metà s'ari vn'altra volta, che à questo modo sarà arato tutto il suo campo.

*Arar'à quaderni mez'aratura.*

*I viali nõ douriano esser più alti del campo.*

E' grand'errore, e danno, che i viali, quali terminano le sommità delle fette, ò campi, siano più alti dello stesso campo, sì perche l'acqua fermandosi nella più bassa parte naturalmente, verrà à stagnare nel campo lauorato, sì perche le rotelle, che conducono l'aratro, nel giugner'à quella parte alta soleuandosi, alzano ancora l'aratro, e perciò quella parte di terra non è rimossa così profondamente, come



come l'altra; Questo viene, perche all'aratro, & alle stesse rotelle, attaccato c'è sempre terra, la qual dal Bifolco sù quel viale, ò sù quella riuolta, nettando l'aratro si scuote, e con questo s'alza in progresso di tempo il viale. Il rimedio sarà ogni qual'anno, quando si veda quest'altezza, con vanga abbassare il viale, e spander la terra pe'l campo.

*Abuso nell'arare.*

Nell'arar vicino alle piantate de gli arbori, che sono sù la ripa de' fossi, con la scusa, che l'aratro è impedito da' radicumi di detti arbori, si tengono i Bifolchi tanto lontani da detti arbori, che impicciolendo la possessione di sementi, l'ingrandiscono di pascoli, mentre lasciano da ogni parte de' sudetti fossi due braccia di terreno (che si potria lauorare) ad vso d'herba, la quale, perche serue per le lor bestie solo, molto la desiderano. Lo stesso costumano, oue il campo confini con qualche prato, ò viale herboso, quali ingrandiscono, per esser tutto loro con diminuir'il terreno, che si semina. La buona diligenza con lo star'in Villa, osseruati tutti questi pregiudicij, operarà, che s'ari fino, oue si posa, ouero fin doue sia il consueto, & ordinario d'arare. Quando s'ara vicino à Viti basse, ò à propagini, ò ad inserti, ò ad altri arbori piccoli, bisogna far portar'à Buoi impedimento alla bocca, acciò non li danneggino.

*Auuertimẽto nell'arare.*

*Dell'arà. Vso, & vtilità.*

L'Aratro, qual costumasi in queste parti, chiamasi Piò, à differenza d'vn'altro simile stromento, qual chiamano Arà; il Piò non hà, che vna tauola, e non alza, che vna gleba, ouer laga, ma l'Arà, che hà due tauole, quali in punta si vanno à congiugner sopra il vomero, alza due glebe, riuolgendone vna da vna parte, & vna dall'altra, nel resto poi sono vniformi; Questo Arà serue ottimamente in occasione di seminare, ò per dir meglio per coprir seminati, perche fà il doppio lauoro del Piò, mentre riuolgendo due glebe fà in vna sol volta due mezi quaderni, & il Piò con vna sol gleba non fà, che mezo quaderno per volta, ma perche sicome riuolge il doppio terra, così è duplicata fatica, & oue non è terra ben lauorata, e libera da gramegna, e radicumi, è ancor maggiore, anzi che tal volta non si può oprare, però da' Villani dapochi è biasmato questo stromento, con l'addurne ragioni contro lor stessi, che non si può oprare, oue il terreno non sia ben lauorato, che viene da lor difetto; e chi non tocca con mano l'vtile di questa sorte d'Aratro? mentre ne' tardi giorni autunnali per le pioggie, che sopragiungono, s'hà tal volta difficoltà di seminare, ò che si fà malamente, se con questo instromento s'effettua in otto giorni, quando non sono ancor sopragiunte le pioggie, quello che si fà con l'altro in sedici, non è meglio vsar questo, e sbrigarsi, che l'aspettare, ch'il terreno sia ridotto inhabile dalle pioggie?

Queste sono le due sorti d'Aratro, che si praticano in questo piano; Sù monti per la difficoltà del sito, & in altre regioni s'vsano diuerse forme d'Aratro, ma però tutte tendono al medesimo fine, d'aprir la terra, riuolgerla, agguagliarla, e ridurla in poluere. Sono ancora varie l'opinioni, e consuetudini circa la quantità delle volte, che si deue arar la terra; hammi però parso sufficiente vsanza, che s'ari quattro volte, oue però non risorga per la morbidezza del terreno molta herba, sì perche vedo, che questo nostro campo per lo più con quattro arature si riduce in maniera, che si può seminare, sì perche vedo, che li documenti de gli Antichi sono tali, particolarmente di Virgilio, quando cantò.

*Al desio de l'auaro Agricoltore*
*Responderan quei campi, che sofferto*
*Due volte il Sol hauran, due volte il freddo,*
*Rompendogli i granar le molte Biadi.*

*Nouua legge d'arare.*

Alcuni Moderni hanno hauuto altre opinioni, e sottigliezze, e trà gli altri Camillo Tarelli da Lunato, vuole che quei campi, quali da noi in due diuisi à vicenda ogn'anno lauoriamo, fossero in quattro parti disposti, e che vna di queste con otto arature ogn'anno si lauorasse; fonda questo suo documento nella consideratione, che vna spica (per modo di discorso) hà circa cinquanta grani almeno, e cercando la ragione perche non si raccolga cinquanta per vno del seminato, conclude che il tutto succeda dalla Terra non lauorata, causa che non tutti i grani naschino, non volendo, che questo possa auuenire ne da freddo, ne da nebbie, ne da formiche, ne da sorci, ne da talpe, ne dalla semenza stessa tal volta imperfetta, ne dalle pioggie, ne da venti, ne da gli Vccelli tanto saluatici, quanto domestici, ne dall'innocenza della Terra, ne dalla cura de gli Agricoltori, e per ciascheduna delle sudette cause adduce ragioni, quali non scriuo per non esser troppo diffuso, e perche non hanno secondo me sussistenze; perche egli stesso confessa, che i seminati hanno da ciascheduna delle sudette cause danno, ma non tanto, che possa causare il pregiudicio della così poca raccolta, & io dico, che concedendo, che il danno di ciascheduna delle sudette cause da se sola sia poco, vniti tanti dannificanti insieme sarà di tanta consideratione, che potrà importare la perdita della metà della semenza, e forsi più. Ma l'attribuire la sola colpa di questo danno al poco lauoriero della Terra non si deue, perche quando si cominciorno à lauorare i Beni communi di S. Giouanni in Perficeto con pochissima aratura rendeuano quaranta, e cinquanta per vno, rispetto la bontà del terreno; Hora sfruttati, e stanchi con molta aratura à fatica rendono dieci per vno. Et è certo, che non solo concorre alla felicità delle biade la perfettione della Terra, ma bisogna, che ancor sia fauorita con prosperi influssi, altrimente ogn'vno raccoglieria ogn'anno dalla medesima Terra sempre la stessa quantità di grano dallo stesso Bifolco arata, e pur vediamo succedere in contrario. E l'anno 1639. qual col fauor del Cielo fù abbondantissimo di grano, li stessi campi, quali gli anni antecedenti lauorati da stessi Contadini, appena rendeuano otto per vno, quell'anno fruttarono venti, trenta, e cinquanta per vno. E se vna Communità col conseglio di questo seminasse solo la quarta parte del lor campo otto volte ben lauorato; nato, cresciuto, e spicato, che fosse il grano, se per l'acque, ò venti ne caddessero i fiori, ouero se dalle stesse acque, per la morbidezza, & altezza del grano causato dal lauoriero, fosse atterrato, ouero dalle nebbie coperto di malumme, ouero da venti caldi, nõ ancor perfetto fosse fatto seccare, à che termine si ritroueriano questi? Perche se bene lauorato al modo solito la metà del terreno con questi infortunij celesti coglierebbero poco grano, col modo del Tarelli ne coglierebbero la metà meno con lor gran danno. Ne sò mentre voglia, che trà l'vn'aratura, e l'altra passi vn mese secondo la legge di tanti periti Agricoltori, come possa arare otto volte vn campo, ancorche ne arasse due volte trà'l fine delle sementi, & il Natale, che pur gli riuscitia difficilmente, perche vedo il più delle volte il seminar d'Ottobre succeder malamente per causa della souerchia humidità, quale, quando regna, all' hora

s'ara



s'ara la Terra per necessità di coprire i seminati, non per elettione. E se vediamo, che col riuolgimento della Terra con le vanghe, essa Terra si riduce in poluere, frutta ancor dopo esser sfruttata in crescer canepa abbondantissimamente, à che effetto cercar nuoue foggie sottoposte à pericoli? Questo Agricoltore orna il suo raccordo, e conseglio con tanta autorità, e ragioni così ben dette, che parmi gran cosa, come non sia accettato, almeno non dirò nello Stato Veneto, ma à Lunato proprio, poiche intendo colà non si considerare, al sicuro il tutto le auuiene perche gli Agricoltori sono diuersi da gli altri Artefici, i quali i secreti concernenti alla loro arte tengono stretti, ne ad alcuno propalano, ma i Coltiuatori non così tosto ritrouano inuentione, ò fanno operatione alcuna nuoua, che subito la manifestano à vicini, à parenti, ad amici, e sino alli stessi passaggieri; e questo perche l'arte dell'Agricoltura, come quella, che maneggia la Terra, la più sincera, & ingenua cosa, che si ritroui, rende tali ancora quelli, che la praticano. Questi da Lunato ritrouato con l'acutezza del suo ceruello quest'vtil modo di lauorar la Terra, non contento della gloria d'hauerlo mediante la Stampa participato al Mondo, contro il costume de gli Agricoltori, ne procacciò priuilegio, che da alcuno nõ fosse posto in esecutione questo suo inuentato modo, che non pagasse quattro marchetti per campo à se, ò suoi heredi; per questo forsi dico tralignando dalla liberalità de gli Agricoltori in insegnare, sarà stato dal Cielo castigato, che à guisa di Cassandra non gli è creduto. Meglio dunque sarà attendendo al consueto modo, arar le Terre tre volte senza quella, che si semina, e se per mala qualità del terreno, ò per non esser venuto pioggie autunnali, le grosse glebe, ò matoni non fossero ridotte in poluere, come si desideraria, con zappa, ò mazzo si rompino, ouero con l'Erpico de denti di ferro, ò di legno si tritino. Succede taluolta, che se bene è piouuto i matoni in ogni modo non si rompono, ma perche con vna picciola scossa si riducono in poluere, e massime il terreno dolce, à questo si prouede con l'Erpico non dentato, ouero taluolta basta vna semplice scala condotta per la longa de' quaderni, ouero vaneggie, & acciò che i matoni habbiano più d'vna scossa, quel rustico Padre di famegli a arma la sudetta scala con vna coda di quantità di rami, quali più facilmente riducono in poluere i matoni sudetti; con quest'Erpico ancora s'appianano, e s'agguagliano le vaneggie, riducendole molto più commode à seminarsi. Con quest'Erpico dentato però, si coprono li seminati, & vsasi ne' campi di poco lauorati, acciò che nel coprirli con l'aratro, non si riuolgesse di sopra quella Terra, la qual poco dianzi s'è riuoltata à basso, e perciò praticasi l'erpico nel seminare, ò coprire i seminati legumi tardiui, sì per la sudetta ragione, sì perche bisogneria, che nascessero presto per causa della tardanza, e se si coprissero con l'aratro peneriano più à nascere, che non fanno coperti con l'erpico. In caso ancora di terreno assai bagnato possi vsar l'erpico dentato per coprire i semi, perche con questo si maneggia meno la Terra, che non si fà con l'aratro, e però come humida sente meno danno, oltre che nella superficie oue è smossa dall'erpico è sempre più asciutta, che da basso, oue la moue l'aratro. Narra Plinio, che essendo guasti da Popoli Salasij li campi de gli Abitatori à piè dell'Alpi, che questi seminorno miglio, e panico, e n'hebbero doppia raccolta, il che fù chiamato *Aratrare*, questo fù vsato nel campo de Treueri, perche le biade dalla rigida vernata si perdettero, e da quei Popoli ne fù riceuuto raccolta abbondantissima; noi ancora con occasione di

*Erpici.*

*Aratrare.*

grandine

grandine hauemo vsato aratrare, cioè riseminare ou'era il grano, fagioli, e miglio secondo la stagione, & hanno corrisposto alle fatiche con abbondante frutto, il che si raccorda, acciò s'vsi in caso d' infortunio.

*Vanga,* Il terzo modo di lauorar la Terra è quello, che porta corona sopra tutti gli altri, cioè con la Vanga. Con questo si muoue più la Terra da luogo, à luogo, che con altro modo, portandosi due piedi più inanzi del sito, oue si ritroua, e perciò in conformità di quanto s'è detto si rende più fertile con la vanga, che con l'aratro, ò zappa; praticasi più il Verno, che l'Estate, perche essendo gran fatica, l'huomo, che da se stesso tutta la fà, in questa stagione è più robusto, che nell'altre. Pare però *Astutie de' Contadini.* alleuiamento di fatica la compagnia, ma bisogna auuertire, che frà molti robusti frapongono vecchi, e putti, quali oprano per la loro poca forza vanghe vecchie, e fruste con le quali non fanno vn piede di lauoriero, come douria esser la coltura fatta con vanga.

Ne gli Horti s'adopra la Vanga da tutti i tempi, questa è quella, che dà à conoscer'i Contadini gagliardi; quest'è quella, che arricchisce i Padroni, & i Contadini, poiche oltre la prima raccolta di canepa, ò di faua, ò di miglio, ò di fagioli, ò *Lodi della Vanga.* di qual si voglia altra grana, se ne caua alla seconda volta, col beneficio di questa gran lauoratura, vn'altro abbondantissimo raccolto. Con questo stromento si fà la coltiuatione, non mai à bastanza lodata, dello scassato, ouero lauorandosi il campo, con cauarlo due mani di Vanga, vna sopra l'altra, si viene à formar'vn mezo scassato, in cui si può porre ogni pianta, la quale habbia da prosperare, col far molta radica. Con la Vanga si cauano fossi, ò si fanno buche per piantarci arbori, ò viti; Con questa si lauora al piede d'ogn'arbore, accioche l'acqua, e la pinguedine, che se gl'impresta passi meglio alle radiche. Di questa vn diminutiuo è detto Vanghetto, ò Paletto, col quale si fanno buche per arbori, si cauano li fossi, che scolano l'acque, oltre che con questo si getta nel campo quella terra, che è nel fondo de' fossi, qual è grassissima, e partecipa tanta pinguedine al campo, come se fosse stabbiato, onde hebbe à dire vn'Agricoltore, che nel fondo de' fossi stà il *Cauar' i fossi.* pane, e con ragione, perche nel fosso concorre ogni immondezza, e parte della pinguedine del campo, condottaci dall'acque; nel fosso si riducono le foglie de gli arbori, i frutti marci, che tutto putrefatto serue ottimamente per allegrar'il campo. Ne è minore l'vtile, che col mezo di questo Vanghetto si caua, facendo gettar in mezo del campo quelle ripe de' fossi, ingrandite dall'auidità dell'herba da' Bifolchi, come s'è detto di sopra, perche quel terreno riposato, e con vna quantità di radicumi ingrassato, rende il campo fecondissimo; questi due beneficij non si deuono scordar d'esser procacciati, sollecitando il Contadino in far quello delle ripe il Verno, quel de' fossi il Maggio, ò meglio il Nouembre.

In questa terra dunque, in qual si voglia de' sudetti modi lauorata, pur che sia trita, e minuta, seminasi tutto ciò, che da saggio Economo si crederà sia atto à quel terreno, tanto per vtilità, e comodità della sua Casa, quanto per poter con la vendita trarne denaro, e prima di tutti mi s'offre.

*Auena.* L'Auena, quasi *Aduena*, perche non aspettata, ne desiderata, appariſce ne' campi, onde Oratio. *Expectata seges vanis elusit Auenis.*

Infausto incontro per certo, mentre la saluatica, ò vogliam dir la nera, di niuno, ò poco vtile trà le zizanie si possi annouerare; Questa nasce da sè, ò secondo Crescentio,



scentio, il grano, per l'humidità, che non si scola (rendendo la terra di mala qualità) in quest'Auena si conuerte. Ma quell'antico Contadino considerando, che all'Auena sono due grani congiunti, osserua, che se bene ne nasce vno vn'anno, e l'altro resta per nascere, ò il susequente anno, ò quando à lei vien bene, secondo, che per il lauorar della Terra essa si ritroua alla superficie di quella, ò l'Autunno, ò la Primauera, e però si crede, che da questo possi auuenire la di lei abbondanza, mentre mai si può spegner, e che tal volta nasce nel campo, ancorche non lauorato, e trà i seminati, con lor gran pregiudicio, perche con la profonda quantità di longhe radiche, non solo suga quell'humore, che douria seruir pe'l grano, ma leua la sostanza alla Terra istessa, e l'abbruggia; Virgilio.

*Vrit lini campum seges vrit Auena.*

Dapoi quella, che resta misticata col grano, fà mala misura, & à voler leuarla si conuiene leuare del grano buono, mentre si vaglia, sì che da' seminati con gran diligenza, e cura leuar si deue, ò quando è piccola, conoscendosi alla foglia pelosa, più larga, e di più verde scuro, che quella del grano. Leuasi ancor con maggior facilità, e con qualche poco d'vtile, quando dopo hauer' aperto la spica, & allargati i suoi granelli pieni ancor di latte, fà di lei non sò se pomposa, ò obbrobriosa mostra, allhora preso con mano à mezo la sua paglia, ò gambo al modo di mugnere, si tirano in alto le grane, non ancor ben mature, e si deue far per tempo questo, perche à pena maturate queste grane, le lascia cadere con maggior rouina del campo, per la moltiplicità, che non era prima. Se quando è alta, e si conosca, per hauer'allargati i semi, si potesse tagliar per le bestie, saria bene, e può succeder, mentre essa nascendo per lo più ne' solchi, ne porge comodità; ma tal volta si fà tagliare alle Donne, le quali con vestimenti, ò con piedi danneggiano il grano, anzi per sbrigarsi presto non s'astengono di tagliar lo stesso grano. Vogliono, che l'Auena fatta pascere alle pecore si perda; in somma bisogna con ogni diligenza, e modo spegnerla, altrimenti per suo antico costume vuol signoreggiare tutto il campo, Virgilio. *Sterilis dominatur Auena.*

I grani di questa seruono per giumenti, e se bene si danno à caualli, non l'hò per buon conseglio, ancorche col pestarla si procurasse di romperle certe pungenti punte, che hà nella sommità, perche in tutti i modi soluendo il corpo à' Caualli gl' indebolisce.

*Auena domestica.* L'Auena bianca, ò vogliam dir domestica, seminasi à bello studio di Primauera in Terra asciutta, e scoperta, non ricusa sito, poiche tanto alligna in Puglia, come in Germania. Fatt' herba si dà à Buoi, & à Caualli, à' quali è gustosissimo pasto, e massime quand' habbia i granelli pieni di latte. Secca è ottima biada ne' tempi estiui per esser di natura fresca, e per le sudette ragioni mangiano ancor la sua paglia volontieri. Per causa della sudetta natural frigidità se ne fà farina, e pane sanissimo per febricitanti.

*Cece.* Il Cece grano noto viene dal Latino *Cicer à ciendo vrinam*, onde fù cantato.

*Cit Cicer, extergit, lac auget, sperma, colorem,*
*Inflat idem, & lapides frangere sæpè solet.*

Quando si pone nell' Horto, per ordinario piantasi, che si può praticare ancor ponendolo nel campo, ma communemente seminasi nel campo, ò sotto, ò dietro la laga, ò vogliam dir gleba, secondo si ara, e si deue seminar per tempo, ma viene

*Coltiuatione.* viene meglio, che nella Terra auanti il Verno lauorata, ouero in quella Terra, qual due, ò trè giorni prima sia stata arata, in quel punto, che si conosca, che le grosse glebe trà l'asciutto, e'l molle, col rimouerle, si risoluino, ò si disfaccino, si semini, e si copra con l'erpico, ò con la zappa, non deue esser molto spesso, acciò possa allargare i suoi rami, e facciasi del mese d'Aprile, acciò quand'è in fiore non sia sottoposto alle pioggie, le quali gli sono molto di danno; il tutto nel fine della Luna, accioche da quella riceua poca humidità, della quale è inimico, & attenda ad allignare i primi fiori, e non ne produca de gli altri, tralasciando i primi, come fà, quando è seminato à Luna nuoua. La Terra vuol'essere mezanamente forte,

*Terra. Grasso.* nera, grassa, ò ingrassata con scoppature di casa, ò terricio. Et ancorche si contenti di poco humore, si muore però nel troppo asciutto terreno. Teme tanto l'humido, che è necessario, che i laterali solchi delle vaneggie, oue è seminato, siano caui assai, acciò per quelli quest'humidità se ne vada, ne in quelli meno si fermi, perche oue muore l'acqua, il Cece diuiene ettico.

Egli è di varij colori, il bianco è più sottoposto à detti patimenti, che gli altri, e per la sua dolcezza ad esser mangiato da' vermi, e da gli Huomini. Ecci il nero, il leonato, & il sanguigno, di tutti il più grosso si pianta nell'Horto, perche vendendosi verde per passatempo dell'Estate, si spaccia più presto del minuto, vero è, che in luogo del bianco, qual per la sua dolcezza è desiderato, si pone del nero della stessa grossezza, ma di minor spesa del bianco, dal qual, mentre è verde, non si distingue. Ne' terreni di natura salsi alligna beniſſimo, per esser'à lui la salsedine di nutrimento naturale, anzi quando pioue, e che questa salsedine si slaua, ingialliſce, e però s'è consigliato il seminarlo tardi, accioche venga à far'i fiori in stagione, che per ordinario è poco piouosa. Ogn'altro terreno, che non habbia del salso, dimagra assaiſſimo; se bene Columella vuole in contrario, credesi però, che sia error di Stampa, e c'habbia volsuto dire della Cicergia, quale ingrassa molto, perche vn tant'huomo non hauria affermato cosa, qual si tocca con mano in contrario, mentre che volendosi ridur'vn campo à sterilità, vi si semina del Sale, sarà dunque bene cauar, non tagliar'il Cece, acciò la mala qualità della radica non resti à danneggiar'il campo con la salsedine. Nasce più presto, e più cociuo se auanti si semina starà vn giorno à molle in acqua tiepida, e meglio, se fosse ne' gusci, in ac-

*Difesa d'ogni legume da ladri.* qua con nitro. Sarà ben consigliato l'Economo se farà seminar'il Cece longi da Case, e da Vie, per l'offesa, che da' vicini, e viandanti sente; alcuni per proueder'à questo l'aspergono, auanti nasca il Sole, con acqua, oue sia stato infuso semi di Cucumero seluatico, e d'Abscintio, e se da questo pigliasse qualche amarezza, la qual'è quella, che lo preserua dall'offesa, se ne libera con quattro, ò cinque rugiade, ed egli in tanto indurendo, si rende meno gustoso, e meno danneggiato, il che si può praticare nelle Faue, & altri legumi. Dura questo grano più d'ogn'altro, perche per causa della salsedine non è offeso da' Vermi, ed egli non ne genera, onde è tenuto per il tipo della sanità, se bene i Romani l'haueano per la munifi-

*Cõseruatione.* cenza, perche i Pretori donauano al Popolo Cece. Raccolto, e ben'asciutto si conserua longo tempo in Vettine, oue sia stato Oglio, & iui diuiene più cociuo, ma inutile à seminare. La sua paglia, ò herba secca si deue abbruggiare, perche

*Vso.* non fà buon letame. Mangiasi il verde crudo, e cotto, in tutti i modi de' Piselli detti, il secco intiero, ò rotto, ò vogliam dir franto, serue per minestra, & accompa-



gnasi con aglio, rosmarino, ò saluia, petroselli, ò altre herbe odorifere; il suo brodo, che hà del solutiuo, netta le reni, & accresce il latte, è più gustoso di qual si voglia di legume, e perciò se ne bagnano suppe, quali informaggiate si sottestano. Con Cece bianco cotto, e ben pesto si mistica la terza parte di leuito, vn poco d'vua passa, e zucchero, e d'ogni cosa assaiſſimo maneggiato, in oglio bollente se ne lasciano cader globetti, quanto faue, ò palle da moschetto, quali ingrossati, *Sonagli.* e fatti spongosi, seruiti con zucchero, sono assai buona viuanda. Con farina di Cece, mistiçata con quella di grano, se ne fà pane spongoso di gustosa fragilità sotto denti. Con Ceci si gouernano ottimamente i Caualli, e massime in occasione di fattione, come in Guerra, Tornei, per correr Pallij, per andar'à caccia, e per montare, sommini strandoli molto nutrimento. Con gusci, quali si separano dal Cece stanto, ò rotto, si fà biada in luogo di semola, mistiçandoli con faua, & è tanto meglio della semola, perche in molti gusci resta tal volta lo stesso Cece. La Famiglia Romana, che da' Ceci hebbe il nome, fù illustrata dal più elegante Oratore della lingua Latina, onde fù detto.

*Quæ tibi magnificum peperere legumina nomen,*
*Nomine sunt Cicero nunc quoq; grata tuo.*

In questo trattato del Cece primo de' legumi è bene si sappia, che per la maggior parte i legumi sono ventosi, di difficil digestione, e di nutrimento malenconico, tuttauia i verdi sono più facili à digerirsi, e si deuono cuocere in brodo, sicome i secchi con oglio, e cipolla trita già fritta; sono ancor più sani senza la scorza i legumi, perche quella ristringe, e la polpa rilassa. Insegna Magnino antico Medico Milanese, di far brodo di legumi per soluere il corpo, e disopilar le vene, senza pericolo d'offesa. Ponganſi i Ceci la sera in acqua bollente, & iui molto si freghino, e maneggino con mani, poi vi si lascino infusi sino alla mattina, oue si facciano leuare due, ò tre bollori, indi si separi il brodo col colarlo, & auuicinandosi l'hora di pranso si faccia di nuouo vn poco bollire, con vn poco di cannella, zaffarano, e vino, e così caldo se ne pigli auanti il cibo; ma de' legumi generalmente parlando, è pasto di faticanti, e di quelli, che hanno buon stomaco, i secchi si possono praticare per il freddo, i verdi l'Estate.

*Fagioli.* I fagioli, qual da vn'Isola di tal nome presso il Monte Olimpo, furno così chiamati, de' campestri dico, poiche già de gli hortensi s'è parlato, sono di due sorti, bianco, e rossiccio, si seminano di Maggio, e con l'erpico, ò poca zappatura, nella *Coltiuatione.* terra ben lauorata si cuoprono, tutto perche, quando si profondano assai, ouero pe'l freddo, non nascono, vogliono ancor la terra di natura soluta, anzi sabionizza, ma però vigorosa, ò di sua natura, ò con stabbio ben smaltito ingrassata. Li *Terra.* terreni nuoui, ò per inondatione, ò ritiramento di fiume sono à questo appropriati, nati che siano si sarchiano, ò zappano, rimouendoli la terra al piede due, ò tre volte; si tengono liberi da ogn'altra herba, eccetto qualche pianta di panico, ouer canepa, ma assai longi l'vna dall'altra, acciò non ritenghino l'humidità sopra Fagioli, impedendo l'aria, & i venti, che non dissipino presto le nebbie causanti il malume, qual li rouina totalmente, si che bisognerà ancora, che il campo sia libero da arbori. Raccolti, col far star li cornetti assai al Sole, assicurasi, ch'il granello bene s'asciughi, e se si facesse stare fuori de' cornetti, diuiene rugoso, e crespo. *Cõseruatione.* La stessa humidità patiscono, se secchi si terranno in luogo humido, per contrario

*Vso.* in ſtanza aſciutta ſi conſeruano ben due anni. Si mangiano i lor cornetti ancor verdi, e teneri, cotti in acqua, e ſeruiti con oglio, aceto, ſale, e pepe ammaccato. Li ſteſſi cornetti, per picciolezza teneriſſimi, leſſati, & infarinati ſi friggono in oglio come peſciolini, poi con la ſalſa ſi regalano, nel Libro ſecondo notata, la qual li rende guſtoſiſſimi, e ſani. Onde ſi potrebbe recitare quello, che di queſti fù cantato. *Si pipere, & mulſo faciat coquus arte ſalubrem,*

*Dic mihi naturæ ſeruit, an iſte gulæ?*

Queſti cornetti così teneri in aceto ſalati per la Quareſima dalle Donne ſuogliate ſi conſeruano. I grani ſecchi ſi fanno in mineſtra, e ſe con cipolle trite s'accompagnano, ſono buoni, regalandoli con pepe ammaccato, & vn quarticino di queſti fà dieci mineſtre. Cotti, come s'vſa per far mineſtra, ma poi aſciutti dall'humidità, con oglio, aceto, ſale, e pepe ſi ſeruono, ouero miſticati aſſai ſi fanno in torta per Contadini, à quali in qual ſi voglia modo accomodati, ſono paſto grato, ma vile, Virgilio cantò.

*Viciamq; ſeres, vilemq; Faſeolum.*

Non ricuſa in ogni modo, accomodato con vezzi le tauole de' Signori; Cuoconſi con Caſtagne in acqua (nel qual modo ſeruono ancor per mineſtra) dapoi aſciutti dall'humidità, peſti inſieme con la Caſtagna nel Mortaio, ſtemperati con ſapa ſi paſſano per ſtamigna, e di quelli ſe n'empiono rauioli, ò vogliam dir tortelli da friggere per la Quareſima, riuſcendo tanto buoni, che gareggiano con li pieni di paſta di zucchero. Apicio inſegna di miſticare i granelli verdi, e teneri, già cotti con oua, e cuocerli di nuouo; in frittata però sò, che rieſcono bene. Altri Antichi cuocono con eſſo loro le foglie, e ſe le mangiano, ma in qual ſi voglia modo cotti vogliono eſſer'accompagnati con pepe, ò ſenepa, per temperar la lor frigidità, e ſe li beue dietro buon vino, e generoſo. La decottione de' Fagioli roſſi beuuta fà orinare, prouoca i meſtrui alle Donne, & ingraſſa il corpo. Le lor foglie poſte nelle lettiere tirano à sè le cimici, per hauer qualch'odor grato à queſti animaletti, & è certa coſa, che non ritrouandoſi la ragione del perche nelle virtù di molte herbe, il tutto ſi riduce à virtù occulta, ò à ſimpatia, eſſendo queſto mondo diſpoſto in tal maniera, che trà tutte le coſe inſieme c'è ſimpatia, ò antipatia. La Donnola hà antipatia col Serpe, la Pecora col Lupo, il Leone col Gallo, il Pulcino col Nibio; per contrario il Pauone ama la Colomba, la Tortora il Papagallo, il Cane l'Huomo, e l'Huomo ama l'oro. Queſto forſi per eſſer l'oro frà tutti i metalli incorruttibile, può auuenire, che habbia ſimpatia con la perpetuità della mente dell'Huomo. Ma ſiaſi come ſi voglia, ſe l'oro ſtà in terra, e col cauar la terra ſi ritroua, adunque per ſimpatia, ò inclination naturale l'Huomo lauora la terra per ritrouar l'oro, ſe non immediatamente, almeno col mezo de' frutti.

*Farro.* Il Farro dal Latino *Far* à *faciendo*, perche col piſtrino già ſi faceua, ma meglio

*Sito.* à *farciendo*, perche con l'ottimo nutrimento ingraſſa, per lo più deſidera il monte, perche temendo aſsai il malume, in piano, oue queſto abbonda, non fà bene: onde ſi può dire.

*Non tellus eadem parit omnia vitibus illa,*

*Conuenit, hæc oleis, hic bene Farra veniunt.*

*Malume, che coſa ſia.* Queſto nocumento, che viene alle biade, ſi genera, ò da humidità di terreno vaporoſo, ò da nebbie, ò da pioggie, a' quali ſuſſegua il Sole, peroche eſsendo queſt'humidità auanti, che da ſe ſteſsa cada, ò da venti ſia aſciutta, dal Sole ſeccata ſopra le ſpiche, ò paglia, cauſa che fatta viſcoſa vi s'attacchi, e ſi conuerta in materia maligna, qual s'auuanza ſino à ridur'in fumo le dette ſpiche; Quindi è, che quell'humidità, che haurà più del viſcoſo, e del denſo, come quella delle nebbie, e de' vapori della Terra, ſarà più atta a conuertirſi in queſto. Chiamaſi malume dal male, che apporta, ouero melume dall'hauer per la viſcoſità ſudetta ſomiglianza di mele, e quando è abbondanza di queſto malore, oltre il danno, che apporta alle grane, la paglia ſi fà roſſa, e mal ſana per caualli, offende le braccia, e volto de Mietitori, e perciò il farro ſi pone sù i colli in terreno dolce ingraſſato, e lauorato. Lo conoſcono di trè ſpecie i noſtri Ruſtici, Farro, Farrone, e Farriola; il Farro per lo più ſi dà à Caualli, e Giumenti in biada per la ſua groſſezza; il Farrone, e Farriola liberi dalle ſue natural veſti, infranti, ò rotti, ſeruiamo alla Cucina in mineſtra, qual con più delicia ſi paſta, e liga con ouo, ouero ſe ne fà aſſai buona Torta; del Farro groſſo ancora ridotto in farina ſe ne fà aſſai buon pane, coſtumato aſſai più da Romani, che da noi, e perche biſognaua peſtarlo per farlo vſcire da quelle ſpoglie, oue naſce, e ſi conſerua, e perche quelli, che lo peſtauano erano i Fornari, perciò furono chiamati *Piſtores* in latino. Chiamaſi il Farro *Adoreum*, perche con queſta biada gli Antichi ſacrificauano à loro Idoli. Il vincolo della confarattione era il più ſtretto, che ci foſſe preſſo gli Antichi, quali poneuano communemente vna gran maſſa di Farro, e communemente quella ſi mangiauano', ma per quanto quella duraua, ſtauano in così ſtretta vnione, che tutto ciò che di bene, ò di male ne auueniua era commune.



*Faua. Coltiuatione.* La Faua dal Greco *Faga*, che vuol dir mangiare, perche gli Antichi molta ne mangiauano, ſicome è di più varie ſpecie d'ogn'altro legume, così ſi pone in terra con più varij modi d'ogn'altro grano. Noi prima d'Agoſto ſeminiamo à quaderni, ò vanegiole ne' campi deſtinati à canepa (quali caſali, ò canepari ſono chiamati) quella, che miſticata con ruchetta ſaluatica, nata da poi, e creſciuta vangando il Nouembre la poniamo ſotto la Terra, per ingraſſarla ad vſo di canepa, & in vero queſt'è il più gentil modo d'ingraſſar terreno, che ſi ritroui. Da poi il Meſe di Settembre, ò circa il principio d'Ottobre poniamo ſotto quaderni, ò vanegiole, con l'aratro quella Faua, la quale perche reſiſte al freddo più d'ogn'altra ſpecie, chiamiamo *Vernia*, e queſta il Contadino la ſemina volontieri, perche non ſi zappa, ma non conſidera, che oltre l'eſſer più minuta di grano, e d'inferior condittione, che tal volta ne gli aſpri inuerni tutta ſi perde, e però chi nō hà campo caldo, ò aſlai ſoliuo non ſe n'impizzi. Gli Hortolani al fine d'Ottobre, ò circa il principio di Nouembre piantano quella Faua, che è di ſpecie più groſsa, la quale intendono, venendo preſto col frutto, vender verde alla Piazza. Cauano con zappa le buche lungi l'vna dall'altra vn piede in terzo, le riempiono con letame ben ſmaltito miſticato con la poluere del conuicino già lauorato, e ſfarinato terreno, & iui tre, ò quattro grane per ciaſcheduna buchetta pongono; quelli, che hanno colli ſi vagliono della parte Orientale, ò Meridionale per hauerne il frutto più preſto, ma quelli, che coltiuano il piano, ò la pongano in vaneggie eleuate dalla parte Settentrionale, ò in campo di natura alto, non ingombrato da arbori, & eſpoſto al Sole. Puoſſi piantare non ſolo queſta, ma ogni altra Faua, con vn raſtello con li denti dritti, vna ſpanna longi l'vno dall'altro, queſto da vno ſi calca nella terra già diuenuta

nuta polueroſa per il lauoriero, da vn'altro ſubito, che s'alza il raſtello ſi pongono due, ò tre Faue, per buco, e così con queſt'ordine piantata, e nata rende delicioſa viſta, ma più preſto, e forſi meglio da due zappe ſi fanno per la larghezza della vaneggia vn ſolco, poi vno getta quindici, ò venti grane ſecondo la larghezza della vaneggia nel ſolco, qual viene empito, & appianato ſubito dalli due con le zappe, con quella ſteſſa terra, che cauano dall'altro ſolco, che di nuouo fanno. In queſto modo con meglio lauoriero ſi pone, e con più preſtezza la Faua in terra. Poco diſſimile è il modo di ſeminar la Faua dietro all'aratro, però che mentre il Biſolco alzando la gleba caua vn ſolco, è ſeguito da vno con vn caneſtro di ſtabbio ben ſmaltito, e quello ſpande pe'l ſolco, da poi vn'altro ſopra lo ſtabbio ſemina la Faua, ritorna il Biſolco ad alzar'iui congionto nuoua gleba, ò vogliam dire laga, e con quella cuopre il già dianzi fatto ſolco, e la Faua con lo ſtabbio, ſeguitando li due, vno à poner graſſo, l'altro Faua ne ſolchi, che viene facendo, & egli à coprirli, e nel'iſteſſo tempo à farne de nuoui. Tutti queſti modi praticanſi felicemente non ſolo nella ſudetta Faua groſſa, ma con altra Faua più groſſa aſſai della nominata, poco dianzi inuentata, queſta produce i baccelli longhi ben'otto oncie, e le grane ſono più groſſe della ſopranominata il doppio, ma s'auuerta, che ſi come queſta è di maggior frutto, così vuole il terreno maggiormente ingraſſato. E' ancor'atta à ſeminarſi in queſti ſudetti modi quella Faua, qual ſe bene non è di tanta groſſezza, hà però di ſingolare, che le ſue grana mentre ſono racchiuſe nel baccello verde ſon roſſe, come ſangue, ſi che aperto vno di queſti baccelli da Donne, rittouata la Faua roſſa, ſi rallegrano per la diuerſità dell'altre, per la qual cauſa ſi vende bene alla Piazza. Chi voleſſe vſar vezzi maggiori à qualche Faua di ſingolar ſpetie la ponghi in vna palottola di ſterco Caprino, e così la pianti. Ma quelli, che fuori dell'occaſione di vender la Faua freſca alla Piazza, non coſtumano queſta Faua groſſa, per non eſſer di tanta perfetta conditione per far farina, come la minuta ordinaria, quale è più ſaporita, e cociua dell'altre; queſta piantano non ſolo in qual ſi voglia de' ſudetti modi, ma la ſeminano dal fine di Decembre per tutto il Meſe di Marzo ſecondo, che dalla ſtagione gli è permeſſo, e dalla Luna; e perche il campo è quello ſteſſo, dal quale l'anno antecedente hanno raccolto il grano per dubio, poſſa eſſer ſfruttato ci conducono del letame, quale ſe bene non è ſmaltito, non offende col calore in quella ſtagione fredda, anzi gioua, & al campo, & alla Faua, qual ſopraſeminano allo ſteſſo ſtabbio, poi la coprono con arar la terra à vaneggie, ò à quaderni, e quando reſta coperta con più terra, è difeſa più dal freddo, e fà meglio, perche la Faua ama radicare più ſotto terra di qual ſi voglia grano, è tarda à naſcere più di qual ſi voglia grano, anzi quelli, che non la ſeminano ne' Meſi di Gennaio, e di Febraio, impediti tal volta da mali tempi, e ſi riducono à ſeminarla di Marzo, e d'Aprile, è bene, che la tengono prima vn giorno à molle nell'acqua, acciò naſca più preſto, e ſe bene la teneſſero nell'acqua del letame, ò in meza acqua ordinaria, e mez'orina ſmaltita, ſaria tanto meglio, sì perche hauria più vigore da creſcere, sì perche ſi fà più cociua; lo ſteſſo effettuarà ſe ſtarà à molle in acqua nitrata. La cauſa perche ſi ſollecita la ſua naſcita è, perche mentre è in fiore, biſogneria, che ſentiſſe qualche humidità, ò di pioggia, ò di molta ruggiada, la nata preſto fioriſce di Maggio, nel qual Meſe, ancorche non pioueſſe, le rugiade ſono abbondanti, ma quella, che fà i fiori il Giugno, e Luglio priua del beneficio di queſt'-



queſt' humidità non fà bene. Così auuiene per lo più à quelli, che tardano à ſeminarla, perche ſi riducono ad eſſer forzati, acciò naſca più preſto à coprirla nella terra lauorata, ò con la zappa, ò con l'erpico dentato, che pure ſi può praticare il Marzo, e l'Aprile, ma con dubioſo eſito. Queſto ſeminare, ò piantar di faue deue eſſer nello ſminuir della Luna, perche queſta influendo con poca humidità è cauſa, che la Faua non attende à creſcer nella gamba, ma procuri ſol di produr fiori, & ingroſſar baccelli, e caſo, che per eſſer ſeminata à Luna nuoua, ò per la graſſezza, ò morbidezza del terreno ſi vedeſſe, che s'alzaſſe di ſouerchio ſe ne leui la ſommità nella più alta parte, che ſi può, acciò che non reſti ſcoperto il gambo buccato, & in quello entrando l'acqua delle piogge la faccia marcire. Non ricuſa la Faua terreno, ne aria, ſe bene ne' paeſi caldi è più cociua, & in terreno graſſo è più abbondante. Ne' monti, e colli di rado, eccetto, che la piantata con vezzi per vender'alla piazza verde, fà bene; per contrario nelli piani in terre freſche, morbide, humide, (perche teme poco le nebbie) ò in valli aſſodata, ò ripoſata fà beniſſimo, e ſe in queſti luoghi s'alzaſſe troppo, e che per la molta quantità non ſi poteſſe cimare, ſi corchi con vna pertica, ò con vna ſcala, ò con vn leggier'erpico condotto da huomini. *Terra.* *Sito.*

Zappaſi qual ſi voglia delle ſudette Faue (eccetto la Vernìa) in qual ſi voglia modo piantate, non ſolo vna volta, quando è alta quattro dita, ma due, ò tre, quando il terreno ſia morbido, e quanto maggiore offeſa ſe gli reca, eccetto, che il tagliarla affatto, tanto più giouamento ſe li porge, peroche non baſta il leuargli d'attorno l'herbe triſte, ma ſe gli riduce al piede poluere, ò terra trita, rincalzandola, anzi quelli, che la piantano in buchette, deuono laſciar'ini vicino la terra, che hanno cauata nel far la buca, accioche, mediante il gelo, nel tritarſi ſi vada à rincalzare da ſe ſteſſa la Faua, ouero condotta dall'acqua. Alcuni hanno hauuto opinione, che la Faua non ſi debba zappare, preſupponendo, che ſuperando eſſa in altezza ogn'altr'herba, non poſſa eſſer da quella ſuffocata, e pretendendo, che leuatone la Faua, dell'herba ſi poſſa far fieno, ma non conſiderano, che quell'humore, che l'herba ſuga, ſeruiria per proſperar maggiormente la Faua, e che non è bene l'attender'à paſcer beſtie in pregiudicio del nutrir gli Huomini. Oltre, che ſe ſi laſcia ſeccar l'herba, e maſſime l'Auena, cadono i ſemi di quella, e l'anno auuenire con molt'altri ſuſſequenti, il campo è pieno di queſt'herbe triſte, in danno del Formento. Li noſtri Contadini con vna regola di mezo ſatisfanno all'opinione di tutti, & alla lor dapocaggine. Peroche zappano la Faua vna ſol volta, quando è alta quattro dita, ma l'herba, che è ne' ſolchi laſciano illeſa, quale quando è creſciuta, mentre è verde, prima che cadano i ſemi, la tagliano, e danno alle beſtie, e caſo non haueſſero voglia di farlo, biſogna oprare, ch'in ogni modo lo facciano, ſe non vuoi raccorre l'anno auuenire zizania, in luogo di grano; Quando la Faua comincia ad ingroſſare, ſente gran danno dall'acqua calda, non già da quella, che viene dal Cielo, ma sì bene da quella, nella quale li Contadini la cuocono, per paſcer la ſua Fameglia, oltre quella, che mangiano nel campo, e caſa per deſinare, ò pambere. Queſto apporta gran danno al Padrone, non ſolo nella quantità, ma nella qualità, peroche leuando queſti i baccelli più groſſi, quali vicino à terra riceuono maggior'alimento, in luogo di cappar queſti per ſeminare, ſecondo il conſeglio de gli Agricoltori, ſe li mangiano. Voleſſe Iddio, che almeno emendaſſero in parte tanto danno, con l'applicar l'acqua, oue è ſtata cotta la Faua, inſieme con *Malitia de Contadini.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

con le teghe, ò ſcaffe ſenza grani, à qualch'arbore infermo, perche queſto è rimedio principaliſſimo per ſanarlo. Indurita la Faua, e ſecca, ſi taglia preſto, ſicome ogn'altro legume, perche ne cadono facilmente i grani. Non ſi caua, perche la radica groſſa, che laſcia in terra, imbeuuta d'acqua, ò di rugiada, ſi marciſce, & ingraſſa il terreno, qual ſi deue ſubito, leuata la Faua, arare, sì per le ragioni ſopra allegate, sì per goder dell'ingraſſamento di queſte radiche, quali ſe dal Sole prima, che ſi copriſſero, foſſero ſecche, non porgeriano dapoi vtile alcuno. E ſe bene la Faua ſuga meno la ſoſtanza della terra di qual ſi voglia legume, tuttauia conſiderando, che queſto terreno era già sfruttato dal grano, che ci fù l'anno antecedente, e che douria eſſer vigoroſo pe'l grano, che ſe li deue porre l'Autunno auuenire, non ſarà male, ò l'ingraſſarlo, ò procurar, che non vada à male occaſione alcuna di renderlo graſſo, perche al ſicuro ſarà ſempre più vigoroſo, e meglio lauorato vn campo, che ſia ſtato ripoſato, che vno, oue ſia ſtata Faua. Queſto tagliar della Faua deue eſſer nello ſcemar della Luna, e quella, che ſi taglia lo ſteſſo giorno, che ſi rinoua, ſecondo il Tarelli, non è danneggiata da Gorgoglioni, da noi detti Giannini, altroue Tongi; anzi Paladio vuole, che baſti il tagliarla à Luna ſcema, perche non ſia offeſa da queſti animaletti, ma vuole, che ſubito ſi batti, e raffreddata auanti, che la Luna cominci à pigliar creſcimento, ſi riponghi. Diligenze ſingolari in vero, ma difficili da eſequire, perche biſogna aggiuſtarſi con la commodità della Faua, la quale ſe ſarà ſecca auanti il plenilunio, ogni poco, che ſi faccia aſpettare lo ſcemar della Luna, caderà nel tagliarla la metà, e la meglio. Columella non vorria, che ſi batteſſero le Faui con beſtie, ma da huomini ſolo calpeſtandole, e maneggiandole per l'aia ſi ſcuoteſſero, forſi per hauerne le più groſſe da ſeminare, tutte diligenze ottime, ma in molta quantità non ſi poſſono praticare. Viene danneggiata la Faua in herba da ſouerchia humidità, qual dall'ingombro delli arbori è impedita, che dal Sole non ſia preſto aſciutta, e perciò ci naſcono certi animaletti neri, quali per la ſimilitudine ſi chiamano Pedocchi; à queſto ſi prouede con l'aſpergerla di ſterco colombino miſticato con orina, e col ſeminar la Faua in campo aperto oue non ſiano arbori. Varrone vuole, che da quelli animaletti, che chiamiamo Giannini di ſopra nominati, ſi difenda col farla ſtare nella cenere. Plinio l'vgne prima, poi la cuopre di cenere per conſeruarla, allegando, che tale era quella Faua, che in Ambraccia dentro vna grotta, dal gran Pompeo fù ritrouata ſana nella guerra Pontica, la quale da Pirro cento quindici anni prima fù ripoſta. Alcuni eleggono la nera, come più imperfetta per frangere à Caualli; la bianca poi poſta ſopra vna tauola, e maneggiata con mani onte d'oglio d'vliua, la ripongono per far mineſtre, perche da queſto sì fatto maneggiamento, ne diuiene cociua, come ſaranno ancora, ſe ben ſecche ſi conſeruaranno nelle lor teghe, ò baccelli. Regola generale è, che quei legumi, che ſono prodotti in terreno, ò regione calda ſiano facili da cuocerſi per cauſa del Sole, e calore, quali perfettionano ogni coſa, e però li nati in Egitto ſi cuocono beniſſimo, per contrario li nati in paeſi, ò campi freddi, ò abbondanti di molto humore participano à' grani la frigidità producendoli con ſcorza dura, e però nō ſi cuocono bene, come li nati ne' campi Filippi, il che ſi può oſſeruare in tutti i legumi. Lo ſteſſo auuiene, quando la ſtagione ſia abbondante, ò ſcarſa di pioggie, e però tal volta vn campo, che ſuole produr grane cocibili, per cauſa della ſouerchia humidità raffreddato, le produce dure, e che non ſi cuocono.

*Cõſeruatione.*



cono. Biſogna, che l'Economo s' habbia cura, che nel ſeminar la Faua, ò altro legume i giorni di magro ſempre ne auanza vn poco à caſo, ò à bello ſtudio ne' caneſtri, quale diuenta mineſtra. E ſappia, che vna corba di Faua ſemina vna biſolca di terra, e ſi conoſce quando ſtà bene, che nell'allargar'vna mano in terra ſe ne tocchino quattro, ò cinque grane mentre ſeminata non è ancor coperta. Se ne fà dunque mineſtra di Faua tanto intiera, come franta, e con l'intiera ſtà bene la paſta, e con la franta le cipolle, le quali capitoſe contemperano la di lei fumoſità, in quella guiſa, che il Tabacco quella del Vino. Dell' intiera vn quartuccio fà dieci mineſtre, e della franta due oncie fanno vna ſufficiente mineſtra. Di queſta ancora ſe ne fanno fritelle, miſticata con vua ſecca, & vn poco di Farina. Si riduce ancora in compagnia del grano in farina, per farne pane per Contadini ottimo, qual non ſarà tanto nero, e di meglio guſto, ſe prima infranta la Faua, ſi liberarà da' guſci, e poi col grano ſi macinarà, ma in qual ſi voglia modo è paſto da faticanti, per la fumoſità, che manda al capo, onde Orfeo il Poeta diſſe.

*Auuertenza all' Economo.*

*A Fabulo miſeri, miſeri ſubducite dextras.*

E Caſtor Durante.

*Hanc pipere, & celebri poteram condire culina,*
*Vendicat hanc vilis ſed ſibi ruſticitas.*

Ma primo di tutti Pitagora a' ſuoi Diſcepoli diceua à *Fabis abſtineto*, ſopra di che ſono ſtati dapoi fatti diuerſi diſcorſi, & attribuito diuerſi ſenſi, Prima, acciò che i Scolari per cauſa della ſudetta fumoſità foſſero liberi da ſogni ſpauenteuoli, & haueſſero la mente più libera, e diſpoſta alla ſpeculatione della Filoſofia, à che aſſentì ancora Cicerone nel primo *De Diuinitate*. Altri hanno voluto, che il penſiero di Pitagora foſſe, che i ſuoi Scolari s'aſteneſſero da' negotij publici, quali con Faue votanti per lo più ſi riſoluono, oucro, che mai ſi ſottoponeſsero a' voti delle Faue, come incerti, anzi quell'altro prouerbio anticamente frequente, *neq; Fabas, neq; allium comedendum*, con il diuieto delle Faue intendeua i negotij publici in tempo di pace, con aglio intendeua per la guerra; noi piamente parlando potreſſimo dire, che della Faua, e Legumi ci doureſſimo aſtenere, come quelli, che con la qualità flatuoſa, e calda incitano à Venere. La commune è, che Pitagora prohibiſce le Faue per la falſa opinione, che l'Anime de gli Huomini morti paſſaſſero ne' corpi di qual ſi voglia animale, e perche nella Faua ſono quelli animaluccì chiamati Tongi, accioche i ſuoi Scolari non mangiaſſero i lor parenti, ò amici gli prohibiua l'vſo di quella. Fù però lacerato Pitagora da ſuoi Emuli, con dire, che contro il diuieto fatto à Scolari, eſſo ſi mangiaua la Fàua, e che foſſe fatto morire in vn campo di Faua. Coſa in vero, alla quale è ſottopoſto più il Sanio, che l'Ignorante, perche come vno giugne à correggер'vn Sapiente, li pare di ſaperne più di quello, e pure ſe tal volta il corretto poteſſe difender la ſua cauſa, faria toccar con mano al correttor la ſua ignoranza. Se Pitagora mangiaua le Faue freſche non contraueniua alla ſua legge, perche in quelle per ordinario non è ancor generato l'animaletto. Ne haueua egli biſogno di mente libera per ſtudiare, come i Scolari, perche già ſapeua, anzi per ouiar à' ſogni ſpauentoſi ſi dice, che mentre ſi corcaua la ſera nel letto, faceua ſonare, e cantare, per hauer ſogni placidi, & allegri, eſſendo la mente imbeuuta di quella giocondità. Se il diuieto era per le cure publiche non riſguardaua il mangiarle, al quale ne meno contraueniua ſe man-

*Difeſa di Pitagora*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

mangiaua la Faua secca, ma rotta, e franta, perche in quella non si fermano gli animaletti, e tanto più è scusabile Pitagora, perche sicome l'intiera cotta nel modo, come s'è detto di sopra, è cibo de' plebei, così questa è cibo da Prencipe, perche la fresca, non solo libera dalle scaffe, quali noi chiamiamo Cornecchie, ma pellata, e dipartita in due, si cuoce, e se ne fanno minestre tanto di magro, come di grasso, e se ne cuopre qualunque lesso, ò se ne fà Torta giusto, come s'è detto de' Piselli. Di più, quando questa Faua è secca, rotta, separata dal guscio, e benissimo cotta, si maneggia assaissimo in Mortaio, dalla qual'agitatione ne viene spongosa, e candidissima, come neue, e tale appunto rappresentasi posta nelle tauole de' Signori trà le prime viuande; ma perche questa agitatione vuol'esser longa, e continua, si fà essequire da vn fachino, ò altra persona robusta, & acciò non si riposi, e per assicurarsi della continuatione, s'attaccano al pistello sonagli, acciochè dal suono di quelli s'accerti della diligenza dell'operario; quindi è, che volendo significar la bontà di questa viuanda, si dice *esser Fauetta maneggiata co' Sonagli*, la quale se fosse stato in vso al tempo di Pitagora, saria stato degno di maggior scusa.

*Vso.*

*Vso.*

La Faua franta si dà per biada à Caualli, misticata con semola, & in ogni cinque staia di semola si frapone vn staio di Faua, della quale misticanza, con vn mezo quartirolo la mattina, & altretanto la sera, li Caualli ordinarij leggiermente si gouernano. La causa perche non se li dà intiera, si dice, che sia, perche li fà male a' denti, ma non è questa, è perche rotta, e franta cresce di misura il quarto, e fà più parata, ma effettiuamente considerando il pregiudicio de' Caualli, saria meglio darcela intiera, perche nel frangersi ne và vna parte in poluere, quasi farina, la qual non entra nella biada, ma se ne gouernano i Porci; Dapoi giunta à casa questa Faua franta, la Madre di Fameglia ne fà separar dalle guscie col criuello, per seruitio della Quaresima, vna buona parte, sì che resta à Caualli tal volta il sol guscio. Dicono, che se le Galline mangiano Faua, si sterilisconо, ouero le oua hanno il guscio tenero. Hò già detto, che i fiori della Faua sono ottimi per l'Api; Di questi fiori destillati si fà acqua per far bianca, e liscia la pelle. Gio. Bruirino Campeggi, e Carlo Stefani vogliono, che l'odore di questi fiori offendano assai il ceruello, e che però in Francia, quando la Faua è in fiori, si scuoprono assai pazzi. Questa sarà forsi la causa perche di Maggio, nel qual tempo la Faua è in fiore, s'abborrisce il far Sposalicij. Dalla Faua hebbe il nome quella tanta honorata, e guerriera Fameglia de' Fabi Romani, de' quali scriue Plinio, che in vna rotta, c'hebbero i Romani da' Veenti, ne moritono trecento di questa Fameglia solo; diciamo dunque.

*Sum Faba: si docti me damnant Pytagorei:*
*At magnis Fabijs nomina tanta dedi.*

*Formento.*

Il Formento dal Latino *Frumentum* à *fruendo*, perche ogn'vno ne gode tanto sotto questo nome generico per antonomasia, quanto sotto nome di grano per l'eccellenza è conosciuto; forsi ancora à concorrenza de' Latini, quali, & *Frumentum*, & *Triticum* lo chiamauano. Questo è il fondamento, e la base di tutta l'Agricoltura, l'altre cose, leuatone l'Vua, sono accessorie, & accidentali, dalla diligente industria dell'Agricoltore, con occasione di lauorar la terra, per vso del Formento intraprese; circa questo solo sudiamo, e per viuere, e per adempire il precetto di Dio, poiche dopo la poppa, immediatamente ridotto in pane, è il primo nostro



nostro nuttimento, il quale è cibo tanto all'Huomo gustoso, e di molto alimento, quanto ogn'altra viuanda, per esser di simil complessione, e conforme la sua natura. L'vniuersalità poi di questo cibo è corroborata dalla prouidenza del grande Iddio, il qual'hà disposto, che il Formento communemente alligni in ogni terra, non ricusi qual si voglia Cielo, e da noi lo vediamo tanto nella giaia, come nella creta vegetare, e tanto alligna in Tracia, & in Ponto, come in Africa, & in Egitto. Ne' paesi freddissimi, perche da' geli l'Inuerno saria morto, se ne semina il Marzo d'vna certa specie, la qual'in tre mesi, & ancora in due si matura, e perciò Marzolo, ò Marzolino è detto. Di questo Plinio scriue, che vicino al seno Tracio nasce, e matura in quaranta giorni, ed è più graue d'ogn'altro grano, e fà meno semola, noi però lo prouiamo d'assai inferior conditione dell'altro, perche fà meno farina, e non cresce, ò fermenta, come l'altro, e non fà bianco pane. Non è però di tanto deterior conditione, come alcuni scriuono, chiamandolo sterile, perche non alzi, che vn sol gambo, atteso che da noi, quando sia posto in buon terreno montuoso, & asciutto, & aria libera, figlia, e moltiplica qualche poco, e per ordinario rende cinque, e sei per vno, e tanto basti per detto del Marzolo poco vsato. Ma ritornando al grano ordinario, dico, che per la necessità, che n'hà l'Huomo, Iddio hà volsuto, che sia il più fertile di tutti i grani. Il Procuratore d'Augusto l'auuisò, che vn grano di Formento hauea prodotto quattrocento spiche; E Plinio narra, che in Bizantio d'Africa d'vn moggio se n'erano raccolti cento cinquanta, e nel tempo di Nerone si numerorono trecento quaranta moltiplici, da vn sol grano prouenienti. La meglio coltiuatione, che si possi vsar col Formento, è il prepargli la terra nera, ò grassa, e vigorosa, ridotta in poluere; vero è, che questa terra vuol'esser di sua natura grassa, non ingrassata. Quindi è, che ne' terreni forti di mezana qualità più feraci, e vigorosi per ordinario de dolci fà benissimo, ma se ritroua terra dolce, vigorosa, e naturalmente grassa, come quella del Commune di S. Agostino, e tal volta sù colli ne produce quantità, e di perfetta qualità, altrimenti nell'ingrassato può ben'anco auanzar li terreni naturalmente grassi nell'abbondanza, ma nella qualità non già mai, peroche la morbidezza di quel grasso lo rende imperfetto, e vitioso, e se bene, come s'è detto, alligna in qual si voglia aria, tuttauia farà sempre meglio nella calda, e libera, che nell'ingombrata da arbori, ò monti, e nella fredda. Le qualità di questo, che si possa chiamare ottimo grano, tanto per seminare, come per farne farina, vogliono esser queste. Ben maturo sul suo gambo, altrimente il grano è crespo, & imperfetto, non passi l'età d'vn'anno, poiche di due comincia à patire, e di tre diuiene sterile; vuol'esser denso, e duro in maniera, che à pena co' denti si possa rompere, e da questa densità, e durezza si fà concetto del suo vigore. Scriue il Mattioli, che presso a' Popoli Pissotti nasce grano tanto duro, che non si può rompere co' denti, ma di tanto nutrimento, che à chi ne mangia di souerchio, fà crepar lo stomaco. Non sia accompagnato da altro grano tristo, ma pieno, e graue, & in questo bisogna per isparmio molto reparare, perche nella grauezza consiste la sacietà. Scriue il Mattioli, che li Fachini, ò Faricanti in Beotia ne mangiano la metà meno, per causa della grauezza di quello, che fanno in Atene. Deue in oltre il grano esser lucido, liscio, di color d'oro, ò di corteccia rossa, e farina bianca. Riferisce Bruirino, che il Padre di Galeno ottimo Agricoltore, vsaua tener non solo il grano, ma ogni legu-

*Cielo.*

*Formento Marzolo.*

*Fecõdità del Formento.*

*Coltiuatione.*

*Terra.*

*Sito.*

*Qualità del Formento.*

legume à molle nell'acqua, per inuestigare la loro bontà, peroche quelli, che presto, e molto s'ingrossauano, giudicaua buoni; ma quelli, che tardi, e poco, tristi. S'aggiugne, che per causa di seminare si douria valere del Formento paesano, ò almeno del conuicino, & astretto à mutare seme, si porti da' monti ne' piani, ò da luoghi magri in grassi, migliorando sempre à questo modo la sua conditione, e chi facesse diuersamente, ne proueria gran danno, e differenza. Non saria ancor mala diligenza per le sementi cappare ne' manipoli quelle spiche, che sono più belle, e più piene, ouero tener'appartati i legami de' fasticoli del grano, come quello, che è eletto, e senza compagnia. Ma circa il farne pane bello, e bianco pare, che la sola esperienza ne sia maestra. Per l'opportuno tempo da seminare, lo stato della Terra, e quello del Cielo possi osseruare, questo era molto da gli Antichi considerato, però in tutti gli Autori leggiamo precetti d'osseruatione di Stelle, e frà gli altri cantò il Poeta Mantoano.

*Tempo da seminare.*

*Ma se vuoi seminar Formento, e Fava,*
*Cercando sol di spiche il frutto, dei*
*Lasciar, che le Virgilie sien nascoste.*

*Circa l'osseruatione del Cielo.*

E pur gli Antichi se bene haueuano più fede di noi nelle Stelle, credendosi, che da quelle ne venisse alle cose terrestri ogni accidente, come nomate sotto il nome delle lor false Deità, forsi n'haueuano meno scienza, perche senza dubbio non haueuano calcolato i moti delle Stelle, con l'esatta diligenza d'hoggidì, e che sia vero, per non vscir da gli Autori dell'Agricoltura, Columella ne' mesi vuole, che a' quindeci d'Aprile entri il Sole in Toro, & a' venti di Luglio entri in Leone, il che è negato da gli Astrologi del nostro tempo, non approuando, che da vn segno del Zodiaco all'altro possa esser la differenza di cinque giorni, ò gradi in longhezza, tutto sia detto per mostrare, che se bene essi Antichi stauano con lo stato delle Stelle ne' principij delle loro operationi, non però sono da seguire, ò immitare, e per la poca scienza, che molti haueuano delle Stelle, e perche lo stato delle Stelle non è in questi tempi nel termine, che era allhora, essendo che ogni secolo auanzano le Stelle vn grado il lor stato, ouer moto, e dal tempo de' Romani, per non dir de' Greci, da' quali i Romani hebbero questa scienza, sono passati tanti secoli, che quelle Stelle da loro osseruate si sono auanzate ventidue, ò ventitre gradi in circa. E qual'Agricoltore di questa regione vorrà aspettar col conseglio di Virgilio, il principiar'à seminar li vent'vno d'Ottobre, nel qual tempo, secondo Columella tramontano le Virgilie, ouero li otto Nouembre, quando pur la mattina tramontano, secondo lo stesso Columella? E chi non sà, che non è tempo da seminar Fagioli, Lente, e Canape al fine di Febraio, nel qual tempo nasce l'Arturo, come pure gli Antichi ordinano? ma se pure vuoi osseruare alcuna cosa del Cielo nel seminar Formento, per conseglio del gran Varrone, aspetta l'Equinotio Autunnale, peroche se alcuna Stella con influsso fauoreuole haueste à giouare a' seminati, lo faria con maggior'efficacia in questo tempo, perche le Stelle nell'Equinotio sono di maggior virtù. Aggiungo, che essendo principio l'Equinotio della quarta Autunnale, pare si possi aspettare stagione dal Cielo temperata, come ricercano le sementi, oltre che sono pochi, che non sappiano, senza adoprare Astrolabio, quando il giorno è vguale alla notte, peroche allhora è l'Equinotio.

Ma quanto alla terra ben lauorata si deue seminare, generalmente parlando, quan-



quando non sia ne bagnata, ne secca, ma morbida per humidità, con questa legge però, che i Terreni forti, quali per ritener'assai l'humidità bagnandosi si rendono inhabili al lauorarli, sicome quelli, che di natura sono humidi, è bene esser presto, e sollecito à seminarli, essendo prouerbio trito, *Che il seminar presto di rado inganna, ma il tardi sempre*; similmente ne' campi freddi, acciò habbiano radicato auanti i ghiacci, bisogna esser sollecito à seminare, & abbondante, perche la neue assai tal volta ne consuma. Ma ne' campi dolci, ò che non patono tanto l'humidità, torna conto lasciar, che si bagnino prima, che si seminino, sì perche la terra inhumidita si riduce più facilmente in poluere, che l'asciutta; sì perche con occasione delle pioggie Autunnali nascono l'herbe triste auanti, che vi si ponga il Formento, quali con l'aratro nel coprirlo si guastano, & estirpano; e perche per esperienza habbiamo veduto cosa, che m'assicura di poter'aspettar'in caso di necessità, il seminar sino à Natale, peroche l'anno 1638. si seminò conforme il solito il Settembre, & Ottobre in terra asciutta, sopra la quale mai piobbe sino à Natale, & allhora solo nacque il Formento, e ne fù abbondanza grandissima; S'auuerta però, che il mese di Nouembre, e Decembre il più delle volte, ò abbonda assai pioggia, ò si cuopre la terra di neue, che ne leua il pensiero di ridursi à seminar sino à Natale; ma con Leontio affermare, che è bene seminar presto subito, che la terra vna volta si sia bagnata. Il modo di coprir'il Formento seminato vniuersalmente, è con l'aratro à quaderni, come già s'è detto, ma con quest'auuertenza, che sia coperto con poca terra, perche nasce meglio, e più presto, cacciando le radi che nella terra à lui sottoposta, ben trita, onde si dice per prouerbio, *Ara co' Buoi, e semina con le Vacche*, perche come più deboli alzano, e riuolgono meno terra, e però gli Antichi, quando voleuano con l'aratro designar'il circuito d'vna Città, accoppiauano sotto vn'istesso giogo vn Bue, & vna Vacca, e facendo esser per di dentro la Vacca, come quella, che per la debolezza s'arrestaua, causaua, che il disegno riuscisse di figura rotonda più bella, e più capace. Sù colli lo coprono con zappa, & in alcuni luoghi, ò forzato da humidità di terreno, ò da recente lauoratura, come s'è accennato, ò per propria elettione lo coprono con l'erpico dentato. E' però necessario che l'aratro sia seguito da zappe, acciochè si cuopra quello, che resta scoperto; quindi è, che cantò Esiodo.

*Osseruatione della Terra.*

*Modo di coprir'il Formento.*

*Semina quum terræ committis, pone sequatur*
*Seruulus, atq; auibus retro sata læta recondat.*

*Nel seminare che la zappa seguiti l'aratro.*

Ne bisogna, che questi adopratori di zappe si contentino solo di coprire il Formento nel mezo de' quaderni, ma nel principio ancora di ciascheduno ci s'affatichino d'accomodarlo, coprirlo, e tritarci la terra, peroche di rado l'aratro fà perfetto lauoriero sù principij de' campi, nel finir del solco; anzi perche tal volta il seminatore non giunge tant'oltre nel spander'il grano. Se questo zapparore haueste meza saccozza piena di grano, saria bene, per aggiugnerlo ne' principij di questi quaderni, oue per ordinario il terreno è assai buono, e mediante il poco lauoriero imperfetto, saria male, che restasse non coltiuato, e senza seme. Se per tardanza di pioggia la terra steste vnita in grosse zolle, ò vogliam dir matoni, con mazze, ò zappe si rompino. Il più presto poi, che sia possibile, subito seminato, auanti germogli il Formento, si douranno far li solchi, che noi chiamiamo terreni, quali trauersano i campi, ò fossi, per condur l'acqua de' solchi laterali de' quaderni a' fossi.

*Del far'i solchi trauersali.*

Questi vogliono esser più profondi de' sudetti solchi fatti con l'aratro, e meno de fossi, oue condurranno l'acqua. Si douranno ancora fare con badile, e zappa, perche con l'aratro non si fanno così larghi, e politi, come co' sudetti instromenti, oltre che la terra, che alza l'aratro, chiude il solco, che deue condur l'acqua. In ciascheduna fetta si conosce, oue debbano esser questi solchi scolanti, sì perche si deuono fare nella più bassa parte della fetta, sì perche in quella parte, oue deuonsi fare, si vede, che è rotta la ripa del fosso, acciò possi per quella rottura riceuer l'acqua, e perche i Contadini sfuggono la fatica di farli, è bene andar'osseruando tali rotture, ò bocchette da' nostri Antecessori già preparate con prudenza, e mostrarli a' Contadini, per renderli capaci della loro ommissione, e tua diligenza. Similmente alle prime abbondanti pioggie, dopo seminato, bisogna osseruar se l'acqua si fermi in qualche parte del campo, ò fetta, e quella far'aprire, e condurre, mediante li sudetti solchi trauersali, al fosso. Con altra regola si fanno questi solchi trauersali ne' colli, peroche in questi luoghi bisogna accomodarli in maniera, che riceuendo presto l'acqua, le leuino l'occasione, vnitane quantità, d'asportare il terreno, però si faranno più spessi, che nel piano; E perche bisogna, che quest'acqua sia deuiata dal terreno lauorato, non precipitosamente, perche potria portarsene lo stesso terreno, però si faranno questi solchi non à trauerso il colle, ma per obliquo, accioche con comodo declitio la conduchino dalle parti, e ne' fossi. Non si puol dar regola certa della quantità de' Formenti, che basti per empir vna bisolca, ouero vna tornatura, perche secondo la qualità del terreno, e del buon lauoriero, e del tempo, e del Cielo, l'huomo si deue gouernare. Nel terreno ben lauorato, e grasso si pone poco seme, perche il vigor del terreno ben lauorato popola, e moltiplica i germogliati, ancorche rari semi, come cantò il Poeta.

*Quanta semẽte si cõuẽga à ciascheduna terra.*

*Nudre bel gran nel polueroso Inuerno*
*Il lieto suol.*

Ma ne' terreni deboli, e mal lauorati bisogna gettarlo più spesso, non hauendo speranza, che per la debolezza di quello figli, e multiplichi. Quei campi, che per tempo si seminano, di poco seme si contentano, si come li tardi à seminar lo vogliono più spesso, perche il freddo consuma più facilmente il grano mal radicato, che il ben fermo dalla radicatura di molto tempo. Sotto il Cielo pluuioso assai seme ci vuole, perche la souerchia humidità manda à male molto grano: Pietro Crescentio ne assegna vna corba per bisolca. Columella, e Plinio con tutti gli altri, quattro moggi per giugero, che saria vno staio per tornatura, come ancora s'osserua hoggidì essendo vn giugero de gli Antichi, poco differente dalla nostra bisolca, & vn moggio tre quarti de' nostri, come più basso si dirà. Dicono, che col porre vna mano in terra seminata, se ne douriano coprir sette grane, acciò stesse bene. Altri osseruano altre varie considerationi secondo i paesi, e siti. Raccordarò solo, che ne' tempi d'abbondanza per ordinario il Villano semina molto grano, ma ne' tempi di penuria lo spande raro, à che l'Economo deue stare molto auuertito, e sapere quanto giustamente semini non solo ogni possessione, ma ogni campo, ò fetta col scriuerlo ogn'anno in libro, e poi in caso di sospetto osseruare, & accertarsi del vero. Pareria, che il formento così seminato, accomodato, e nato potesse porger occasione all'Agricoltore d'otiosa consideratione nel suo vegetare sino al tempo del mieterlo, se non fosse, come ogni cosa terrestre sottoposto



posto ad infortunij, e danni. Non tantosto nato cominciano vermi à roderli le radiche, e con molta rouina in alcuni campi, oue per la morbidezza del terreno, ò ingrassamento nascono, non sò se nelle radiche dello stesso grano, ò nella putredine della terra. Pare, che pe'l freddo questi vermi non siano tanto arditi, come sono pe'l caldo, e successiuamente, che il gelo impedisca il viaggiare, e fare strage di grano, e però in questi sì fatti campi il seminar tardi è bene. I Sorci, i topi, le formiche, le lucerte tutti ne vogliono, ne occorre lagnarsi, o Villano, che à questi non sia rimedio per che se alle Galline, à Porci, all' Oche, & ad' altri tuoi animali, à quali puoi prouedere non cuti di rimedio, peggio faresti con questi, che se ci fosse saria con fatica, come cantò Virgilio.

*Danni al Formẽto. da Sorcerani.*

*Da galline, & oche.*

*Che sempre noce al gran l'oca, e la grue,*
*E con l'amara sua radice ancora*
*Noce la Cicorea, e nocon l'ombre.*

Contro Scarabei, ò Cantari animali offendenti il grano, il Porta insegna lo spander fondi di Cipresso trite pel campo. Souragiungono tal volta neui tanto longhe, e continue, che hanno morti li campi intieri di seminato, à questo hauemo insegnato poco dianzi l'aratrare, rimedio prestante praticato in simil casi. Da ghiacci sentono i seminati molto danno, e massime quando sono li quaderni mezo coperti di neue, e mezo liberi, peroche humettasi il giorno dallo stillicidio di quelle, e dalle freddissime notti sì gela. Ne si creda, che sia vera l'opinione de' Villani, che all'hora l'herbe tristi si spegnino, perche nel ghiaccio resistono più il loglio, il giotone, e l'auena, che il formento.

*Neue, e ghiaci.*

*Quasi in suo proprio albergo signoreggia*
*La steril Vena, e l'infelice Loglio.*

Solo la veccia, che teme il freddo può esser, che si perda. Ma stupisce quel Contadino, che hà seminato bel grano, e vede apparirci il loglio, incolpa le continue pioggie del Verno, e di Primauera, allegando, che il Formento in loglio per causa di quelle si conuerta, e per contrario alcuni hanno hauuto opinione, che il loglio in grano si muti. Sopra questo è vna grandissima questione, ne essendo punto di Fede, ogni vno può creder'à suo modo. Io sono vno di quelli, che si come hò per impossibile, che il loglio diuenti grano, perche vedo, che nelle mutationi sempre le cose deteriorano, così dubito ancora se il Formento si muti in loglio. Certa cosa è, che questa mutatione si fà per mezo della corruttione, ò putrefattione del grano stesso, ò delle radiche. Il grano auanti si conuerta in radica per l'affinità, e somiglianza che hà col loglio non è discrepante, che ci si possa mutare, e massime per causa delle pioggie, poiche per la souerchia humidità, così dell'aria, come della terra indebolito si vitia, e puossi ancora conuertire in vena. Ma è tanto poco il tempo, nel qual stà il grano in terra senza radicare, che pare impossibile, che questo possa succedere, e che venghino tante pioggie, che possino causar questa mutatione, quale non si conosce nel nascere il grano, perche la sua foglia da quella del loglio, e vena nel nascere benissimo si discerne, e questo difetto però è attribuito all' humidità del Verno, e della Primauera, nel qual tempo essendo già il grano mutato in radica, in buona filosofia questa radica non può mutarsi in altra specie, perche se le radiche si deuono putrefare, per far questa mutatione, subito putrefatte, la pianta, e la radica stessa si secca. Concludiamo dunque, che perdendosi assai Formento

*se il Formento si conuerta in loglio.*

per

per causa delle souerchie pioggie à lui nociue, in luogo suo ne' campi multiplica, e popola il loglio, e l'auena, & è quella stessa, che il Villano hà portato nel campo col letame non smaltito, nel loco non riuoltato, humido, & indigesto, e nel seminar lo stesso grano non ben mondato, ò vagliato. Ma perche non vuol accusar se stesso di negligenza, incolpa la trasmutatione per causa delle pioggie. Sarà dunque prouigione atta à questo inconueniente, à non lasciar portar ne' campi questi letami dall'aia quando nõ siano ben smaltiti, e di due anni, perche empiono il campo di vena, e loglio. Nõ si getta però il loglio, così detto per antifrasi dal Greco *Lalia*, che significa loquela, facend'egli amutire, si dà à piccioni, & alle galline, e la sua farina misticata con vino si dà à porci per farli dormire, acciò con la quiete meglio s'ingrassino; questa se à caso fosse frà quella di grano, prima che si faccia il leuito ordinario, se ne fà vno artificioso, con l'impastar'vna parte di farina della qual vogli leuar la malignità del loglio con meza libra acqua vita fina, e due scrupoli di zafferano insieme tiscaldati, e misticati, poi coperta col resto, come si fà à far'il leuito, & iui si lascia vna notte; si scopre la mattina, e ritroueraſſi attorno questo globo vna materia verde, qual sarà la malignità del loglio, che dalla forza dell'acqua vita sarà iui tirata, & però si getta, e la farina senza nocumento s'vsa. Di più se manipoli, ò ghirlande di loglio spichito s'appenderanno à rami de' frutti le giouerà, che detti frutti non cadano. Ma se à caso ti sentisti offeso d'hauer mangiato pane oue fosse loglio mangia vn poco di pane buono abbrustiato, & insuppato in aceto ottimo; ouero piglia vn'ottauo d'oncia, ò vna dramma di Triaca, e poi riposa; similmente due foglie di menta, due di rosmatino, e due di melissa detta meladella, masticate, e mangiate giouano assai.

*Del Loglio.*

*Vso.*

*Correttione.*

*Difesa dal Loglio.*

E' certa cosa, che la maggior parte de' mali, che offendono il grano prouengono dall'alimento, e dall'intemperie dell'aria, si come à gli huomini ancora, onde si corrobora il già detto, che habbia simpatia con l'huomo. Se il Formento al primo apparir de' caldi per troppo alimento lussureggiando s'alzerà di souerchio, col dente della Capra, ò Pecora, quando il terreno sia asciutto, si mortifica; Virg. l'accenna,

*Pasce del grano ancor tenero in erba,*
*All' hor che prima il seme agguaglia il solco,*
*Acciò ch'il gambo, che sostien le spiche*
*Grauide, non si schianti, e cada in terra.*

*Remedio alla grãdezza del Formẽto.*

Per l'intemperie dell'aria è sottoposto il Formento al malume per le cause di sopra narrate, e però quello de' colli, e delle campagne aperte non ne pate tanto per esser l'humidità causante il malume asciutta presto dall'arie, e venti, auanti che dal Sole sia condensata sopra le paglie, e spiche, & ne' colli i vapori della terra sono assai minori di quelli del piano. Gli Antichi temeuano assai questo male à' grani, & osseruauano, che succedeuale più facilmente nel plenilunio di Maggio, che per altro tempo, però che la Luna influisce con più calore in tal stato, che in altro. Varrone vuole, che il malume si generi, quando il Sole sia à mezo de' gradi di Tauro, e se à caso in questo tempo succeda il plenilunio, & i grani siano in fiore, che non solo i Formenti, ma tutte le biade siano spedite. Ma perche in Latino questo malume chiamasi *Rubigo*, porgeuano ad vna lor falsa Deità detta *Rubigine* in tal tẽpo preghiere, acciòche difendesse le lor biade da pioggie di Maggio, da quali ne viene assai malume, e queste preghiere erano in vso sino al tempo di Plinio, quale se bene



bene tiene il malume per il minor male, che dal Ciel venghi à frutti, in ogni modo insegna, che il poner rami di Lauro pe'l Formento causa, che al Lauro s'attacchi il malume, e ne lassi libero il grano; Io però credo, che il meglio rimedio sia il porger prieghi al verò, e grand' Iddio, qual per sua misericordia ci liberi non solo da malume, ma da grandini, ch'estirpano le spiche, & da acque impetuose, che atterrano le biade, e da venti ch'annichillano i Formenti. Ogni minima acqua, anzi il vento solo, quando il Formento hà i fiori gli è di danno, e però non bisogna permetter, che da huomo, ò donna, ò bestia si scuota, ne che c'entrino dentro; à questo la prouida Natura hà in parte prouueduto, oprando, che da poi spichiti i grani non stiano in fiore più, che otto giorni, forsi per sottrarli in questo breue tempo da sudetti pericoli, e se bene questo non si considera è però il fiorire segno di buon granire, onde cantò Ouidio *Si bene floruerint segetes erit area diues.*

Non conosciamo il maggiore, ne più irreparabil danno à grani quanto il vento caldo, quale soffiando quando è per compir la grana, causa, che il gambo si secchi più presto del suo naturale, restando la grana imperfetta, e più minuta, in pregiudicio della misura, e qualità, e se questo vento comincia a soffiar per tempo, ouero rittoui le spiche per esser stato seminato tardi, ò per vn tardo inuerno non ancor compito, causa, che nella metà di quelle non sia grano, e quello, che è nell'altra metà sia minutissimo per euitar questo in parte si potria seminar presto. Et in vero se non fosse amarizata la speranza de' raccolti col timor di questi infortunij, saria vna gioconda vita quella dell'Agricoltore, nel considerare questa pianta, quale s'aspetta per l'alimento, e per arricchirne, come all'apparir della Primauera, ornatasi di più quantità di foglie, s'abbellisca in maniera, che fino li stessi zefiri pare ch'ambischino lo scherzarci attorno, indi poi all'arriuo de' primi caldi comincia ad alzar non solo vn nodoso gambo à guisa di canna, ma mille altri fertili figli, quali con la sua moltiplicità, occorrendo alle sciagure del passato Verno, prohibiscono, che non si conosca il mancamento de' sopradetti danneggianti, e di più danno commodità alle stesse fiere di celar' il lor parto à gli huomini trà gl' ispessiti, e folti gambi nella sõmità de quali à poco, à poco ingrossati, quasi grauidi espongono le già concepute, e desiderate spiche. Queste non tantosto apparse cominciano adornarsi di tremolanti, e bianchi follicoli nello stesso tempo, che fiorisce la Vite, tanto mal'assodati, che ad ogni minima pioggia, ò aura si cadono, quali chiamiamo fiori, ma incontinente la stessa spica comincia naturalmente à lasciarli cadere, & in suo luogo dà principio alla fabbrica della grana, la quale in quaranta giorni riduce à perfettione, ogni volta, che da' sudetti venti caldi non sia con troppo dannoso sollecito forzata à perfettionarla più presto, e più minuta. Ma in questo tempo mutando il bel verde nel color dell'oro tiene l'Agricoltore speranzato di godere in breue delle sue fatiche.

*Dãno da vẽto caldo.*

Il non costumarsi di roncar'il Formento da noi, m'haueua leuato di mente il raccordarlo, ancorche lo giudichi necessarissimo, perche col leuar via l'herbe triste si causa, che tutto l'alimento della terra vada in seruitio del grano, ma di più si raccoglie grano solo, non accompagnato da Veccia, Auena, Loglio, Giotone, e simili, li quali nel sarchiar si leuano; fassi questo in qual si voglia tempo, eccetto, che quando i grani sono in fiore, e che la terra sia assai bagnata, vero è, che circa il fine d'Aprile, e principio di Maggio l'hò veduto essequire con molta comodità,

&

& vtile; Il Giotone però si caua facilmente, quando habbia aperto i suoi fiori, poiche da longi si conoscono; ma perche nel mese di Maggio li nostri Contadini attendono a' vermi da seta, tralasciano, e queste, & altre buone operationi, che sariano tanto proficue all'Agricoltura, quanto i vermi sudetti; anzi tal volta i Contadini à bello studio non leuano le tristi compagnie dal grano, perche à loro poco importa l'inferior conditione di quello mal'accompagnato, perche in ogni modo per lor'vso ci misticano Faua, e Veccia. Ne troppo secco, ne troppo verde deuesi il Formento mietere, perche caderia de' manipoli se troppo secco fosse, e restaria crespo, non liscio se troppo verde. Che da mietitori sia ben raccolto, e ligato non quando è bagnato di rugiada, ò da pioggia, acciò non si riscaldi, ne per l'ardor del caldo, acciò non cada il grano, ma all'aura fresca verso il tardi, e che conducasi à casa di notte ponendolo ò à coperto, ò in cauallione (come chiamiamo noi vna massa di fassi di grano fatta à foggia di capanna) ben' accomodato, acciò che l'acqua piouendo non c'entri; sono diligenze superflue da raccordare per esser'à tutti note. Ma di più bisogneria auuertire, che quelli, che mietono non fossero ammessi à raccor le spiche, oue hanno mietuto, perche per hauerne maggior'abbondanza possono non raccor bene il grano. Ne questo ripugna al precetto nel Deuteron. descritto, pe'l quale pare si prohibisca à' Patroni il vietare il raccorre le spiche, che restano con queste parole *Vbi Vliuę relictæ, racemi, stipulę illectæ pauperibus, pupillis, viduisque permittuntur, vnde spicilegium*, perche se bene li sudetti mietitori fossero vedoui, e poueri mentre c'entrasse la fraude, non c'entraria il precetto, e tanto più concedendo ad altri poueri queste spiche.

*Ommissione de' Cõtadini*

*Quando si debba tagliare.*

*Nõ si può prohibire lo spicolare.*

Quell'esser sollecito, che i polli non s auuicinino à questo grano ridotto à casa non è male alcuno, ma in fine è cosa certa, che ogni gallina deue viuer del pagliaro. Siasi più tosto sollecito in farlo batter presto si per leuarlo da questi danni, si pe'l subbollimento, il quale ne' pagliari tal volta patisse, da che ne viene, ò che genera farfalle bucanodosi, ò che non è atto à seminare, e fà tristo pane. Battesi, ò tritasi la paglia del grano da noi in tre modi, da Huomini con verghe cerchiate di ferro, e perciò cerchie si nominano, da Toscani dette correggiate. Queste si fanno con vn legno detto *lentano*, la cui natura è romperssi di rado à trauerso, ma quãdo si voglia rompere, si scheggia per la longa, e perciò è molto atto per queste cerchie, ò correggiate; ò da Caualli, ò con Buoi. Con le cerchie la poca quantità si può battere, ouero la molta si può sollecitare, mentre con Buoi si batte, ouero procurare, che per tutto egualmente si batta, però che tal volta, ò per ombra, ò per altro accidente la paglia tritasi meno in vn luogo, che in vn'altro, à questo si soccorre con le cerchie. Con Caualli si sbriga molto presto, perche in vn giorno si batte la paglia d'vna gran possessione, ma chi non hà Caualle proprie, bisogna ch'aspetti le commodità dell'altre, & i Cauallari tal volta facendo volteggiar con velocità le Caualle sopra il grano ne mandano assai à male. Con Buoi in otto giorni volteggiando sopra la paglia, e tirando alcuna cosa graue, si compisce quello, che con Caualli si fà in vn giorno, e sicome è il più consueto modo, che s'vsi, è ancora il più antico. S. Paolo dice, *Boui trituranti os alligandum non est*.

*Del battere.*

In qual si voglia modo deue l aia esser ben polita, netta, & accomodata con sterco buino misticato con acqua, ouer con creta, ouer con la morchia dell'oglio, con la quale si faccia quasi lastricata, e difesa da animali, che la danneggiano.

*Come debba esser l'aia.*

Deue



Deue ancor'esser l'Aia in sito alto, e colmo in mezo, accioche in occasion e de' tempi improuisi si salui il grano in quella sommità, che l'acqua non ci corri sotto, sicome con stuoie, ò lenzuoli coperto, poi sourapostoci locco si proue da, che l'acqua secondo pioue non c'entri dentro. L'Aie de' monti sono priuilegiate per esser sopra lastre di pietra viua, & esposte in maniera al vento, che in vna sol volta, che si getti, il grano resta nettissimo; da noi l'Aie s'vsano vicino alle Case, accioche con la comodità de' portici, si ponghi à coperto la paglia con lo stesso grano, ma oue non si stima la paglia, & oue l'habitationi sono lontane dal campo, come in Campagna di Roma, e di Siena si fanno l'Aie nell'istesso campo. Il battere, quando non sia Sole, ò caldo, ò ch'il Formento non sia ben'asciutto, è vn perditempo dannoso, perche il grano ancor lattante s'ammacca, e la paglia verde non si trita. Potrà l'Economo auuertire, che tutte le spiche siano ben libere da grano, auanti si leui dall'Aia la paglia, perche il Villano, come quello, che dà la paglia a' suoi Buoi non ci ripara. S'auuerta ancora, che nel leuar la paglia già trita si volteggi, e scuota bene, acciò non ci restino grane dentro, perche l'Inuerno in quelle le Galline del Villano si gouernano, e tal volta ancor li Porci. Il grano battuto, misticato col locco, ariste, polueraccio, & altre cose ridotte in vna massa s'auuenta, gettandolo à pallate contro il vento, & egli, come più graue dell'altra compagnia, sprezzando più il vento s'auanza, e si diparte dall'altra materia più leggiera, qual dal vento è trattenuta più in dietro. Nello stesso tempo con vna scoppa in capo ad vna pertica s'apparta, e se ne leua, maneggiandola leggiermente sopra il grano, l'auena, alcune spicarelle mal compite, & altre cose, che più confuse col grano s'auanzassero, e quest'attione chiamiamo Diloccare; ma reiterato quest'opra d'auuentar'il grano, per la quale si fà più netto, e libero da altra compagnia, chiamasi Adarcare, perche col spanderlo contro il vento, si viene à formare vn mezo circolo, ouero vn'arco, e da quest'attione, qual fassi à poco, à poco, spandendo vna pallata di grano per volta, il formento viene à custodirsi, e seccarsi affatto dal Sole, e refrigerio riceue dalla rugiada della notte, venendo bene à lasciarcelo, perche così fresco, e secco portato sul granaro, si ripara meglio dalla putredine, dalla quale nascono le farfalle. Il Villano à cui poco preme la nettezza del grano, come hò detto, non vsa diligenza nell'auuentarlo, perche resti tale, se dal Padrone non è sforzato, & auuertito, però non l'hauendo essequito, se li fà gettar la terza volta. Costumasi, che quest'arco non si muoua, ancorche fornito d'auuentar'il grano, sino all'arriuo del Padrone, ò suo facitore, sì per assicurarsi della fraude, perche vedendosi in parte mancante, saria manifesta, sì perche il Padrone nè fà leuar dalla parte posteriore quella quantità di loglio, vena, e grano imperfetto, non ancor'vscito dalla tonica, tutte materie, che come più leggiere sono restate in dietro, la quale giudicherà, per lasciar'il resto del grano netto, e bello, bastante, che non saria se ce la misticasse. E perche per ragione della sopranominata grauezza il meglior grano è quello, che nell'arco più s'è auanzato, però dalla parte anteriore di quest'arco si deuono leuar le sementi, come del più perfetto grano, che ci sia, dapoi stia auuertito l'Economo d'hauer'egualmente la sua parte di quest'arco, e massime nella parte anteriore, oue, come hò detto, il grano, per causa della grauezza, è più perfetto, & in questo i Villani sono assai scaltri, & accorti, conoscendo il lor vantaggio, e valendosene nel misur r la lor parte. Il partir questo

*Auuertenze nel battere.*

*Del getar'il grano al vẽto.*

*Adarcare.*

*Non si moua l'arco se il Padrone non l'ordina.*

*Auuiso de' Contadini.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Modo nel partire, e nel vendere il grano.*

grano col ſtaio colmo, ò battuto, ò raduto, poco importa, pur che ſia egualmente fatto, ne ſia tocco più vno ſtaio, che vn'altro da piede, ò pala, ò altra coſa, ma ſtia diritto, paro, & accomodato in maniera, che mentre s'empie, ò da ſe non ſi muoua, ò non s'habbia da muouere. Sicome con tal'occaſione raccordo, che nel vender'il Formento s'habbia cura, che il ſoffitto, ouer taſſello non ſi ſcuota, ò tremi, perche quello, che lo compra, accorgendoſene, quaſi ballarino della tarantola, mai ſi fermarà mentre s'empie lo ſtaio. Potrai ancora, quando ſei vicino à miſurare il tuo grano venduto, farlo maneggiare, e riuolgere, perche torna aſſai conto, e quando ſi miſura, facciaſi con pala grande, accioche con due, ò tre palate s'empia lo ſtaio, qual dalla minor quantità di palate meno ſi ſcuote. Queſto è da conſiderare, che il grano in alcun modo ſi riponga, prima, che ſia ben'aſciutto, perche altrimente ſi riſcalda, producendo farfalle, vermi, e bucandoſi, e queſto viene per lo più dall'humidità non aſciutta, che in quello reſta, qual corrompendoſi, genera queſti animaletti, ouero nella già corrotta, quando il grano ancor nella paglia humido s'ammonta; la graſſezza ancor del terreno produce le farfalle. Contro queſto ſe li ſpande calce viua ſopra, accioche dalla ſiccità di queſta il grano s'aſciughi, prohibendo queſta corruttione, e faccia morir li già nati animaletti.

*Come ſi conoſca, quando il grano ſia ſecco.*

Si conoſce, quando il grano ſia ben'aſciutto, col pigliarne vn pugno, e ſtringendolo, s'auuerta ſe sfugge dalla mano è aſciutto, e ſecco, ſe ne reſta nel pugno, quanto ſe n'è preſo non è aſciutto; Similmente ſe con denti ſi ſtrigne vna grana, ſi ſenta, che ſubito ſi rompa, è ſecco, ma ſe prima s'ammacca, e poi ſi rompa, non è ſecco à baſtanza. Caſo ſi riponeſſe non aſciutto, col paleggiarlo, e rimouerlo due volte il giorno, ſe li porge comodità d'eſſer'aſciutto dall'aria, e venti, pur che ſia in

*Quale il granaro.*

granaio, oue ſpirino, e maſſime de' Settentrionali, alla qual parte deue eſſer volto il granaio, e le ſue fineſtre, perche queſti venti di ſua natura aſciugano più, che gli Auſtrali. Ma quando s'haueſſe à ripor'il grano in buche, ò pozzi, come ſi coſtuma altroue, non vi ſi ponga prima, che non ſia beniſſimo aſciutto, perche ſicome in pozzi ſi conſerua meglio, che sù i granai, pur che ſia ben'aſciutto, perche oue non entra aria, non può viuere, non che generarſi animali, così ripoſto humido ſi puttrefà più preſto, che ſul granaio, oue ſi può aſciugar col ſudetto maneggiamento; Alcuni hanno hauuto opinione, che queſti animaletti ſi generino ſolo nella ſuperficie della maſſa del grano, e che col miſticarlo col ſano del fondo, ſe li poſſa far pregiudicio, e però conſegliano à non maneggiarlo, ne mouerlo, ma credo ſia buona regola queſta, quando ſia ſtato ripoſto il grano ben'aſciutto al fine della Luna in granaio aſciutto, con muro ſano ben coperto, e ſenza fiſſure, aſperſo il patimento con quella acquarella, che fanno l'vliue auanti ſi ſtringano, detta Alpechino, ouero morchia d'oglio, & in difetto di queſti ſi potria adoprare decotto, e foglie d'vliuo, ò di ſambuco, quale per la loro amarezza può diffender'il grano da' vermi, con la morte de' ſudetti animaletti. Alcuni ancora frapongono foglie di lentiſco, ò di nibbio, ò d'herba detta occhio di Bue al formento; Altri lo cuoprono di ſcabioſa ſaluatica, della qual noi facciamo ſcoppe; ma io credo,

*Cõſeruatione.*

che ogni diligenza ſia fruſtatoria, quand'habbia preſo il grano mala qualità, ò dalla morbidezza del terreno, ò dall'eſſer ſtato ripoſto in paglia, mentre era humido, da che ſubbolendo riſcaldato, ne riceue patimento, rimedio à queſto ſarà il ridurlo in farina preſto. Nel partir l'altre coſe dopo il grano, da quello, come quaſi eſcre-



eſcrementi vſcite, biſogna hauer ſolecita cura per l'oſſeruatione del precetto di far conto del poco, perche quelle ſpiche mal piene, quei grani non vſciti dalla tonica, quel loglio, che reſta in dietro nell'auuentarlo, gouernan le Galline ne' tempi d'abbondanza, ma ne' tempi di careſtia eſpoſte di nuouo al Sole, con correggiate, ò vogliam dir cerchie, di nuouo ſi battono, dapoi con vagli ſi ſepara il buono da vendere a' Contadini, non già da valerſi per tua caſa, per la ſua leggierezza, la qual viene contrapeſata dalla grauezza della faua, che ci miſtica il Villano, dal loglio, che ſi deſtina alle Galline, ò Colombi.

Delle varie ſpetie di Formento, non dirò molto, mentre per commune opinione l'Italiano ſia il più perfetto, e frà gli altri Sofocle cantò.

*E celebran l'Italia fortunata*
*Pe'l bianco Formento, che raccoglie.*

*Grano Italiano.*

Ma trà le ſpecie dell'Italiano, il grano ordinario ſarà il meglio, peroche ſe bene quello, che chiamiamo Toſello, fà pane candido, è però fallace in maniera nella fertilità, che ſono più gli anni, che ſolo raddoppia il ſeme, che quelli, che renda dieci, e dodeci per corba, come fà tal volta, e queſto viene, perche eſſendo naturalmente ſenz'ariſte, teme aſſai il malume, dalle quali l'altro Formento è difeſo; Il Formento, che ſi chiama groſſo, ſe bene non fà pane bianco, ne ſi fermenta col creſcere, mediante il leuito, quanto l'altro, ſi ſemina però ne' terreni graſſi, per la ſua fertilità, peroche quando non ſia atterrato da venti, à che è ſottopoſto per alzarſi molto di gambo, e quando per la morbidezza del terreno non riceua danno da' malumi, rende quindeci, e venti per corba. Di queſto ce n'è vna ſpetie, qual'è chiamato bianco, ſerue per mineſtra, e Torte; pilato che ſia in vn mortaio, ouero in vna pila di legno, oue sbruffato con vn poco d'acqua tiepida, e peſto, ſi libera da vna tal pellicola, e faſſi cociuo, e buono. Con oncie due di queſto ſi fà vna mineſtra. Si frange ancora, e paſſa tal volta per farro, e per far'vna mineſtra di queſto baſta vn'oncia, e mezo.

*Della Stoppia.*

Mietuto, che sia il Formento, reſta la metà del gambo, che ſtoppia si chiama, nel campo, dalla cui groſſezza, e ſpeſſezza si fà concetto, qual sia ſtata la raccolta, e della bontà del terreno; queſta ſegasi, e daſſi à mangiar'à Buoi, & à Caualli, ma non con buon conſeglio, perche ſi dice, che la ſtoppia i Caualli ſtroppia, queſto è tanto meglio, quanto ſia più accompagnata da ogn'altra herba, e che ſia leuata auanti, che ci pioua ſopra, perche l'acqua, che pioue fà ſaltare in alto la poluere, qual non ſol s'attacca alla ſtoppia, ma entra dentro nella cannetta, e la rende poluerosa, in pregiudicio delle beſtie, e maſſime de' Caualli. Queſta ſtoppia, ancorche non ſe ne voleſſe ſeruire per ſudetti animali, ſi deue in ogni modo ſegare, ò abbruggiare, accioche la terra ſcoperta, ſia meglio cotta, e cuſtodita dal Sole, & in caſo ſi voleſſe abbruggiare, oue ſono arbori, ò viti, faccia l'Economo, che ſe ne ſeghi tre, ò quattro quaderni vicino à gli arbori, e ſi ponga in mezo, perche ſaria facil coſa, che da qualche vento foſſe portato il fuoco alle viti, e s'abbruggiaſſero.

*Della Paglia.*

Battuto il grano reſta la paglia, dalla cui groſſezza ſi fà concetto della bontà del terreno; ſopra queſta non douria piouere, perche diuiene nera, e perde l'odore. Si dà à Caualli, ma perche è altretanto ſana, quanto di poco nutrimento, biſogna darci ancor più biada del ſolito, onde n'è il prouerbio; *Orzo, e paglia fanno Cauallo da battaglia.* Miſticaſi communemente la paglia con fieno, ò con egual portione, ò con più fieno, e daſſi tanto à Caualli, quan-

quanto à Buoi, Giumenti, e simili. Di paglia sono innumerabili gli vtili; raccorderò solo la sana comodità di riposo, che ne porge, e la proprietà sua di conformarsi con la qualità di quella cosa, che vi si pone dentro, tanto per conseruarsi, quanto per ridurre à maturità, peroche tanto mantiene caldo ogni viuanda, & ogn'altra cosa, che si nasconda dentro, quanto conserua la neue, e ghiaccio in quella frapposto, che non si dilegui; similmente riduce à maturità le nespole, e sorbe, e conserua le mele, e pere longo tempo. Di paglia ancora si fanno capelli leggierissimi, e sottilissimi, sicome ciuili per Dame, come per villeggianti. Non manca ancora, chi di paglia rappresenti ogn'animale, ogni fiore, e con questi piccoli vniti componga vna vaga, e nobil collana, con la quale qual si voglia Dama non isdegna l'ornarsi.

*Delle Spiche.* Le Spiche, quali sono assai pendenti, non temono tanto il malume, perche sopra quelle non si può fermare l'humidità; similmente quelle, che sono, per essersi alzate assai longi dalle foglie, lo temono poco, perche per ordinario sopra le foglie questo si ferma. Erano le spiche presso i Romani in veneratione, e la prima corona, che vsassero, fù di spiche, qual portauano continuamente, quando vna volta gli era concessa, ancorche fossero in essilio, ò prigioni de' nemici, questo honore duraua quanto viueuano, onde Aca Laurenta, per far cosa grata à Romulo suo fratello, ci donò vna corona di spiche, come à quello, che era Sacerdote de' campi.

*Del Locco.* Del Locco s'è già detto, quanto vtile ne venga, per applicarlo à viti, ad arbori, & à lueghi, oue sia di bisogno per tener il terreno fresco, e solleuato. Le grane di formento si danno ancor'à Caualli in tempo di penuria di biade, ma con auuertenza, che sia stato à molle, e poca quantità se gli ne dia, misticato con semola, perche pe'l molto nutrimento li muoue dolori.

*Dell'Amito.* Di grano fassi la salda, che Amito si chiama, in Latino *Amylum*, cioè farina fatta senza mola. Ponesi il solo Formento più volte lauato sino, che si veda, che non faccia acqua torbida, al Sole nell'acqua chiara in stagione mezana, cioè, ò di Primauera, ò d'Autunno, quest'acqua se li muta vna volta il giorno, sino che si veda, ch'il grano strignendosi con dita facilmente cacci il latte, che succederà in sette, ò otto giorni, secondo la caldezza dell'atia; questo conosciuto, si leua il formento dell'acqua, & in vn vaso polito co' piedi si pesta, fino che si veda, che non ci sia grana intiera; ciò essequito, mentre con mani si strigne detto grano pesto, per farne vscire il bianco solo, acqua limpida si getta sopra le mani dello stringente, accioche meglio si separi detto bianco dalla scorza furfuracea, qual bianco si lascia cadere con l'istessa acqua in altro vaso netto, e polito; quello, che resta in mano, cioè le scorze, s'appartano per farle pestare vn'altra volta, per hauerne il secondo Amito, non della perfettione del primo; ma quello, che con l'acqua si conserua già separato dalla crusca, si cola con setaccio spesso, ò con panno lino in vn'altro vaso netto, e polito, & iui si lascia quietare tanto, che deponendo l'acqua, la grauezza di questo nel fondo resta quasi chiara. Che seguito, se ne leua l'acqua con destrezza in maniera, che col maneggiarla non s'alzi di nuouo l'Amito ad intorbidarla, ò à farla venir bianca, dapoi con pensiero d'aggiungerci più candidezza, se gli pone acqua limpida, e chiara, maneggiando l'Amito con mano polita, sì che s'incorpori per tutta l'acqua, dapoi si lascia calar l'Amito nel fondo del vaso,



vaso, come di sopra s'è detto, non rimouendo mai l'acqua se non nel caso di volerla rinouare, e questo da alcuni si replica più volte. Ma quando si voglia asportar l'Amito, leuasi tutta l'acqua, che si può con mani, ò con panni lini bianchi in quella imbeuerati, dapoi con mani si leua l'Amito, e sopra panni lini asciutti si pone, e volteggia, accioche da quelli sia sorbita l'humidità, qual nel riuolger trasmette, si lascia al Sole, acciò s'asciughi, ma coperto con altro panno lino più raro, accioche senta il calore del Sole, ma da' raggi, ò mosche non sia danneggiato nel candore. Seguitisi à riuolgerlo sopra detto panno lino più volte il primo giorno, meno il secondo, e due il terzo, con auuertenza, che se il panno lino fosse humido si muti, caso che per mancamento del Sole in tre giorni non s'asciugasse, s'aspetti il quarto, & il quinto, & ancora in difetto del Sole si può valer del forno, se bene apporterà sempre rossore all'Amito, ancorche fosse coperto di panni, tuttauia mai si riponga, se prima non è ben'asciutto in qual si voglia modo, perche in luogo asciutto conseruasi poi longo tempo, non tanto per l'vso dell'inamitare panni bianchi, quanto per farne minestra, e far pigliar corpo à salse, & altre viuande, come s'è detto. Trà l'altre virtù medicinali leggesi, che Sesto Sempronio, mentre era assistente à criuellar'i suoi grani, sforzato da i gran dolori della Podagra, si pose con le gambe in mezo al Formento, e n'vscì sano, e questo rimedio vsò poi sempre. Dioscoride dice, che le grane masticate, e poste sopra le morsicature de' cani, ci sono di giouamento; e Plinio vuole, che queste grane arrostite siano di presentaneo rimedio à quelli, che sono abbruggiati dal freddo.

*Coseruatione.*

*Delle grane.*

*Medicina di grano.*

Dalle grani ne viene ogni peso, e misura. Quattro grani fanno vn dito, due dita sono vn'oncia, e mezo, quattro deta sono la palma d'vna mano, cioè oncie tre, con quattro palme, cioè oncie dodeci, si forma vn piede, e cinque piedi fanno vn passo geometrico, mille de' quali fanno vn miglio, che dottamente in questi versi fù compreso.

*Con grani ogni misura.*

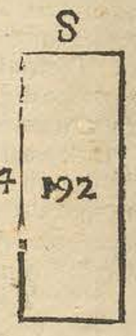
*Quatuor ex granis digitus componitur vnus*
*Est quater in palmo digitus, quater in pede palmus,*
*Quinque pedes passum faciunt, &c.*

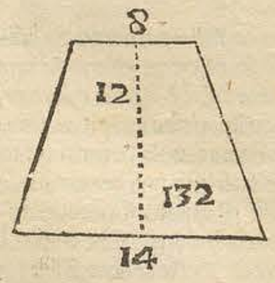
Due palme poi di mano sono quanto si può capire con l'allargamento tra'l dito pollice, e l'auriculare, e questo è mezo piede, cioè sei oncie, e chiamasi vna spanna, & vn cubito sono sei palme, cioè oncie diciotto, che è quella distanza, che ritrouasi dalla mano al gombito. Due passi geometrici, cioè dieci piedi, sono vna pertica, qual per quadro misurata in terra, chiamasi vna tauola, e sono cento piedi di terra. Di queste cento quarantaquattro constituiscono vna tornatura, e ducento sedici, ouero ducento venti, & in alcuni luoghi di questo Contado ducento ventecinque, & in altri ducento vent'otto fanno vna Bifolca. Che tutto s'è detto, perche essendosi nomato, e conuenendosi parlare di queste misure, si sappia cosa sono. Ma perche tal volta occorre in villa misurare, ò prato, ò campo, non tanto per vendere, quanto per destinarci la semente, ò sapere se le destinate, ò consuete siano sufficienti, tanto nel grano, come nelle canape, e legumi, ò per certificarsi di fraude, in caso di sospetto, sarà bene, che l'Economo sappia, ò s'intenda qualche poco di misurar'il terreno; Saprà dunque, che debbasi qual si voglia terreno, che s'habbia à misurare, mediante lo squadrarlo, ridurlo à forma, ò figura quadrata, ò rettangolo, ouero triangolare, secondo la sua forma, ò capacità: Questo squa-

ſquadrare il terreno è il circondarlo con palline, che ſono canne, ouero verghe di canepa, ò d'altro, con le quali per retta linea poſte, in terra piantate ritte, con vn pochetto di carta nella ſommità, acciò meglio ſi poſſino vedere, alte al pari dell'occhio, longi l'vna dall'altra quaranta, ouero cinquanta paſſi andanti, ſi denota quella linea, ch'in terra non ſi può commodamente fare, e ſe bene in caſo di neceſſità ſi procura di ponerle con rettitudine con l'occhio, non è però bene, perche il più delle volte aſſai inganna, ma biſogna adoprare vno ſtromento noto, & vſato da gli Agrimenſori ſquadro detto, per le fiſſure del quale ſi guarda ſenza pericolo d'errare. Con queſto dunque poſte le palline, ſecondo la rettitudine, e figura di quelle, formaſi in carta la pianta del terreno, inſieme con le miſure leuate, e notate nell'aſſaggiare con la pertica ſudetta, e per eſſempio ſe la figura dalle palline ſignata, ſarà quadrato perfetto, cioè di linee vguali, come ſi vede. Di queſta miſurata vna parte, che ſi figura dodeci pertiche, la moltiplicarai in ſe ſteſſa, dicendo 12. via 12. fanno 144. e tante ſono le tauole della ſuperficie, ouero aere (che così chiamaſi il vacuo, ch'è trà le linee miſurate) del quadro perfetto, il che ſarà giuſto vna tornatura.



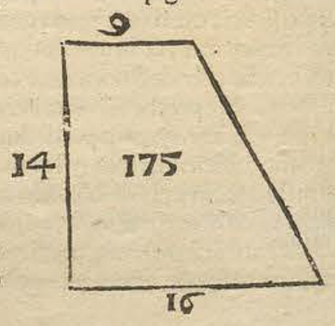

Ma s'il miſurato ſarà di figura quadrangolare, cioè più longo, che largo, ma di linee oppoſte vguali, come quì ſi vede. E tù miſurata vna parte, ò linea longa, ed vna breue, moltiplica il minor numero col maggiore, cioè 8. via 24. fanno 192. e dirai giuſtamente, ch il miſurato è vna tornatura, con l'auanzo di tauole quarant'otto, perche il numero 144. v'entra vna ſol volta col ſudetto auanzo.




Ma ſe la figura haueſſe due parti, ò linee vguali, e due diſuguali, come nella preſente figura; queſto miſuraſi nel mezo, ou'è notato la linea de' ponti, la quale miſuratura ſi preſuppone dodeci pertiche, e ſommato le miſure delle linee oppoſte diſuguali, che ſi figurano vna quattordeci, e l'altra decidotto, faranno ventidue, della qual ſomma ne piglierai ſolo la metà, che ſono vndeci, e dirai 11. via 12. fanno 132. e tante ſono le tauole del miſurato, cioè 12. tauole meno d'vna tornatura.

Daſſi ancora il caſo, ch'oltre lo ſquadrato reſta del campo da formare vna figura ſimile. Di queſta và miſurata prima l'altezza, che figuraſi quattordeci pertiche, dopoi la miſura delle oppoſte linee diſuguali, che ſi figurano vna



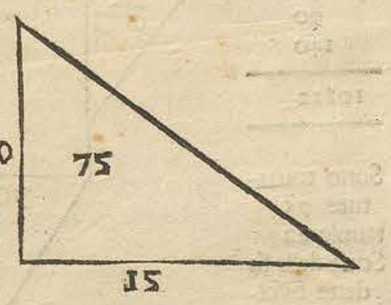



vna di ſedeci, e l'altra di noue, vnita farà venticinque, la cui metà ſono dodeci, e mezo, con che moltiplicato il 14. fanno 175. e però dirai, che la giuſta miſura ſia vna tornatura, e 31. tauola. Potriaſi ancora queſta figura in altra maniera miſurare, tirando vna linea dalla fine della minor linea figurata noue pertiche, che vada diritta ad interſeccare la linea maggiore di pertiche ſedeci, e diuiſa la figura formarne vn quadrangolo, & vn triangolo, quali miſurati ne' ſopradetti, ò ſuſſequenti modi, ſi vedrà, che fanno la ſteſſa miſura, che quì s'è moſtrato, e ſimilmente l'antecedente; figura potriaſi con due linee nel ſudetto modo tirate dalla eſtremità della minor linea ad interſeccare la maggiore, conſtituire vn quadrangolo, e due angoli, ò trapezzi, il che riuſcirà nel ſudetto modo, ma deueſi ſempre sfuggire il far'aſſai quello, che ſi può far con poco.

Altra figura ritrouaſi, che chiamaſi triãgolo equilatero, quale non è altro, che la metà d'vn quadro perfetto, come ſi vede. Di queſta ſe ne miſura vna linea, quale ſi figura 12. e dopo miſuraſi nel mezo, ou'è notato vna linea de' ponti, che ſi figura 8. e diceſi 8. via 12. fanno 96. la cui metà ſono 48. e tanto ſono le tauole del triangolo equilatero.

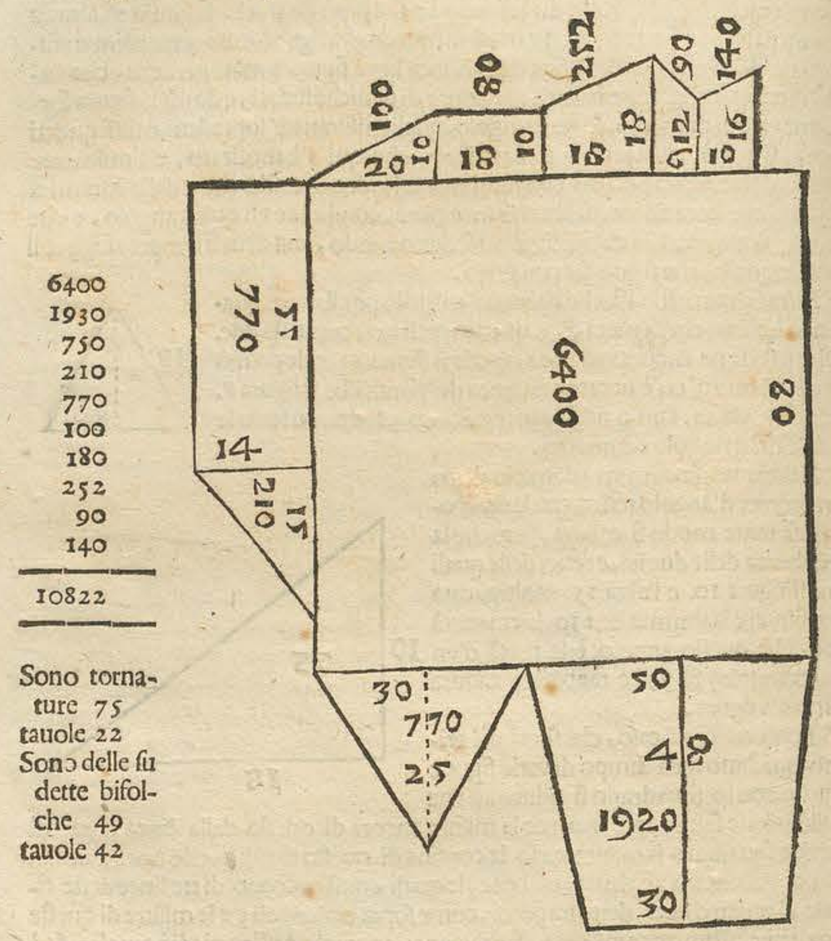



Habbiamo ancora vn triangolo detto ortogonio, d'angolo retto, quale con poco differente modo ſi miſura, peroche la longhezza delle due linee rette, delle quali vna ſi figura 10. e l'altra 15. moltiplicata conſtituiſce la ſomma di 150. la cui metà (peroche queſto angolo è la metà d'vn quadrangolo) fà 75. e tanto è la miſura di queſta figura.




Porge ancora il caſo, che fuori del primo ſquadrato reſta campo di varia figura: queſto con lo ſquadrarlo ſi riduce ad vna delle ſudette figure, per hauerne la miſura ancora di queſta dalla linea retta del campo ſquadrato ſi miſura verſo la confina di queſto campo, oue hor s'auicina, ed hor s'allontana, e chiamanſi bote, le quali conſtituiſcono di tre linee dette figura di quattro linee, dette trapezzi, come ſopra e triangoli; e le miſure di queſte bote vnite, e ſommate inſieme, ſi riducono, ancorche foſſero piedi à tauole, & à tornature, ſempre oſſeruando quante volte entri il numero 144. in qual ſi voglia miſura de' campi, ſommata, & vnita, ouero il ducento venti, ò altro numero di tauole della Bifolca, volendone Bifolche, ouero il numero delle dodeci oncie del piede, in caſo, che ſi voleſſe miſurare feneſtra, ò porta, ò lauoro minuto, perche dell'oncie nel miſurare i campi, per ordinario non ſi tiene conto, ancorche, come hò detto, dall'oncia ne venga il piede, e il piede conſtituiſca la pertica. Hò intrapreſo il laſciarmi intendere con la miſura di pertiche col preſuppoſto, che meglio ſi leghino i caratteri maiuſcoli, che le lettere minute. Non mancano, chi più eſattamente con oncie, e minuti, anzi minimi, inſegnano, ſicome con più quantità di figure moſtrano più perfettamente il modo di miſurare, ma per quello, che poſſa baſtare à vn'Economo, per ſapere preſſo che poco il conto de' ſuoi

suoi campi, le sudette Figure con l'infrascritta forse lo satisferanno.




6400
1930
750
210
770
100
180
252
90
140

10822

Sono tornature 75 tauole 22
Sono delle sudette bifolche 49 tauole 42

*Ogni peso dal Grano.*

Quanto al peso, certa cosa è, che ogni Orefice, ogni Spetiale, & ogn'vno, che maneggia denari, hà li suoi pesi, quali principiano dal grano, perche con grani 24. fanno vno scrupolo, e con tre di questi fanno vna dramma, e con dramme otto, si constituisce vn'oncia, e dodeci oncie fanno vna libra, e venticinque libre sono vn peso (se bene nella Foglia di Moro voglion'esser trenta libre à far'vn peso) tre pesi, e cinque libre per ordinario è il pesare d'vno staio di Grano, poco meno, ò poco più, secondo la qualità de' terreni, e de gli anni; due staia fanno vna corba, cinque corbe constituiscono vna salma, ò vogliam dire soma, qual di formento in farina ridotto, si crede possa bastare per vna bocca, peroche se bene gli huomini faticanti ne mangiano più, le Donne, e i Putti non la consumano; la metà del sudetto staio chiamiamo vna quartarola, per esser la quarta parte d'vna corba; Questa quar-



quartarola diuidesi in quattro parti, vna delle quali, sicome l'altre, quartirolo, ò nappo viene detto, e questo diuiso ancor'egli in quattro parti, quarticini sono nomati.

*Misure di peso antiche.*

Gli Antichi haueuano ancor'essi modo di misurare, che da cosa manuale trahea il principio, perche il lor sestario essendo formato con due emine d'oncie dieci l'vna, era oncie venti, e quella emina può esser, che fosse, quanto grano si potea tenere in vna mano curuata, con le dita congionte, e che ambidue le mani così geminate, cioè due emine facessero il sestario. Il tutto può esser certo à ciascheduno con la proua, perche vedrà, che quanto grano cape in vna mano curua, come di sopra, sarà oncie dieci, & oncie venti capiranno ambidue le mani congionte, dalla qual'vnione è venuto forsi la barbara parola da' Rustici vsata di gemina, ma in effetto emina non vuol dire vnione, ne geminatione di mano, ma viene dal Greco, significando metà, perche vn'emina antica era la metà d'vn sestario, come s'è detto, sei de' quali sestari (che perciò così fù detto) formano il congio, che era libre dieci, al quale corrisponde molto bene il nostro sudetto nappo, ò quartirolo, e tre congi faceuano vn moggio, che era libre ventisette, ò trenta, e come tale lo descriue Plinio, e quattro congi erano vn'vrna che corrisponde alla nostra quartarola, e due vrne erano vn'anfora, che si può dire da noi vno staio, e così le misure della Madre de' Studi sono vniformi all'antiche de' Romani. Haueuano di più li Romani maggiori, e minor misure, e pesi, ma perche tutti si possono ridurre a' sudetti, ò vengono da' sudetti; e perche queste sono le più praticate, e nomate da' Scrittori antichi d'Agricoltura, perciò di questi mi sono valso, tanto più volontieri, quanto vedo, che hanno similitudine con le nostre vsate in questi tempi, come hò accennato, sì per testimonio di Plinio, di Dioscoride, Alessandro ab Alexandro, Giorgio Agricola, Polidoro Virgilio, Celio Rodigino, e de' PP. Donato, e Villalpandi, & altri, come perche ancora da molte congietture trouo esser tali, prima perche ordinano gli Antichi scrittori, che con quattro moggi di grano, quali, com'hò detto di sopra, sono dodeci quartiroli de' nostri, si semini vno de' loro giugeri, e noi con dodeci quartiroli pur seminiamo vna delle nostre Bifolche. E se bene pare, che il giugero delineato da Columella sotto la longhezza, e larghezza di 28800. piedi quadrati, ridotte alle nostre tauole, sia più grande della nostra Bifolca, con eccesso di circa cinquanta tauole. In ogni modo bisogna sapere, che il piede antico de' Romani era minore del nostro oncie due, & vn tantino di più. Tale è l'vsato da Vitruuio, tale è la misura, che hò veduto in vn congio antico in Roma nelle Case Farnesiane, col quale si sono misurate le Colonne del Panteon, & aggiustate con l'historie de gli Antichi. Pe'l qual mancamento del sudetto piede, ogni quindeci piedi Romani non sono, che dodeci de' nostri; si che se dalla somma delle 288. tauole, che saria vn giugero Romano descritto da Columella, se ne leuaranno d'ogni quindeci piedi tre, restarà delle nostre tauole num. 230. e due terzi, poco differenti dalla nostra Bifolca, qual è talvolta tauole 225. & in alcuni luoghi 228. & in altri 230.

*Corrispõdenti alle Bolognesi.*

*aggiustamẽto del Giugero antico cõ la Bifolca Bolognese.*

*Del Formentone.*

Chiamano Formentone certo grano grosso, rotondo, e per ordinario di color giallo, ma per straordinario nero, rosso, ò bianco; questo dal Fussio è chiamato Formento Turchesco, dal Mattioli Indiano, e da altri Siciliano, ancorche il Mattioli ne descriua vn'altra specie sotto nome di Siciliano. La coltiuatione di questo

 da noi

da noi poco si pratica, perche volendo terreno grassissimo, in luogo di questo, forsi con miglior consiglio, nel terreno grasso poniamo la Canepa. Seminasi di Primauera, e l'Aprile, nato si zappa ancor due fiate; Alza vn gambo grosso, nodoso, & alto, come canna; ne' nodi alti da terra più di due piedi trà le foglie, che ci sono, caccia alcune guaine longhe vna spanna, nella sommità pinacchiate con certe fila di vario colore, in queste si racchiude la spica con le grana, quali in tempo d'abbondanza si danno à Colombi, e Galline, ma in tempo di carestia, ridotto in farina, se ne fà polenta dolce, e da Villani, che se la mangiano, è affermato, che sazia assai, ma dà poco fiato.

*Lente.* La Lente da' Latini *Lens*, quasi *Lenis*, perche è molle, e senza alcuna ruga, ò asprezza, di Gennaio per tutto Marzo si può seminare, e coprire con zappa, ouero erpico, in terra sassosa, magra, vn poco ingrassata, e dolce, ma assai asciutta, perche nel fiorire lussureggiando di sua natura, quando habbia assai humore attende à crescere, non ad allignar'i fiori, e però praticasi più sù colli, come di meno humi-
*Terra.* dità, che il piano. Comendano il seminarla nel crescer della Luna, e massime nel-
*Sito.* la duodecima. Due quartiroli bastano per empire vna tornatura, e tre vna Bifolca, il tutto s'intende della buona, perche se si porerà in acqua, si vedrà, che buona parte souranuota, e questa non è atta à seminarsi. Se si farà stare quattro, ò cinque giorni in lettame secco, e polueroso, nascerà bella, e prosperosa pe'l vigore, che da quello riceuerà, oltre che nel seminarla con questa misticanza, verrà meglio compartita. Pare ancora, che faccia bene ne' luoghi frondosi, e trà gli arbori. Raccolta, e ben'asciutta si conserua ne' vasi, oue sia stato oglio, ouero trà la cenere.
*Vso.* Mangiasi in minestra da grasso, e magro, quella cotta con carne salata, saturea,
*Virtù.* aneto, e porro; questa con tarantello, saluia, aglio, e petroselli. La Lente è contraria al sangue, e ne' nostri corpi lo diminuisce assai; quindi è, se li d'impetuosa, e subita colera trauagliati ne mangiassero assai, si temperaria quel straordinario affetto. Similmente la sua herba posta sopra le tagliature, ferma il sangue. Il suo decotto si dà ordinariamente à quelli à cui principiano i moruiglioni, da noi detti varoli; ma c'è, chi gagliardamente contraria quest'opinione, sarà dunque meglio il suo decotto pigliare, senza spesa di Medico, ben salato, quando sarà bisogno di soluere il corpo. Nel condirla, chi ci mistica sapa, ò altra cosa dolce, fà errore. Castor Durante.

*Si licet extollat pelusia munera Nilus,*
*Dulcia si addideris, toxica dira facis.*

E che veniste d'Egitto l'Epigrammista ce l'accerta.

*Accipe Niliacam pelusia munera lentem,*
*Vilior est alica, carior illa Faba.*

S. Girolamo però nel Libro nono sopra Ezechia dice, che la Lente non si chiama Pelusiana, perche si generi iui, ma perche di Tebaida pe'l Nilo al Pelusio si portaua. Secondo Teofrasto era questa vsata assai in cibo da gli Egittij, e Greci. Eraclio Tarentino, vna viuanda di lente, e bieta daua à mangiare à sani per preseruarli, à gli amalati per sanarli; e Tauro Filosofo principiaua il suo mangiare da vna viuanda fatta di Lente, e Zucca trita minuta. In Ateneo presso i Stoici era prouerbio; *Che il sapiente tanto sà far bene ogni cosa, come condir ben la Lente*; & in vero mentre s'è trouato, chi permuti vna oppulentissima primogenitura in vna mine-



minestra di Lente, si può credere, che allhora fosse in grand'vso, e molto gustosa, ouero, che hora gli Huomini si siano fatti tanto delicati, che questa sprezzando non l'vsino.

*Lupino.* Il Lupino si semina, ò per mangiare, ò per ingrassare il campo, quello d'Autunno, questo subito, che s'è raccolto, quello si cuopte con picciola gleba arando, ouero nell'arato si zappa, ò erpica; questo si spande sopra il terreno non lauorato, nel quale, ancorche non lo toccasse, allonga la radica, & alligna, e perciò è chiamato Lupino, poiche à guisa di Lupo appetisce la terra. Da questo non coperto si può conoscere, che quando i semi non nascono, non è total difetto della terra, come vuol quelli, perche si vede, che ancor de' Lupini, quali d'alcuni animali non son danneggiati, molti non nascono, ma in qual si voglia modo semi-
*Terra.* nato, vuole terreno dolce, magro, leggiero, e facile, e sito caldo. Ingrassa meglio,
*Sito.* che qual si voglia cosa, e massime le Vigne, perche non porge morbidezza, ne calore, ma mal'odore alle Viti. Ingrassa ancora mirabilmente posto alle radici de gli arbori, & i frutti difende da infirmità, e con la sua amarezza da animali nociui, oltre che spegne ogni trist'herba, che vicina ci naschi. Cuoprest quand'è in fiore, ò con l'aratro, ò con la vanga, per riceuerne quest'vtilità. Non vuole alcuna coltiuatione, e questo perche meglio crescendo pe'l caldo, non desidera humore, qual mediante il lauoriero, le descende à raffreddar le radiche. Il seminato per mangiare si raccoglie, secco che sia, ò per tempo humido, ò le teghe sole, e la paglia s'ara sotto. Alcuni lo raccolgono di notte, accioche i grani non cadino. Altri à bello studio raccogliendoli di giorno all'hora calda, lasciano cadere qualche
*Cõseruatione.* grane, isparmiando il seminarli per l'altr'anno. Raccolto si conserua vn secolo in
*Vso.* stanza asciutta, e massime se vi potesse capitar fumo. Volendolo vsar per Buoi se li fà, col bollir nell'acqua, perder l'amarezza, & à loro è cibo sano; per gli huomini, col farlo star'assai à molle perde l'amaro, e diuien dolce, onde interrogato Zeno Citrio, vno de' cenanti con Ateneo, per qual causa era più affabile, e di conuersatione dolce, dopo che hauea beuuto, rispose, perche sono della natura de' Lupini, quali quanto stanno più à molle, vengono più dolci. Bruirino, e Valeriano scriuono d'vn tal Pittore detto Protogero, che viuea solo de' Lupini, con quali, e la fame, e la sete in vn'istesso tempo scacciaua. L'opre di questo furono tanto stimate, che Demetrio volse più tosto non prender Gialiso patria di costui, che guastar le sue pitture, come era forzato di fare se la voleua. Si mangiano, ancorche dolci, aspersi di Sale, per renderli più gustosi, & in caso di gran penuria sono di gran sollenamento alla pouertà. La farina di Lupino fà la pelle, e la carne morbidissima. Il suo decotto libera da rogna.

*Meleca.* La Melica, che Medica ancor vien detta, perche forsi di Media veniste, chiamasi in Toscana Sagina, perche ingrassa le bestie, e con le frondi in herba, e con grani secca. In Lombardia dicesi Sorgo, perche sorge più presto, e più alto d'ogn'altro grano. Vna specie di bianco è chiamata da Dioscoride Miglio Indiano, forsi con pensiero, che d'India veniste; ma Aluigi di Gio. Venetiano dice, che venne d'Armenia, oue Maiz è chiamato, e che vn'Oratore Venetiano di Costantinopoli, primo l'introducese nello stato di quella Republica; ma perche di questa bianca poco vsiamo, passiamo alla rossa, la quale di due sorti conosciamo, vna che s'alza à guisa di canna ben'otto, ò dieci piedi, e nella sua sommità apre vna

Spica, ò Panocchia con molte fila assai sparse, in capo alle quali è appeso il seme; questa maturata, e ridotta à casa, non si batte con le Caualle, per non guastar quelle fila, ma in passando la panocchia trà vn pezzo di pertica spaccato si strigne, e se ne caua il seme, serbando le fila illese, delle quali se ne fanno scoppe da tener politi li pauimenti, e li soffitti; se ne fanno ancor scopette da nettar'i panni con molta, & vtile comodità. L'altra specie di rossa, ò pur Capilina (poiche in due poco differenti questa ancor si diuide) è più commune, questa si contenta d'alzarsi quant'vn'huomo, ò poco più, caccia vna panocchia assai vnita, à guisa di pigna, molto più abbondante di grani, che l'altra sudetta. Questa battesi con Caualle, ò con correggiate, ò con Buoi, come il grano, eccetto però quella poca, della quale si volesse seruire per scopette reggenti per maneggiare, e nettar'alcuna cosa nell'acqua. L'vno, e l'altro ama sito caldo, paese aperto, terra grassissima, humida, anzi fangosa, ò valliua pe'l molto humore, che riceue, e però si pone con tant'vtile, con quanta prudenza ne' terreni valliui di nuouo scolati, & assodati, perche se prima vi ci si ponesse formento, ò altro grano pe'l souerchio humore, e vigore lussüreggiando, non fariano bene. Quindi è, che da questo grano tal terreno è mortificato in parte, e meglio serue pe'l formento. Altri ancora la pongono in quei terreni, quali il Verno stanno coperti d'acqua, poi la Primauera dal Sole sono asciutti, e questo perche altro grano non c'alligneria, e la Mèlega, che tardi si semina, cioè l'Aprile, e'l Maggio, può aspettare, che s'asciughino, bastano due quartiroli per vna bifolca; si cuopre con zappa, ouer'erpico nella terra arata; Nata si zappa due volte col scalzarla assai, ma quando comincia ad alzarsi, si deue zappare di nuouo la terza volta, e con ridurli terra al piede si rincalza. Seminasi ancor molto più tardi, come il Luglio, e l'Agosto, per darla, mentre è in herba, alta sol due piedi da terra, a' Buoi.

*Vso.*

*Sito.*
*Terra.*

*Vso.*

La farina della Melega è mangiata, ò da sè, ò misticata con altro grano fatta in pane, ò in polenta, con la quale scacciano la fame il Verno i Rustici. Con questa farina s'ingrassano i Porci, misticata nell'acqua, e se li dà à bere. Con Melega si gouernano li Colombi, si dà à Caualli misticata con semola, ma è trista biada. Si cuoce per dar'à Buoi, si gouernano li Galli d'India, e le Galline, quand è gran freddo. Con li gambi si scalda il forno, e la sua midolla fà ottima cenere per le bugate. Co' stessi gambi si fasciano arbori per ripararli dal Sole; si chiudono fenili, & horti, si fanno tetti, e questi gambi tagliati minuti in tempo penurioso di strame, si danno à Buoi, & à gli Asini. Le radiche sono d'vtilità ancor'esse, perche asciutte s'abbruggiano con isparmio di legna. Ma in quei campi, oue si frequenta per molti anni continui poner la Melega, queste radiche marciscono, e restituiscono al terreno quella pinguedine, la quale hanno sugata; Ma ne' campi di mediocre grassezza non occorre vsare Melega, perche assorbendo ogni lor vigore, li rende sterili.

*Vtilità.*

*Miglio.*

*Coltinatione.*

Il Miglio così nomato, perche vn grano ne produce mille, e pure nella semente d'vn quartirolo, non se ne raccolgono mille quartiroli, la causa è l'vniuersal'à tutti i grani, cioè, che mai nascono tutti quelli, che si seminano, ne in questo potiamo incolpare la terra mal lauorata, perche, ò con vanga, ò con l'aratro profondamente pe'l Miglio si prepara il Verno, da cui geli, ò neui bisogna, che sia ridotta in polnere, anzi i Villani, a' quali è di molto sollcuamento questo grano, lo pongono nella



nella meglio terra, e più libera d'arbori, dolce, e facile, che habbino, grassa ancor di sua natura, ò da loro ingrassata humida, ò fresca, in questo campo, oue non potiamo inacquare. E se il Padrone non ci pone cura, lo pongono ne' canepari istessi, non facendo caso, che pe'l dimagramento grandissimo, che viene dal Miglio, si guasti il caneparo. Questo nascer male del Miglio non si può attribuire à freddi, ò geli, che l'habbino morto, perche si semina misticato con poluere, e si piglia con due dita, in luogo di pigliarne vn pugno, al fine d'Aprile, ò al principio di Maggio, e si raccoglie l'Agosto, dentro a' quali tempi non c'è pericolo di freddo. Li dannegianti animali hanno molto da viuere assai sotto terra, si che il Miglio, qual si deue far'esser vicino alla superficie della terra, ò non ritrouono, ò non curano, oltre che essendo frequenti le pioggie il mese d'Aprile, e Maggio per ordinario, il Miglio nasce presto. Questo mancamento di nascer raro il Miglio proniene da subbollimento, ò vogliam dire da riscaldamento, che l'auuiene quando per volerlo battere con grandissimo abuso, e pregiudicio fanno stare in monte le panocchie tagliate, e mature, & acciò più si riscaldi lo cuoprono di stuoie, e cose graui, da che ne viene, che meglio eschi dalla panocchia, quando lo battono auanti il leuar del Sole. E lo stesso ne più, ne meno succederia se lo lasciassero asciugar dal Sole, ma la fatica di difenderlo con vna guardia da galline, li fà esequire quello, che è la rouina di questo grano.

*Terra.*

Il diligente Agricoltore non si vale per seminare di questo Miglio battuto con riscaldamento, ma elettone vn buon manipolo nell'atto del mietere lo fà stare al Sole, poi asciutto lo sospende al sofitto in luogo oue non regni humidità, sino che venghi l'hora di seminarlo in giornata humida, ò nebbiosa da lui amata. Ne' Paesi oue si possa inacquare mietuto l'orzo, ò il formento in quello stesso terreno vi si semina il Miglio, che è forsi l'altra specie da Crescentio posta. Ricerca questo la sudetta stessa coltiuatione, come l'altro, oltre il ponerlo in terra dall'acque inhumidita, acciò presto nasca, e subito nato si seguiti inacquarlo sino, che per maturità biancheggi. L'vno, e l'altro bisognerà diffendere da pascere Colombi con fantozzi di straccio posti oue è il Miglio per spauentarli; Ouero s'accomodan due tauolette in equilibrio compartite, e simili, queste dal vento mosse spauentano col strepito i sudetti animali, e chiamansi frulli, à quali l'aggionta d'vn sonaglio apporta maggiore occasione di spauento, ancora à volatili saluatici. Del Miglio non si getta cosa alcuna, perche il suo gambo secco si ripone per Buoi, esso ben asciutto, e nascosto in luogo priuo d'humidità, & oue non regnan venti humidi si conserua molt'anni. Varrone dice, che in Pozzi ben'asciutti si conserua cento anni. Altri in botte ben chiuse postolo, il conseruano longo tempo tenendo la botte in luogo asciutto. Hà ancor proprietà il Miglio di conseruar non solo gli altri grani misticati con esso, riparandoli da putredine, ma li frutti riposti nel Miglio benissimo conserua, come s'è detto. Può essere che la minutezza de' suoi grani, con la quale molto s'vnisce causi, che nõ c'entri aria, con la quale entrando per ordinario congionta humidità, causa putredine. Da gli vccelli, & Huomini è mangiato il Miglio senza il guscio, del qual libero nõ è di tanta durata, e però deue l'Economo auuertire, che nõ ne faccia pillare se nõ quella quantità, che per sei Mesi possa bastare per vso della sua casa, perche pillato deteriora. Di questo vn'oncia basta per vna minestra. E perche ama molto la compagnia del latte, e del siero, rendendosi nõ solo

*Vso.*

*Cõseruatione.*

gosto-

gustoso, ma meno nociuo, quando si cuoca, quindi è, che li Pastori l'vsano assai. I Tartari nõ seminano altro grano, che Miglio, del quale fanno pane, e polenta con sangue di Camello impastata; similmente ne fanno vna beuanda, qual chiamano *Bisa*, e così di Miglio solo viuono. Sù le tauole cõparisce in minestra cotto in brodo, ò per giorni di magro con oglio, ouer ligato con latte d'amandorle, ò pignoli, con pasta di marciapane, ò con noci bianche, e sane, ma peste. Se ne fanno ancor torte assai buone per la fameglia. Ridotto in farina se ne fà pane, qual fresco anzi caldo è assai buono per esser di gustosa frangibilità sotto denti; ma indurito non si può mangiare, onde questo si pesta di nuouo, e ridotto in poluere setazzato si torna ad impastare con acqua, e butiro, poi fattone macheroni in quella forma, che si chiamano Strozzapreti, da noi Gnocchi, si cuocono nel latte, da poi inuolti in cascio parmigiano grattato, con assai butiro si condiscono; e se vuoi, che per la sera n'auanzi, nascondene vna parte, perche t'assicuro, che il piatto vuoto leuarai di tauola, ma questi così nascosti per la sera riscalderai, ò in tegame, ò nella padella, perloche faranno vn crosto friabile, e gustosissimo. Grattato ancor detto pane già venuto troppo tosto, e posto à cuocere con carne, zaffaranno, e cannella fà buona viuanda alla Spagnuola. Con la farina ancor si fà polenta, la quale in tempi penurios serue in luogo di pane, anzi per lusso fatta in latte misticata con cascio, e ricotta, e carne magra piccata è molto buona, ma sempre viuanda per la gola delicata, & lo stomaco non affamato poco grata, e puossi chiamare più tosto Pulmenta, che Polenta. Con Miglio si gouernano i primi Pulcini, i Colombi, gli Vccelli, e le Galline con abbondanza d'oue.

*Vso in Cucina.*

Seruesi del Miglio ne' dolori dello stomaco, e del ventre applicatoci caldo in vn sacchetto, e questo perche conserua assai il calore anzi i rustici tengono, che se il dolor sia mal di costa, che col miglio non se ne vada, ma ogni altro dolore si dissipi, oltre altre qualità ristrette in questi versi.

*Puls ciet vrinam Milij: sed supprimit aluum,*
*Fomentisq; leuat tormina seua suis.*

*Dell'Orzo.*

L'Orzo dal Latino *Ordeum*, quasi *aridum* prima d'ogni altro grano si secca, ouero quasi *oridum* per hauer l'arista più irsuta del grano pe'l grand'vtile nella Medicina, da gli Antichi fù chiamato nobilissimo Formento. Se bene è controuersia, se quell'Orzo, che noi adopriamo sia il tanto celebrato da gli Antichi, & il Budeo è di contraria opinione, al quale per non entrare in contese, rimetto il Lettore. Desidera l'Orzo terra nera, e vigorosa. Fà ancora bene nella dolce ingrassata, perche da quello stabbio riceuendo calore, meglio dal freddo, qual teme più del grano, si difende. E si come si matura più presto del grano, così più presto ancora si semina, cioè à mezo Settembre, e nel modo istesso, che si semina il grano.

*Terra.*

Nasce in sette giorni da vna punta cacciando radiche, dall'altra foglia, quale è più irsuta di quella del grano, e perciò benissimo si conosce; vuole esser più raro del grano, perche più con moltiplici caspisce. Ma perche il più delle volte ce n'è molto del bucato, e molto se ne perde pe'l freddo, e perche è grano più grosso, così con la tonica come si semina, del formento se ne pone più seme di quello per bifolca, cioè vna corba, & vna quartarola. Nell'aria libera com'ogn'altra biada fà molto bene, ma non ricusa qualunque altro sito purche il terreno sia grasso; teme il malume molto più del formento, perche tenendo le spiche ritte riceue l'humidità,

*Aria.*



dità, qual nelle spiche del formento pendente non si può fermare. Si douria sarchiare, ò roncare, ma dapoi, che non s'vsa col grano, è frustatorio raccordarlo nell'Orzo. Si matura di Maggio, ò a' primi dì di Giugno, si miete non perfettamente maturo, acciò non cada. E per la sua frigidità, oltre che hà meno, e più debo li toniche del formento, bisogna vsar maggior diligenza nel conseruarlo, e sarà meglio il non lasciarlo inuecchiar sul granaro, perche diuenta amaro. Ne' lastricati di gesso stà bene, di calce malissimo, perche dal far la calce per costume ordinario assai polue, esso ancora, che à questo pure inclina, presto si riduce in poluere, e dallo spoluerizzare, ò dal romperssi quando si maneggia si conosce l'imperfetto; Si conserua se vi si mistica cenere di legno di lauro, ouero l'erba Sempreuiua secca misticata con gesso. Alcuni ci pongono nel mezo per conseruarlo vn vaso pieno, e ben chiuso d'aceto. Sarà meglio auuentato, che sia, e libero da ogni compagnia, lasciarlo vn giorno, ò due con le notti ancora sù l'aia, poi così rinfrescato si riponga auanti l'alba. Volendone far farina sarà bene esequirlo presto, sì per schifare li sudetti pericoli, sì perche secondo Theofrasto l'Orzo, & il formento rendono più farina, quanto più presto sono macinati dopo il raccolto.

*Cõseruatione.*

Hauemo, e l'Orzo trimestre, quale, & Orzola, e Marzola da nostri Rustici è chiamato; questa è più graue dell Orzo ordinario, e più riscaldante, e però non si dà a Caualli, ne si pilla per minestra, ò altro, ma si riduce in farina per vso de' Contadini, ouero intiera se ne gouernano galline, polli, e colombi, e nell'vno, e l'altro modo si dà à porci. Ricerca questa la stessa coltiuatione dell'Orzo ordinario, eccetto che si semina dopo il Verno; vero è, che se bene l'Orzo ordinario di magra molto, questa suga molto più il vigor del terreno, si che non la lodo, che ne' terreni troppo vigorosi, ouero oue si dia molto stabbio.

L'vso dell'Orzo è antichissimo; S. Girolamo in Isaia narra, che Isaac seminò Orzo, e n'hebbe cento per vno, e gli Atenies vsorno pane d'Orzo, e li Gladiatori, che ne mangiauano si chiamauano Ordearij; ma che più chiarezza dell'vso di questo, mentre Christo con cinque pani d'Orzo satiò con sì stupendo miracolo tante milla persone? Solo da Romani pare fosse sprezzato mentre à Soldati, quali haueano fatto mancamento di viltà, era dato pane d'Orzo, forsi per castigare vna debolezza con l'altra, perche Aristotele ne' Problemi dice, che i Fornari, ò altri, che vsino pane d'Orzo sono deboli, e sottoposti à distillationi.

*Vso.*

Il Mattioli pone vn'altra specie d'Orzo in Francia, qual quando si batte testa priuo di quella veste, come se fosse pillato, e giusto come formento, di questo se n'è veduto ancora sù questi colli, ma in poca quantità; & saria bene il praticarlo per isparmiare la briga di pillarlo, & ancora perche deue far meglior pane del nostro, qual hà sempre vn poco di ruuido per causa di quella scorza, la quale non ostante sia setazzato sempre ci resta, e li nostri Villani nõ si dilettano auanti, che lo mandino à macinare di pillarlo prima. Quella specie d'Orzo, della quale ci seruiamo alla cucina è differente da questa, della quale i Contadini se ne seruono à far pane, e si potria contraporre alla sopranominata di Francia, perche con ogni picciol percossa questa nostra si libera ancor lei da quella ruuida scorza. Vero è, che per commune detto de' Sauij, e de' Periti, che maneggiano questo grano, l'Orzo ordinario, che difficilmente si sguscia, è molto più sano, e gustoso per sani, & amalati, di quello, che facilmente si libera dal guscio, qual hà qualità formentacea.

L'Orzo

L'Orzo è il primo frutto trà le biade, che dalla terra ne sia donato, e tanto opportunamente, che à Rustici, quali hanno già consumato le grane dell'antecedente anno, porge molto solleuamento. Da questo fanno presagio della futura raccolta, quasi che l'altre grane debbano seguir lo stile della fecondità, ò sterilità dell'Orzo. Oltre l'vso di questo pane se ne fanno torte, minestra, e Polenta, e la tanta nominata Orzata. Non mi pare però, che sia la Ptisana de gli Antichi; perche vedo, che Apicio insegna di farla con molti ingredienti, e noi cotto, che sia l'Orzo lo passiamo per stamegna, ò pezza bianca, poi stemperato con brodo, ò qualche acqua distillata la seruiamo con ouo, ò senza, ma in qual si voglia modo, che s'vsi, vuol esser cotto assaissimo, perche col cuocerlo perde la frigidità, che non auuiene alle faue, & altri legumi, altrimenti mal cotto è di tanto nocumento, quanto di grandissimo giouamento ben cotto, e se nel farlo bollire vi s'aggiugnesse vn poco di cannella intiera, seruiria per espellere la sua fluttuante, e frigida qualità, e diuerria più perfetto, senza stare à misticarci zucchero, come da alcuni vien consigliato. Il decotto, ò vogliam dire l'acqua d'Orzo, è tanto commune a gli ammalati, che quasi senza Medico si può preparare, si come il gargarismo d'acqua d'Orzo detto Posca si può vsare ne i mali di gola. La sudetta acqua per rinfrescare qual si voglia parte del corpo riscaldata per rogna, ò altra infiammagione cagionata da humore caldo, si come per gli occhi rossi da vapori caldi è cosa singolare, misticata poi con acqua di finocchio è principal rimedio per gli occhi, & accresce il latte alle lattanti. Entra ancor nell'acqua pettorale, come già s'è detto. Si che in villa soprauenendo febre col mangiar minestra d'Orzo, ouero orzate, e col beuer'acqua d'Orzo non si può far'errore in gouernare vn'ammalato senza Medico, perche la frigidità temperata dell'Orzo, pare sia fatta à posta per opporre al gran calore della febre, e Dio voglia, che non venisse bene a praticarlo ancor nella Città. Vna sola auuertenza sarà necessaria, cioè il seruirsi d'Orzo buono, e sano, e per conoscerlo secondo Galeno rompendosi il grano deue esser bianco nel mezo, peso quanto possa esser'altr'Orzo, denso, e per di fuori di guscio polito, e nero, ò berettino. Deuesi ancor'vsar del più nuouo, che si possa hauere sfuggendo sempre il poluerolo, come il più imperfetto. L'Orzo si dà à Caualli, à Muli, à Buoi, & ad Asini, e se fosse di poco battuto si fà star'à molle, acciò gonfi nell'acqua, non nel ventre de' Caualli con pericolo di dolore, & è lor meglio biada, che si possa vsare, perche nutrendoli molto gli dà forza, e vigore; la quantità si regola con la qualità de' Caualli, e la fatica, che fanno, per ordinario à nostri da carrozza bisogna, che si contentino di mezo quarto per volta, ad altri più nobili, e più faticanti, se ne gli dà il doppio, & ancor molto più secondo l'occasione; solo racconterò quanto rispose vn Caualiero esperto nel gouernar Caualli, essendo interrogato se era rimedio à proueder, che i Caualli non si taglino, rispose esserci, e proueder si coll'applicare à quella parte offesa della gamba, oue si taglia il Cauallo, quell'Orzo, che gli auanza nella mangiatoia per satietà. La stoppia ancor d'Orzo si dà à Caualli, ma crederei fosse meglio l'abbruggiarla per restituire al campo con questo beneficio quel molto di vigore, che n'hà tciugato l'Orzo. L'Orzo in erba, quando hà la spica piena di grane col latte si dà a Caualli giouani per purgarli, rinfrescarli, e farli far corpo. I grani dell'Orzo constituiscono ancor'essi ogni peso, & ogni misura, perche trè grani fanno vn'oncia di misura, con la quale si forma la pertica, & ogn'altra misura,

*Vso in medicina.*

*Orzata.*



misura, come s'è detto, e se bene hauemo attribuito il tutto al grano del formento, s'è fatto per valersi della sua eccellenza, e per esser più commune, perche tale hà grano, che non hà orzo, anzi anticamente si valsero dell'orzo. Dell'Orzo si fà Birra, come già s'è detto.

*Del Panico.*

Il Panico perche ricerca la medesima coltiuatione del Miglio, poco ci darà da scriuere, e tanto più, perche poco s'vsa di seminarlo, fuori che trà Fagioli, & il Miglio stesso. Solo sarà di considerabile, che tutte l'altre biade sono diffese, chi da baccelli, chi da toniche, e chi da scorze, non tanto dal rostro de gli animali, quanto dalla vista istessa; ma il Miglio, & il Panico scoperti stanno esposti alla vista, & alla volontà d'ogni animale. Cede però il Panico alla bontà del Miglio di gran longa, essendo meno gustoso nel mangiare, più duro da digerire, e fermando ancor più il ventre; quindi è, che s'vsa da' Rustici cotto con latte, ò con oglio, ò con carne porcina. Con tutto ciò scriue Bruirino, che in Francia, e li Sauoiardi l'vsano assai, e che i Campani l'vsauano molto, e che nella Lombardia traspadana anticamente fattone farina misticata con fana, ne faceuano pane. Noi per vso de gli vccelli ce ne seruiamo, e si semina per dar'à Buoi, mentre è ancor'in herba tenera. Vna specie di Panico, e forsi il saluatico, perche nasce da sè, è quello, che chiamiamo Panicastrello, qual sicome altroue hò lodato per buono da gouernar Galline, e Colombi, così quì conseglio l'Economo ad hauer cura di raccorne assai, e conseruarlo per il sudetto seruitio, ne ti paia d'hauer'ad esser notato, come che raccogli cosa da altri sprezzata, perche ne sentirai quell'vtile, che altri non godono, e questo è vn far conto del poco.

*Vso.*

*Spelta.*

La Spelta chiamata ancor Zea, come fù detto.

*Speltam Romani, zeam dixere Pelasgi,*
*Cui tribuunt primos Hordea Farq; gradus.*

*Sito.*

*Terra.*

E' così detta quasi pelta, perche la sua spica è piana, seminasi subito dopo il grano, perche teme meno il freddo d'ogn'altro formentaccio, sicome vuole il doppio più sementa, perche essendo coperta di molte toniche, empie il pugno presto, e con la grossezza la misura, ma con pochi grani. Ponesi ne' terreni magri non già, perche non ami li buoni, e grassi, ma perche nel terreno magro il formento poco frutteria, che la Spelta nol ricusando, frutta qualche cosa, anzi se si seguitasse per otto, ò dieci anni continui à seminar Spelta in vn campo, e che ogn'anno s'abbruggiasse la sua stopia, il campo di magro diuerria grasso, & atto à produr'assai formento. Non occorre molta fretta à mieterla, perche di rado cade il seme, ancorche molto matura. Teofrasto vuole, che sia più atta à mutarsi in formento, che altra biada, ma che bisogna prima pestarla, e pilarla, acciò si liberi dalle toniche, auanti si semini, e che questo poi succeda il terzo anno. Altri dicono, che per causa della similitudine facilmente si muta in Auena, io non vedo alcuna di queste trasformationi, ma solo conosco, che degenera in vn'altra specie poco da lei dissimile, ma molto leggiera, e trista, quale i Contadini chiamano Ventilachia, quale serue solo per biada da Asini. Il grano della Spelta gusta à tutti gli Animali, e però in Toscana per l'eccellenza la chiamano Biada; quelli che trattano di panifici vogliono, che sia di mezana qualità trà'l Formento, e l'Orzo, cioè, che nutrisca meno del Formento, e più dell Orzo; per quelli, quali per debolezza di stomaco hanno bisogno di mediocre nutrimento, saria bene il far pane di Spelta in luogo di tritello,

come s'vsa. Di questa gli Antichi ne faceuano vna beuanda sorbile à guisa di Ptisana, ò d'Orzata, assai lodata da gli autori di quel tempo, ma da noi tralasciata, perche forsi habbiamo maggior delitie. Si dà la Spelta à Caualli, Asini, Muli, e Buoi l'Estate, e con la misura di sopra dell'Orzo detta; Al grano della Spelta porta assai danno il piouerci sopra, perche quelle molte toniche di paglia, che hà, si fanno negre, e di mal'odore, ne sono poi di gusto à Caualli, & il grano deteriora, il rimedio è il ridurla presto à coperto. Quando per venderla si misura, in riguardo delle molte superfluità, & escrementi, che hà, se ne fà vno staio colmo, & vn raduto. La sua paglia non vale per bestie, ma se ne fanno capelli ridotti in treccie, & altre cose rustiche, e da villeggianti, ma vtili, e belle.

*Vso.*

*Veccia.*

La Veccia se bene da' Contadini è conuertita in compagnia del grano in farina, e pane, fù però ritrouata più per vso delle bestie, che de gli Huomini, così non si fosse mai veduta, perche di rado si leua dal campo, prima che vna parte ne cada, la qual rinascendo l'anno auuenire col formento, causa, che si raccoglie accompagnato con quest'infamia, ne è pericolo di poterla leuare senza offesa del grano, peroche à quello s'attacca con certi caprioli, e si sostenta, come la Vite, quindi hà il nome di Veccia, che *vincire* in Latino vuol dir ligare, io credo, che Christo nella parabola della zizania, intendesse della Veccia, perche con l'eradicar la Veccia, s'è sforzato à cauar'ancor'il grano, mentre ella si stà così à quello auuitichiato, cosa che non fà ne il Loglio, ne l'Auena, ne il Giottone; Quanto hà di buono non si cura di terra molto grassa, anzi essa le apporta pinguedine, mentre però subito segata s'ari il campo, altrimenti dimagra secondo Crescentio, ne si cura d'altra coltiuatione, che di seminarla circa il Natale, copriſi con la gleba, ò la laga, perche la terra dal freddo mortificata, e fatta cenere, s'appiana, e viene à star sopra la Veccia in minor quantità. Vn'auuertenza si deue hauere, à non la seminare sino, che non è asciutta la rugiada, ouero non ne seminare se non tanta, quanta si possi coprire quel giorno, perche riceuendo dalla notte, sicome dalla rugiada, humidità, si putrefà, e però desidera terra asciutta, e secca. Il tempo di seminarla dourà esser dopo il Plenilunio, acciò non sia offesa da Lumache, ò Pidocchi. Si douria segare subito, che si comincia à seccare, perche per la siccità crepando i baccelli, ne cade il seme, col sopradetto pregiudicio. Quando si tarda à seminarla, si pone nella terra lauorata, coprendola con zappa, & erpico. Costumasi à seminarla con Marzola, ouer'Orzola, e crescendo entrambe, fà assai bene la Veccia, perche auuitichiata al gambo di quella, s'alza assai con molti cornetti; quella, che si semina per dar'in herba à mangiar'à Buoi, quali molto nutrisce, non si deue seminar di Marzo, perche, secondo Paladio, le apporta nocumento; vero è, che gioua sempre à bestiami giouani, & à Vacche, che allattino; Guardinsi però di darla à bestie, che siano vicine al partorire, perche gli accresce dolore, con pericolo di morte. Non si deue seminar vicino ad arbori, perche, secondo lo Stefani, offende le lor radiche, si che è bandita dalle Vigne. I Caualli non isdegnano la Veccia verde, e secca per biada, è ancor di molto nutrimento à Colombi, a' quali si dà quei mesi prossimi al lor far'oua. Le Galline, con questo gouernate ancor loro, fanno di molt'oua, e ne vengono grasse, sicome ogn'altro animale, eccetto l'Huomo, ancorche vsasse vna specie di Veccia bianca, la qual se bene non fà il pane così scuro, è però di poco gusto, e graue da smaltire, come l'altra. Il Platina, per detto di S. Agostino, vuole,

*Terra.*

*Coltiuazione.*



vuole, che serua ancor per medicamento, temperando la tosse, e giouando al petto, in conformità delle cose sudette addurrò.

*Lætus ager Vitia tenui trisliſq; Lupino*
*Pinguescunt Vitiæ fœtibus arua satis.*

*Della Canepa.*

DAlla sudetta lettione potrà ogn'vno conoscere, quanto sia grata, abbondante, e cortese questa nostra Commune Madre, in somministrarci tante quantità di grane per vso, & alimento humano. Ma che diremo di quelle cose, che produce pe'l coprimento, e politia dell'Huomo? Certa cosa è, che il Canape, & il Lino non solo con semi sono d'vtilità, ma col gambo stesso, mentre leuatone la midolla lignea, resta la scorza di questi atta ad infinite comodità, & vtilità dell'Huomo. Nella Canepa conoscesi vna sforzata industria de gli Agricoltori Bolognesi, per la quale saranno sempre d'eterna, & vniuersal gloria, perche con immensa fatica, e spesa, si riduce questa pianta ad vna esatta, e singolar perfettione, la quale mentre si partecipa à quasi tutto il Mondo, rende il nome de' Bolognesi glorioso, e nello stesso tempo arricchisce le Famiglie. I primi giorni di Luglio, leuato che sia il formento, e la stopia dal campo, s'ara subito à quaderno, & vn mese dapoi, ò poco più, questa stessa terra coperta di buon stabbio si semina con faua ruchetta, che è ruccola saluatica, ò veccia, dapoi di nuouo s'ara à quaderno, con questa auuertenza, in riguardo della stagione calda, di non condurre il lettame nel campo se non quel giorno, che si vuol coprire; alle prime pioggie nasce la Faua con l'altre conseminate grane, e cresciute secondo la bontà del terreno, ò della lettamatura, i primi giorni di Nouembre comincia à vangarsi la terra, sepellendo la stessa faua con l'altre herbe, e così preparasi, e lauorasi la terra per seruitio della Canepa, accioche in tal modo ingrassata, da' geli sia ridotta in poluere auanti gionga la Primauera. Non è vniuersale il costume di seminar le sudette grane ne' canepari per ingrassarli, ma dopo hauer stabbiata la terra la seconda volta, che si lauora con l'aratro nell'atto di vangarla, si cuopre di nuouo con buon stabbio, ò con stracci, ò con penacchi, ò altra cosa, che assai ingrassi, e con quest'altro modo, senza l'vso della faua si prepara. Non è bene per vso della Canepa cominciar'à vangare auanti il sudetto tempo, perche non essendo la terra ancor mortificata, e non hauendo ancor ristretto in se ogni virtù pe'l freddo, tal volta produce molt'herba in danno de' Canepari, & in particolare il Mentastro, e l'herba Scalogna, le cui radiche, perche ripullulano, e sugano l'humore, & impediscono la Canepa, si deuono con mani leuare, secondo che si vanga. Ne meno è bene il tardar'à vangar questa terra, perche sour'aggiungendo acque, ò neui, impediscono quest'operatione, quale in tutti i modi deuesi fare, quando il terreno non sia bagnato. Alcuni dapochi in luogo di vanga adoprano l'aratro, & accioche il Padrone non se n'accorga, lasciano nel luogo, oue deue essere il solco, che diuide vna vaneggia dall'altra, che non l'arano, ma con vanga, mentre il lauorano, cauando il solco gettano la terra sopra qualche inegualità lasciata dall'aratro, e così ingannano lor stessi, & il Padrone, perche questa differenza trà'l vangare, & arare la terra importa il terzo di più, ò di meno nella rendita della Canepa. Bisognerà però visitar questi Canepari, e presto, acciocche da' geli non si riduca in poluere la terra, e non si possi conoscer la malitia. Questa terra nel sudetto modo lauorata si deue riguardare, che da bestie non sia calpestata,

*Coltiuatione.*

*Terra.*

*Malitia de' Contadini.*

ſtata, e l'acqua non vi ſi fermi, procurando, che mediante li ſolchi ſeparanti le vaneggie, ſi deuij ad vn ſolco largo trauerſale, che la conduchi al foſſo.

Circa il fine di Marzo ſeminaſi la Canepa, i terreni buoni comportano quattro quartiroli di ſeme per tornatura, oue ogni quartirolo rende intorno à cento libre di Canepa; ne' terreni non tanto vigoroſi, meno ſeme ſe gli applica, & ancor con meno rendita; queſto ſeme vuol'eſſer graue, ſodo, paeſano, e d'vn'anno, quello di più età ſi conoſce dal far poluere nel maneggiarlo, ſicome dall'hauer nera la ſcorza, e dall'eſſere il garuglio giallo, & oleaginoſo, è triſto, qual quando è freſco, è bianco, e buono. Conſeruaſi bene in luogo aſciutto, affumicato, & appeſo al ſoffitto. Seminato cuopreſi con vna leggier zappatura, & in queſt'atto, ò poco auanti, che ſi ſemini, ſe gli aggiugne maggior quantità, e qualità di graſſo minuto, come Colombina gallinaccia, ò altro ſtabbio trito. Indi con raſtello da denti di ferro s'appareggiano le vaneggie di già ſeminate, da che ancor ne viene, che queſto lettame minuto s'incorpori nella ſuperficie della terra, e che reſti coperto qualche grano di ſeme, che dalla zappa non foſſe ſtato ſotterrato. La quantità di queſta Colombina, ò lettame minuto, che ſi dia per ciaſcheduna tornatura, ò bifolca, è varia, perche alcuni vogliono, che ſi contentino i Canepari di quella, che produce la ſua Colombaia, & il Pollaio, altri la comprano in compagnia del Contadino, e ce ne danno, chi ſei ſtaia, chi dodeci, e chi più per ciaſcheduna tornatura, ò bifolca, ſecondo la qualità del terreno, e ſecondo, che l'Huomo ſi compiace d'hauer più, e meno Canepa, ò più, e meno bella, perche da queſta Colombina ne riporta morbidezza, luſtrezza, bellezza, e peſo. Se auanti naſca la Canepa pioua acqua impetuoſa, quando la terra non è ben'aſciutta, e mentre è ſtata riuoltata dalla zappa, ò raſtello, eſſa terra fà vn croſto, qual'impediſce il naſcer della Canepa, allhora biſogna romper queſto croſto col raſtello, ma ſe già haueſſe cominciato à naſcere, non è bene à toccarla, ma ſi aſpetti, che col beneficio d'altr'acqua queſto croſto ſi diſfaccia, ò s'inteneriſca, il che ſe non ſuccedeſſe, e che il ſeme per non poter naſcere ſi marciſſe; il che ancora, quando ſeminato in terra humida, per cauſa della quale cominci ad intenerire per germogliare, dapoi per cauſa di molta ficcità reſti priuo di ſufficiente humore, le auuiene, e maſſime quando tardi dopo la ſeminatura quindeci, ò venti giorni à piouere, allhora ſarà neceſſario tornar di nuouo à ſeminarla, perche per tutto Aprile, e mezo Maggio l'hò veduta ſeminare, & è creſciuta con proſperità, ma ſempre dapoi ſeminata fino, che è nata, anzi nello ſteſſo naſcere ſi deue difender da Galline, Colombi, e Paſſere. Nata ſi ſarchia, che è tanto, come da noi ſi dica róncare, e con mani ſi leuano l'herbe, le quali con eſſa ſono nate, pochi giorni dapoi col ſarchiello, poiche la zappa non ſi può oprare, ſe gli rimoue la terra al piede, leuando pur l'herbe triſte, & in vero la Canepa in terreno buono vorrebbe eſſere aſſai ſpeſſa, perche ſi fà di ſcorza più minuta, e fina. Per contrario, quando ſia aſſai rara s'alza, e ſpandendo rami ſi fà groſſa, e difficile da lauorare. Procura di repararla da beſtie, acciò non la rompino, perche volontieri per cacciar le Moſche l'Eſtate c'entrano dentro. A tre, ò quattro d'Agoſto, quando ſia perfetta, ſi comincia à tagliare, ſi conoſce, che eſſendo la Canepa di due ſorti, vna chiamata maſchio, l'altra femina, quand'è da tagliare, ſi vede, che la ſpica della femina coi ſcuoterla fà poluere, come quella, che è vana, e ſenza ſeme, queſto non ſi può conoſcer nel maſchio, peroche quello tardando à produrre il ſeme

*Cõſeruatione.*

*Diſeſa.*



ſeme quaſi ancor due meſi, ſi laſcia per queſt'effetto, e tagliaſi la ſemina, qual naturalmente è di più ſottil ſcorza, ch'il maſchio. Si conoſce ancora, quand'è perfetta dalla durezza, e ſodezza di detta ſcorza, peroche chi la tagliaſſe, quando è tenera, e non aſſoddata nel lauorarla, haurebbe ſtoppa. Tagliata, e laſciatoci de' maſchi quella quantità mediocre, qual probabilmente ſi poſſa creder, che baſti à produr'il ſeme per l'anno auuenire, ſi corcano i manipoli di quella in terra, quali in tre giorni ſi ſecca in maniera, che col ſcuoterla cadon le foglie; ſi porta à coperto, ouero vnita in foggia di piramide, ſi ripara, che dalle pioggie non ſia bagnata, perche in queſto ſtato l'acqua gl'è di molto nocumento, facendola annegrire. S'elegge, ò per dir meglio ſi cappa la più longa, legandola in faſcetti, dalla più corta, e queſto faſſi col farla ſtar'eguale dal piede, mentre è corcata, e tiranſi ſempre le più longhe, ligando i faſcetti di quelle, tanto groſſi, quanto può capir'vna mano, e però manelle, ò manipoli ſi chiamano, nel qual'atto ſi libera da quei conuolui chiamati Viducchi, e d'ogn'altra compagnia, & in particolare da certa herba detta Orobanche, volgarmente herba Tora, perche ſubito, che le Vacche la mangiano, vanno al Toro; de' quali faſcetti dodeci, ò quindeci conſtituiſcono vn faſcio ordinario per attuffare, e ſtar coperto nell'acqua, nella quale ſtà à macerarſi cinque, ſei, otto, e più giorni, ſecondo la caldezza dell'aria, ò la freddezza dell'acque, ne in queſto ſi può dar'altra regola, che coll'eſperienza prouare, quando ſi ſtacchi, e ſepari la ſuperficial Canepa, ò filo, ò ſcorza di verde già diuenuto bianca dalla verga legnea della Canepa. E quando queſto ſucceda facilmente col ſcuoter nell'acqua vna di quelle manelle, ò faſcioli, è già perfetta, e tutta ſi laua sbattendola nell'acqua, e procurando, che per tutto ſia ben ſtaccata la ſcorza dalla bacchetta, douendo l'vno, e l'altro reſtar bianco, indi leuata s'apre dalla parte da baſſo, e s'allarga in giro ponendola ad aſciugare in prato, ò altro luogo polito, e da due, ò tre Soli aſciutta, ſi pone à coperto perche l'acqua l'è nociua. Aſciutta con baſtoni ſi rompono li manipoli, ò vogliam dir manelle à trauerſo, e ſi ſcuotono, acciò che ne cadano quei ſtecchi già rotti, che non ſono caduti nel romperli, e di più per liberarla da altri piccioli fragmenti ſi percuote, e tira trà vno ſtromento, qual Gramma chiamiamo, queſt'è vna tauola fatta à foggia di coltello, groſſa nella coſta due oncie, che dall'altra parte ſi riduce in taglio, la quale entra ttà due altre tauole diſtanti l'vna dall'altra quant'è la groſſezza della ſudetta. Di più tiraſi ancora trà vn'altro ſimile ſtromento, ma di duplicato ordine.

Mentre ſi gramola queſta Canepa porta longhezza di tempo, ſi per eſſer molta briga, ſi perche premono molte altre facende, e però è pericoloſa, che da figli di famiglia, e donne ſia diminuita, ò col fare elemoſina, come s'vſa, però che in quel tempo volteggiano più pitocchi, che per altra ſtagione, ò col permutarla in cordelle, ò drappi da ornarſi, e quella Donna ſi crede col dar'vn manipolo di Canepa nõ alienar coſa alcuna. Per prouedere à queſto ſi procuri d'hauere il conto de' faſci auanti s'affondino nell'acqua, perche per ordinario ogni faſcio di Canepa rende libre cinque, computãdo grandi, e piccoli, e ſe meglio te ne vorrai accertare, fà macerare da ſe vn faſcio di Canepa della più longa, vno della più corta, & vno della mezana, procurando, & ordinando, che tutti gli altri ſiano della medema quantità di manipoli, che ſono queſti, poi falla rompere, e gramolar da ſe, & ancora alla tua preſenza, e così peſandola ſaprai, quanto dourà peſare l'altro numero di tutti li faſci,

*Dubbio di fraude*

*Modo d'aſſicurarſi.*

fasci, che hauranno sù quella possessione, ligati, e numerati. Cominciano ancor le Contadine à filar quella Canepa, che nel gramolar, come poco reggente si cade, ne di questa se ne dà conto, come si douria, e pur per vso d'vna casa tanto si serue di questa, per far funi, e tele, quanto di quella Canepa più corta, qual Patuccio chiamano, & è forsi più atta à far filo minuto, che l'altra, e pur di questa sfuggono il darne la parte al Padrone, pretendendo, che sia merce da loro acquistata, mentre essi per pazza generosità, ò la donano, ò la tralasciano, ma stia pur' auuertito l'Economo d'hauer in tutto la parte sua. Accomodata, e gramolata la Canepa ligasi in fasci grandi, quali mazze chiamiamo, e con molta industria, & artificio, perche si pone per di fuori la più longa, e la più bella, & in mezo la più corta, appartando qualche manelle di nera, ò imperfetta, acciò non apporti pregiudicio alla bianca, e perfetta. Circa il Mese d'Ottobre, quando la semente si veda perfetta, che si conosce quando stringendola si vede assodata, e che non faccia latte, si tagliano i maschi, quali Canepazzi si chiamano; questi auanti si scuotano per cauarne il seme, si lasciano seccare al Sole legati in manipoli la mattina per tempo, mentre sono carichi di rugiada, acciò non cada il seme più maturo. E poi dopo due giorni sopra vna tauola si scuotono. Altri facendo li manipoli della sola cima separata dal gambo, gli appendono ad vn canape; ò capestro tirato nel campo, e così più s'assicurano dal danno, qual apportano le galline. Altri in vece di seccare detti manipoli, pongonli in monte ben coperti, acciò il seme riscaldato si maturi, e n'esca più prontamente, ma questo modo è pericoloso, che ne patisca il seme, e si renda inhabile al germogliare, come à molti è accaduto, e però sempre è più sicuro il far seccare i manipoli, come sopra. Questo seme si criuella, ò vaglia dapoi si conserua per l'anno auuenire, e li Canepazzi, ò subito, ò la Primauera futura si pongono nell'acqua à macerare, nel sudetto stesto modo della Canepa, quali se bene riescono d'inferior conditione, per hauer la scorza grossa, e dura, in ogni modo seruono per far funi, e tesser tela grossa per sacchi, onde da alcuni Padroni con larga economia si lasciano à i Contadini, acciò prouedino sù l'aie di quanti sacchi fanno di bisogno.

*Stoppa di Canepa.*

*Patuccio*

*Del seme*

La fortezza, e bianchezza della Canepa è causa di maggior prezzo, sappiasi, che questo viene dall'acqua, più che da altra cosa, però che quando, si lasciasse la Canepa nell'acqua oltre il douere, cioè dopo, che è assai macerata, si faria tenera, e diuerria imperfetta, & atta à poco altro, che per far stoppa, vero è che questa tenerezza glie la può causare l'hauerla tagliata troppo presto, quando non è ancor dura la scorza, come s'è detto, ma questo non può esser male così vniuersale, come quello dello star troppo in acqua, essendo, che se il Villano la tagliasse troppo tenera l'Economo con la visita se ne può accorgere, e farlo desistere, & aspettare, che s'indurischi, ma quando è nell'acqua non può vsare altra diligenza, che procurare, che sia riueduta spesso acciò non ci stia di souerchio, ma la bianchezza se bene è offesa ancora da pioggie quando la bagnano mentre è asciutta, come s'è detto, sente però maggior danno dalla qualità dell'acqua, la quale per esser fangosa, ò sortiua, hà qualità tale, che di sua natura le participa la negrezza; la meglio acqua dunque sia, è quella di fiume chiara, e limpida, qual si faccia stagnare in caue di terra chiamate Maceratori, e se ogni volta, che vi si pone la Canepa si potesse rinouare col leuar la fracida, e farcene entrar della chiara saria tanto meglio. Auuertasi però, che

*Qual deb ba esser l'acqua.*



che questa sorte d'acqua nello stesso fiume non è di questa perfettione perche conuenendosi far, che la Canepa stia tutta sotto l'acqua col sopraponerci arena del fiume causa, che nella Canepa entra quest'arena, & opera, che sempre poluerizzi, e col tempo ancor l'intenerisce, oltre che da Mercanti conosciuto questo, è sfuggito la compra di tal Canepa, per la grauezza, che le apporta questa inserta arena. Ci è poi di più il pericolo, che per le pioggie il fiume cresca, e se non porti via la Canepa, almeno con l'acqua torbida, & arenosa la rouini, vero è che ne' fiumi si macera più presto pel maggior calore, che hà quell'acqua in tal luogo, sarà dunque meglio assicurato da acque torbide, attendendo alla perfettione della Canepa ponerla ne' Maceratori, e senza terra, ò arena affondarla con stanghe, facendola stare quattro dita sotto l'acqua, e raccordar' al Villano, che la visiti ogni giorno per vedere se da se stessa alzata, ò per diminutione d'acqua, ò per rompimento di qualche stanga fosse scoperta da che si renderebbe imperfetta, e nera, se presto non si tornasse ad attuffar nell'acqua. Non tralascio di raccordare, come vno di questi Maceratori in buon'acqua è di molta vtilità al Padrone, peròche oltre macera senza spesa la propria Canepa, si fà pagare à chi vuol macerar la loro vn fasciolo, ò vogliam dire vna manella, per fascio di Canepa, e meglio per sfuggir la fraude de' Villani, quali fanno i fasci più grossi del consueto, s'affittano le poste di questo Maceratore à denari contanti, mezo scudo l'vna, & ancor vn scudo, secondo la larghezza, ò grandezza di queste poste, ò la penuria d'acqua. Non fastidisca per gratia la longhezza nell'insegnar cosa di tanta vtilità, ne paia strano la molta spesa, ne aggraui la longa fatica circa la Canepa, perche è tanto l'vtile, che ne viene, che contrapesa ogni cosa, e quanto è maggiore la fatica, tanto più si deuono lodar gl'industriosi Bolognesi, quali arricchiscono in cosa da pochi altri vsata. Ne è campo, che frutti più, che oue ci fà Canepa, vna tornatura di terra ben gouernata di letame, e lauoro, può render seicento libre di Canepa, per ordinario ne rende libre quattrocento, quale à scudi quattro il cento, per non dirli sei, come altre volte s'è venduta, si può far conto se alcun campo è mai stato di tanta ricchezza, e la spesa de grassi si può abbondantemente compensare, con l'opulenza del maggior raccolto del grano, che l'anno auuenire ti renderà la terra così ingrassata, e lauorata, e se non fosse quest'abbondanza à Contadini tornaria poco il far Canepa, però che per le molte opre, brighe, e perdimento di tempo, che circa la Canepa occorrono, à Contadini costa lir dieci il cento, addossando però sopra questa parte l'altra parte, che al Patrone libera da ogni spesa si deue condurre alla Città. Oltre la vendita della Canepa per far tele, funi, reti ottime da pescare, e per Vccelli non è al tutto inutile, perche serue il suo seme ad vso di medicina discacciando i flati, e l'oglio si come il sugo dell'erba fresca conferisce à i dolori dell'orecchie. La radica cotta, & impiastrata tisolue le aposteme calde, quale con l'erba si fà bollir nel lissiuo per lauar il capo, per nettare i capelli, e la cute da ruffula; questa radica pesta in mortaio, & incorporata con butiro fresco, gioua alle cuociture del fuoco. Questo seme è ancor antiuenereo, quanto l'agno casto, & al dubbio dell'offesa dello stomaco, e del capo occorre l'acetoso semplice. Di questo seme ancora se ne fà la gustosa salsa, nel secondo Libro descritta, ne è cosa, che faccia far più oua à Polli, ò Piccioni di questo seme, ancorche d'Inuerno, se bene rende l'Huomo sterile, come s'è detto, onde vno hebbe à dire.

*Vtilità della Canepa.*

*Quanto costa al Villano la Canepa.*

*Vso in medicina.*

Torta

*Torta tibi funes dat cannabis : vtile semen*
*Ouiparis : grauidis sed nocet ille cibus.*

*Vtilità.* In grandissima penuria di grano se ne può fare ancora pane, ma per altra occasione non torna, perche si vende per ordinario più del formentò. Di questo seme se ne fà oglio per lumi, e da friggere per poueri. Della parte lignosa, cioè della verga, qual con assai proprio vocabolo chiamiamo lanzola, se ne fanno con vn mezo manipolo fiaccole, con isparmio di torcie, quali illuminano il viaggio della notte; queste porgono la comodità de' solfaroli, quali ancorche paia vna cosa di poco momento, in ogni modo da fabricatori de' solfaroli si toccano in questa Città ogn'anno dieci milla Scudi, e questa non è arte tanto sottile, che stando in Villa non se ne possa prouedere la casa, e rustica, e ciuile senza spesa, col mezo de' Seruitori in Villa scioperati. Con questi rotti si fà fuoco, e si scalda il forno, questi intieri porgono quasi ogni comodità, che dalle canne si desideri, perche se ne fanno gelosie à gli Horti, s'auuicinano à piante, che di natura s'arampichino, seruendo ancora, e per riparo, e per sostegno nello stesso tempo. Ma che diremo del carbone, che da questi si caua per far poluere incendiaria da Bombarde? certo, che *Sottil'inuentione del Carbone di Canepa.* l'ingegno dell'Huomo s'è talmente assottigliato in questo, che poco lascia à posteri d'aggiungere, perche essendo necessario, che il carbone per questa poluere sia di cosa leggierissima, e perciò s'vsaua d'Auelane, hora hanno inuentato d'vsare il carbone di verghe di Canape, come che sia della più leggier materia, che si troui, apportando con questa leggierezza alla poluere, straordinaria velocità; quindi è, che in Latino chiamasi *Cannabis*, due volte canna, la metà meno pesa della canna, ouero da vn legno Greco leggierissimo detto *Cannabos*. Restami da raccordare la inimicitia, che è trà la decottione di quest'herba, e vermi della terra, cioè i Lombrici, peroche i Pescatori volendo di questi vermi, spandono la decottione di Canepa in terra all'entrata per le cauerne di quelli, e li fà vscir fuori per lor seruitio, da inescar l'amo per pigliar'il pesce, caso però non si volessino seruir di Lombrici aridi, e fatti in poluere per dar'à putti, a' quali senza dubbio leueranno i vermi dal corpo; il sugo ancor di questa posto nel budello de' Caualli, ne caua fuori i vermi, sicome gioua à flussi de' sudetti Caualli, e Buoi.

*Lino. Terra. Aria.* Il Lino se bene in paesi d'aria temperata nella preparata grassa, dolce, & humida terra l'Estate antecedente, e mediante tre, ò quattro arature ridotta in poluere il Settembre, si semina, e chiamasi Vernio, ne' nostri Paesi, oue chi lo seminasse, come di sopra, per freddi, correria fortuna di perdersi; seminasi dal fine di Marzo fino à mezo Aprile, & oue è regione più benigna s'anticipa questa seminatura al fine di Febraio, perche effettiuamente non vuole freddo, e se in questo paese poco si pratica, viene, che molte volte da freddi tardiui è perduto, di che non temendo *Coltiuatione.* la Canepa à quella, in luogo del Lino, ci appigliamo. Per seruitio di questo adunque s'ara la terra, ò l'Estate, ò l'Autunno con questa regola, che la prima volta si profondi molto l'aratro, l'altra meno, e l'vltima poco, accioche non potendo allongar le radiche, sia sforzato d'alzare il fusto, ma per seruitio di quello, che si vuole seminare di Primauera, con vanga, e grasso se gli prepari la terra nel modo, che s'è detto della Canepa. Da molti si pratica il seminar'il Lino in quel campo, oue sia stato Trifoglio, volēdo, che tra le radiche di quello beniss̄imo allign̄i. Quāto più spesso si semina, mentre il vigor del terreno corrisponda, tanto più minuto, e perfetto



fetto viene, e però si dice, che col porre vn dito in terra, se ne douriano toccar quattro grane, e tale resterà se con tre corbe si semina vna Bifolca. Raccorderò in fine, che seminato nella terra poluerosa, si cuopre con zappa, ò erpico, e con rastello, accioche le vaneggie s'appianino, quali non deuono esser più larghe di tre piedi, accioche, da chi deue roncar'il Lino con piedi, non sia calpestato, ma con lo star co' piedi ne' solchi, possa giugner alla metà delle vaneggie. Questo roncare dourà esser fatto con destrezza, accioche nel cauar l'herba non s'eradichi lo stesso Lino, ne meno si rompa, ne si corchi, perche più non risorge, e si seguita à liberarlo da herba, sin quando con l'ingiallire mostri d'esser perfetto, perche se si cauasse congionto con herba, bisogneria con maggior briga leuarla poi da' manipoli. La semente vuol'esser nuoua, peroche come grano humido presto si corrompe, e che *Qual debba esser'il seme.* habbia del longo, perche la rotonda genera Lino imperfetto detto maschio, di filo grosso, e tristo; oue si può, nato che sia, s'inacqui ogni settimana vna volta sino, che cominci ad ingiallire. Cauato, non tagliato, s'ammonta col seme volto alla bassa, ma s'auuerta, che non ci pioua sopra, poi quanto più presto si può, si caui detto seme, accioche i Sorci nel voler mangiarlo, non guastino il Lino. Questo fatto, si pone nell'acqua di fiume, non sortiua, à macerare, nel modo, che s'è detto della Canepa, e ci stà intorno à 24. hore, più, e meno secondo la caldezza dell'aria, ò acqua, procurandosi, che l'vna, e l'altra sia calda naturalmente per quanto sia possibile, perche quanto meno stà nell'acqua, tanto resta più forte, e perfetto. Si laua poi, e si fà star in monte con peso sopra altre hore 24 più, e meno secondo, che si vede, che sia ben macerato nell'acqua; si spande poi, e s'asciuga, come la Canepa. Asciutto si percuote con mazze, indi lo gramolano, come la Canepa, e con questi due mezi si rompe bene auanti si spatoli, acciò meno ne vada à male. Vogliono, che non si maceri in tempo, che tocchi di due Lune, perche fà più capecchio, che in altro tempo. Dopo queste operationi si ripone in luogo asciutto assai vnito, e con peso sopra, perche à questo modo si fà più perfetto. Quel Lino, che non hà semenza, è assai più minuto, e perfetto dell'altro, però si deue cappar per chi voglia far bel filo. Quel Lino, che si semina auanti il Verno, viene più alto, ma non fà così sottil filo, come quello, che si semina di Primauera, rende però più seme, più grosso, e ne viene più oglio. Questo seme è assai grato à gli Vccelli, da' quali nel nascere si deue guardare. Il Lino dimagra assai, & abbruggia il terreno, come l'Auena, per detto di Virgilio allegato di sopra.

*Varie Istorie del Lino.* Vogliono, che Aracne, per far tele, ritrouasse l'vso del Lino, e che dalla longa linea, che se ne fà, mediante il filarlo, sia così chiamato. Il tanto famoso vestir di bisso non era altro, che Lino, se bene Ariano riferito da Rodigino vuole, che nasca sù arbori, che hanno la foglia simile al Pioppo, ò Salice, se questo si dicesse nelle nostre parti, crederiasi, che fosse equiuoco, pensando, che quella piuma bianca, che cade da quei grappoli, quale i Pioppi, e Salci producono, sia questo Lino, quale asseriscono nascer sù gli arbori; ma siasi come si voglia, certa cosa è, che il Lino è di più sorti, e frà l'altre vna, che tessuto, e ridotto in tela, è tanto denso, e forte, che à pena si può tagliare, tale era la corazza d'Amasi Rè d'Egitto, che nel Tempio di Minerua si vedeua logora, per tante prone in darno per forarla; & Homero riferisce, che nella guerra Troiana molti haueuano corazze di Lino.

Vn'altro Lino ammirabile in vero viene descritto da Plinio, qual non abbrug-

gia, ancorche posto nel fuoco, & afferma hauere egli veduto vna touaglia, quale dopo il conuito posta nel fuoco, e quello hauendo consumato solo le sordidezze, la touaglia ne fù leuata illesa. Questa per auuentura sarà vna delle cose poco credibili, proposte da Plinio, per le quali da Huomini, nella cui capacità le cose vn poco difficili non entrano, è hauuto per autor bugiardo. Con tutto ciò altri Scrittori innanti, e dopo lui, ancorche informati di questa calunnia contro Plinio, hanno riferito simili, e più incredibili racconti, e portenti, e pur con vniuersal'applauso da tutti accettati. Olao magno fù vno di questi, quale per i suoi gran scritti s'acquistò tal'agnome, e Monsig. Bottero col nartar di paesi remoti cose, che s'accostano più al fauoloso, che al verisimile, s'è auanzato à glorioso nome. Forza è dunque, che in quella regione siano ordinarie quelle cose, che à noi paiono bugie. Non altrimente, che se si raccontasse ad vn Pagano il miracolo della Chiesa, e muro del Baracano, qual dalla forza della poluere da fuoco accesaci sotto, fù alzato tanto in alto, che la Soldatesca di fuori attendata per assalir Bologna, pe'l foro, ò rottura, che dalla mina spiraua, vide li Bolognesi altresì all'ordine per diffender quel passo, poi ritornò à cadere oue era prima, addattato con tanta giustezza, che con difficoltà si conosceua quanto fosse seguito, ne qual fosse il muro, che congionto con la Chiesa s'era solleuato. Certa cosa è, che Plinio è stato necessitato, come ogni longo Scrittore à dir di molte cose lontane, per relatione. Se in questo è stato ingannato, è degno di scusa, perche l'Huomo non può veder, ne toccar con mano ogni cosa. Anzi ogn'vno douria restar'appagato dalla morte di Plinio, quanto fosse lontano dallo scriuer bugie, perche volonteroso di riconoscer certamente, come stessero le fiamme di Vesuuio, tanto s'inoltrò, che dentro quelle precipitato, mai più si vide. I suoi Scolari, quali non tanto curiosi, da longi l'attendeuano, perdutolo di vista corsero al luogo, e veduto, che le sole pianelle di Plinio dal fumo erano sostenute in alto, facendo concetto della rouina, e morte del Precettore, dolenti se ne ritornarono. Deuesi dunque tener Plinio per certissimo, eruditissimo, e principalissimo autore, hauuto per tale da tutti li Scrittori, e seguito nelle facoltà, e virtù dell'herbe, nel racconto de gli animali, nella descrittione, e coltiuatione della terra, e nell'historia de' suoi tempi, ò à lui vicini, e particolarmente in quelle cose, ch'egli hà potuto conoscere, certificarsi, e vedere, come afferma hauer veduto la touaglia di questo Lino vscir del fuoco non consumata. Pensò ben'egli, che la credenza di questo potesse esser dubbiosa, e l'autenticò col costume (da altri ancota scritto) d'abbruggiarsi i Cadaueri Regij in tele fatte di questo Lino, per hauerne solo le lor ceneri. Aggiunse cosa, che maggiormente n'accerta, che da sapienti Greci questa sorte di Lino fù chiamato *Asbestino*, cioè incombustibile, & in fine adduce la ragione perche non teme il fuoco, peroche questo Lino è prodotto dalla terra in paesi aridissimi, e caldissimi, & oue mai pioue, ne cade rugiada, ne regna humidità alcuna, perloche ne riceue questa qualità. Ma siami lecito, non già per autenticar'il detto di tant'Huomo, ma per manifestare la verità, aggiugner'ancora, che mentre scriuo questo di notte tempo, riceuo il lume da sì fatto Lino, in luogo di stupino, qual senza consumarsi, mentre non li manchi esca, sempre stà acceso. Hebbi occasione d'inuidiar la fortuna di questo Lino, quando lo vidi esser partecipe delle virtuose vigilie d'Andrea Mariani, mentre inalzaua le rouine di Roma, e procurai d'hauerne vn pochetto da Honorio



norio Beati Eccellentissimo Filosofo, e Medico, del qual Lino con molta curiosità, e gusto mi seruo. Il valere poi questo Lino, quanto altra gioia, non è meraviglia, per la singolar qualità, e la poca quantità, che se ne ritroua. Si che se Plinio in questa sì dubbiosa historia si ritroua veridico, non sia il volgo così facile à dannarlo di fauoleggiante.

Ma ritornando al Lino ordinario dico, che molto li siamo obligati, perche dopo hauer con longa seruitù giouato all'Huomo col tenerlo netto, e polito, in fine li serue non solo per sanar le ferite, e piaghe, ridotto in fila, ma in far la carta da immortalarlo, e da farlo parlare à vn'altr'Huomo, ancorche longi mille miglia. Il seme poi ridotto in oglio, oltre che serue à Pittori, à Falegnami, à Scarpellini, à Fabri, e nelle lucerne, con isparmio, perche resiste più al fuoco, che altro oglio; serue per imbeuerar tele, con vsanza moderna, chiamate incerate, le quali per ripatar l'acqua, senza aggrauare di peso la persona, che le porta, sono singolari, il cui modo di farlo si potrà leggere più à basso nel trattato delle noci. Serue ancor quest'oglio per dar'à muri di nuouo fabricati, e sagmati, acciò resistino all'acque, e freddi, in riguardo delle quali vtilità fù cantato.

*Mollia fas tenui contexere pallia Lino*
*Stillabunt oleum semina pressa nigrum.*

Di Lino si fà la fune, ò vogliam dire corda da schioppo, la quale se bene fassi ancor di Canepa, non è così perfetta, come di Lino, quale come materia, che più s'vnisce, fà la bragia ancor più soda, da che ne viene, che più facilmente metta fuoco. Questa fune di Lino, ouero di Canepa, si fà star'à molle in lisciuo 24 hore, meno, e più secondo la forza del lisciuo, ò la robustezza della corda, il che non si può sapere se non con l'esperienza, alla quale consigliamo, che ricorra, chi hauesse quantità di corda d'accomodare; e per conoscer s'è perfetta bisogna, che vna spanna abbruggiando duri vn'hora. Altri la fanno bollir nel lisciuo vn'hora, ò due pur secondo, che l'esperienza l'insegna, in qual si voglia modo dapoi leuata dal lisciuo, si fà star tirata, si stega, e s'asciuga al Sole. In caso di strettezza di questa sorte di fune, si può adoprare pezzi di quella del pozzo vecchia, e fracida, e massime per quelli, che deuono mantener continuamente la corda accesa, facendo della buona, con questa, grand'isparmio.

Saria manifesto errore il proponer tante fatiche, e tante operationi intorno alla terra, quali per lo più si fanno con Buoi, senza pensare al modo di gouernarli. E circa questo inuidio l'eloquenza di Demostene, ò la Ciceroniana per poter dar'ad intendere il grand'errore, che si fà in non gouernar bene il bestiame, il non prouedersi di buon prato, il portar tutto il giorno nel campo lo stabbio della Cassina, & il prato, quale solo senza fatica ci somministra la ricchezza, & il gouerno de gli animali, co' quali si arricchisce, sì col farli coltiuar la terra, sì coll'ingrassarli, si scorda. E tù Villano, che pensi solo à far fruttar la terra per via di grasso, non per lauorarla e conosci solo da quella l'vtile cotidiano del vitto, che porge à te, & alla tua famiglia, ne pensi, che sei in obligo per ragione di gratitudine à rendere al campo il grasso à proportione della materia di paglia, frondi, stoppia, & altri, che t'hà somministrato, & al prato à proportione del fieno, qual t'hà reso, con tanto maggior vtile del campo, oltre che l'anno auuenire haurai più fieno, e successiuamente letame; potrai ancora con più vigore far, che i tuoi Buoi riuolghino terra, ne ti vergogni *Del Prato.*

gogni ſerbare il meglio letame per l'horto, e per le zucche, & il prato mai ne vede vna forcata.

E tù Padrone quanto t'inganni, quando ti credi d'accreſcer la tua entrata leuando il prato à' Contadini, appropriandoti il fieno. Penſa, che quando il tuo campo non haurà fieno, non haurai ne meno biada, e chi hà del fieno hà ogni bene. Conſideriſi dunque, che la benignità d'Iddio hà diſpoſto, che la ſuperficie della terra ſtia coperta d'vn verde ammãto, qual ogn'anno s'alzi, e rinouelli per renderla più vaga ad ogni viſta, più amabile ad ogni animale, e più vtile all'Huomo, nella qual ſuperficie della terra per la diuerſità de i temperamenti de gli Elementi, naſcono diuerſità d'herbe per ſatisfare, mediante i prati, à diuerſi appetiti de gli animali. Pare ch'il Prato ſolo ſia vtile ſenza fatica, onde n'hà il nome, perche hà ſempre parato il ſuo frutto, ma l'induſtrioſo Agricoltore con vſare diligenza ne caua doppia rendita del negligente. Sparga vn poco per la Feſta di S. Martino (dopo hauer eſpurgato il Prato, come ſi deue coſtumare ogni anno da ſterpi, ſpini, virgulti, ſaſſi, & altre coſe inutili) due, ò tre carra di letame per ogni bifolca di Prato, qual quando ſia poco ſmaltito è molto meglio, ſicome quello di Cauallo è molto à propoſito, perche diuorando con ingordigia ſenza molto maſticare inghiottiſce la biada, & i ſemi dell'herbe ſenza romperli, quali in ogni modo portati nel Prato naſcono. Ouero ci ſemini tre, ò quattro corbe di colombina, ò gallinaccia per ciaſcheduna bifolca, poi ne ſappia dire ſe per tre, ò quattro anni il Prato riſponderà il doppio. E ſe haueſti penuria di graſſi inuita Paſtori à ſtanciarci con pecore, che ſenza ſpeſa con queſto modo l'ingraſſarai, però che ſe bene li darai vn poco di legna da far fuoco, e di acquato da bere, eſſi con ricotta, ò cacio te lo ricompenſano. E' ottimo ancora il raccorre la poluere, che reſta ſotto il fieno, e lo ſtrame, qual Fiorume chiamano, e ſpargerla nel Prato di Verno, perche queſta, & ingraſſa, e moltiplica l'herbe. E per certificarti della ragione, la qual ti neceſſita d'ingraſſar'il Prato, ſappi che il Prato vuol'eſſer'in terreno graſſo, ne creder, che naſca molt'herba, oue non allignano biade per magrezza. Queſta graſſezza col tẽpo ogni Prato la perde, perche è aſciugato l'humore dall'herba, che ne leui ogn'anno; in queſti paeſi, oue il Prato non ſi può inacquare ſe non l'aiuti col graſſo, qual ci mantenghi l'humore, il Prato non produrrà herba. In caſo dunque, che voleſti capar terreno per far Prato, habbi queſta conſideratione, che oltre la graſſezza ſia humido, ò di natura, ò che lo poſſi inhumidirlo con irrigarlo, perche dice Catone, che quel Prato non manca d'herba, che hà abbondanza d'acqua, qual vuol'eſſer calda, con la regola, che le pioggie calde d'Aprile ſono quelle, che fanno abbondanza di fieno. Se queſto terreno foſſe di tanta humidità, come è il ſortiuo, che per quella le biade non ci allignaſſero, ò ſi rendeſſe difficile à lauorare, queſto ſarà attiſſimo per ridurre in Prato, pur che ſi ſcoli. Se bene queſto ſcolo non è neceſſario, che ſia in tanta fretta, come ne' campi, ma che mantenendoſi il Prato vn pezzo humido à foſſi, à poco à poco traſmuta l'acqua, la quale ſe ne' foſsi dimoraſſe, terria più freſco, & humido il conuicino terreno. Alcuni hanno hauuto opinione, che il Prato ſi conſtituiſca in parte più baſſa della poſſeſsione, accioche il campo lauorato in quello ſi ſcoli; non mi diſpiace, pur che ancor'eſſo nel ſudetto modo ſi liberi da acqua. Vn'altra maggiore auuertẽza ſi deue hauere nell'elegger queſto terreno, cioè, che produca di ſua natura herba, & herba buona, ſana, e di guſto à gli animali. Conoſce-

*Letamar il Prato*

*Qual graſſo ſia meglio.*

*Terra.*

*Acqua.*



noſcerai queſto oſſeruando ſe le conuicine ripe de' foſſi, ò altri luoghi ſodi ſiano ben'herboſi, e ſe il campo ſteſſo ſia graminoſo, perche il meglio fieno, che ſi ritroui è quello di gramigna, ſicome la meglio terra per far Prato per ordinario vuol'eſſer nera. Il Prato in piano ſtà bene, per eſſer più humido del montuoſo, ma tal volta la tropp'humidità genera herbe triſti, groſſe, mal ſane, e non guſtoſe à gli animali, che non ſuccede ne' monti, i cui Prati producono herba ſaniſſima, minuta, ſaporita, & odorifera. O come tal volta quel Contadino vedendo i viali del ſuo vicino freſchi, & herboſi, ſi crede, che li ſuoi Buoi ingraſſariano in tal paſcolo, e s'inganna perche, ò non ingraſſariano, ò in pochi meſi s'infermariano. E ſe bene à' Caualli è di più guſto, e di maggior nutrimento il fieno groſſo nato in terreno graſſo, gl'è però di maggior ſanità nato in terreno, che non s'inacqui, ò che non ſia tanto humido, ouero il minuto. Biſogna ancora, che raccordi, che il terreno, oue s'habbia penſiero di far Prato, ancorche magro, poſſi ingraſſare, quando accomodato, mediante il lauoriero, che più baſſo ſi dirà, ſe gli faceſſe valleggiar ſopra acqua di fiume, ò riuo, di ſua natura graſſa, la qual torbida deponeſſe ſopra queſto terreno il lezzo graſſo. Ritrouato terreno à propoſito, s'ari più volte, e maſſime d'Eſtate, acciò ſia ben cuſtodito dal Sole, e ſi ſecchino le radiche de' ſterpi, gionchi, ſpine, & altre herbe inutili, quali con eſſatta diligenza, ò con mano, ò con mazze ſi deuono diuellere, non tagliare, ſicome ogni pietra, legno ſecco, ò altra coſa, che poſſi impedir l'agguagliarlo, ſi deue leuare, perche queſta è la ſomma di chi fà Prato nuouo, venendone da queſta egualità la comodità di non fermarſi più l'acqua in vn luogo, che in vn'altro, in pregiudicio di ſterilizare la parte, oue ſi muore, oltre poi la comodità di tagliarlo con maggior'vtile nel ſegarlo. Non baſterà dunque l'aratura, erpicarlo vna, due, ne tre volte, ma con zappe ancora pareggiarlo, rompendo le groſſe zolle, indi col raſtello dentato, quanto dado, agguagliarlo. E perche non reſti il primo anno affatto infruttuoſo, ſe li può poner faua, col ſopraſeminarci trifoglio, ò fiorume di fenile, & à queſto modo haurai l'vtile della faua, ſenza dimagrare il terreno, come ſuccederia ſe ci ſeminaſti rape, ò miglio, come conſegliano alcuni, riportandone ancor qualch'vtile dall'herba del Trifoglio, la quale ſe bene non è buona ſecca per Caualli, atteſo, che fà molto fiorume, tuttauia ſino, che il Prato comincia ad inſpeſſirſi d'herbe (il che chiamiamo *à far buon cotico*) ſi può pigliar queſt'herba per due, ò tre anni per vſo de' Buoi, perche dapoi perdendoſi queſta, laſcia libero à l'herbe naturali del Prato il campo. Tutte queſte operationi ſi facciano à Luna nuoua, in riguardo, ch'il Prato proſpera ſempre per l'humidità. Se queſto nuouo Prato non cominciaſſe così preſto à render'herba, come deſideri, e tù di Febraio ſollecitalo, col ſpanderci ſtabbio freſco di Cauallo, col miſticarci il fiorume ſudetto. Se bene non biſogneria, che mai in alcun Prato entraſsero beſtie di ſorte alcuna à paſcere, ma ſegato ſi riguardaſſe, accioche quella ſecond'herba, che chiamiamo Guaimo, reſtaſſe iui à marcire, & ingraſsare il Prato, mediante le neui, e pioggie del Verno, & à queſto modo il Prato non hauria tanto biſogno di ſtabbio, in ogni modo, ſe il paſcere ſi permetteſſe ne' Prati vecchi, ne' nuoui mai ſi conceda, perche oltre il diſsuguagliarlo con piedi, l'herbe di poco radicate, dalle beſtie ſono diuelte, e tanto peggio ſaria, ſe quando la terra è bagnata, oltre il danno col dente, da' piedi foſse calpeſtata, perche per tenerezza della terra di poco ſmoſsa, la Pecora, ò Vacca rompe la radica dell'herba,

*Modo di far prato nuouo.*

*Guardia del prato.*

ba, ò la caccia tanto sotterra, che più non risorge, e quella terra calcata humida s'vnisce in maniera, che non può riceuer l'allungamento dell'altre radiche, e perciò è necessarijssimo riguardar qual si voglia prato, quando la terra sia bagnata dall'ingresso de gli armenti. Pare, che sia troppo rigoroso precetto il non voler, che i Prati si paschino, adunque verrà bene segar quella second'herba detta Guaimo, questo dico esser peggio, perche si leua troppo la sostãza del Prato,& in caso s'habbia da seguire il meno male, sarà poi meglio il farlo pascere, quando non sia bagnato, perche oltre, che l'escremento delle bestie ingrassa, non così vicino alla radica pasce la bestia l'herba, come si leua con la falce, ne così gl'è nociuo il dente, come il ferro, ma la prohibitione dell'ingresso de' Prati bagnati, è in riguardo del danno, che danno con piedi, co' quali si dice, che mangiano più, che con la bocca. Ogni cosa inuecchia, sino il Prato, e si cuopre di certa herbetta verde, quasi lanuggine, qual musco chiamiamo, e quanto cuopre questo, non produce herba; il rimedio ordinario è l'asperger'il luogo di cenere, qual'oltre, che ammazza il musco, ingrassa il Prato, da che hanno imparato d'abbruggiar'il cotico de' Prati vecchi per ringiouenirli, & oue questo praticasi, ne risultano due vtilità, vna la rinouatione del Prato; l'altra, che per tre, ò quattr'anni questo Prato abbruggiato si semina con grano, ò con miglio, e con molta rendita; da noi non s'vsa, ò perche non conosciamo ne' Prati tal bisogno, ò perche per la penuria de' Prati ci rincresce il priuarcene. Ma io stimo, che fosse bene il farlo, perche l'herbe naturalmente inuecchiandosi si perdono, e restando quei radicumi, è forza, che impediscano l'allargar dell'altre, e però, chi vedesse il suo Prato insterilito per questa causa, procuri di leuarne il cotico, con tagliarne lotti larghi vn piede, longhi due, grossi quant'è l'vnione delle radiche dell'herbe. Questi s'espongano al Sole rouersi, acciò si secchino, dapoi s'accomodino in quella maniera, che si pongono le pietre non ancor cotte nella fornace, addattando solo in la sudetta maniera, quanti ne cauerà d'vna bifolca, poi coperti di paglia, e postoci sotto qualche fassina, vi s'accenda il fuoco, che vedransi in breue ridotti in cenere, e se pur qualcheduno cadendo non s'abbruggiasse, con forca di ferro s'alzi, e si faccia consumare. Questa cenere si dispensi pe'l restò del Prato, poiche ou'è l'abbruggiato, non n'hà bisogno; dapoi s'ari, e si semini di Miglio, ò Faua, ò Formento, per qualche anno, indi nel sopradetto modo si ritorni à Prato, ne volendo vsar questa fatica di fuoco, il Prato inuecchiato per rinouarlo s'ari, e semini per alcuni anni, põi à Prato, come di sopra, si riduca.

*Prato inuecchito.*

*Quando si debba tagliar'il Fieno.*

Tagliato il Fieno à Luna crescente, e quando l'herba è in fiori, perche se prima si segasse, per la qualità acquea, saria di poco nutrimento; per contrario se troppo maturo, perche hauria consumato, e perduto il calore, & humido naturale, si renderia insipido, e di tristo, e debole nutrimento, e dopo esser stato inacquato il giorno auanti, oue si possa fare, ò almeno col beneficio di qualche rugiada, caso, che non si volesse tagliar di notte, come molti consegliano, il tutto perche col mezo di qual si voglia humidità, si rende più comodo à segare. Non si riuolge se non quella parte, la qual possa, custodita dal Sole, esser condotta à casa l'istessa sera, perche la rugiada solo gl'è di danno nel colore, nell'odore, e nel peso. Considerisi dunque, che le sarà la pioggia, però per tempi piouosi s'astenga di falciarlo. S'habbia cura di riporlo ben'asciutto, perche humido, ò si putrefà, ouero ci s'accende fuoco ancor nel fenile. Sente danno dal fiato delle bestie, e per questo in quei fenili,



nili, che sono immediatamente sopra le stalle, se li sottopone paglia, la qual non solo lo libera da detto nocumento, ma tira ancora à sè qualunque humidità, che le fosse restata; sarà perciò ben consigliato il nostro Economo misticare paglia con fieno, mentre non è del tutto asciutto, perche tirando la paglia à se l'humidità, ne riceue ancor l'odore, e da Caualli non conosciuta (perche auanti mangino fiutano, per conoscere, che cosa deuono mangiare) non sarà tralasciata, come fanno, quando di poco con fieno s'è misticata. Quelli, che non hanno fenile coperto, ne ammontano vna quantità grande attorno ad vn'alto, e longo perticone, in forma piramidale, poi lo cuoprono di spesse felici, sopra le quali cadendo, e correndo l'acqua, che pioue, lascia illeso il fieno.

La quantità, che sia destinata bastare per l'alimento quotidiano di ciaschedun Cauallo, è incerta, perche se gli n'assegna secondo la grandezza loro, voracità, e fatica; stà questa dispositione trà le trenta libre alle cinquanta il giorno, e perciò se ne prouede vn carro di venticinque centinaia il mese, per ogni coppia di Caualli. I Buoi si contentano con molto meno, perche l'Estate il giorno pascolano l'herba, & il Verno mangiano altro, oltre che non sono così voraci, come i Caualli. In ogni caso saria bene sapere con misura, quanto sia vn carro di fieno, ouero vna stanza, mediante la misura, nel seguente modo. Vn carro di fieno, la cui longhezza per essempio figurasi otto piedi, e la larghezza cinque, diremo 5. via 8. fà 40. l'altezza possi figurare sei piedi, e però deuesi moltiplicare 6. via 40. fà 240. quali piedi chiamansi piedi cubi, che vuol dire, che sono larghi, longhi, & alti, à guisa di dado, oncie dodeci per ogni verso, e questi piedi cubi sono per ordinario dieci libre di fieno; moltiplicaremo dunque la sudetta somma del carro, misurato di 240. piedi per 10. e diremo 10. via 240. fanno 2400. e pure vn carro di fieno ordinario douria esser 25. centinaia, e lo stesso stile si tiene del fenile. Auuertasi però, che il carro del fieno non sia caricato con fraude, cioè vgualmente pieno, e calcato, non buco in mezo, ben legato, e stretto più volte, e c'habbia fatto almeno due miglia di viaggio, ed in questo stato non è differente dal riposto nel fenile.

*Herba Medica.*

L'herba Medica, qual succede in luogo di fieno per gouernar Buoi, Giumenti, & ancor Caualli, è vna specie di trifoglio, e segasi cinque, ò sei volte l'anno, col beneficio dell'inacquamento; e perche d'abbondanza d'acqua siamo priui, crederei, che difficilmente potessimo praticare questa vtil'herba, ogni volta, che in luogo d'acqua non ingrassassimo tanto la terra, che potesse restar sempre abbondante d'humore. Rimetterò dunque il Lettore all'agricoltura del Galli, il quale con isperienza diffusamente ne parla, & in luogo di questa considerando, che il Prato contiene ogni sorte d'herba, nelle quali stà racchiuso ogni virtù, per sanar qual si voglia infermità, e scieltone alcune di queste, le quali, ò nel Prato, ò altroue senza coltiuatione nascono, descriuerò, ponendo insieme alcune delle lor virtù, accioche l'Economo stando in Villa possa occorrere à qualunque malatia più cognita, quale alla sua Fameglia potesse auuenire.

*Matricaria.*

Amarella, quasi *Amara illa*, per la sua amarezza; è ancora chiamata Matricaria, per esser dotata di questa principal virtù di sanare i dolori matricali, onde Dioscoride lodaua il decotto di Matricaria per l'insesso, cioè il sederci dentro ne gli effetti della matrice, & il Mattioli ne' suoi Comenti loda la Matricaria nel caso di quei dolori, quali sono generati da flati, & humori freddi nella matrice, volendo,

che

che si pigli la Matricaria verde, e si ponga sopra vna tegola, ò altro pezzo di terra cotta, non vitriata, come i coperchi da Pentole, e Testi da cuocer Torte, ma ben caldo, e rouente, irrorata prima di vino, e così calda quest'herba s'applichi sopra la regione della matrice, cioè sotto l'ombelico. Le nostre Donne fondate forsi sopra questi consegli, per sfuggire la di lei amarezza, & hauerne la sanità, la friggono prima sopra tegola, ò altra terra cotta, come s'è detto di sopra, poi facendone fritteline ligate con oua, se le mangiano.

*Angelica.* L'Angelica, dall'odore quasi angelico, e diuino così detta, onde hà dato occasione ancora à gli Autori di chiamarla herba *Sancti Spiritus*, la vera nasce in Germania, e particolarmente nella Mirnia, é Sassonia, appresso di noi due sorti se ne ritrouano, vna che nasce in luoghi humidi, la quale gli habitatori delle Valli la chiamano Rognara, perche del sugo di questa, misticato con grasso, s'vngono, e sanano la rogna; l'altra nasce per tutto, e chiamasi ancor *Pestis hortorũ*, perche serpendo per gli Horti ammazza l'herbe buone; chiamasi ancor Podagraria, perche confetisce col sugo alla Podagra. Sappiasi però, che di qual si voglia specie d'Angelica s'vsa sol la radica.

L'Aron dal Greco *Aroon* detta, perche A in questo luogo denota similitudine, e *Roa* in Greco vuol dire pomo granato, perche quest'herba produce frutto con grane à guisa di granate. E' ancor nomata Serpentaria minore, e da' nostri Rustici si conosce col nome di Pan di biscia, ò Bissa Cane, il tutto perche al nascere di *Pane di Biscia.* quest'herba di Primauera cominciano le Serpi ad vscire delle loro tane, oue si ritirano, quando questa per causa del freddo comincia à perdere le foglie, e per auentura sarà questa quella radica da Cesare chiamata Cara, con la quale ridotta in farina sostentò il suo esercito molto tempo in luogo di pane, come egli testifica nel Lib. 3. de *Bello Ciu.* Le nostre Donne in questi tempi con la sudetta radica fatta in poluere ne fanno Amito, ma però consuma molto le tele. Ritrouasi il maggiore, & il minore, col frutto del minore si burlano i golosi, poiche fregato il piatto, ouero il coltello con detto frutto, ouero misticata la polue ne' primi cibi, hà forza per la sua molta calidità di chiudere le fauci, e la gola in maniera tale, che non si può inghiottire cosa alcuna sino, che con latte, ò butiro, ouero aceto, rinfrescando le parti offese, non vi si proueda. Del maggiore la polue della radica è lodata per le vlceri contumaci. La radice di questo preparata, come insegna il Quercetano nella sua *Farmacia restituta* Lib. 1. al Cap. 20. è mirabile per corroborare il ventricolo, e la stimo la poluere bianca del Sig. Dottor N.

*Artemisia.* L'Artemisia da vna Regina di tal nome, moglie di Mausolo Rè di Caria, fù così detta, perche si dice, ch'ella fosse la prima à conoscer la virtù di quest'herba; altri vogliono, che fosse detta da Artemide, vno de' nomi di Diana, la qual Deità sourastaua alle Vergini, à i cui mali è rimedio quest'herba. Li Rustici la chiamano *Arcimis*; vale mirabilmente à prouocar'i mestrui, sana ogni difetto della matrice, e fà hauer le secondine, onde le Alleuatrici de' nostri tempi, bollita in brodo con Anisi, la danno alle Partorienti doloranti, però per questo ancor s'vsa ne' mangiari, condita non solo al modo dell'altre herbe, ma se n'empiono, pesta con petroselli, li rauioli; con sfoglie alle scrofole applicata in foggia d'empiastro, le sana; Alcuni dicono, che le foglie d'Artemisia portate addosso ne' viaggi, non lascino stancare, secondo me tant'è vanità, quanto il credere, che queste foglie appese alla

Porta,



Porta, e finestra d'vna Casa, rendino sicuro gli habitanti da stregherie, in conformità delle quali virtù fù cantato.

*Quæ præest timidis parientibus Ilithya*
*Artemis : finxit nomen inane mihi.*

*Bonaga.* La Bonaga, quasi *Bona acus*, ò vogliam dire buono Ago, hà diuersi altri nomi, presso gli Antichi è detta *Anonis*, à *non iuuando*, mentre punge; da alcuni è chiamata *Remoran*, per ritardare cõ le profonde molte radiche l'Aratro, onde fù detto,

*Sæpe moram curuis inducit Ononis aratris,*
*Spicula quæ ramis tendit, Ononis olens.*

Da altri *Ononis*, che in Greco vuol dir'Asino, perche gli Asini con la scabbia riuolgendosi sopra quest'herba si sanano. Ma vegniamo alle virtù, la radica hà gran facoltà di romper le renelle, e farle vrinare, quando chiudano la via dell'vrina; benesi pereiò in poluere, in vino, ouero in brodo. I Chimici per quest'vso ne stillano l'acqua; dassi ancor la sua decottione à Caualli per questa causa; la decottione di questa radica beuuta sana le moroide, e tenuta in bocca leua il dolor de' denti, e massime se sia fatta in aceto; quest'herba auanti, che cresca, e manifesti le spina, si cuoce, e si mangia, come l'altre herbe, con gusto, e sanità sudette.

*Brionia.* La Brionia viene da Bryo, che in Greco vuol dire *Pullulo*, & *Etolo*, perche s'alza, abbracciando l'altre piante; vna dramma data ogni giorno continuamente à chi pate di mal caduco, lo libera, ma nuoce al fegato; il seme bollito con vnto sana la Rogna. Chiamasi ancora questa pianta Zucca saluatica, e dalle nostre Donne Tania, quasi Tenia, idest Fascia, in riguardo dell'arampicarsi, e fasciar gli arbori; conosciamo la bianca, e nera, la radica della bianca tagliata in fettoline sottile si mistica, per mentire il Mechioacam, hauendo la stessa facoltà di purgare, & euacuare gli humori pituitosi, & acquosi, come il vero Mechioacam. In oltre absterge, e fà la pelle liscia, però è conosciuta molto bene dalle Donne, e particolarmente la radica della nera si vende publicamente nelle piazze sotto il nome di Tania, perche terge il viso, fà la faccia rubiconda, e libera dalla rogna.

*Brusco.* Il Brusco in Latino *Ruscus*, quasi *Ruscius* dal rossore del frutto, oltre il seruire per verdura di molta durata ne gli addobbi delle Chiese, e Stanze, e per diffender luoghi da Sorci, voltato con le pungenti cime contro, per oue possono venire, è molto aperituo, e beuuto le fronde, e frutti fanno vrinare assai, però molto se ne vende à Spetiali per farlo bollire ne' Sitopi, quando le ostruttioni sono contumaci, mangianfi certi germogli teneri, quali la radica di Primauera caccia, cotti, & accomodati ad vso di Sparagi, con gusto, e sudetto vtile.

*Bugloſa.* La Bugloſa, ò vogliam dire lengua Bouina, perche nella sua ruuidezza somiglia alla lengua del Bue, onde Macro.

*Lingua Bouis græco sermone Bugloſa vocatur.*

Hà la stessa virtù, che la Boragine, ma solo per accrescer la memoria di retentiua, reciterò quanto lasciò scritto il sudetto Macro.

*Vim memorem cerebri dicunt seruare periti*
*Vinum potatum, quo sit macerata Bugloſa.*

*Camamilla.* La Camamilla da' Greci *Camamilum*, cioè picciol mela, perche l'odore, che hà quest'herba, è simile à quello di mele; gioua a' difetti del fegato, & il suo oglio fatto, mediante l'infusione de' fiori, e lo stare al Sole, vale perfettamente, vngendosi



Biblioteca Comunale Archiginnasio

la parte del fegato, & ancora è mirabile vngendosi in qual si voglia parte del corpo addolorata, per la sua sottilità, e calidità, in questa simile all'oglio, & in quella simile alla Rosa, qualità per l'Huomo assai temperate, e famigliari; vogliono ancora, che vaglia contro le febri, per lo che ci fù, chi disse.

*Accipe febrifugam, quam sol amat aureus, herbam:*
*Si bilis cruciat, si pituita lecur.*

*Calamãdrina.* Il *Camedris* parola Greca, che in Latino suona *humilis quercus*, onde da' volgari è ancor chiamata *Querciuola*, per hauer le foglie simili à quelle di Quercia, per altro nome chiamasi Calamandrina, mangiata cruda à modo d'insalata la mattina à digiuno, preserua sicuramente da Peste, e per questa facoltà entra nella Triaca; vale ad alcune infermità fredde, come all'antico dolor di capo, al sonno profondo, che venghino da causa fredda; il seme beuuto al peso d'vna dramma, purga la colera per mezo dell'vrina; il sugo si dà per ammazzare i vermi del corpo sicuramente, e fà l'istesso effetto il vino, oue sia stato infuso vna notte quest'herba di natura amara, e calda, la quale mangiano volentieri i pesci, però se ne fà la compositione, che à suo luogo si dirà.

*Capel Venere.* Il Capel Venere è così detto, perche il suo decotto rende i capelli, come si figura fossero quelli di Venere, e la decottione delle frondi gioua a' stretti di petto; cotto nel vino si dà à quelli, a' quali discende il catarro nello stomaco, i Speciali ne fanno Siroppo per li mali del petto, netta i polmoni, e le viscere mirabilmente da viscosità, e da catarri grossi, onde è particolar medicina per dissopillar il fegato, e la milza; l'herba cruda s'impiastra sopra i morsi de' Serpenti, fà ancor rinascere i capelli, e perciò le nostre Donne ordinariamente lo pongono nel lisciuo, col qual si lauano il capo, non tanto per la bellezza de' capelli, quanto, che trattiene, che non cadano, gli allunga, e libera il capo da farfarella.

*Carãzo.* Il Caranzo, quasi *Cara aurantia*, perche produce il frutto colorito, come il Naranzo, parlando però del maschio; si chiama ancor Viticella, in riguardo delle foglie simili alla Vite, ma il vero suo nome è Belsemino, perche da i suoi pomi gettati nell'oglio, e posti al Sole per molti giorni, se ne prepara vn balsamo nobilissimo, per consolidar le ferite, e mitigar'i dolori, qual vogliono ancora, che mitighi i dolori delle morroide.

*Fiele di terra.* Il Centauro minore hebbe il nome da Chirone Centauro, che primo l'inuentò; chiamasi ancora Fiele della terra, per esser la più amara herba, che si troui, & i Pesci auidi dell'amarezza, la mangiano con lor ruina, perche imbalorditi dapoi, si lasciano pigliare da' Pescatori, e se si mistricherà la poluere con altra pasta grata al Pesce, più facilmente s'inganerà con quest'amarezza; ammazza i vermi ne' corpi de' fanciulli, quando pesta se gli applica in forma d'empiastro sopra l'Ombelico; vale parimente nell'ostruttioni contumaci, e li Speciali la fanno bollire ne clisteri agri.

*Gouone.* La Coda di Cauallo è così detta per la similitudine, che hà con la Coda di Cauallo, onde da' Latini ancora è chiamato *Equisetum*, onde fù detto.

*Forma vetus caudæ nomen mihi fecit equinæ:*
*Spissat vis herbæ, quod fluit, omne meæ.*

I nostri Contadini lo chiamano Gouone, forsi perche, quando al primo suo apparire tenera si mangia fritta nella padella, è dello stesso gusto, che il pesce Gouo; l'her-



l'herba pesta, ouero il sugo spremuto, per hauer dell'astringente, ferma il sangue del naso, l'vna posta nelle narici, l'altro tirato sù col fiato; vogliono, che l'acqua distillata gioui all'vlcere delle reni, della vesica, & alle picciole ferite delle budella; per la sudetta virtù ferma ogni flusso, & in particolare quello delle Donne, le quali si seruono di quest'herba per polire lo stagno; l'vsano ancor quelli, che lauorano al torno per fregarne i lor lauorieri.

*Consolida.* La Consolida trahe il nome dall'effetto, perche consolida le ferite, e l'ernia de' putti, e per ciò sanare s'applica la radica in forma d'empiastro, e si dà ancora à mangiare, intendesi però della Consolida maggiore, quale hà la radica tuberosa, questa radica si può condire in zucchero, e miele, sì per hauerla d'ogni tempo, come che sia più facile da mangiare.

*Vituchio* Il Conuoluo, ò Viluccio, ò Vituccio, che noi chiamiamo, è così detto, perche si riuolge, e s'auuiticchia attorno ogni pianta, il maggiore è creduto vna specie di Scammonea, perche se si beue vn bicchiero dell'acqua, oue sia bollito vn manipolo di quest'herba, corretto con vn poco di Rosmarino, muoue, e purga il corpo, quanto la stessa Scammonea, anzi nella forma è ancor simile à quella.

*Curègiola.* La Curegiola, perche con la sua longhezza è simile ad vna centura, è così nomata; dicesi ancora *Centonodia*, per hauer trà le sue spesse frondi molti nodi, i Greci la chiamano *Poligono*, perche produce coppia di seme; quindi auuiene la sua abbondanza per tutte le corti, strade, e cimiterij; hà gran facoltà restringenti, però si dà à chi sputa il sangue, tanto il decotto, come la poluere, e ne' flussi del sangue; I Contadini fondati in questa virtù, la fanno bollire in acqua, & aceto, e poi ne' casi di flussi l'applicano calda sopra il ventre in modo d'empiastro, e ne riceuono sanità, onde fù cantato.

*Fertile sub foliis semen turgescit amaris:*
*Pus mouet, & fluxum sanguinis herba vetat.*

*Daneta.* La Daneta viene dal Latino *Tanacetum*, con nome corrotto, di questa si dice, che ogni dolore acqueta, per le ventosità dello stomaco, & intestini è singolar rimedio, sicome ammazza ancora i vermi del corpo, e massime con fiori, quali si danno à putti in vino, ò latte, onde in Germania si chiama herba de' bambini, prouoca l'orina, e netta le reni, ma si giudica più à proposito per gli huomini, sicome la Matricaria per le Donne, l'vna, e l'altra vsano in Francia mangiare fritta nella padella con oua.

*Nibbio.* L'Ebulo da vn'Isola chiamata Ebulo, piena di queste piante, così fù detta, i volgari con nome corrotto Ibio, ò Nibbio la chiamano, i Latini Sambuco humile. Quest'herba purga gagliardamente, e per ciò fare si framettono le foglie di questa con altre herbe in minestra, ouero in insalata, e massime quelle cime più tenere, che di Primauera caccia in quel tempo appunto, che l'Huomo si suol purgare, per se stessa quattro di queste cime cotte in brodo soluono il corpo, quant'altra medicina, due dramme sino in quattro della radica macerata in vino, fanno l'istesso effetto, sicome cinque dramme del sugo di fiore, ò de' frutti, al più sino vn'oncia, e similmente la poluere del seme presa meza dramma, sino ad vna dramma, moueràà il corpo valentemente, anzi di più questi mollificaranno le durezze della matrice, & apriranno l'opilationi, i semi pure infusi in acqua vita, la rendono profitteua à gl idropici, se ne beueranno ogni mattina vn bicchirino per molti giorni,

perche questo, sicome il Sambuco, hanno facoltà di condur l'acqua dal lor ventre: i frutti maturi s'empiastrano sopra i capelli per farli venir neri, e ritardar la canitie: col sugo di questi frutti si tingono i panni, & il vino, nella decottione delle foglie le mosche muoiono, e con frutti maturi si gouernano animali volatili.

*Enula.* L'Enula quasi Elenia, così da' Greci *Elenium* chiamata, fauoleggiando, che dalle lacrime d'Elena nascesse, volgarmente dicesi Liola, è con la sua radica virtuosissima ne' mali del petto, onde dicesi.

*Enula campana reddit præcordia sana.*

Si fà bollire questa radica in acqua, acciò deponga l'amarezza, poi si conserua in miele ben chiarito, postaci dentro mentre bolle, mangiandola ne' mali contumaci del petto, & in particolar da gli asmatici; alcuni altri consegliano, che questa radica impassita si cuoca in vino, poi si conserui in sapa, per vsarla nelle sudette occorrenze. Giulia Augusta ne mangiaua ogni giorno, si crede, che mantenga polita la faccia, e la pelle, oltre che rende l'Huomo allegro, e giocondo; lo stesso fà il vino enulato, ouero il decotto della radica, oltre che fà sputare il catarro grosso, della quale fù detto.

*Quod forma fouet, & vino cor pota serenat,*
*An fuit è lacrimis Tyndare nata tuis?*

*Edera.* L'Edera scritta senza H. si può dire quasi *edita petat*, con H. perche *hæreat* per tutto, cotta in vino sana ogn'vlcera, e le cotture del fuoco; la gomma di questa ammazza i pedocchi, e fà cadere i peli; cotte sette frondi d'Edera con altretanti garigli, ò anime di Persica nell'oglio, & aceto, poi applicati alla fronte, & alle tempie leua ogni dolor di capo; la maggior virtù di quest'herba è il tirar fuori la marcia, da che ne viene poi la sanità de' mali; quindi è, che si fanno berettini di foglie d'Edera cucite insieme, per ponere in capo à Fanciulli, quali habbiano latimo, ò altro male. Di più ponesi nello spiedo vna foglia d'Edera, & vna fetta di lardo, e posti sul fuoco se ne raccoglie l'vnto, che cade, e con quello si sana il sudetto latimo, ogni cuocitura di fuoco, e con l'aggiunto d'vn poco di sugo di saina, la tigna ancora, per la sudetta causa attrahente s'vsa la foglia, e le palottole del legno ne' rottorij; Il legno è facile da lauorare bianco, bello, e polito per l'vso del torno.

*Herba S. Alberto.* L'Herba Sant'Alberto così detta, perche da quel Santo fù vsata, i nostri Contadini ordinariamente se ne seruono nelle ferite, e tagli, che succedono nell'operationi della Villa, perche consolida, e li sana perfettamente, e lo stesso effettua nell'vlceri contumaci, della qual li Chimici se ne vagliono ne' mali esteriori delle gambe.

*Herba Luciola.* L'Herba Luciola detta Lancea Christi, per la similitudine, che hà questa foglia con la punta della lancia, ouero con la lengua del Serpente, e perciò chiamasi ancora Lengua serpentina, hà la stessa virtù sudetta di sanar le ferite, e massime l'oglio, oue sia stato infusa quest'herba al Sole vn'Estate, s'adopra ancora nelle rotture de' Fanciulli questa più, che ogn'altra herba; gioua ancor à vomiti, & à sputi di sangue; si lauano gli occhi lacrimosi con vino brusco, oue sia bollita quest'herba.

*Herba buona.* Herba Buona per la bontà così nomata, altrimente da volgari chiamasi Sideritа, e da altri herba Giudaica, perche li Giudei se ne seruiuano per sanar le ferite; hoggi le nostre Donne ne fanno bagno à putti paurosi, e per questo effetto è bene tenerne fascicoli di questa in casa bene seccati, per non hauerne à comprarne da'



da' Speciali, se bene altri in luogo di questa si seruono della Verbena.

*Farfanazzo.* Farfanazzo chiamano i nostri Rustici quell'herba, che da' Latini è detta *Personata*, perche hauendo più gran foglie d'ogn'altra herba, con questa gli Antichi mascherauano, seruendoli con la sua longhezza per mentire ancor la barba; la radica di questa lauata, e raschiata è gustosa da mangiare, sicome è sana per quelli, che sputano sangue, e la marcia; le gran foglie di quest'herba si pongono sopra l'vlceri vecchie con salute, e seruesi del decotto per prouocar l'vrina.

*Farfara.* La Farfara da vn Fiume detto Farfaro, le cui ripe di questa sono ornate, fù chiamata, con le foglie simile all'Edera, trite, e misticate con miele si medica il fuoco sacro, e tutte l'infiamaggioni, il fumo di quest'herba secca si piglia mediante vn'imbotto, e si guarisce la tosse, e perciò da' Latini è detta *Tussilago*, sana ancor l'Asma, e rompe le posteme del petto, giouando ancora à tutti i mali di detto petto, per il cui effetto si conserua ne' Siropi, & Elettuario da' Speciali; da questa ancor se ne distilla acqua per le sudette infermità.

*Felice.* La Felice hà preso il nome dalle foglie, che hà sottili, come il filo, è segno, oue ella nasce di terra sterile, onde quegli cantò.

*Neglectis vrenda filix innascitur agris,*
*Aut steriles, grauidas aut abortire facit.*

E perciò gli Huomini da pochi, & inutili si chiamauano anticamente *Filicomes*, se alcuno si taglia con canna si risana col sugo della Felice misticato con vnto, tanto sono nemiche insieme queste piante, e se ne' Caneti si piantano Felici, il Caneto perisce, sicome la Felce tagliata con la Canna l'Agosto allo scemar della Luna, si spegne. Per leuar l'ostruttioni contumaci della milza, niuno rimedio è più efficace della Felice, ò si dia la radica cotta in brodo, ò si dia la poluere; è buona la Felice d'applicarsi alla coppa de' Buoi ammaccata, questa ancora ammazza i Cimici, fuga le Serpi, e spegne le Mosche, mentre intinta in siero, volentieri in quella annidate, si pone in vn sacco, oue le Mosche, col scuoterlo s'ammazzano; posta sotto bestiami per letti, fà ottimo grasso, e che per molto tempo allegra il Campo, poco dissimile sarà, se si farà, stando ammontata allo scoperto, diuenir lettame.

*Gentiana.* La Gentiana da Gentio Rè di Schiauonia prima conosciuta, hebbe il nome.

*Gentius Illyrici moderator, & arbiter orbis*
*Me reperit: forma quam cruciata refert.*

Ancorche non sia pianta così nota, e frequente, come l'altre descritte, tuttauia perche è vno de' principali remedij contro il morso de' Cani rabbiosi, oltre l'altre sue facoltà, hò risoluto ponerla, e tanto più, perche la radica, nella quale consiste la virtù, si conserua comodamente secca intiera, ò trita in minutissima poluere, per hauerla pronta all'occasione, e seruesi in questo modo. Vn cocchiaro di questa poluere, e due di cenere di Granchi di fiume, non di valle, ne di Gambari, quali con sarmenti di vite bianca s'abbruggino, ò meglio in vna Padella tanto si cuocano, che facilmẽte col pestarli si facciano in poluere posti in vn mezo bicchiero di vino, si dia al patiente per quattro giorni continui, subito che sarà morficato, e se si stesse più giorni à principiar questa cura, si deue duplicar, ò quadruplicar il rimedio, non solo in quantità, ma in darlo più giorni, secondo che si sarà tardato, perche il differire è causa, che il veleno più s'auanza nel corpo, e più difficilmente n'esce, anzi è commune assertione, che quando il patiente comincia hauere timore dell'-

dell'acqua, che succede molti giorni dopo l'offesa, che allhora non ci sia rimedio, e però in caso così graue, & importante è bene esser sollecito, e per assicurarsi, che la piaga non allarghi il veleno, farla insanguinare, e leuarne la carne offesa, allargandola, ouero ponerci sopra vna ventosa con molto fuoco, acciò più tiri col sangue la malignità. Alcuni hanno vsato mangiar'il fegato del Cane, che gli hà morduti. Altri dicono essersi liberati col portar'il dente di detto cane in maniera, che tocchi la carne; ma il più sicuro rimedio è il sudetto vsato col sollecito. Giouanni Prouocio ordina vna poluere, della quale vuole, che se ne pigli da vn'oncia, sino in due, tre hore auanti il cibo ogni giorno in vn mezo bicchiero di vino, qual'hò volsuto poner quì, per esser facilissima da prepararsi, e lodata assai in questa occasione.

R. Foglie di Polipodio, di Ruta, di Verbena, di Saluia, di Piantagine dalle foglie strette, d'Absintio, di Menta, d'Artemisia, di Melissa, di Betonica, e di Centauro minore, di tutte vna parte vguale se ne secchi sopra la carta, e fatta in poluere s'vsi, come sopra s'è detto. Oltre di ciò la radica della Gentiana si conserua secca da' Chirurghi, per farne taste da dilatar ferite. Il suo sugo ancora vale beuuto con acqua di miele a' difetti del fegato, e dello stomaco.

*Gionco.* Il Gionco da giungere vien detto, perche s'adopra da ligare, e congiunger più cose insieme; col suo seme arrostito, e beuuto in vino inacquato, sana il flusso del corpo, e de i rossi delle Donne, prouoca l'vrina, ma fà dolere il capo, e fà dormire, onde fù cantato.

*Iuncus amat sterilis loca fœta palustribus vndis,*
*Languidulo semen membra sopore grauat.*

Le frondi picciole tenere s'applicano vtilmente a' morsi de' Ragni; serue ancor per far sporte, e cannestrelli, e per le vigne da legar viti. Vn'altro gionco più alto, e più grosso del sopradetto ordinario, qual nasce nelle valli, si monda dalla prima scorza, e la midolla serue in luogo di bombace nelle lucerne.

*Gramigna.* La Gramegna detta à *Gradiendo*, perche serpendo s'allonga molto, senza poter'esser'impedita; trà l'herbe è vulgatissima. E' di tante specie, che il Bauino ne numera più di ducento. La radica trita, parlando della commune, & impiastrata sù le ferite le consolida, il che effettua il lauarle con la di lei decottione, la qual beuuta gioua a' dolori delle budella, ò intestini, prouoca l'orina, & ammazza i vermi, e perciò si dà anco alle Donne lattanti per questi sudetti mali; Di Gramegna si distilla acqua, qual serue ancora al mal d'occhi; quella, che nella sommità del fusto alto circa vn piede, spande quattro, ò cinque irsute fila, questa si pone sul naso, e ne caua sangue per alleggerir'il capo aggrauato.

*Mercorella.* La Mercorella, in Latino *Mercurialis*, leuato dal Greco *Hermufoa*, cioè *Mercurij herba*, che ne fù l'inuentore, onde disse quello.

*Maxima Mercurio laus est: fœmella puellam,*
*Mas puerum, Venus est cui sociata, dabit.*

O' da sè, ò con gli altri herbagi, ò in insalata, ò in minestra per soluere il corpo senza medicina, è eccellente, purga la colera, e gli humori acquosi; lo stesso effetto fà il suo decotto, beuutone oncie quattro, in sei; s'vsa ancora il decotto ne' cristieri in luogo di brodo, perche hà maggior virtù; le foglie misticate con miele, ouero oglio rosato, e supposte, prouocano i mestrui, e le secondine, e tanto fà la de-



decottione; Trouasi il maschio, e la femina, e tanto purga l'vno, come l'altro; fauoleggiano però, che beuendosi il sugo del maschio, ò mangiandosi le foglie dopo la concettione, che maschio riesca il parto, e per contrario della femina; se nasce quest'herba nelle vigne, è di tãta efficacia, che rende il vino del suo sapore ingrato.

*Maluam dixerunt veteres, quia molliat aluum.*

*Malua.* Moue dunque la Malua il corpo, e se bene si dice più col fusto, che con l'altre sue parti, tuttauia le cime cotte in insalata, e minestra mangiate, fanno l'effetto, si come il decotto, qual pur si pone ne' cristieri; misticata con porri, ò cipolle, vale contro morsi velenosi; si maturano con le foglie cotte, & impiastrate con butiro tutti i tumori; le foglie, ouero il lor sugo gioua mirabilmente alle ponture delle Vespi, Api, e Calabroni, leuandone il dolore, e non lasciando concorrere humore, e chi è bagnato col sugo di queste, è riguardato da dette punture; gargarizandosi con la decottione di Malua, si sanano le fauci, & il gargazuolo, rinfrescandoli; la decottione della Malua con la radica, sino che sia densa, hà spessezza di Mucilagine, cioè, come sapa, si dà alle Donne, che stentano à partorire; lo stesso effetto fà meza libra del suo sugo beuuto caldo; in fine la Malua da gli Antichi fù chiamata medicina di tutti i mali, parlando però della commune, le cime di Malua pelate, e lessate, si cuocono, e condiscono, e mangiandole, oltre il gusto, muoue il corpo, e mitigano l'ardor dell'vrina, e con la radica si fanno supposte, ò vogliam dir cure.

*Maluauischio.* Del Maluauischio Macro disse.

*Altheam Maluæ speciem nullus negat esse*
*Altheamq; vocant illam, quæ crescit in altum,*
*Hanc ipsam dicunt Euiscum, quod quasi visco*
*Illius radix contacta madere videt.*

Da' Greci, e Latini si chiama Althea, significando *Altos*, rimedio, per esser questa di maggior rimedio, che altra herba, da altri è chiamata Aristalthea, cioè ottimo rimedio. Questa radica cotta, e pesta matura, mollifica, risolue, rompe, e salda ogni tumore, onde disse lo stesso.

*Rumpit, vel spargit sic apostemata dura.*

Tanto la radica, come le frondi cotte in vino, ò acqua melata, sono d'vtilità grandissima alle frigidità de' nerui, & ad ogni percossa; beuuto ancora il sopradetto decotto, gioua alla tosse; con questa radica li Speciali ne fanno il confetto papale; la radica cotta in aceto mitiga il dolor de' denti; il seme ancor dell'Althea serue nelle Speciarie per farne Mucilagine, per mitigar l'infiammaggioni della gola.

*Menta.* La Menta da Minta figliuola di Cocito, fù così chiamata, quale si fauoleggia, che fosse in quest'herba tramutata; il sugo di questa beuuto ammazza i vermi, onde hebbe à dire la Scola Salernitana.

*Dicon mentir la Menta se fia lenta*
*A tor del petto, e ventre i bacchi, e vermi.*

Risolue quest'herba pesta, & applicata in forma d'empiastro le poppe, che s'enfiano per lo parto, e per l'abbondanza del latte, prohibendo, che non si quagli; le nostre Donne per quest'effetto tengono vn fascicolo di quest'herba trà le poppe, ouero vngendone con oglio di Menta fatto per distillatione; vsano ancora vngerle d'oglio di mandorle dolci, poi coprirle di poluere di Menta, per far disseccar'il latte, e farà l'istesso effetto vna, ò più pezzette intinte in acqua di Menta distillata, e posta sù le

sù le poppe. Sarà dunque bene vsar'in cibo la Menta da chi mangia assai latte, perche vietarà, che non si quagli nello stomaco, come fà, se si pone nel latte auanti vi si poni il quaglio. Fregata sù la lengua ne leua l'asprezza, mangiata prohibisce il vomito, & il singozzo, è grata allo stomaco.

*Menta iuuat stomachum, tineas necat ictibus atris,*
*Conuenit at bene olens dummodo carpta sit.*

Vsasi ne' condimenti per l'odore col quale eccita l'animo, e col gusto l'appetito, si pratica sù le trippe, perche ne leua ogni mal'odore, che hauessero, sicome alle carni quali cominciano à patire, e perche rallegra le mense è chiamata Menta. Si fà odorare nelle sincopi, perche fà ritornar lo spirito vitale, e perciò ancor si dice Menta, perche con l'odore risueglia la mente. Fregasi il naso de' Cani auanti si sciolgano per la caccia, accioche con lo starnuto, che questa li procaccia, si purghino il capo, & habbino miglior fiato, disse ancor Macro.

*Diuersis morbis occurrit testiculorum,*
*Si foueantur aqua, qua menthæ cocta sit herba.*

*Mentastro.* Il Mentastro, cioè Menta saluatica, hà però virtù particolare, beuuta purga le femine di parto, e con molta vtilità si dà la sua decottione a' stretti di petto, e che hanno difficoltà di respirare, & à chi patisce dolori di corpo; spatso in terra, ò fattone fumo, scaccia i Serpi; per l'odore ancora si sparge per le Chiese, e stanze, e massime ne' tempi sospetti di peste; posto sopra testicoli prohibisce la pollutione in sogno, beuuto con accto ammazza i vermi nel corpo. Nicolò Reusmerio nel *Paradiso poetico* del Mentastro così disse.

*Mentham nec comedas, nec plantes tempore belli:*
*Audentes animos quæ minus esse facit.*

*Marobio.* Il Marobio forsi dalla sua frequenza ne' Popoli Marubij, circa il lago di Fucino, hoggi Celano così detto, gioua à stretti di petto per sanarli dalla tosse, e nelle Speciarie se ne fà vn'Elettuario per il male del petto, e tolto insieme con iride, ne leua la flemma grossa. Dassi in poluere con brodo alle Donne di parto, che non si purgano, prouocando le secondine, i mestrui, e facilitando il parto à quelle, che non possono partorire, e leuando ogni oppilatione; gioua à coloro, che hauessero beuuto veleno, ò fossero morsicati da velenosi animali, e però è vno de gl'ingredienti della Triaca. Mediante la sua amarezza ammazza i vermi nel corpo, e tanto effettua la poluere delle foglie secche.

*Nigella.* La Nigella dal seme negro ne caua diminutiuo nome, è detta Melancio, e Git, serue col seme impiastrato con le frondi pesto, e posto sù la fronte per leuare il dolore di capo; questo seme cotto in aceto, e tenuto in bocca, gioua al dolor de' denti, inghiottito risolue valorosamente le ventosità, & ammazza i vermi aiutato con l'applicatione del'herba sul corpo in forma d'empiastro; questo seme da alcuni si mistica nel pane, e dicono, che gli apporti gusto con sudetti giouamenti; sparso per terra ammazza le pulici per quanto ne vien scritto.

*Orbiga.* L'Orbiga, ò Ibiga, quasi Abiga, *ab Abigendo fœtu*, con voce corrotta si chiama con sudetti nomi. Fù chiamata ancora Aiuga, e communemente leuatone le lettere A. e G. la chiamano Iua, & Artetica, perche gioua alle giontute con le frondi; beuute per sette giorni continui nel vino, si medica il trabocco del fiele; Presone per quaranta giorni continui in acqua melata vna dramma per volta, si





sana la sciatica, anzi alcuni l'infondono in vino, con vn poco di miele, e stillata per lambicco, l'acqua, che ne viene, se ne dà ogni mattina à quelli, che patiscono di sciatica, con salute; è quest'herba mirabile per li dolori delle budella, e per quelli a' quali s'oppila il fegato, & hò veduti Rustici col mangiar questa, ò cruda, ò cotta in fritteline, scacciare ogni dolore, e mantenersi sanissimi, e robustissimi. De' suoi fiori per Ciuili si fà conserua, come de gli altri fiori detti, della quale prese tre dramme ogni sera nell'andar'à letto, corrobora esquisitamente la testa, sana i sudetti mali, gioua a' paralitici, senza fiori si può fare la conserua con le cime tenere.

L'Ortica, che in Latino *ab Vrendo*, chiamasi *Vrtica*, perche abbruggia col toc- *Ortica.*
carla, onde. *Tacta quod exurat digitos Vrtica tenentis.*

E'la più frequente, e la più impertinente frà tutte l'herbe, nota sino a' Ciechi; mistticata con cera, & applicata à i difetti della milza, gli è d'vtile; toccandosi con le frondi fresche la matrice rilassata, ritorna al suo luogo. Alcuni mangiano le cime dell'Ortica cotte in insalata, ouero in minestra, non solo per le sudette vtilità, e perche muoue il corpo, ma perche è principalissimo, e sicurissimo rimedio per nettar le reni da calcoli, e rompe la pietra, gioua ancor à gl'Idropici, in tempo ancor di penuria mangiasi da poueri cotta, in somma è vero; *Che non nasce cosa, che non serua pe'l ventre dell'Huomo*; il seme ancor lui beuuto con acqua, moue il corpo, qual'è contrario alla Cicuta, à Fonghi, all'Argento viuo, & alle Salamandre, e per questo effetto si cuoce in brodo di Tartaruca. Percotendosi le poppe con l'Ortica verde, s'empiono di latte, anzi scriue il Prouocio, che in Candia con questo modo hanno fatto venir'il latte nelle mamelle de gli Huomini, quali hanno lattati Fanciulli, per la virtù digestiua, che hà quest'herba. S'applica con vtile à tutte le posteme, e massime de' quadrupedi, quali quando non potessero partorire se li frega la natura con l'Ortica, e le facilita il parto, sicome nell'istesso modo li fà venir'al seme. Raccogliesi il seme dell'Ortica per dare alle Galline, con profitto di molt'oua, sicome le frondi tenere, e trite, misticate con scemola si danno à Gallinaccetti piccoli à mangiare, di questa fù scherzato.

*Conuenit Vrticæ mordacibus herba Poetis:*
*Ingenuos vates laurea serta decent.*

La Polmonaria, perche le foglie son macchiate, come il Polmone, così si chia- *Polmonaria.*
ma, ò perche curi i mali del Polmone, però si dà il decotto di tutta la pianta, per consolidar le vlceri del Polmone, e delle parti genitali, per sanar la tosse, lo sputo del sangue, e per tutti i mali del petto; il medemo effettua il sugo di tutta la pianta, sicome restringe ambi i flussi delle Donne, è raccolta quest'herba da Pastori per sanar le Pecore dalla tosse.

La Porcaccia, ò Porcellana, come la chiamano i nostri, da' Latini è detta *Portulaca*, quasi *Portulacanum*, cioè herba di quelli, che sono in Porto, perche nasce copiosamente ne' luoghi maritimi; gioua misticata con Polenta a' dolori del capo, alle infiamagioni de gli occhi, e dell'altre parti del corpo, sicome al fuoco sacro, & à dolori della vesica; masticata toglie lo stupor de' denti, li consolida, sana le vlceri della bocca, e delle gengiue, rischiara la voce, e rinfresca gl'intestini, e mangiata mitiga li dolori dello stomaco, e delle reni, per la similitudine, che hà con loro; il sugo beuuto raffrena gli ardori di Venere, & è contro i suoi sogni, e delle

febri; cotta bene vale contro li vermi del corpo, li sputi del sangue, sana le morroide, e flussi del sangue, e vale contro tutte l'infermità calde, offende gli occhi se si mangia, si sala pe'l Verno, poi lauata con vino, ouero acqua si concia in insalata. Alcuni la pongono nella Lecarda, mentre si cuoce carne di Castrato allo Spiedo, e dicono, che gli attribuisce gratia, e sanità; friggesi ancora in grasso, ouero oglio, e mangiasi con gusto. Portasi al collo quest'herba per non patir'il mal dell'vgula, di questa fù cantato.

*Dentibus auxilium stupidis, & renibus affert,*
*Ardorem ingentem mitigat, atque grauem.*

*Perforata.* La Perforata per li molti fori, che hà nelle foglie, hà questo nome, da' Greci si chiama *Hypericon*, perche è contra l'imagini, e fantasme, perciò gli Esorcisti continuamente se ne seruono; la sua virtù maggiore è il sanar le ferite, onde i fiori s'infondono in oglio, e fatti stare al Sole l'Estate, di quello si serue per consolidar ogni taglio, pur che non sia nel capo, ne sopra nerui; l'acqua distillata di quest'herba dassi à bere con molto vtile à quelli, che patono di mal caduco, & à paralitici; il seme pesto si dà à bere con sanità à chi sputa, ò vomita il sangue, e possonsi operare le silique verdi insieme col seme peste, per sanar marauigliosamente le ferite fresche, che opera ancor la sua decottione, fù ancor detto.

*Mille foraminibus febris scatet herba magistra,*
*Quæ foliys Rutam, flore refert Violam.*

*Piantaggine.* La Piantaggine, con vocabolo da Pianta deriuante, quasi per eccellenza di tutte le piante è chiamata, hà la sua maggior virtù contro le morroidi, perche non solo applicataci la radica sana il lor male, ma portata addosso non lascia sentire il lor dolore; masticata leua il dolor de' denti, le foglie vagliono ad ogni sorte di percossa, ò di sasso, ò di legno, e giouano tenute in bocca, e masticate à quelli, che cadono d'alto, per la loro frigidità temperano il calor dell'Eresipilla, saldano ogni vlcere maligna, ancorche vecchia, li carboni, le fistole cauernose, i morsi de' Cani, e le cotture del fuoco; il sugo incorporato con oglio rosato, e posto sopra la fronte, leua il dolor di capo, causato da humori caldi, lauandosi la bocca col detto sugo, leua il dolor de' denti causato da calore, e sana l'vlcere di quella, lo stesso opera la decottione di detta; l'acqua distillata misticata con aceto forte stagna sicuramente il sangue del naso, ma bisogna nello stesso tempo con panni lini bagnati in detta acqua, applicarli al fegato, alla pianta de' piedi, & alla pianta delle mani; il seme beuuto con vino stagna i flussi del corpo, & i sputi del sangue.

*Pulegio.* Il Pulegio, quasi *Pulices necat*, ò perche il fiore fresco abbruggiato le ammazzi, ò perche l'herba sparsa in terra le scacci; E' herba odorifera, quale si pone misticata con aceto, al naso de' tramortiti, per farli riuiuere; beuuto prouoca le secondine, & i mestrui del parto; la cenere di quest'herba abbruggiata conferma le gengiue; la decottione mitiga il prorito, e sedendo le Donne sù quest'herba, risolue le durezze della Matrice, con le ventosità, e gioua à gl'Idropici. Sono infinite le virtù di quest'herba, onde hebbe à dire Strabone Gallo.

*Non patitur cunctas angustia carminis huius,*
*Pulei virtutes celeri comprehendere versu.*

*Rumice.* Ogni Rombice, che da' Latini è chiamato *Rumex* à rumine, che significa gola, perche è gustosa à mangiare, e dalla forma della quale la punta delle Piche chiamasi



masi *Rumex*, cotta, & in qual si voglia modo, secondo l'vso dell'herbe condita, muoue il corpo, quanto altra herba, e però chiamasi ancora *Lapatum*, che dinota *Lubrico*, il seme si beue contro le punture de' Scorpioni, anzi chi n'hauesse beuuto prima, non sentiria nocumento alcuno dalla lor'offesa; con la decottione bagnandosi si leua egregiamente il prorito, e fatta nel vino mitiga il dolor de' denti, e sana quello dell'orecchie, stillataci dentro. E' di molte specie, frà quali vna chiamasi Hippolapatum, la quale hà la radica, come il Rabarbaro, in colore, forma, gusto, e virtù, e chiamasi communemente Rabarbaro de' Monaci, perche così fù creduto da' Monaci Cartusiani Commentatori di Mesoè. Di questa però in poluere presone vn'oncia, corretta con quattro, ò cinque grani di poluere d'Isopo, purga assai commodamente.

*Ruta Capraria.* La Ruta Capraria, che dalle Capre, quali volontieri la mangiano, hà il nome, è chiamata da' Rustici Galliga; hà virtù marauigliosa contro la Peste, mangiasi cruda in insalata, ouero in minestra, cotta con la carne; per lo stesso effetto si beue il suo sugo, spremuto al peso di due oncie, & è cosa prouata, anzi questo sugo si condensa per seruarlo pronto in ogni tempo per la Peste, e dassi contro veleni, e morsi de' Serpenti, impiastrando di più l'herba sopra l'offesa; vn cocchiaro di questo sugo beuuto ammazza i vermi, aiutando l'operationi con l'applicar l'herba calda fritta in oglio di lino sul corpo; questo sugo si dà con molto vtile con la sudetta misura d'oncie due nelle febri maligne, e petecchie, ouero la sua decottione, misticata con acqua di Tormentilla.

*Sempre viua.* La Sempreuiua, per esser sempre verde così dicesi, con le frondi sana il fuoco sacro, e l'vlceri maligne, e serpeggianti; conferisce all'infiammaggion de gli occhi, & alle cotture del fuoco; s'applica con vtile all'Eresipilla, il sugo si mistica con oglio rosato, ouero polenta, leua il dolor di capo da causa calda venienti. Columella, & altri Autori, che da lui l'hanno, vogliono che i semi, che sono stati bagnati col sugo di quest'herba non siano offesi da vermi; ma hauendo io prouato in contrario, credo ch'egli si sia inteso del sugo d'Aloè, qual pure è vn'herba sempre viua, e verde, e questa hò prouato cõ tal virtù, e di tal mi sono inteso, quand'io l'hò detto.

*Strafisacria.* La Strafisacria dal volgo corrotto, la voce si chiama Strafusaria, viene dal Greco *Staphis*, che vuol dire Vite, & Acria saluatica, perche hà la foglia simile alla Vite, da' Latini è chiamata *Pedicularia*, perche ammazza i pedocchi, onde col suo seme i Speciali ne fanno vnguento pesto, che sia in poluere, e mesticato con grasso contro i pedocchi, lo stesso effetto fà il suo sugo.

*Tasso barbasso.* Il Tasso barbasso, quasi *Taxus barbatus*, per esser contrario à tossici, e per hauer le foglie con certa lanugine quasi barbati, chiamasi ancor Verbasco, il cui fior giallo posto nel lisciuo da lauarsi il capo, partecipa à capelli il color dell'oro; i sudetti fiori se s'impiastrano sopra le punture de' Scorpioni, le sanano, come fà la decottione fatta in vino, misticata con miele; questa decottione in acqua dassi alle Bestie per liberarle dalla tosse. Chi patisce di murice, forbendosi con quest'herba dopo l'escrementationi, risana; si macerano i fiori in vino bianco con radiche di Frassanella, poi ogni cosa distillato, quell'acqua serue per far la pelle liscia, e splendente, ma quando vogliono distender le rughe, ò crespe, misticano la sudetta acqua con acqua di limone distillata, ò con l'istesso sugo del limone spremuto; di quest'herba vna specie chiamasi Candelaria, ouer Licnite, perche se ne pone il

fusto, ouero le foglie più grosse, e grasse dell'altre nella lucerna con oglio, ò grasso, e serue in luogo di bombace. Ordinariamente le foglie di questa si cuocono in aceto, e se ne fanno suffomigi alla parte da basso à quelli, che patiscono di fluss di sangue, e di tenesmo.

*Verbena.* La Verbena, quasi *Herbena*, cioè herba buona, ouero Verbena, *quia verrat bene*, cioè scoppi bene; fù ancor chiamata Verbenaca, onde da alcuni Contadini chiamasi *Barbonaga*, da altri è ancor chiamata *Herba di S. Giouanni*. Fù da' Greci detta *Peristerion*, cioè *Herba di Colombi*, perche questi molto si dilettano di stare, oue ella nasce, perciò parmi hauer consigliato il tenerne sospeso vn fascicolo alle fenestre della Colombaia. Fù chiamata ancora da' Romani *Herba Sacra*, perche con questa si scopaua l'Altar di Gioue, e perciò chi ne poteua hauere vn ramuscello, se lo teneua caro, onde vna volta disse Terentio.

*Ex ara Verbenas hinc sume.*

Fù ancor cantato.

*Casta Iouis mensam verrit Verbena: Domumq;*
*Lustrat: & innumeris fit medicina malis.*

Quest'herba portauano gli Ambasciadori a' nemici, e con questa si purgauano i sacrificij delle Case, per far questo la carpiuano per la Canicola; mantienesi ancora opinione di certe sue virtù tanto fauolose, quanto superstitiose. Certa cosa è però, che la decottione di quest'herba è vsata dalle Donne con vtilità per bagnare i Putti, quali habbino hauuto qualche paura, non altrimenti, che con gli Adulti, s'vsa il trar sangue; ma lasciate da parte queste vanità, diciamo cosa, che se bene è scritta da molti, può esser menzogna, vna corona di quest'herba portata in capo ne leua il dolore, e ferma i capelli, che cadessero. La radica cotta tenuta in bocca leua il dolor de' denti, ferma i smoffi, e sana l'vlcere di quella; fatta in poluere, e beuuta, sana con esperienza la quartana. Spandeuasi da gli Antichi per le Stanze, ò Sale, oue si mangiaua, per far star'allegri i conuitati.

*Vitriola.* La Vitriola da' Simplicisti è chiamata Parietaria, questa perche nasce ne' muri, ò luoghi dirupati, l'altra, perche il vetro con quest'herba fregato si netta benissimo, e resta limpido, e trasparente. Da alcuni ancora è chiamata Vrzolaria, perche netta gli orzi, la sua maggior virtù è di dissipare i dolori, e fare vrinare, perciò s'applica fritta in tegame calda al petinecchio, & à fianchi, e se bene Pietro Crescentio non vuole, che s'accompagni con altra cosa, in ogni modo vsasi per i dolori d'vrina mistcarci oglio di Scorpione, e per i dolori laterali si spruzzi di Malnagia. Hà ancor facoltà di consolidar le ferite, ponendocela sopra meza pistacciata, e legandocela strettamente, si rinoua per tre giorni continui due volte il giorno; il sugo beuuto al peso di tre oncie, prouoca gagliardamente l'vrina, questo sugo si pone ne' cristieri, che si fanno pe' sudetti dolori, con ottimo effetto; l'herba impiastrata con oglio rosato matura egregiamente i foroncoli.

Le sopradette cianze, non già dette di mio capo, perche non è mia professione la Medicina, ma le hò imparate da Dioscoride, e li suoi Commentatori, Paolo Egineta, Plinio, Galeno, il Fuscio, il Dodonei, Gio. Bruirino Campeggi, Pietro Crescentio, l'Erera, Castor Durante, il Platina, e Gio. Prouacio.

E sicome mi sono contentato di nominar queste poche, in riguardo delle assaissime, dalli sudetti Autori descritte col fine, che queste siano le più note, e facili da ritro-



ritrouarsi in Villa, così hò taciuto molte altre lor virtù, da' sudetti Autori assignateli, e sonomi contentato delle poche, che hò attribuite, giudicando, che possino bastare ad alcuni mali repentini, che succedono tal volta in Villa, senza potere hauere il conseglio del Medico, qual quando ci possa essere, sarà bene, che l'Economo non si vaglia di questi scritti.

Produce ancor la Terra alcuna quantità d'arbori da sè, ò con poca coltiuatione, ò quelli coltiuati, e fatti perfetti sono di molta vtilità all'Huomo, e però giudicando bene, che il nostro Economo conosca ancor questi, hò descritto quella parte, della quale questo nostro campo è abbondante, e chiamoli arbori campestri, à differenza de gli hortensi già descritti.

*Abete, e Larice.* L'Abete, e Larice verdeggianti in ogni tempo, naturali habitatori dell'Alpi Germane, ma tall'hora ne' più ameni giardini hospiti di queste parti, sono di tanto lento crescimento, che è vna pena l'aspettar la di lor delicia, ò singolarità. L'Abete è arbore di sottile, e leggier'humore, qual'vbbidiente al calor del Sole, è tirato in alto con tant'vgualità, e facilità, che non solo nel'arbore non si conosce nè nodo, nè tortura, ma s'alza forsi ancor più d'ogn'altro veggetante; quindi è, che sia chiamato Abeto dal Latino *Abeo, quod abeat in cœlum*.

*Aspicis vt crescens Abies super æthera surgat*
*In cœlum summo fine minante comas.*

Per questo ancora ne resta di legno facile, & atto ad ogni lauoriero, tanto per edificij in casa, quanto per condotti dell'acqua, de' tetti, quali Dozze si chiamano. Serue ancora per far'Antene, & Arbori da Naue, e se ne potriano ancor far botte, ma il vino vi s'infortisce. Il Larice, che non teme tanto l'humido, e secondo alcuni ne meno si tarla, come fù cantato.

*Tu cariem nescis, nec vi consumeris ignis,*
*Flore carens, foliis inuiolata Larix.*

E' particolarmente più à proposito per le sudette Dozze, e per far Secchi, e Mastelle. Da questi Arbori feriti ne viene la prima lacrima detta Raggia, volgarmente Trementina Venetiana, liquore in vero salutifero, che sana in vn'istante applicato caldo, ogni ferita di poco fatta. Mez'oncia di questa presa per bocca muoue moderatamente il corpo, purga gl'intestini, e mirabilmente le reni, liberandole da calcoli, e renella, e nettando le vie dell'vrina, qual moderatamente prouoca, e se si dubitasse della qualità calda, si laui assaissimo con acqua di piantaggine, ò di lattuca distillata. I lauori di questo legno sono innumerabili, Tauole, Casse, Banche, Lettiere, Porte, Fenestre, e particolarmente per vitriate; tutt'è poco in riguardo alli molti altri vsi. Di tauole d'Abeto era fatto il Cauallo Troiano, se il modo poetico, col quale Virgilio il descrisse, non c'inganna, quando disse.

*Sectaq; intexunt Abiete costas.*

*Almedano.* L'Alano, da noi Amedano, in Latino *Alnus*, quasi *Amnus*, perche si nutrisce dietro à Fiumi, se bene nasce da sè, e cresce senza coltiuatione, sicome l'herbe tristi, à guisa delle quali pe'l poco vtile, che dà, si tiene di niun conto. E' però considerabile la prouidenza della natura, la qual non senza causa vicino à fiumi, e luoghi humidi, & acquosi lo produca, come ben disse Virgilio.

*Fluminibus Salices crassisq; paludibus Alni.*

Perche se bene quest'arbore teme l'aria, e l'humido, quando tagliato all'aria si secca,

ca, in ogni modo se verde ne' fanghi, & acqua istessa si pone, dura incorruttibile, e perpetuo, dallo Scaligeri n'è addotta la ragione, che il suo humido naturale è conforme all'humido aduentitio dell'acqua, e perciò occorrendo fabricar'in simili luoghi, pare, che la natura ce lo additi per opportuno, perche non ritrouandosi terreno sodo, oue poter fermar'il fondamento, piantati, & vniti quantità grande di questi verdi, sopra vi si pongano i fondamenti di fabriche grandissime, & eccelse, ed è reggente, e sicuro il fondar sopra questo, perche mai simil fondamento non si muoue.

*Qui dubijs ausus committere fluctibus aluum,*
*Quas natura negat, præbuit arte vias.*

*Vtili.* Oltre di ciò nelle ripe de' Fiumi è di molto giouamento, difendendo quelle, che dall'impeto dell'acque non siano dirupate. Per sostentamento di fabriche, & altri lauori questo legno non è buono. Al torno serue per ogni cosa. Se ne fanno ancora catini, e taglieri, quali di rado crepano, perche è senza midolla. La sua scorza bollita in acqua, e con quella bagnati i panni, ò i cuoi, ò le tele, le tigne d'vn color di ruggine, ò leonato per Villa, ò per Cacciatori, ò Contadini d'isparmio; anzi dicono, che il suo frutto verde serue in luogo di Galla per far'inchiostro, con la solita dosa di Vitriolo, e Gomma. Questa scorza hà del restringente, e rinfrescante, e però s'applica ne' principij delle infiammaggioni. I Corrieri antichi à piedi s'empiuano le scarpe di queste foglie, dalle quali ne cauauano agilità, e rinfrescamento a' piedi riscaldati.

*Carpino.* Il Carpino così detto, perche già di questo si facenano Carrette, che *Carpenta* si dicono in Latino, nasce da sè, ò da semi, secondo, che cadono ne' monti, oue se ne vedono boschi assai grandi, da' quali si caua molta vtilità, tagliandoli quando sono ingrossati per farne legne tonde, per abbruggiare nell'vso di trar la seta, ò per fassine per vso delle Case; Vero è, che non sono così buone, come quelle di Rouero, perche abbruggia prestissimo, e con facilità, anzi fù cantato.

*Si tibi non lucent cæræ, nec pinguia fœua:*
*Carpinus tædas fissa, facesq; dabit.*

Il Carpino è atto ad ogni fabrica, ma teme l'humido, è isquisito pe'l torno, e se ne fà qual si voglia cosa, perche è legno duro, e bianchissimo.

*Castagno* Il Castagno dicesi da Castana Castello de' Magnesi, d'oue già venne, ouero da Castrarsi, quando il frutto si vuol cuocere nelle bragie. O' nascono da sè, ò si piantano; giouami à credere, che la maggior parte sia nata spontaneamente, mentre vedo, che con niun'ordine sono li Castagneti per lo più disposti, da' quali si *Terra.* può conoscere, che secondo la lor natural'inclinatione amano terreno dolce, e soluto, qual se sia di sua natura vigoroso, come è il nero, sarà più à proposito, ma non l'ingrassato, se non con le foglie, ò i garzi, ò vogliam dir rizzi del medesimo. Vorrebbe ancor questo terreno pendiuo, acciò non ritenesse alcuna humidità d'acqua, ma sì bene fosse di qualche natural freschezza dotato, e però il sabionicio è lodato, ma più di tutti il tuffo nero, ò berettino ben ridotto in poluere. Per *Sito.* la sudetta ragione amano nel monte la parte Settentrionale, per esser più fresca, non temendo l'arbore il freddo, ma sì bene il frutto, l'vno, e l'altro non prospera in paesi bassi, vaporosi, humidi, & oue regni nebbia, e malume, e però vicino à Fiu- *Coltiua-tione.* mi non riescono. Per seminarli s'ara, ò vanga il terreno con quella profondità, che



che si desidera per forzarlo, nato che sia, à far molte radiche capellarie, non à profondarsi con vna solo, da noi detta Fittone. Similmente douria esser seminato in terreno della qualità di quello, oue si vogli trapiantare per far Castagneto; in tal terreno dunque fatto vna fossetta si piantano sotto terra mezo piede, e quattro, ò cinque per ciascheduna fossetta, perche molte non nascono, anzi con singolar diligenza quelle, che si vogliano piantare s'elleggono, perche non basta à capare le più belle, le titonde, e di bella sorte, massime quelle, che di sua natura facilmente si mondano da quella vltima pelle, ò spoglia, ma bisogna procurare, che siano ben'asciutte, & all'ombra, dapoi farle stare in vn Vaso, ò in vna Cassa in mezo all'arena, in stancia asciutta per trenta giorni, d'oue leuate, si pongono in acqua, quelle che souranuotano si gettino; si serbano quelle, che vanno al fondo, per seminarle il Nouembre, ò Decembre. Ma volendole seminar'il Febraio, ò il Marzo, che è molto meglio, queste si ritornano nell'arena di nuouo per trenta giorni, poi se ne fà la sudetta esperienza di porle vn'altra volta nell'acqua, per separare le souranotanti da quelle, che vanno al fondo, le quali, come buone si ritornano di nuouo nell'arena, e così si seguita ogni trenta giorni à far nuoua esperienza, sino che sia il tempo di piantarli nel sudetto modo, che si puo praticar'ancor di Genaio, mentre la stagione passi clemente. Nati si liberino da herbe con mano il primo anno, il secondo si zappino vn poco, il terzo si trapiantano al destinato luogo, ponendoli in vna buca, ò fossa longa, e larga tre piedi nel tempo, e con la diligenza de gli altri arbori scritta, eccetto che d'ingrassarli con altro letame, che de' suoi rizzi, e foglie; dopo questo non richiedono altra coltiuatione, se non che se gli taglia la corteccia per la longa, accioche ingrossino. Il desiderar quest'arbore acqua calda il mese d'Agosto, è cosa più da pregarne il Cielo, che li fauorischi, che da insegnare. Duro fatica à credere, che propaginati non facciano radica, come mi viene attestato da' paesani, perche nel Pignattino, ò Burgazzo, con la diligenza scritta, sò, che radicano, anzi sò, che si diuellono i moltiplici, che cacciano al piede tal volta radicati, quali piantati benissimo appigliano, e però ardisco di consigliare, che l'ammontar terra attorno à questi moltiplici con vn poco d'offesa, ò in qualche parte scorzati, oue deuono star coperti, acciò iui meglio radichino, per hauerne i barbati, ma la breuità del tempo non mi lascia parlar con isperienza; se qualcheduno con la commodità d'hauerne vicino à casa, ò à fonte, come tal volta si ritroua, gl'inacquasse mentre sono circondati di terra, tengo per sicuro, che radicheriano. Tanto le Castagne, che nascono da sè, come le piantate, forgono saluatiche, quali da' nostri Saluane sono chiamate, e però deuonsi inserire *Insitio-ne.* in loro stessi, ò à cannello, ò à scudetto, ò à coronetta; alcuni hanno detto ancor nel Salce, che però cantò Pasifilo.

*Flumineam salicem fœcundant ardua membra*
*Castaneæ, & multo pasto liquore viget.*

Sarà dunque il Castagno di due sorti, saluatico il naturale, domestico l'artificioso, e perche le saluatiche fanno frutto ancor loro, se bene di minor grossezza, e bontà, tuttauia ce ne sono delle saluatiche, sicome di tutti gli altri frutti saluatichi, di più, e meno grossezza, mal gusto, ò saluatichezza, anzi queste saluatiche fruttano tal volta in più abbondanza delle domestiche, quali sono conosciute d'assai specie, perche oltre li Maroni più grossi di tutte l'altre, e più nobile, e forsi saranno le celebra-

lebrate da Plinio, con la voce di Materana, quale in parte corrotta siano poi chiamati Maroni; se ne chiamano alcune Fronzole, altre Rosole, certe Pastinesi, & alcune Biancole, questa è specie più gagliarda, e resiste più à freddi, ma le due prime sono più primatiue, qualità di conseguenza, peroche le tardi à maturare sono tal volta da neui solecite coperte, e vanno à male. Li raccolgono l'Autunno, & i Maron prima, quando cadono, presto si butcano, e però è bene questi primi, quantoi prima essitarli, dapoi sbattere i rizzi, quelli far star'ammontati sino, che creppati con leggier percossa n'eschi il frutto, quale in questo modo raccolto, si conserua in luoghi freschi tutto il Verno verde, e tenero. Alcuni la poca quantità trà paglia d'orzo freschi conseruano, ò nel sabbione addattati in maniera, che non si tocchino; Altri li conseruano in vasi di terra sotterrati, e lottati, acciò non respirino. Ma l'altre Castagne subito raccolte si pongono in vn Craticcio, e sotto vi si fà fumo, e fuoco per molti giorni tanto, che siano benissimo asciutte, e secche, come sassi. In vn Bigoncio poi con vn paletto, vanghetto, ò altro simil'instromento, che non tagli, ma rompa, si pestano tanto, che libere da tutte le spoglie, restino bianche, e nette da macinare, e far farina, qual si conserua in luogo asciutto, & in vna cassa di Castagno ben'ammassata, e pesta, vna dozina d'anni, e se di sopra via patisce, pigliando vn poco d'amarezza, se ne gouernano i Porci, quali col cibo di questa farina non solo ingrassano assaissimo, ma fanno carne più saporita, che con ghiande. I Maroni freschi si cuocono nelle bragie, e sono più sani, secondo il Platina, che gli arrostiti nella padella bucata, e chiamansi *Cald'arosto*. Vuole ancor Bruirino, che da quel fumo, che gli viene nel cuocer nella padella, riceua vn non sò che, qual gli apporta minor gusto, e poca sanità. Questi con sale, e pepe si seruono, ouero con zucchero, dalla cui compagnia diuentano sani; ma questi caldi, e posti in vino dolce sono gustosissimi, e se il vino fosse nuouo, tanto meglio, ma bisogna hauer lo stomaco robusto, ne esser facile à patir di calcoli, ò renella, ò dolori colici. Si cuocono ancora nell'acqua allessati, da noi *Baloſi*, *ò Balletti* detti, voce forse deriuante, con vocabolo corrotto, da vna specie di questi bellissimi, da gli Antichi chiamati Ballani sardeschi; anzi Tiberio i più grossi Maroni, Ballani chiamaua. Si cuocono ancor'in vino questi Maroni, ouero in acqua, poi al fumo si seccano, ma non con tanta aridezza, che diuentino tantosto duri, e questi chiamiamo Anseri, forsi perche con Castagne, come s'è detto, s'ingrassano l'Oche. I Piemontesi li cuocono in vino con finocchio, cannella, ò noce moscata, ò altro aromato, ma prima gli leuano la scorza esteriore, e caldi li seruono, e sono gustosi. I Maroni ancor'essi si seccano nello stesso modo, che s'è detto delle Castagne, e si possono ridur'in farina, ma non torna, petche mondi, e secchi si vendono molto più, perche si seruono alle tauole l'Estate per straniezza, fattoli ritornar teneri con lo star nell'acqua rosa; ma meglio vengono se si frapongono trà l'istesse rose il Maggio, con le quali diuenuti freschi, e teneri, con delicia si seruono. Le Castagne ancor'esse si mangiano, e crude, & in qual si voglia de' sudetti modi cotte, anzi di più si cuocono con carne porcina, e con gusto s'infrapongono ne' minestri di magro, fatti di legumi, & in particolar con Fagioli, co' quali si fanno le Rauiole descritte nel trattato de' Fagioli. Sono buone le Castagne ancora col cacio, e col latte. Virgilio. *Castaneæ molles, & pressi copia lactis.*

*Diuersità di Castagne.*

*De' Maroni.*

*Cõseruatione.*

*Vso. Cald'arosto.*

*Baloſi.*

*Anſari.*

Della farina si fà pane, e di tanto nutrimento, secondo Galeno, che leuatone quello di



lo di Formento, nutrisce più d'ogn'altro grano, e ce n'accerta'il vedere Huomini robustissimi, e Donne giouani, nella carne somigliano al latte, e nelle guancie alla rosa, viuendo solo di questa farina, e d'acqua; adunque la Castagna non è sprezzabile. Di farina si fanno Castagnazzi in molti modi; delitioso è quello di misticar nella farina di Castagne, stemperata con acqua rosa, cacio parmigiano, ouero cacio nostrano grasso, e tenero, poi fatti li Castagnazzi in forma di frittella, si friggono nella padella con butiro; Nella cola di farina di Castagne, qual si prepara per far Castagnazzi, si può poner miele pe'l gusto, e sanità. Ma tal volta, chi vuol sforzar le viuande col misticarci altri gusti, è superato dalla sola bontà, e simplicità di quelle, che da se stesse si fanno; voglio dire, che i Castagnazzi fatti trà le sue frondi, e cotti trà tegole rotonde di pietra cotta, grosse vn dito, ben calde, anzi rouenti, quando si mangiano, di poco fatti, ancor tiepidi, sono vna viuanda esquisita, accompagnati col companatico del buono apetito. Questi ancora si possono riscaldare, per dargli parte di quel gusto, che hanno di poco fatti. Io credo, ch'il legno del Castagno se non è il più vtile, che si ritroui, possa almeno star'al paragone di qual si voglia altro. Se ne fanno aste per Bifolchi, pali, e pertiche per vigne, forcelle per pergolati, dozze per condur'acqua sì piouana, sì per molini, legni, traui, e colonne per ogni edificio, tauole per soffitti, casse, & ogn'altro lauoro, botte, e tine ottime per conseruare il vino, ogn'instromento per l'agricoltura, che di legno s'vsi; non teme l'acqua, ne l'humidità, e quella parte, che occorre porre in terra nel continuo humido, appuntata, ouer scorzata, & abbruggiata vn poco nella superficie, dura assaissimo, ne ricusa esser lauorato col torno. Serue al fuoco, ne si consuma in fretta, come qualch'altro legno, creppa tal volta con strepito, se ne fà carbone, ancor lui crepitante, ma reggente al fuoco. Le Castagne hanno del restringente, e però fermano il flusso, e cotte sù le bragie, il vomito, per lo che si mangiano dopo pasto. Si fà ancora empiastro con Castagne, farina d'orzo, & aceto sopra le mammelle enfiate. La Scorza di Castagno si pone nel lisciuo per mantenere i capelli, che non s'imbianchino; Vna specie di Castagno si chiama Equina, perche gioua à Caualli, quali per difficoltà di respirare, tossino per detto del Dodonei. Il Castagno è di così trista ombra, che sotto à lui non alligna arbore, e ci nasce poca herba, è tanto nemico dell'acqua, che se fosse in luogo acquoso, produrria frutti tristi, e mal sani, anzi l'acqua, che passa per le radici del Castagno, è trista, & assai cruda, secondo l'Erera. Nel fine di questo discorso restami da proporre la nobiltà di quest'arbore, poiche egli solo frà tutti gli arbori produce frutto, che si riduce in farina, e sostenta così ben l'Huomo; & ancorche di Ghiande si possa far farina, e d'ogn'altro frutto, non è, chi non conosca la differenza delle Castagne alle Ghiande, oltre che viene, e fruttifica più presto della Quercia; ma à che più lodi, mentre la natura istessa, con la tenacità, e secretezza, che noi teniamo l'oro, cela questo frutto, poiche non solo contenta di tre corteccie, ma l'vltima munisce di pungenti spine, per ripararlo da qual si voglia dente. Per contrario le Ghiande, Panico, Miglio, Melega, & altri, come di poco conto, lascia scoperti alla vista, alla dispositione, alla rapacità d'ogn'animale; ne voglio tralasciare di raccordare, che con le foglie, delle quali si spoglia l'Autunno quest'arbore, si fanno à gli huomini letti sani, & alle bestie commodi, sicome de' rizzi, oltre l'ingrassare si seruono per impedimento alle talpe, & à sotterranei topi, acciò non passino à diuorar Carchioffi, & altri hortagli, come s'è detto.

*Vtilità.*

*Medicina.*



Biblioteca Comunale Archivio Casio

*Faggio.* Il Faggio, qual da sè nasce nella sommità de' monti, d'oue le teneri, e barbate pianticelle, leuate altroue, si trasportano, da molti è posto trà Giandiferi; altri, che più mi piace, trà Castagni, mentre non volessimo nomare la Castagna vn Giandifero. I Napolitani lo chiamano Querzo Castagna, forse perche i frutti, quali racchiusi in vna corteccia non spinosa produce, habbino non sò che di gusto simile alle Castagne, onde ancor di questo fù detto, che gli Huomini prima, che conoscessero il grano, vsassero di questi frutti, e però questo nome viene dal Greco *Fago*, che vuol dire mangiare, hora se n'ingrassano i Porci sì bene, come d'ogn'altro Giandifero, onde fù cantato.

*Frondibus tot ingens arbos, nemorosaq; Fagus:*
*Pingues carne fues glans, hilaresq; facit.*

*Vso.* Masticandosi questo frutto sana le crepature de' labri, & i dolori delle gengiue. Pietro Crescentio racconta, che la cenere di questo legno accompagnata con altre misture, è ottima per far vetro; Noi di Faggio habbiamo lancie, picche, aste, manichi da vanga, e zappa, e per ogn'altro stromento d'Agricoltura; se ne fanno ancor sedie tutte di questo legno, pale, fusa, taglieri, e mestole. Le Api, quali molto si dilettano di quest'arbore nelle sue concauità, volontieri albergano.

*Frassino. Vtilità.* Il Frassino è trà gli arbori campestri il primo di quelli, che porgono vtilità col mezo della foglia à gli Armenti gustosissima. Il suo legno ancora è comodo, & atto ad ogni lauoriero, eccetto, che posto in terra, peroche, come arbore abbondante d'humore, presto si fracida, e perche nelle fabriche non resiste à pesi, e si rompe, perciò Frassino si chiama, e non s'vsa. Serue però assai al torno, facendone cannelle, spinozzi, dozzoni, scodelle, cerchi, & ogn'altra cosa per vso delle botte. Se ne fanno ancora pertiche, e pali di poca durata. Vogliono, che sia il meglio legno, che si ritroui per far'Aste da formar Picche, e Lancie, onde Ouidio.

*Et Fraxinus vtilis Hastis.*

Anzi fauoleggiano, che nelle nozze di Peleo, e Tetide, ogni Deità donasse qualche cosa (vsanza, che ancor resta presso a' nostri pazzi Villani) e che Chirone Centauro portasse dalla prossima selua vn bello, e polito Frassino (da che forse venne l'vso di piantar'il Maggio, ouero il Maglio, che da' nostri Rustici pur'ancor si costuma) e questo fosse da Minerua polito in forma di Lancia, e da Vulcano munito d'adamantino ferro. Questa Lancia fù prima adoprata dall'istesso Peleo, poi da Achille suo figlio, qual'era riguardeuole per la longhezza, e dirittezza, e mirabile, perche rompeua ogni incontro d'armatura, indi nel Tempio di Minerua fosse sospesa, come fù cantato.

*Sito.*

*Fulua comas arbor est Fraxinus vtilis hastis:*
*Fraxina si nescis Pelias asta fuit.*

*Coltiuatione.* Ama quest'arbore luoghi piani, & humidi, se bene fà ancor ne' monti con più sodo legno, ma più picciolezza; ricerca la stessa coltura de gli Olmi, sì nel farlo nascere, come nel trasportarlo. Porge similmente con tronchi molta comodità alla Vite, ma con le sue larghe, e diffuse radiche, vicino alla superficie della terra, la sofsoca, e per questo è da' campi, oue si semina formento, bandito. Vogliono, che quest'arbore sia tanto nemico delle Serpi, che non vi s'accostino, quanto tiene la sua ombra, e che perciò dalla prouida natura sia destinato, che fiorisca auanti, che quelle escano dalle loro tane, nè deponghi le foglie sino, che non sono tornate à riti-



titiraruisi. Io però hauendo veduto Serpi al piede d'vn Frassino, dubito se sappiano, qual sorte di Serpi sia quella, che abborrisca quest'ombra, ò che sia altra specie di Frassino, qual si dice nascer nel monte Ida, e confermami in questa opinione il ritrouarsi scritto, che le foglie del Frassino sono nociue à gli Asini, e pur queste del nostro Frassino non gli offendono; Può ancor'esser, che sia errore di Stampa, ò d'altri, quali habbiano confuso il nome di Frassino, con quello dell'arbore Tasso, le cui fronde sono nociue à Caualli, & Asini. Questa contrarietà mi pone in dubbio se sia vero, che delle sudette foglie il sugo beuuto, & empiastro fatto, sia rimedio certo alle ponture de' Serpi, tuttauia sapendo certo, che alcuni hanno sanato con questo rimedio i loro armenti punti da velenosi, mi dà occasione di scriuerlo. Quel dir poi, ch'vn Serpe posto in mezo alle foglie di Frassino, & il fuoco, ellegga più tosto fuggir pe'l fuoco, che per le foglie; credo, che possa venire, perche il Serpente non conosce le bragie, quali facendo minor rileuata, & impedimento all'vscir del Serpe, che le foglie, per quelle se ne vada, & in quelle forsi ancora si muoia. Hà il Frassino virtù constrettiua, e però le frondi bollite in acqua piouuta s'applicano allo stomaco per prohibire il vomito, che proceda da mancamento di virtù retentiua. Ma bollite in aceto, & applicate al ventre, fermano il flusso, sicome i fonghi, che nascono in questo legno, misticati, e bolliti con le foglie, ouero con la corteccia fanno lo stesso effetto, e sono buoni da mangiare.

*Medicina.*

*Fusano.* Il Fusano picciolo arbore nasce da sè sù colli, e monti, e nelle selue. Non sò s'egli habbia dato il nome alle Fusa, ò esse à lui, peroche di questo arbore si fanno ottime. E'legno forte, di color gialliccio, col quale si fanno lauorieri, che molto bene appariscono nel nero legno della Noce, come armi, lettere, animali, fiori, lineamenti, e simili. Se ne fanno ancora stecchi da denti, tastature d Organi, ò Clauicembali.

*Vso.*

*Noce.* Il Noce, che dal verbo nocere, secondo l'vniuersal'opinione deriua, non ritrouo però, come con tanti nocumenti si sia acquistato questo nome, perche se si dice, che nuoca à piante, e semi nati, chi è, che non possa vedere sotto Noci arbori felicissimi, canape altissime, seminati fecondissimi, e sopra l'istesse Noci viti abbondantissime? E se si proponesse, che se non fosse l'ombra della Noce sariano migliori, risponderei, che tanto auuiene sotto l'ombra d'altri arbori, perche non tanto con l'ombra, quanto con le radiche, sugando l'humore della terra, poco glie ne resta per fecondar le piante, & i seminati. Se si dica, che nuoce à quelli, che sotto Noci dormono, io ci hò dormito senza offesa, & altri si sono riposati sotto Quercie con danno, che può auuenire più dalla terra, ò da mala disposition del dormiente, che dal'arbore; Se questo nuocere se gli attribuisca in riguardo del mangiarle, chi non sà, che sono sanissime dopo i Pesci, e per documento della Scuola Salernitana, e d'altri; e chi non è informato, che la Triaca de' poueri consiste in Noci, Ruta, e Fichi, la cui dosa s'è insegnata altroue, si che, non già per recedere dall'vniuersale, ma per aggiugner nouità à questa pianta, potriasi dire, che la Noce sia detta quasi *Nox*, perche oue si tocca con la scorza verde di questo frutto, fà diuenir nero, & oscuro, come la notte, ma tutto s'è detto per modo di gala, sapendosi ch'il nome antico della Noce è stato *Iuglans*, quasi ghianda di Gioue, perche in quel tempo, che si mangiauano ghiande, a differenza di queste, conosciuta d'ottimo gusto, la dissero *Cibo da Gioue*. E mentre la poca coltiuatione, che ricerca

la Noce ce ne dà campo, diciamo vn breue, & erudito racconto à quella concernente. Fù gettato vna palla di neue in prima sera à vn Villano, come si costuma, questo indiscreto, e furioso, con vn bastone di Noce percosse grauemente in capo il studioso offensore, qual portato à letto, e da pio amico, ò fedel parente auisato, che per quella percossa saria morto auanti il giorno; in luogo di turbarsi per questo nuncio, à guisa di verdeggiante candela in se ristretto, il suo caso spiegò nel seguente distico.

*Quem niue nocte peto, Nuceo me stipite cedit.*
*Sic mihi Nix, Nox, Nux, Nex fuit ante diem.*

*Coltiuazione.* Il piantar Noci poco si pratica, douendo molto à gli Vccelli, quali per ordinario trasportandoli altroue, lasciano cadere, oue si vede, che da sè nascono. Tuttauia si possono porre à germogliare, ouero ad aprirsi, il Gennaio nel catino, & in stancia calda, come s'è detto de gli altri ossi, e frutti, e poi nel semenzaio piantarle il Marzo, e perche caccia di sua natura quella sol radica, che Fittone chiamiamo, attendendo à profondarla, con la quale se sola si traspiantasse, con gran fatica s'appiglieria, oltre la difficoltà del leuarla intiera, però sarà bene sotto qual si voglia noce già germogliata, ò aperta, nel ponerla nel semenzaio, addattarci vna meza tegola, vn pezzo di cocchio, fragmento, ò alcuna cosa di terra cotta, accioche sia sforzato à far molti barbati, ò capilliare, mentre non possa profondare la sola naturale. Si trapiantano meglio, quando sono grandicelle, quanto vn'Huomo, che quando sono piccole, ne se le cortano le radiche, come ad altri arbori; s'inseriscono ancora in se stesse, ma non si pratica, perche si stima, che il terreno sia causa della loro bontà, quale consiste in esser grosse, se bene è opinione, che delle minute *Qualità.* l'arbore ne produca più; piene, di guscio tenero, e che facilmente si leuino dal guscio ligneo. Nel semenzaio si zappano, e liberano da herbe; Trasportato cresce senz'altra coltiuatione, godendo di quella, che per occasione de' seminati vi si fà vicino, altrimenti, come ogn'altro arbore, si faria sterile; non ricusa terreno, ne *Terra.* Cielo, se bene fà meglio nel dolce, & assai grasso, che nella creta, ò magro, sico- *Sito.* me in sito freddo, più che nel caldo, non se ne vedendo in Puglia; e sicome è arbore, che viene grandissimo, così nel trapiantarlo si deuono porre in buca più grande, e massime se fosse terreno forte. Quando la scorza comincia à staccarsi, è bene sbatterle con Pertiche, ancorche li frutti si conseruariano meglio, se da sè cadessero, ma l'arbor gustando d'esser percosso, si rende fertile per l'altro anno *Simile al Contadino.* col batterlo, onde fù detto, che il Noce sia della natura del Villano, quale quanto più si percuote, ò si sollecita, tanto più lauora, & fruttifica. Del Noce circa questo battere cantò Ouidio.

*Pertica dat plenis immensa vulnera ramis,*
*Ne possim lapidum vulnera sola queri.*

Anzi di più s'arma la Pertica nella sommità con chiodi, ò punte di ferro acute, acciò l'offesa sia maggiore, ne si deue tralasciare nel medesimo tempo, che si battono, di leuar'ogni ramo secco. Raccolte, quelle, che non si scorzino, si deuono far star' ammontate, accioche da quel calore putrefatte, dalla verde corteccia meglio si liberino; e perche per causa del guscio ligneo sono difficili da seccarsi, è necessario farle star'assai al Sole, accioche bene s'asciughino, altrimente riposte verdi si putrefanno; s'elleggono ancor le bucate, ò verminose dalle sane, queste per



per conseruare trà frondi, ò in cassa di legno di noce, ò nell'arena, ò trà Cipolle, *Cõseruatione.* alle quali leuano parte del fortore, e se subito leuatane la scorza verde si laueranno nell'acqua restaranno di gariglio bianco. Quelle per far'oglio, il che quanto più presto s'effequisce, tanto minor campo restarà al Verme di consumarle, & è bene di sapere, ch'ogni staio di Noce rende lib. 15. di garigli netti, e liberi da ogni cosa lignea, e questi rendono Oglio per metà, & alquanto più, mentre li garigli siano *Dell'Oglio.* sani, e buoni, quali faranno ancor più perfetto oglio, quanto più saranno secche, e però il sacco, oue si pongono, sarà bene farlo stare vicino al fuoco, mentre i garigli si mondino. In altre parti, oue è terreno vigorosissimo, trapiantate, poste in filo, ouero in piantata, quando già appigliate sono grandicelle, ne leuano la cima, e procurano, che allarghino i tronchi, e sopra c'addattano le Viti, presupponendo d'hauerne vtile di fassine di buon legname, ogni due anni qualche frutto, & vn'arbore, che quasi perpetuamente sostenti la Vite, ne hanno tanto timore, che l'alito di quest'arbore offenda i seminati, come si dice. In alcuni luoghi credendosi di farle venir grosse in breue, alle piante giouini fendono la corteccia pe'l longo, e perche vedono col fanarsi in quell'offesa, quanto sia ingrossata, dicono, che con questa coltiuatione ingrossano maggiormente, che non fariano senza quest'offesa, il che se bene hò detto praticarsi in altri frutti, credo, che poca diferenza sia tra l'ingrossarsi d'vn'arbore così fenduto, e d'vn sano, e non offeso; ma perche non si può vedere, quanto ingrossi il sano, al qual non sia stata aperta la buccia, però le genti si credono, che quelli a' quali è stata tagliata, solo ingrossino, perche, come hò detto, in capo all'anno si conosce; Non è però dubbio alcuno, ch'il fenduto pate, e per quell'offesa entra calore, e souerchio humido, e perciò è sforzato à coprire con nuoua scorza il taglio, con quanto s'ingrossa; per contrario il non offeso adopra tutto il suo vigore, & humore in ingrossare; Pe'l desiderio d'hauerle di guscio tenero, alcuni, quando le vogliono piantare, s'ingegnano di liberarle da detto guscio, con tanta destrezza, che niente offendono il gariglio, poi le piantano, inuolte nelle foglie verdi di loro stesse, ouero in lana, accioche da Toparelli non siano rose; altri c'applicano cenere al piede, per rendere il corteccio tenero. L'opinione del lor nuocere hà dato campo ad insegnare i modi di farle seccare; chi dice, che succeda col poner nella radica maggiore vn chiodo caldo, e rouente; chi vuole, che basti il ponerci vn chiodo d'ottone; altri le seccano, col poner faue alle loro radici. Crederei, che il leuarne due piedi di scorza attorno il gambo vicino à terra, fosse rimedio sicuro; sono ancor d'opinione, che il maggior nocumento del Noce possa venire dalle foglie, e però quando secche cadono, si potriano leuare senza perdere il frutto, acciò con l'amarezza non danneggino il terreno. Delle Noci fresche ben pellate, e peste nel Mottaio, prima intinto, e fregato con vn poco d'aglio, si fà Agliato, col quale mentre non si mangi in luogo di salsa, se ne cuopre ogni lesso, sì di grasso, come di magro. Col latte, che da queste peste, e stemperate si caua, si liga ogni minestra di zucca, miglio, riso, farro, e simili, si frapone pe'l pancotto, e trà ogni viuanda di pasta. Le verdi primatiue pellate bianche si seruono con vino nero, e sale per reprimere con la calidità di questo la lor'humidità. Per contrario le secche, che sono dotate di molto calore, hauendo perduto l'humido, accioche con quello non offendano il capo, ò lo stomaco, alzando vapori fumosi, si correggono col farle star'à molle nell'acqua, e pigliar'humidità. I Rustici man- *Vso.*

giano

giano con molto gusto pane fresco, e noci secche, e però li garigli di queste pistaciati, ò rotti si frapongono nelle pizze, e riescono gustose. Sono ancor buone trà spinazzi nelle torte da Quaresima, come s'è detto; Le Noci verdi con scorza verde attorno, e quando sono tenere, si condiscono in zucchero, ò miele, come ogn'altro frutto. L'Oglio serue alle Lucerne con molt'vtile, e comodità de' Lauoranti, e delle Stalle. Con quest'Oglio ancora, quand'è fresco, fatto di poco, si frigge pesce, e si fanno frittelle; Accioche i vasi di macigno fatti col scalpello, resistino à ghiacci; prima che si bagnino d'acqua, s'vngono con quest'oglio di noce caldissimo, e questo li preserua da ghiacci; nello stesso modo, e con l'istesso vtile s'vngono le mura nuoue sagmate. Da quest'oglio n'è venuto l'vtile, e comoda inuentione delle tele incerate, le quali dal primo suo inuento s'è tanto fatta più perfetta, quanto adulterata. Comincioss prima, con oglio di noce, ouero di lino lib. 5. Litargirio d'oro lib. 2. Trementina oncie 4. e queste cose fatte bollire tanto, che calino il quarto, vi si tuffa la cosa, che si vuol'incerare, dapoi stretta, e premuta s'allarga, e fà star tirata col mezo di due pertiche, alle quali questa per la longa sia attaccata da ogni banda, e quando all'ombra sia asciutta, e vogliasi più densa, tornasi di nuouo nella sudetta mistura à bagnare, e nel sopradetto modo tirata, & allargata, s'asciuga.

*Oglio.*

*Modo d'incerar tele.*

Con minor spesa volendo incerare tela à bastanza per fornimento d'vna Carrozza, si piglia oglio di noce, ò di lino lib. 15. di Litargirio lib. 2. acqua di Trementina lib. 3. e fatto bollire questo nel modo detto di sopra, sino alla consuntione del quarto, bagnasi la tela prima in cola di ritaglio, acciò non sorbisca tanto della preparata mistura; dapoi fatta star tirata nel sopradetto modo trà pertiche, se gli applica l'inceratura calda con vn pennello, e caso fosse rara, se li fà pigliar corpo con biacca, con la quale si mistica quel colore, del qual si desidera sia tinto l'incerato, ma questo non è modo perfetto, perche creppa, e non è maneggiabile, e cade la materia tal volta.

Ma con più perfetto modo fassi in questa maniera; piglia vn pane scrostato, e ponelo nel fondo d'vna pignatta intiero, poi cuoprilo di fior di pietra cotta, e con tegola, ò coperchio, ò piatto, cuopri ogni cosa, indi empi la pentola con oglio di noce, ò di lino, e lascialo star così per alquanti giorni, che vedrai quest'oglio diuenir candidissimo, poi leuato, e fatto bollire con la quarta parte d'Aloè sucotrino, nel modo sopradetto, n'haurai vna concia perfettissima, qual senza fetore, ne diminuir colore, incirerà non sol tela sottilissima, ma ogni tafetà, & ormesino.

Delle Noci non si getta cosa alcuna, perche i gusci fanno buon fuoco, e quello, che resta nel Torchio, dopo esser premuto l'oglio, che chiamiamo sorma, ingrascia b nissimo bestie Bouine, e Porci, ma di questi la carne in sì fatto modo ingrassata, si dice, che facilmente si rancidi; E l'acqua, oue sia bollita scorza di noce, e massime quella della radice, tinge i panni senza spesa d'vn color leonato scuro, come è il legno di detta noce. Quanto alla sanità è nobil secreto, che se vno morsicato da Cane sospetto di rabbioso, si porerà subito sopra l'offesa garigli di noci vn poco ammaccati, e se quelli, stato che ci saranno sopra lo spacio di tre hore, si daranno da mangiare à vna Gallina, se muore, è segno, ch'il Cane è rabbioso. I nostri Rustici danno à bere vn bicchiero dell'oglio di noce fresco, à chi hà il mal di costa, e ne risana. Se ne stilla acqua di noce verdicanti, qual si dà à febricitanti di ter-

*Medicina.*



terzana, al peso di quattro, ò cinque oncie con salute. Con noci fresche si fregano l'orecchie de' Cani, per difenderli da Mosche; In fine, quando per le fissure d'vna botte trapella il vino, fregatoci sopra vn gariglio di noce, si chiude detta fissura, e si stagna. Ma l'vso del legno in Bologna è communissimo, e principalissimo, non essendo Pouero, che non habbia la Casa ornata con Lettiere, Tauole, Casse, Credenze, e Scabelli di Noce; quello poi s'vsi in Casa di Nobili d'Armarij, Studioli, Cornici, Sedie, Porte di questo legno, ogn'vno lo può considerare, e vedere, e questo perche il campo Bolognese produce questo legno negrissimo, con certe vene, e varietà, che lo rendono miracoloso; vogliono, che questo deriui non tanto dalla Terra, quanto dalla quantità de' Venti, che ci regnano, da' quali agitata questa pianta, si viene à rarificare in qualche parte, per d'oue entrando aria, & humidita, si causi questa diuersità di vene, e colori, qual nelle radiche è maggiore, e più bella, e tal volta tanto bizarra, e ben fatta, che pare, che la Natura v'habbi rappresentato Monti, Case, Paesi, Capi d'Huomini, Animali, Fonti, e simili di vista dilettenole; questo legno da' nostri Artefici poi segato in tauolette sottili, si trasporta nel comporre i sudetti lauorieri, e s'aggiusta in maniera, che non aggrauando col peso ordinario della noce, cuoprono il già tessuto di sioppa, e l'vniscono in modo, che oltre non è conosciuto l'artificio, restano di vaga vista; procurano ancor di far'apparire più neri, e più belli questi lineamenti, col far star questo legno in tauolette dipartito nello stabbio caldo, ò nel forno, quando sia leuato il pane, oltre che posti in opra, come deuono stare, l'vngono con lo stesso oglio di noce caldo, qual fà apparir'il nero più bello, e più lucido, e quanto questo legno è più vecchio, tanto viene più bello. Hò tralasciato le Casse nobili d'Archibugio, che si fanno, l'vtile delle Ruote da Carrozza, e Carro, che in parte di questo legno si fanno per la durezza sua.

*Vso del Legno.*

Il Pioppo, che *Populus* in Latino dicesi, perche oue vno di questi arbori si taglia, dalle molte sue radiche, pullulano vna quantità di moltiplici à guisa di popoli. E' di due specie, vno nero, l'altro bianco, che Albera, ouero Alberaccio chiamasi, e questo è proprio quello, che dalle radici, quale hà vicino alla superficie della terra, continuamente popola vna quantità di getti, però si prohibisce nelle vigne, e seminati. Da Huomini poco discreti si pongono ne' confini de' loro campi, non curandosi se offendino il vicino con la molta popolatione. Quest'è quello di cui si fauoleggia, che Ercole leuatone dalla ripa di Caronte vn ramo, si coronasse, e che la parte delle frondi, che toccaua la carne, dal sudore restasse bianchizza; l'altra parte esteriore, quasi affumicata, restasse verde scuro, come sono per appunto le frondi di quest'arbore, onde scherzando disse.

*Pioppo.*

*Herculeos crines bicolor quod populus ornat:*
*Temporis alternat nox q;, dies q; vices.*

E che poi ritornato sopra terra, prima piantato, quel ramo s'appigliasse facilmente, alludendo ancora alla facilità, con la quale quest'arbore radicando s'appiglia. E però con l'opinione, che fosse arbor dell'Inferno, da gli Antichi era hauuto per funesto, si che si potria porre col Cipresso in paralello, non tanto per esser l'vno, e l'altro simbolo funebre, quanto, che l'vno, e l'altro con forma piramidale s'alza; vero è, che il Pioppo con arte, il Cipresso con natura. Si può aggiugner, che oue per la regione calda il Cipresso è frequente, costumano al nascer d'vna figlia piantarne

tarne mille, per hauerne preparata la dote al tempo della di lei adolescenza. I nostri Antichi altresì vsauano piantar mille Pioppe, quando li nasceua vna figlia, presupponendo, che quando fosse in stato di Monacarsi, la vendita di queste già cresciute, col prezzo d'vno Scudo l'vno, bastasse per la dote; ma sicome credo, che in Candia sia vano questo pensiero, che in quindeci, ò vent'anni possa vno Cipresso esser cresciuto à sufficienza per vendersi, poiche da noi pena centinaia d'anni, così non riesce, che mille Pioppe in questo piano in sedeci anni venghino da vendersi vno Scudo l'vna. L'vno, e l'altro Pioppo puossi regolare in due modi, nella prima sua giouentù, vno col non toccar con falce la sua sommità, ne meno auuicinarsi per molto spatio, ma rimundar'il sol gambo ogni due anni, e facilitar l'allungarsi, ne mai questa cima vna volta lasciata, si deue tagliare, perche correriano pericolo di seccarsi, anzi, quanto più inuecchia quest'arbore, più si deue star lontano da detta cima à tagliar rami pe'l sudetto pericolo. L'altro, quando sono grosse, come vno braccio, si tagliano, alte da terra sei, ò otto piedi, e mediante il tempo s'accomodano con tronchi larghi, per addattarci sopra vite, ma con l'imperfetto detto nel trattato di quelle; Questi tronchi ogni due anni ancor loro si potano, lasciandoci il ramo più bello, e diritto, che si ritroui, in qual si voglia tronco, qual s'alza, e s'ingrossa, quanto vn manico di vanga, e più; e se in due anni non ingrossasse tanto, si faccia aspettar'il terzo, dapoi tagliato si rimondi, e liberi da ogni ramoscello, de' quali, quanto meno è munito, tanto è meglio, perche per quelle offese nel rimondarli entra l'acqua, e'l caldo con pregiudicio dell'appigliarsi. Alcuni vicino alla sommità di questi piantoni lasciano tre, ò quattro rametti, io nol lodo, perche se quest'arbore deue crescere, e innalzarsi, perche lasciar più rami, che tirano quell'humore dalle parti, che douria salire per la cima? procurarei più tosto impiastrar con fango, ò mosco l'offese, per difenderle da acqua, e calore; Questi così accomodati si piantano in vn buco cauo trè piedi, con vna triuella simile alla gallica, della stessa, e maggiore longhezza di tre piedi, communemente chiamata da Pioppi, grossa poco più dell'ordinario de' sudetti rami, in difetto della qual triuella s'via far'il foro con vn palo, per forza di mazzo. In questo foro si pone acqua, accioche si mantenghi fresca, e morbida per molto tempo la terra, e che questa morbidezza, & humidità aiuti il radicar di queste Pioppe, e la maggiore diligenza è il procurare, ch'il terreno tocchi per tutto il legno, che và sotterra, acciò per tutto habbia comodità di radicare, e però è bene non solo il chiudere il foro con poluere minuta, ma l'ammontarcene ancora quantità vicino al sopradetto buco, acciò dalle pioggie sia condotta à basso dietro il legno, e chiuso il foro; è molto à proposito in caso, che Venti, ò Bestie le scotessero, che si torni à calcar la terra attorno detto buco, acciò resti sempre chiuso. Possonsi in vero, e con lor maggior'vtile piantar questi rami in buche fatte nel modo detto de gli altri piantoni, e di più far nel fondo di detta buca il foro, ò con la triuella, ò col palo. Possonsi ancora piantar'i rami barbati, che cacciano queste Pioppe dalle superficiali radiche, ma tardano più à crescere, che li sudetti piantoni. Quanto al moltiplicarle di seme si può fare, & in grandissima abbondanza; Conoscesi da quelle infinite, che nascono longo le ripe de' fiumi, e trà la stessa giaia, mentre i semi, che sono certi veli bianchi, quasi bombace, vengano trasmessi, d'alcuni grani, quali à guisa di rampacci d'vua producono i Pioppi, nella sommità, oue mai si pota, ma pur que-

*Regola.*

*Coltiuatione.*



questi tardano ancor loro à crescer'assai più, che nel sudetto modo. Ma in qual si voglia modo, che si piantino, viene bene nel fine della Luna. Si circondano di stuoia, ò cannette, ò foglie, ò felice per difenderli dal Sole, perche con fatica può attender'à cacciar radiche, & ad alzare tanto humore, che basti à riparar la corteccia dal calore; si munisconо con palo, ò pertica per li Venti, ò Bestie. Nel Campo volendone far file si pongono venti piedi longi vna dall'altra, ma vi si frapongono Olmi, ouero Opij, accioche quando i Pioppi mancano, che succede in breue tempo, questi subentrino à sostener le Viti. Dietro à fiumi, e vie si pongono tre piedi longi l'vna dall'altra, acciò habbino occasione d'alzarsi, non d'allargarsi. Ama terra dolce, ma grassa, luogo humido, acquoso, e fresco, e però vedesi frequente dietro à fiumi. Virgilio. *Populus in fluuijs.* (se bene non si veggono longo il Nilo) il che hà dato occasione di fauoleggiare, che in quest'arbore fossero conuertite le Sorelle di Fetonte, mentre piangeuano il caso del Fratello dietro il Fiume Pò, come fù cantato.

*Terra.* *Sito.*

*Fratris inexperti dum triſtia funera deflent*
*Heliades: cortex pectora dura obit.*

Ama più il piano, ch'il monte, oue si deue porre in luoghi bassi, ò nelle vallate di quello. L'ombra di quest'arbore è hauuta per sana, ricreante, e fresca, anzi quando l'Estate non regna Vento, pare, che sempre qualche poco ne scherzi trà queste frondi, quali da bestie sono mangiate con molto gusto, sì verdi l'Estate, come secche il Verno, e perciò se li preparano il mese d'Ottobre, tagliando i rami fronduti à Luna vecchia, e ligandoli in fassi, da che sono chiamati Vincigli, quali quando da gli armenti n'è mangiata la foglia, mentre è la neue, con duplicato beneficio s'abbruggia, e riscalda il Bifolco, ò Pastore. Il nostro Economo non si scordi di riportarne altretanti fassi ordinarij, in contracambio di questi, che hà abbruggiato il Villano, qual tal volta se lo scorda, se bene non si scorda di fargli più grossi, quando li prepara, perche sà, che deuono toccare à lui. Il sugo di queste foglie premuto, è buono per dolori d'orecchie. Il legno di Pioppo è il più ordinario, il più vsato, & il più facile, che sia, quello del bianco serue ottimamente à Scultori; dell'vno, e l'altro se ne fanno Tauole per ogni lauoro, che saria longo il recitarlo, sicome in quante fabriche serua, oue non si bagni, per la sua leggerezza, e perche stringe il ferro, con cui si fora, serue il bianco per far scudi da guerra. Con sarmenti verdi si ligano le Viti, e le fratte, come con venchi. Dioscoride insegna, che si tagli minuto la scorza di qual si voglia Pioppo, e si ponghi in solchi lettamati, accioche inacquata, quando non pioua, produca fonghi tutto l'anno; parmi ancora d'hauer detto modo, che la seccaticcia ne produca; certa cosa è, che i fonghi, che nascono nella putredine di questi arbori, cioè sopra le Zocche, sono liberi da pericolo di veleno, & in tanta copia, che si chiamano *Fameglie*; nascono alle prime acque di Settembre, si raccolgono con molto vtile, e gusto, per mangiar subito i giorni di vigilia in Campagna, ouero per conseruarli per la Quaresima posti in vn vaso perlessati, che siano, e ben salati.

*Medicina.* *Vso.*

La Quercia così nomata dal verbo *Quæro*, perche in selue di Quercie cercauano gli Antichi risposte da gli Oracoli, per detto d'Isidoro. Puossi ancor dire, che quando gli Antichi mangiauano Ghiande, cercauano le Quercie; Potriasi ancora etimoleggiare da vna parola antica Latina *Quercuretum*, che significa grande, e duro, proprietà della Quercia.

*Quercia.*

*Rouere.* Il Rouero, che per la sua robustezza, e sodezza, quasi *Robur*, è così chiamato. Hà tanta similitudine nella forma, foglie, e frutti con la Quercia, che paion tutt'vno, e però insieme si possono descriuere, se bene alcuni hanno hauuto opinione, che la Quercia sia il domestico,& il Rouere il saluatico; Non è arbore,che ricerchi minor coltiuat'one di questo, perche ne vediamo macchie, e boschi immensi,nati, cresciuti, e fruttificanti, senza pur toccarli col ferro, ò rimuouerci punto la terra al piede. Vero è, che i terreni nuoui, oue per la lontananza, ne da gli Vccelli, ne dall'onde de' fiumi, non sono state compartite le Ghiande, si possono popolare di questi arbori col seme ben maturo, e secco, ò col trasp iantar le piccio'e pianticelle d'vno, ò più anni nate, ò le barbate, mediante la propagine ne' modi de gli altri arbori di sopra scritti. Si può ancor facilitar'à questi arbori l'alzarsi, col leuar'i ramuscelli, che pe'l gambo cacciano, da che ne verrà, che detto gambo resterà più bello, pulito, e più atto al lauoriero. Vsasi ancora il tagliar questi arbori grandicelli, alti da terra sei, ò otto piedi, accioche tralasciato l'alzarsi, allarghino i rami in tronchi, per addattarci sopra la Vite, e per hauerne ogni due anni, mediante il potarli, ottime fassine pe'l fuoco, ouero per farne fassi di vinciglio con le foglie, per gouernar pecore, & armenti, quando è la neue, fatti, tagliati come di sopra. Trà questi arbori però è assai differenza nella bontà del frutto, perche la Ghianda della Quercia è molto meglio, e più dolce di quella del Rouere,ingrassa ancora più, e genera miglior carne; Le frondi della Quercia sono più delicate, e di color verde più chiaro, che quelle del Rouere. Il legno della Quercia sicome è meglio d'abbruggiare, così è più facile da lauorare, ma quello del Rouere è più duro, più reggente,e più gagliardo, ed è simbolo della fortezza,e diuturnità, onde gli Huomini forti si chiamano robusti, per la ferità questo legno è nimico dell'Oliuo, che è tutto pace, onde si vede, che la ferocità supera la mansuetudine. L'vno, e l'altro praticasi indifferentemente nelle fabriche, tanto à coperto, come all'humido, e nell'acqua istessa, con perpetuità, peroche, quando non ci sia quella parte di scorza interiore, che si chiama *Albumo*, e sia nell'acqua dolce, peroche nella salata si putrefà, non teme cosa alcuna, anzi quanto è più vecchio, più s'indura. Non sentirà ne meno il tarlo, se tagliarassi allo scemar della Luna, perche influendo questo pianeta con poca humidità nel suo diminuire, causa, che i tarli, quali da corrotta humidità nascono,non si generino,il che si deue osseruare nel tagliar qual si voglia arbore, e massime in questi, quando si voglino fabricar Tine, e Botti, che riusciranno quasi eterne, e ne' cerchi per quelle. La delitia de' nostri tempi non ci permette il mangiar le Ghiande, come si dice, che vsassero gli Antichi, tuttauia hò veduto mangiarsi con molto gusto quelle Ghiande, che si ritrouano nel goscio de' Palombaci, quando sono cotti, anzi quelli, che li vendono,ce ne pongono à bello studio, per allettar'i Compratori. In tempo di penuria i Villani hanno fatto farina di Ghiande, e successiuamente pane; ma in ogni tempo questi Contadini si sono appropriati,come suo, questo frutto, presupponendo,che il Padrone non n'habbia hauere la sua parte, anzi quando s'addimanda, la fanno mangiar'à Porci senza raccorla, però sarà bene con patto espresso obligarli à darne vna certa quantità, del resto ne facciano quello, che gli pare, perche potrà l'Economo ingrassar Porci, e basta vn quartirolo di ghianda per ciaschedun Porco il giorno, con vn poco di farinaccio nell'acqua per ingrassarli, e si dice, che con questo gouer-

*Coltiuatione.*

*Vtile.*

*Vso.*

*Quãdo si debba tagliare.*



gouerno vn Porco cresca ogni giorno vna libra per due mesi. Si danno ancora à Buoi ammaccate, e mistlcate con scemola, e con due quartiroli il giorno ingrassano. Si danno ammaccate à Colombi, à Gallinacci,& à Galline; la causa perche si rompono è, perche intiere à Buoi muouono dolore, e perciò à Caualli, che non le rompono co' denti, non si danno, & à Colombi, e Galline germogliariano nel goscio, per non poterle smaltire,se fossero inghiottite intiere. Il Pesce Tonno si pasce, e viene grasso con questo frutto, oue sopra qualche monte vicino al Mare quest'arbore lascia in quello cadere le Ghiande. Sotto questi non prosperano bene le piante, perche l'acqua, che pioue, venendo da alto, cade graue, & infeconda. I Fonghi, che nascono al piede del Rouere sono tanto velenosi, che ammazzano per fino le Mosche, per contrario vicino alle radiche delle Quercie sorgono i Boleti. Vogliono, che riceua l'insito del Castagno, e se si crede à Virgilio, esso s'appigli sù l'Olmo. Prescriuesi à quest'arbore lo crescimento in cent'anni, lo stato in simile altri cent'anni, & il decrescimento in altri tanti; Duro fatica à credere, che dopo il diluuio vniuersale questo possi esser stato osseruato da alcuni, tanto più, che questi arbori per ordinario si destinano al fuoco auanti si secchino, nel che è d'auuertire, come s'è detto, che la Quercia è meglio del Rouere; E' ancor bene astenersi dalle fruttificanti,e pensare, che con danno si priua d'vn'arbore in vn'hota, che hà penato ducento anni in venir'à quella grandezza. E' ancora bene il considerare à casi fortuiti, che possono succedere in detrimento dell'entrate ordinarie, come di grandine, fuoco, guerra, e simili, à quali con la vendita di questi arbori si ripara, senza hauer'à constituire vn debito, ò censo per sostentarsi. In caso poi di voler far legna per vso di Casa,questi arbori si deuono cauare, perche quello, che è sotterra,mai non si stima,ò considera,perche tanto profonda le radici, quanto s'inalza, come da Virgilio fù descritto.

*Auertenza con Cõtadini.*

*—Quæ quantum vertice ad auras*
*Aethereas, tantum radice in tartara tendit.*

E questo paga la facitura delle legna, sicome le scheggie, ò stelle, e fassine pagano il vino à Facitori, quali per lo più sono tristi, perche ogni sera portano à casa sua la più bella, e la più graue legna, che li sia quel giorno capitata per le mani; quando poi vniscono, ouero ammontano le legne per sottoporle alla misura, perche deuono essere longhe sei piedi, alte, e larghe tre piedi per constituire vn Carro, questi s'ingegnano d'incrociar le legne, e massime le torte, accioche resti vacuo nel mezo il Carro, ò Quarto; e perche per ordinario si misura dalla parte d'auanti, iui lo fanno chiuso, e serrato, ma dalla parte di dietro resta molto diffettoso, e particolarmente pe'l mancamento della longhezza delle legna, alle quali si douria giugner'altri pezzetti più piccoli, sì per sanar la sudetta poca longhezza, sì per chiuder'il vacuo, che resta nel mezo de' quarti; ma acciò non si conosca questa lor fraude, accomodano i legnai di questi Quarti, ò Carra con la parte posteriore vicino à fosso, ò siepe, ò argini, acciò non si possa volteggiar'attorno. Tutto s'è detto, accioche l'Economo stij molto auuertito. I Bifolchi poi hanno quasi per voto di mai caricare tutte le preparate carra, ouero non le condur tutte à casa del Padrone, perche caricate le fermano nella lor Corte, oue le decimano, e se li vien l'occasione, ne vendono per la via,si che alla tua Casa tal volta non giugne la metà del Carro. I Boschi ancora di questi arbori, che si tagliano ogni sette, ò noue anni per

*Come debbano esser le legne. Astutia di chi le fà.*



Biblioteca Comunale Archivio Casio

ni per farne faſſine, ſono di molta vtilità al Padrone, e ſenza ſpeſa, tanto più, che eſſendo queſti in luoghi montuoſi, poco frutto renderia queſta terra, come vediamo auuenire, oue ne ſia leuato il zocco de' Querceti, per ridurre quel terreno all'Aratro, & al Grano, peroche ſe bene per qualche anno fruttifica per cauſa del ripoſo, queſta terra col tempo sfruttata, ſi riduce tal volta à gran ſterilità, e maſſime doue penda aſſai, e ſe ſi foſſe laſciata per boſco, hauria ſeguito à porger continuamente il frutto de' faſſi ne' ſopradetti tempi. Con la digreſſione economica circa il far le legna, non mi ſono però ſcordato le qualità, e virtù di queſt'arbore. *De' Boſchi.* Coronauaſi di Quercia, chi ſaluaua vn Cittadino Romano. Et accioche dalla frigidità del cibo delle Ghiande, non reſti l'Huomo offeſo, ecco, che con correttiuo pietoſo, ritenendo la Quercia trà le foglie la ruggiada, conuertita in miele te lo porge. Virgilio non mi laſcia mentire,

*Et duræ ſudabunt roſcida mela.——Quercus.*

Forſi con queſto correttiuo Galeno, & altri diſſero, che nutrina queſto frutto al pari d'ogni Formento, rendendo i corpi robuſti, & Erculei; e Tibullo cantò.

*Glans alat, & primo more bibant aquæ.*

E Boetio. *Namq; longa negantibus Sulcis ſemina credidit*
*Eluſus Cereris fide Quernas pergat ad arbores.*

Ma piglia errore queſta volta Boerio, perche tanto è cereale il Grano, come la Quercia, anzi trà ghiãdiferi c'è vna ſpecie aſſai frequente sù noſtri monti, qual Certo ſi chiama, ed è attiſſimo per far vincigli per gli Armenti.

Ne di ciò contento queſto pietoſo arbore da' rami caccia, e nutriſce nuouo, e *Viſco.* diuerſo legno, qual'è il Viſco, e ſe bene naſce sù altri arbori, il Quercino è aſſai più perfetto, col quale oltre il pigliarne i Tordi, quali perche beccano quelle palottole frutto del Viſchio, cacandolo ſopra altri arbori, ſono cauſa, che ſi multiplichi, ne in altra maniera naſce, ſe non quando eſce dal ventre de gli Vccelli, onde ſi dice per prouerbio, *Che il Tordo caca il ſuo male*, di che per addeſſo aſſai s'è detto. Ma con Viſco s'ingraſſano le Viti, e da danneggianti ſi difende, ſicome digeriſce, rarifica, e matura ogni humore, ſia poſtema, ò foroncolo, ò tumore; & il ſuo legno s'vſa ne' decotti per difetti del capo, cauſanti ſincope, ò mal caduco, e perciò ancora ſi pone nel vino tagliato in pezzetti, quando imperfetto bolle nella botte. Vſaſi ancora de' rami di queſto per corona, ò ghirlanda da portar'in capo, per difendersi da' ſudetti mali. Ma le radiche della Quercia, quaſi inuidiando alle virtù de' rami, producono, e nodriſcono vna radichetta ancor loro chiamata Polipodio, che ſe bene naſce altroue ancora, pure il Quercino è eccellentiſſimo, & il tronco iſteſſo ancor lo produce; queſto da Dioſcoride fù chiamato clementiſſimo purgante, e *Polipodio* con ragione, perche ſei, ò ſette radichette di Polipodio tagliate ſottili, e preſe con vn poco di pepe rotto, ſoluono il corpo ſenza moleſtia; oltre di ciò beuuto il decotto di queſto verde, ſana li ſtretti di petto. Anzi la ſteſſa proſſimana terra delle Quercie ſpira tutta virtù in beneficio dell'Huomo, poiche all'ombra di queſta naſce la virtuoſa herba Calamandrina, e Querzola ancor detta, con le qualità à ſuo *Medici-* luogo deſcritte. Hà poi la Quercia varie virtù medicinali, e frà l'altre, come di na- *na.* tura aſtringente, ſana ogni fluſſo, e maſſime il decotto di quella corteccia, ò membrana interiore. Si diſtilla l'acqua di ghiande ammaccate, & auuolte nell'iſteſſe foglie, e ſerue per il mal di corpo. E le foglie trite, e cotte in vino roſſo, & applicate al



te al ventre, ò preſone il fumo per da baſſo, fanno lo ſteſſo effetto, ſicome nell'iſteſſo modo ſono di gran giouamento à chi non può ritener l'orina. E'ancora contro veleni, mentre con la qualità aſtrettiua oppila i porri, ne laſcia paſſare la ſua malignità al cuore. In fine quella ſchiuma del legno della Quercia, quando s'abbrugia, fà aggualiar le cicatrici della carne ferita, ò rotta.

Ma qual frutto d'albero ſi può appareggiare con l'vtile, e comodità, che porge la Quercia, mediante la Galla nel tingere, ed acconciare corami, dalla quale, ancorche ſiano nominate diuerſe ſpecie, noi due ſole ne adopriamo, vna la Galla, *Galle.* globo verde di figura tanto varia, che à niun'altro frutto ſi può aſſomigliare, e non sò ſe armata, ò ornata d'acute, e minute punte. Queſta ſe bene viene da varie parti, è però prodotta ancora in queſto Contado da alcune Quercie, e naſce tanto contigua, e congionta al calice della ghianda, c'hà dato occaſione ad alcuni di dire, ch'il calice ſteſſo ſia la Galla, e l'vno; e l'altro ſento chiamare col nome d'*Omface*.

L'altra è vna pillola piccola, qual Galletto ſi chiama (ſe bene ſe ne vede ancora *Galletto.* della grande, qual viene di Soria, e Morea) ma queſta è più in vſo, ed è prodotta da Querci gioueni, ò da rami ripullulanti; naſce ancor lei in queſto campo, ma imperfetta, per eſſer picciola, e creſpa, per vſo del tingere; quella che s'adopra viene d'Iſtria, e di Leuante, regioni calde, cauſa forſe, ch'in queſta poco calda, e molto fredda, non venghino à perfettione, e tanto più, che ſecondo Plinio, naſce queſta Galla mentre il Sole è in Gemini, potendoſi credere, che la natura non la produca in quella ſtagione, mentre il calore le foſſe nocino, come vogliono alcuni.

Raccontano tutti gli Autori, che le Galle ſeruono per preſagio dell'anno auue- *Preſa-* nire, perche ſe in quelle, che ſi raccolgono ſenza buco, ſi ritroua vna Moſca, ſi- *gio da* gnifica guerra, ſe Ragno, peſte, ſe Verme, careſtia, quaſi che non ſi poſſi dare *Galla.* vn'anno ſenza queſti mali.

La Quercia dunque può ſeruire per medicina, preſagio per caccia, e porge fiori, frutti, miele, pane, tinta, ſanità, mangiare à beſtiami, animali, e comodità di fuoco, & eſſendoſi detto qualche coſa ſopra ciaſcuna delle ſudette qualità, eccetto, che del tingere, il che pare, ch'in villa poſſa occorrere, e con poca, ò niuna ſpeſa praticare, sì col beneficio della Quercia, come della Corniola, Scodano, Amedano, e Noce, tutte coſe dalla terra prodotte ſenza coltiuatione, e ſe bene è maggiore l'vſo della Galla Quercina in tinte di panno, e di ſeta, che delle tele, bombaci, e banelle, che mi preparo di moſtrare, tuttauia parmi, che l'Economo ſi poſſa contentare di ſaper tingere queſte ſole, perche le tinte atte per la ſeta, e panno ricercano molt'opera, ò magiſtralità (per vſare parola coſtumata da' Tintori) il che oltre, che non ſi può inſegnare, che con la pratica, lo tralaſcio, perche dubitarei, che col ſcriuerlo, non riuſcendo foſſe cauſa, che ſi perdeſſe, ò ſeta, ò panno di prezzo, à c voglio s'arriſchi il mio Economo, ma ſi contenti di permutare la molta ſpe, s'è alzato il tingere tele, e bombaci, con la poca, che ſono per proponergli.

Per eſſempio, per tingere braccia 60. di tela, ſi fanno bollire lib. 2. di Ga macinato minuto in tant'acqua, che baſti à coprire la materia, che ſi vuol tin, nella quale mentre ancora è tiepida, ſi pone, e leua, e torna à bagnare detta due, ò tre volte; deueſi hauere preparato altretant'acqua, oue ſia ſtemperato triolo lib. 3. queſta poſta nell'acqua di Galletto, verrà berettino bello.

Vo-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

Volendo far bello berettino, si pone la tela in acqua fatta, con l' hauerci fatto bollire oncie tre di Galletto, e da questa leuata si pone in altr'acqua, oue sia bollito Vitriolo oncie tre, dalla qual leuata, e sgocciolata, poi lauata in acqua chiara, si pone di nuouo nel bagno di Galletto, e se non riuscisse, ouero si volesse più carica di colore, si replica il maneggiarla per acqua di Vitriolo, e sgocciolata in acqua di Galletto, senza ponerla in acqua chiara.

Di più meza lib. di Galla si facci bollire vn mezo quarto d'hora in acqua, indi vi s'aggiunga vna lib. di Vitriolo, e si lasci bollire vn poco, e farà tinta Berettina per tele, bombacine, e meze lane; ma queste bisogna bagnarle dieci, ouero dodeci volte, poi leuate, e riscaldato il bagno di nuouo lisciarla altre dodeci volte, che così si chiama il maneggiar la robba, che vuol tingere per la tinta.

*Nero, e berettino.* Galla rotta, bollita in vna pignatta con acqua, di poi leuata, e postoci altretanto Vitriolo Romano, si fà di nuouo bollire vn poco, aggiungendo vn tantino di Gomma Arabica, e farà Nero, ma se aggiungerai alla sudetta compositione acqua chiara, diuerrà tinta Berettina, più, e meno colorita, secõdo la quantità dell'acqua.

Lib. due di Galla macinata si fà bollire in tant'acqua, che basti à cuoprire 50. braccia di tela, ò altra cosa simile, nella quale leuata dal fuoco, si bagna due, ò tre volte, e poi si pone nell'acqua sopradetta, oue sia stemperato nel sudetto modo *Nero.* Vitriolo, di poi si lascia asciugare, caso che non fosse perfettamente nera, si torna di nuouo à maneggiare prima nell'acqua sudetta di Galla non calda la seconda volta, poi in quella di Vitriolo, e così diuerrà Nero perfettissimo.

Galla pista, Vitriolo Romano, e Tedesco, limatura di ferro, tutti insieme siano vna libra, e meza, bolliti in acqua, con quella si può tingere la seta nera, e con le misture, che restano nel fondo si tinge ogni pelle.

Sugo di noci fresche, sugo di scorze di pomi granati, gomma Arabica, an. oncie tre, Vitriolo Romano oncie due, si ponghino in acqua, e si lambichi, che riuscirà nera.

Il Litargirio poluerizzato, e Calcina viua nuoua di parte vguale, ponendoli in acqua, fanno vn nero bellissimo. Il Litargirio d'oro, fatto bollire in lisciuo fortissimo, ouero il Litargirio d'argento fatto bollire con Calcina, fanno tinta nera.

La Cenere d'ossi di persiche abbruggiati senza il gariglio, impastata con oglio di lino, dipoi secca al Sole, stemperata in acqua, fà tinta nera.

La Cenere di Cerro fà lisciuo, che dispone al nero, e però posto in questo Litar- *Verde.* girio poluerizzato, e fattolo bollire tanto, che cali la metà, poi colato, farà tinta nera; ma se in luogo del Litargirio ponerai Zafferano, e farai bollire, riuscirà color Verde.

Ma se in luogo del sopradetto Litargirio, ò Zafferano, porrai in questo lisciuo, di bue, brasillo, & allume di roca, e farai bollire vn poco, sarà colore Rosso, opra raffreddato.

a libra di verde rame si pone à stemperare in tant'acqua, che basti à cuo- circa 20. braccia di tela, & in questa si fà stare dieci, ò dodeci hore, in queste tre si fà bollire vn fassicolo di corniola di dieci, ò dodeci libre, in altretanto, ci acqua mez'hora, & in questo tiepido si pone la materia, qual sarà stata à mol- el sudetto bagno di verde rame, ma prima sgocciolata, e riuscirà giallo in paglia, & aggiungendo al sudetto bagno lib. 3. di Scodano tagliato, sarà giallo di melangola;



gola; ma con l'aggiungere nella sudetta acqua di corniola mezo secchio d'acqua di verde rame sudetta, mezo secchio di lisciuo chiaro, & vn secchio d'acqua pre- *Verde.* parata, col far bollire lib. quattro di legno campeggio in dieci secchi d'acqua, con auuertenza, che non c'entri lo stesso legno campeggio, qual si voglia cosa, che maneggiarai in questa mistieanza di tinte, riuscirà verde, e potrà seruire per l'accrescimento delle materie per cento braccia di tela.

Ma se la tela, stata che sarà 16. hore in circa nell'acqua di verderame sudetta, si *Azzurro.* lauerà in acqua chiara, indi si porrà nella sudetta acqua di legno campeggio, riuscirà azzurra.

Si faccino bollire tre quarti d'hora lib. dieci di Scodano buono, in otto calcedri d'acqua, ed vn secchio di lisciuo di bugato, poi leuata l'acqua già diuenuta tinta si leua, & apparta lo scodano, ed ogn'immõdezza che hauesse deposto nel fondo, *Ranzo.* & così lauata la caldaia, si ci pone acqua chiara, mischiata con la terza parte dell' appartata tinta, e maneggiata c'haurai, ò vogliam dire lisciata la tela per quest'acqua di verderame, acciò si liberi dal molto verderame, leuala, e gettala nell'acqua, e ritornata nella caldaia la tinta di Scodano schietta senza la compagnia d'altr'acqua in questo porrai la tela già sgocciolata, ed iui maneggiarai otto, ò dieci volte, auertendo à saluare qualche parte di tinta, acciò che se pigliasse chiaro colore col aggiungerla nella caldaia, e maneggiarla di nuouo possa accrescere il colore, & ancora in caso riuscisse chiara, e tu leuata la tela, distempra nel bagno tanto verderame, quanto cuopriria vna meza noce, poi poniui la tela, e maneggiala presto più volte, che al sicuro verrà del colore delle melangole.

Vna lib. d'alume di rocca si pone à dileguare in tant'acqua, che basti à cuoprire *Acqua da alluminare.* 20. braccia di tela, ò bombace, ò bauellina, ò altra simile cosa, che si voglia tingere, & vi si fà stare hore 14. perche le bauelle, e bombaci vogliono prima d'ogni tinta stare in quest' acqua d'allume di rocca, e la tela, che ci stà viene più bella di quella, che non vi stà, e chiamasi *alluminare*, di poi leuata si laua in acqua fresca, indi hauendo preparato acqua secchi 8. oue sia bollito Virgino tagliato minuto *Rosso.* lib. 4. di questa se ne pone vn secchio, ò poco più secondo, che vuoi il colore più, ò meno acceso in tant'acqua, che basti per cuoprire la robba, che vuoi tingere, & in quella riuoltata, e maneggiata assai diuerrà rossa, ma se questa materia che vuoi *Rosso.* tingere, stata che sarà à molle nella sudetta acqua d'allumo di rocca, si porrà nel sopradetto bagno, ò tinta di legno campeggio col aggiunta d' vn secchio d'acqua *Morello.* chiara, all'hora riuscirà tinta morella.

S' intenda, che col nome di secchio si vuol dire vno di quei vasi, che s'vsa communemente à portare l'acqua, qual chiamiamo Calcedro.

Sappiasi, che l'asciugare le cose tinte al Sole, causa che restino di colore più scuro, all'ombra più chiaro.

L'acqua, ò tinta di verderame, di vergino, di galletto, e d'allume di rocca, ancorche adoprata è sempre buona.

S'auerti, che le tele stiano vgualmente sotto l'acque di verderame, ò d'allume, e perciò in dette acque si maneggiano con vn molinello, e chiamasi da Tintori lisciare, altrimente quella parte, che non stasse sotto l'acqua, ò che ne pigliasse meno, resteria macchiata, e similmente nel ponere l'allume nell'acqua si mischi assai, acciò tutta l'acqua ne partecipi vgualmente.

S'auer-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

S' auerta ancora, che i bagni caldi per tela non ſcottino, perche la tinta non viene così perfetta, ma ou'entra lana fà bene calda aſſai; ſappiaſi, che le bauelle prima, che ſi ponghino in lume di rocca biſogna cuocerle in ſapone, & liſiuo al modo vſato, perche altrimente non ritengono il còlore.

Ma perche la ſpeſa del vergino è graue, ſarà meglio, che la tela ſi faccia ſtar hore 6. in acqua oue ſia ſtemperata lib. 1. di verderame, e queſta poner, e liſciar'in bagno tepido, oue ſia bollito lib. 12. di ſcodano perche diuertà roſſa per varij vſi.

La Sabina, ò Sauina così detta, per eſſer frequente nella prouincia de' Sabini; è arbore ſempre verdeggiante, vedeſi però oltre diuerſi altri luoghi sù queſti colli, nel Giardino publico de' Semplici. La ſua maggior virtù è col ſugo, miſticato con quello d'Edera, di ſanar la Tigna; il decotto ancora fatto in vino, e beuuto, prouoca valentemente i meſtrui, e caccia fuori le ſecondine.

*Salce.* Il Salce, qual pe'l creſcere, ò ſalir in alto preſto, è così detto, lo conoſciamo di due ſpetie, vno bianco, l'altro nero, quello ſerue per ligare, e ſtrignere ogni coſa, l'altro liga sì, ma non con tanta fleſſibilità, porge però molto vtile, e comodità
*Vtili.* con Pertiche, e Vimini, per li quali vtili fù dato da Catone il terzo luogo al ſaliceto anche ſopra l'Oliue, e frumento, nell'arte dell'Agricoltura. Et inuero è tanto il benefitio, che in Villa ſi ſente da qual ſi voglia di queſti Arbori, che non ſi può quaſi far di meno di non procurar con ogni diligenza d'hauerne copia. Gli Autori antichi hanno hauuto opinione, che non proſperino, & non creſcano, che in luoghi acquoſi, humidi, ſortiui, & fangoſi; ma li vediamo groſſiſſimi, &
*Terra.* abbondanti di molti rami, ne' quali conſiſte il loro vtile, in terreni dolci, facili, e
*Aria.* freſchi, ma di natura vigoroſi, e graſſi. Quant'all'aria, pare che il molto calore gli offenda, però in Cielo temperato, e freddo, fanno bene. A mano il piano non è dubbio, ma ancor ſu' Monti in qualche parte baſta, & freſca molto bene
*Salce bianco.* allignano. Si pianta il bianco, che è di due ſorte, di ſcorza gialla vna, l'altra leonata, ò con vn ramo leuato dal Vecchio, non più d'età d'vn anno, qual chiamiamo Vimina, & praticaſi in due modi, vno col fare vn buco in terra profondo tre
*Coltiuatione.* piedi con vn Palo, ò con la Triuella Gallica, & in quello ſi pone il ramo libero da ogni altro rametto, chiudendo il buco con altra terra in poluere, acciò che il legno per tutto tocchi la terra. L'altro modo è, con maggior diligenza, vſaſi nel piantar queſti Salci bianchi, come quelli, che più difficilmente s'appigliano, e ſono più desiderati. Faſſi vn foſſo largo, e cupo tre piedi, & auanti il Verno acciòche il gelo riduca la terra in poluere, & in queſto, quando il terreno sia ſano, e che il Salce non habbia la foglia; ſi pongano li Vimini ſeuza leuarne rametto alcuno, e maſſime in quella parte, che deue reſtar ſotterra, perche s' è veduto, ch'ancor in queſti Rametti radicano. Vorrei, che nel preparato ſudetto foſſo queſti fleſsibili Vimini s'addattaſſero con due ordini, non però lungi l'vno dall'altro più di due piedi, ma per larghezza foſſero diſtanti tre, che ſuccederà ſe ſi faranno vſcir fuori della terra dietro à ciaſcheduna ripa del foſſo, ſarà però bene il poner il calce della Vimine nel fondo del foſſo vicino alla ripa oppoſta à quella, oue deue vſcire la Vimina, qual fatta piegare pel fondo del foſſo à guiſa di propagine, ſi potrà condurre alla ripa contraria, & à queſto modo ſi faranno due file di queſti Salci, trà quali ſi potrà porre, ò tramezare qualche frutto, che di natura reſti picciolo, mentre la ſudetta diſtanza di tre piedi darà comodità di lauorare il circonſtante terreno,



reno, in giouamento di tutti, & ancor di ſeminarci qualche coſa. Appigliati queſti Salci, piantati in qual ſi voglia de' ſudetti modi, ſi deuono non ſolo riguardar da beſtiami, ma non li toccar con ferro, che in capo à tre anni, all'hora poi ſi tagliano à trauerſo, non per obliquo (qual modo di tagliar ſi dourà oſſeruare ancor ne' negri ogni volta, che ſi taglieran Vimini, ò Pertica) lungi dalla terra vn piede, poco più, perche il Salce quanto più è vicino alla terra, tanto più quantità di rami caccia, e più belli, ma è di minor durata, e queſti noi chiamiamo Venchi, non *Venchi.* con mal vocabolo à *Vinciendo*. Ma chi regolerà queſti Venchi bianchi alti da terra tre, ò quattro piedi, gli accreſcerà durabilità, e ſe gl'inſerirà col ſorcolo trà la ſcorza, & il legno alla rouerſcia, ouero con l'occhio, farà vn'arbuſto belliſſimo, & ornato di molti, e longhi rami, perche alla china aſſai s'allongano, ma queſta durabilità le ſarà danneggiata, ſe le lor vimini ſi propagineranno. Li Salci neri con ramo groſſo ſi piantano, e queſt'è vna pertica groſſa di due, ò tre anni, qual ſi leua di ſopra i tronchi de' vecchi, e ſi chiamano Piantoni. Si pongono pure in due modi, *Piantoni.* vno con la triuella fatto vn buco, ouero col palo, nel modo, che s'è detto delle Pioppe; Vimini, e Venchi, l'altro col farci vna buca larga, e caua quattro piedi, preparataci auanti il Verno, poiche queſti non è bene à piantarli ſe non quando cominciano di Primauera à riceuere qualche humore dal Padre, ma non però quando cominciano à germogliare, e ſarà molto vtile il far nella ſteſſa foſſa vn buco con palo, ò triuella, & in quello piantarli. A queſte Pertiche così piantate ſi leua la cima, laſciandoli alti ſei piedi, e diſtanti l'vno dall'altro dieci, caſo però non voleſſimo fare vna Selua, ò Boſco de' Salci, come ſi coſtuma nelle ripe de' fiumi, ò arena laſciata dall'acqua, perche in tal caſo ſi pongano quattro piedi diſtanti, con regola quinconzale, e non ſe gli taglia la cima, e queſte Pertiche ſi deuono tagliare con queſta conſideratione, che ſia Luna creſcente; non ſiano bagnate da rugiada, ne da acqua, perche l'vno, e l'altro gli è nociuo. Raccordo ancora il faſciarli con coſa, che li difenda dal Sole, & il munirli di palo, e ſpino per riparo delle beſtie; quelli à cui ſi leua la cima, ſi deuono con ſolecita diligenza tener continuamente liberi da altri germogli, che pe'l gambo cacciaranno, procurando, che tutto l'humore vadi à creſcere, & allungare i rami più vicino alla ſomità. Quali rami, ancorche creſceſſero gagliardamente per la bontà del terreno, non ſi deuono tagliare prima del terzo anno, nel qual'atto non ſi taglieranno vicino al tronco vecchio, ma lungi da quello mezo piede, procurando di non laſciarcene di queſti più, che tre, ò quattro; gli altri, ſe più n'haueſſe, ſi taglino vicino al tronco vecchio, & iui non ſi permetta il pullulare, ma sì bene sù tronchi laſciati di nuouo, quali ſe ſaranno in terreno buono, caccieranno tanti vimini, che ſarà neceſſario il primo anno leuarne parte, acciò poſſa creſcere in più lunghezza, e groſſezza quelle, che ſe gli laſcieranno, quali in due, ò tre anni verranno Pertiche perfette, e mentre queſti ſono giouani, non è bene, quando è l'anno di potarli, leuar l'altre Pertiche, ò Vimini, e laſciarcene vno ſolo, acciò ſerua per Piantone, ò Perticone da far Scale, perche ſi dannificheria troppo l'ingroſſare, e creſcere di queſto giouine. Ne' Salci di mezana età, quaſi virili, quando ſiano proſperoſi, & in terreno buono, queſto ſi può praticare, ma biſogna, che l'Economo ſtia auuertito, che i Villani tengano i più belli Perticoni per loro da far Scale, e per aſciugar'il filo, da far cancelli, e procuri d'hauerne la ſua parte, ò almeno ne riporti qualche Scala nuoua, *Auertẽza dell'Economo.*



*Saliceto.*

bella, e fatta per vso di sua Casa, e Colombaia, senza hauerle à comprare; potrà ancor numerare questi Perticoni sù l'arbore, per hauerne il giusto prezzo dal Villano, che li venderà. Sarà ancora bene il far scieglier Vimini minuti da far Corichi, Canestre, & altri strumenti necessarij in vna Casa, e questi deuono esser tagliati à Luna vecchia, e perche oue sono molti Salci, non tutti i rametti, ò vogliam dir venchi si consumano per vso della possessione, bisogna auuertire, che i Villani tal volta vendono il siuanzo senza renderne conto al Padrone, pretendendo, che sia sua regalia. Nello sfrondar queste Pertiche non tagliate, per dar la foglia à bestiami, che molto lor gusta, ancorche amara, onde hebbe à dir Virgilio.

*Florentem cythisum, & salices carpetis amaras.*

Lo fanno con tanta empietà, che rouinano tutte le Pertiche, però s'habbia cura, che non le rompino, non le taglino, non le storghino, e non le scorzino. Saria difficil cosa lo scriuer'à quanto serue quest'arbore, tuttauia ne diremo qualche parte; Sostenta Alue, Pergolati, Viti, le tiene auuitichiate à gli arbori, sostenta, e dirizza ogni arbusto torto, e debile, fà siepi, è di se stesso verde, e secco, & vnisce, e liga l'altre. Spaccati questi rami, e ridotti à sottigliezza, quasi cordella, ligano ogni insito, ogni scoppa, ogni cerchio, & egli medemo serue per cerchio da botte, e de' bianchi ne fanno cerchi per castellate. Serue per sostegno alle stuoie de' vermi da seta in Pertiche, con le quali ancora si scuote ogni frutto; con queste Pertiche secche si fà fuoco con poco fumo, e di niun dispiacere, onde alla Cucina, oue sia dubbio, che il fumo partecipi mal'odore alle viuande, s'vsa questa, e particolarmente nel far'il mangiar bianco, ricotta, e simili. Le saffine poi abbruggiate nelle stancie, sono di fuoco sano, e che non offende il capo, come l'altro d'altra legna. Il tronco, quando sia sano, perche il più delle volte nel mezo è imperfetto, cominciando in quella parte à putrefarsi, nel che pure è d'vtile, peroche si conuerte in vn perfetto, e leggier stabbio; serue per scudi da guerra, chiudendo di sua natura presto i fori in lui fatti, e viene à strigner'il ferro, oltre l'esser leggerissimo, è poi tanto flessibile, che se ne fà non solo ogni Cerchio, ma le Casciarole per far'il formaggio; serue similmente per Castellate, Tine, e Botti, quali per vso d'aceto sono singolari; se ne fanno ancora Secchi, Staia, & altre misure, e Cassette per Api, sicome Cattini, Scodelle, e Taglieri; in somma è legno facilissimo à lauorare, comodo à piegare, & atto ad ogni cosa, eccetto, che oue senta humidità, perche à quella non resiste. I Coltelli fregati sù questo legno, ne pigliano buon taglio. Vn'altro Salce nasce ne' fiumi, e chiamasi Vidico, con questo pur si lega ogni cosa, se ne fanno Gabbie per Vccelli, Sporte, Canestre, Pannie per vischio, e mill'altre comodità, con saffine ottime per abbruggiare. Quest'arbore è di tanta sterilità, che se bene tal volta fiorisce, e fà seme, quello non nasce, perche cade auanti sia maturo, onde da Homero fù chiamato *Frugiperda*. Da altri il Salce è hauuto per il simbolo della sterilità, e castità, sì perche le foglie beuute reprimono la libidine, sì perche questi imperfetti semi beuuti da Donna, ne diuiene sterile, sicome l'Huomo, anzi dicono, che se à caso concepisse il parto, saria femina, e sterile. E' ancor perciò chiamato arbore otioso, e però de gli Hebrei nella cattiuità fù detto, che sopra Salci haueuano sospeso i suoi organi, mentre all'ombra di questi se ne stauano scioperati al fresco, del quale questi rami ne sono dalla Natura fauoriti, perche si dice, che il poner rami di Salce in vna stancia bagnati d'acqua, la rendono fresca, che vsasi,

*Vtile. Vso.*

*Vidico.*

oue



oue sono ammalati febricitanti, per ricrearli. Quant'alle virtù medicinali, per esser constrettiuo, sana qual si voglia sorte di flusso, pigliandosi ò il decotto, ouero il sugo delle foglie spremuto. La poluere ancora delle foglie abbruggiate consolida, e sana le vlceri; si cuocono ancora le foglie con la scorza in vino, s'applicano, ò bagnano i nerui ritirati, con molto vtile. *Medicina.*

Dubito, che à me non intrauenga quello, che succede tal volta à qualche perito Nocchiero, il quale superato dell'impetuoso Oceano le procelloſe onde à vista del desiato porto, fà naufragio. Io, che ne' precedenti scritti hò sostenuto contro la diuersa opinione la riputatione de gli Agricoltori Bolognesi, nel fine quasi di questa mia fatica, mentre m'accingo à dire dell'Vliuo, dubito nella di lui coltiuatione d'inciampare nella ignominia de' Bolognesi, poiche tralasciata la coltiuatione di questo nobilissimo frutto, abhorrendo i colli, tutti sono intenti alla coltura del Piano, ouero dichiarandosi inesperti, mentre senza scusa, ò pretesto alcuno non mostrano ne Vliueto alcuno con regola quinconzale compartito, ne filo, ouero piantata d'Vlini, di Granati, ouero Lauri, tanto trà di loro amati, tramezati, e con vn pezzo di campo, ò fetta in mezo, da coltiuarsi per grano, e nello stesso tempo gli Vliui; & in vero parmi gran cosa, che la gloria de' nostri Antenati, le Vliue de' quali da antichissimi Autori sono commendate, non ci sia di sprone, ouero l'emulatione dell'antica Atene, inuentrice di tante Virtù, e frà l'altre della cultura dell'Vliuo, non ecciti l'animo de gli habitatori della Madre de' Studi à questa coltiuatione, forsi si aspetta, che col racconto di qualche fauola, ti si suſciti lo spirito à questo, come seguì in Atene, oue dicesi, che quello primieto Rè desideroso, che gusta ſſero l'vtile di questo Arbore, dette à credere a' suoi Popoli, che trà le Deità di Nettuno, e Minerua fosse contesa circa il Patrocinio d'Atene, quale altercatione dal sommo Gioue fù quietata con decreto, che qual di loro porgesse maggior beneficio à quella Città, quello ne fosse il Protettore; Nettuno all'hora percosſa col Tridente la Terra, ne fece sorgere il Cauallo, ouero, com'altri vogliono, nell'istesso modo facesse nascere nella lor Rocca vn Fonte d'acqua viua, e di più munisse la Città di douitioso Mare, e di sicurissimo Porto; ma Minerua con vna sol percosſa nella sudetta Rocca della sua virtuosa Asta, ne fece nascer l'Vliuo, che fù giudicato dall'istesso Gioue di maggior'vtilità, che il Cauallo, ò qual si voglia acqua, in riguardo, che questo Arbore è simbolo di pace, nella quale le Città prosperano, e fioriscono, & il Cauallo, & i Porti marini, per ricouro delle Naui, indicano guerra, qual le Città distrugge, la qual, come dissi, fauola incitò in maniera gli animi de gli Atenieſi non solo alla coltiuatione de gli Vliui, ma con legge, e magistrati particolari si castigauano li negligenti, & ogn'vno era sforzato hauerne custodia, e come cosa sacra era prohibito il tagliarli, e maltrattarli, maledicendo, chi altrimenti operaua, il che sino da' loro nemici Lacedemoni era temuto, mentre tagliorono ogn'altro arbore, eccetto l'Vliuo, & in tanta veneratione teneuano i rami dell'Vliuo della Rocca, che con l'esempio di Minerua, qual prima se n'ornò il capo, coronauano i vincitori, e trionfanti, e quasi per singolar regallo vn ramuscello di quello donauano à chi faceua qualche beneficio alla Città, anzi Epimenide ricusato ogni dono di prezzo da gli Atenieſi offertoli, in ricompensa dhauergli insegnato il modo di sacrificare, d'vn sol ramo di questo Vliuo si contòten. Io per me non saprei ritrouare scusa alcuna in fauore de' Bolognesi, perche *Vliuo.* *Istoria.*

non si deuono spauentare dal detto di Teofrasto, che l'Vliuo non alligni in paese, che sia longi dal Mare sessanta miglia, perche il tutto è detto in risguardo dell'aria marina, per la sua tiepidezza amata da gli Vliui, e se da nostri colli per l'aria si potessero misurar le miglia, si trouerebbe, che non sono distanti dal Mare sessanta miglia, certa cosa è, che ò questo, che propongo è vero, ò che il detto di Teofrasto è falso, perche Vliui con frutti di marauigliosa grossezza, e per far'oglio in qualche parte di questo nostro campo si ritrouano, e questo è il meglio segno da seguire, chi hauesse pensiero di capar sito per far'Vliueto, peroche se bene si vede poca quantità d'Vliue à vendere, e meno oglio si mangia del Bolognese, in ogni modo da quel poco si può far concetto, che l'Vliuo coltiuato fruttificheria. Ritrouansi colli non molto pendiui, volti à Leuante, e mezo giorno, attissimi à produrre Vliui.

*Sito per Vliui.*

E' tanto necessario l'Vliuo in vna Città, quanto la pace, per esser quest'arbore simbolo della pace, come significò il ramo d'Vliuo, che in bocca portò la Colomba nel ritorno à Noè dopo il diluuio, come denotò il Fonte d'oglio, che scaturì in Roma, quando nacque l'Apportator della pace, come ci diede ad intendere lo stesso Christo, quando auanti il pacificar l'Huomo con Dio, mediante la sua morte, volle trionfare trà rami d'Vliuo. E tanto vaga, e dilettevole la vista dell'Vliuo, che à quella fù rassomigliata la bellezza della Vergine Santissima, quando fù detto: *Quasi Oliua spetiosa in campis*; e tanto è il diletto di veder crescere le pianticelle d'Vliuo, che all'amata prole fù rassomigliata: *Filij tui sicut nouellæ Oliuarum, &c.* Et è tanto vtile in vna Casa, che oltre la fede, che ne fà il continuo denaro, che da questa nostra Patria esce, per proueder la d'oglio straniero, fù dal Salmista chiaramente denotato, quando l'vnisce con l'vtilità, e necessità del Frumento, e Vino, dicendo: *A fructu Frumenti, Vini, & Olei sui multiplicati sunt*; Ma diciamo di più, che non è viuanda, qual con l'oglio non diuenti soaue, e delicata, si mantenghi tenera, e ne apporti sanità; onde quel Forastiero, che superaua la sua età di cento anni, interrogato da Augusto con qual regola era vissuto tanto, rispose, vnto dentro di miele, e fuori d'oglio. S'accorsero i Romani dell'errore in non attendere alla coltiuatione dell'Vliuo, peroche si sà, che nell'anno 505. del principio di Roma, vna libra d'oglio valeua dodici assi, dapoi nell'anno 680. s'haueuano dieci libre d'oglio per vn'assi, questa moneta per commun parere è circa vn baiocco d'hoggidì, cioè quattrini cinque; con tanta coltiuatione haueuano procurato l'abbondanza di tanto frutto, e di più ventidue anni dapoi al tempo del gran Pompeio fù mandato l'oglio da Roma alle Prouincie, cotanto s'era auanzata l'Agricoltura in questo, non ostante, che da' Romani l'oglio fosse vsato oltre in cibo, in altre attioni, col vngersi i corpi loro auanti la lotta, la palestra, e le battaglie, addotrinati à loro spese dal sagace Capitano Cartagineſe, quale la prima volta, che al fiume di Trebia hebbe à combattere co' Romani, fece vngere i suoi Soldati d'oglio, accioche le loro membra mantenute calde da quello, fossero espedite, e sciolte per combattere contro Romani, de' quali n'hebbe gloriosa vittoria, mentre per la stagione fredda erano agrigiti, & interrigiti, onde hebbe occasione di cantar Dante. *Qual soleanˈi campion far nudi, & vnti.*

*Coltiuatione.*

Ma veniamo alla coltura; si moltiplica l'Vliuo con tanta facilità, e con tanti altri modi, quanti mai si siano vsati, ò imaginati di qual si voglia altra pianta, e gli Agri-



Agricoltori de' nostri tempi rendono vano il detto d'Esiodo, *Che colui, che pianta l'Vliuo non raccolga mai il frutto*, volendo, che tanto peni à fruttificare, peroche in sei, ò sett'anni, per non dir'in tre, ò cinque, come altri scriuono, comincia à render frutto. Gli ossi adunque d'Vliue vecchie ben mature, nati nello stesso paese, e terreno se sia possibile, per facilitare il loro germogliare si potranno far stare in luogo caldo, posti in vn vaso il mese di Gennaio, in terreno humido, & inacquarli, e perche sono i più difficil semi da far nascere, che si ritrouino, per la lor durezza, sarà bene strignerli vn poco nella morsa del Fabro, tanto che apparisca picciol fessura, ouero con lima assottigliar'in punta l'osso. Dapoi il Marzo, quando si veda, che comincino ad aprirsi, nella preparata terra per semenzaio, nel sopranarrato modo si pongano; nati, che siano, si tenghino liberi, e netti da herba, senza leuarne ramo, per due anni, il terzo si rimondino, lasciandoci due soli rami, de' quali il quarto anno, il più debole si leui, nel qual'anno pure se fossero ingrossati, & alzati à sufficienza si possono nel destinato luogo per Vliueto scassato, ouero fossato, ouero bucato, nel modo di piantar gli arbori di sopra detto, trasportare, auuertendo di portar'attaccata alle radici barbate la più congiunta terra, che sia possibile; ma questo trapiantamento è più lodato il quinto anno; Si piantano ancor broche d'Vliuo in terra ben lauorata, oue radicando si fanno arbori, e questi è bene porli ne' luoghi, oue debbano stare; ma è meglio piantare nella sudetta terra ben lauorata, e destinata per Vliueto, rami d'Vliuo grosso, come vn manico di vanga, senza rametti, in quella guisa, che noi piantiamo pertiche, & altri piantoni; ma secondo Paladio, questi si pongono sotterra vn piede, facendoli sopranauanzare mezo piede, io però sarei più abbondante il doppio in ogni parte; i rami grossi per far questi piantoni si ritrouano sù gli Vliui vecchi, quali tal volta per vitio naturale cominciano à spigner tutto l'humor vigoroso dietro à vn ramo giouine, e quello ingrossando, tralasciano il resto dell'arbore, si che con leuar questi rami così ingrossati, s'hà l'vtile de' piantoni, e si sforza l'arbore à compartir l'humore egualmente al resto della pianta, e se bene da alcuni à questi si leua la prima scorza alla metà di quella parte, che deue restare in terra, procurando, che resti illesa quella seconda buccia tenera sottile, accioche il legno non resti scoperto affatto; tuttauia crederei, che bastasse leuar via qualche poco di scorza in quella parte del piantone, che deue stare sotto terra in più d'vn luogo, distante l'vna, e l'altra queste offese quattro dita, e non vna dietro all'altra, & à questo modo, senza tanto offesa, se li porgeria occasione di radicar più d'vn loco; s'auuerta però à non leuar la sudetta corteccia, ò cartilagine interiore. I sudetti rami, ò piantoni ancora si tagliano longhi vn piede, con auuertenza di non rompere in alcuna parte la scorza, ne meno ammaccarla; e perche questo difficilmente si può adempire, sarà bene lo strigner quattro deta di questo piantone nel banco del Falegname, poi tenendo l'altra parte con mano, tagliarlo in pezzi longhi vn piede, e questi pezzi si chiamano Talee; è necessario però con coltello tagliente appareggiarne il taglio, e leuarne quella lanuggine, che lascia la sega; queste Talee si piantano da principio di Marzo, sino à mezo Aprile nella terra, ò scassata, ò fossata, poco più sotta, che quattro deta, e se n'aspetta getti, e radiche in vn'istesso tempo; questo modo di piantare con tronchi (che da i Latini così sono chiamati li piantoni) fece stupir gli antichi Agricoltori, e frà gli altri Teofrasto, qual per cosa marauigliosa racconta, che vn palo d'Vliuo posto in terra

*Multiplicatione.*

*Primo modo.*

*2. modo.*

*3. modo.*

*4. modo.*

terra per sostener'vna Vite germogliasse, e per miracolo si fauoleggia, che la Mazza d'Ercole d'Vliuo posta in terra ripullulasse; Il Porta racconta, che vn pezzo di Vliuo, stato più d'vn'anno in monte con altre legna ad aspettare il fuoco, fù piantato vicino al Mare per tener'vna Barca, e che rinuerdì. Virgilio istesso cantò.

*Che più? (cos'à narrar marauigliosa)*
*Tagliati i tronchi de l'Vliuo ancora*
*Nel secco legno la radice nasce.*

Qual'imitando Luigi Alemani nella sua coltiuatione, disse.

*Ma quel che più, che de la mort'Vliua*
*Il già secco pedal segando in basso*
*Si vedran germinar le barbe ancora.*

Nel che questo Poeta è corretto dal suo Paesano Pietro Vettori forse con più licenza, che non douria, perche oltre, che a' Poeti si permette l'ampliar'in qualche parte i suoi racconti, non è dubbio, ch'egli, e gli altri raccontano questa proprietà dell'Vliuo per marauigliosa, e naturale, essendo benissimo informati, che l'Vliuo è arbore di legno assai denso, & oliginoso, per le quali due qualità, rattiene l'humore più d'ogn'altro arbore, ancorche à nostri occhi paia secco, & in questo modo si deue intendere quel secco da Virgilio, & Alemani detto; è ancor facil cosa, che questi Poeti s'intendessero delle Talee spaccate per la lunga, come si fanno le legne, che s'abbruggiano, che pur'in tal modo piantate s'abbarbicano, che pare maggior marauiglia. *5. modo.*

Consegliano alcuni il poner queste Talee nel semenzaio, distante tre, ò quattro piedi l'vna dall'altra, per hauerle poi à trasportare nel destinato Vliueto; e perche non si potrebbero piantare nell'Vliueto stesso, longi l'vna dall'altra venticinque, ò trenta piedi? ouero ne i fili à foggia di piantate, in quel luogo, oue debbono stare perpetuamente, e se si dubitasse, che col porne vna solo potesse non appigliarsi, potriansene porre due, ò tre vicine nell'ambito d'vn piede, e caso tutte germogliassero, vender le superflue, e le più deboli, ouero traspiantarle altroue. Fassi vna certa misticanza di terra in poluere, con sterco vecchio di Bue, ò di Capra, ò d'Asino, & incorporato con acqua, caso non s'habbia vrina vecchia, e marcia d'Huomo, e con questa s'impiastrano le Talee, e la parte de' piantoni, che và sotto terra, che si può vsare in ogni sorte di ramo, che si pianti senza radica. Queste germogliate, si coltiuano, come s'è detto delle nati di seme; molti Autori dicono, che le radiche dell'Vliuo tagliate in foggia di Talee, s'abbarbicano, e pullulano, ma frà tutti i modi co' quali egregiamente si multiplicano le Vliue, vno è col mezo dell'oue, che sono congiunte alle radiche, & è giudicato il meglio di tutti. *6. modo.*

E'costume naturale de gli Vliui il cacciar getti circa il lor piede dalle radiche, oue sono tuberosi, ò vogliamo dire in quella parte, oue hanno vna grossezza grossa, e rotonda, come vn'ouo, da' Toscani perciò dette vuouole, da altri oua; queste ò siano sopra terra, ò sotto poco la superficie della terra, si leuano con qualche barbe congiunte, e si pigliano di quelle, le quali si veda, gonfiando in qualche parte, che di corto siano per cacciare il getto, non di quelle, che di già habbiano pullulato, e si pongano nel semenzaio à crescere, ma meglio nel destinato luogo per l Vliueto, con questo modo si crede, che in capo à cinque anni siano per far frutto. Pare, che la regola di segnare con terra rossa la parte Meridionale, ò Settentrionale di queste piante, che si vogliono porre in terra, tanto di tronchi, rami, ò talee, come di queste vuouole, si debba osseruare come, che si sia per esperienza veduto, che queste con tal regola poste, siano più prosperate, che le piantate senza consideratione, desiderando assai questa pianta nel trasportarla esser'aggiustata, come staua prima; si possono ancora leuar quest'oua, e traspiantarle col ramo già germogliato, ma non cosi presto fruttificano, come nel modo detto di sopra. Inherendo al reiterato conseglio, che quando si trasportano rami radicati, s'habbia à procurare, che resti attaccata alle radiche la più congiunta terra, che sia possibile, e per ciò esequire s'insegnano da diuersi Autori varij instromenti, e modi; Io vorrei proporre modo da moltiplicar gli Vliui, quale non hò ancor'altroue letto, e seruiria per portarne la pianta radicata con la terra naturale con poca fatica, e questo sarà il far radicare la pianta giouine dell'Vliuo in vn borgazzo, ò vogliamo dir cesta da Colombi, pieno di terra nel modo, che s'è detto potersi fare delle Viti, & vsarsi ne' Naranzi, ò Gelsomini in vn pignattino, qual pure in difetto di burgazzo potrà seruire, ouero vn vaso grande. Crederei ancora, che con vtile d'infinità di moltiplici si potriano corcare, e propaginare i rami d'Vliuo, e gl'istessi Vliui nel modo, che s'è detto de' Mori, poiche l'Vliuo radica più facilmente del Moro; da questi vltimi modi, che hò proposti, conosco, quanto l'arte dell'Agricoltura si sia auanzata in nuoue inuentioni, poiche di questi modi, nè da Pietro Vettori diffuso lodatore, e coltiuatore dell'Vliue, nè da altri sono stati scritti. Sarà necessario il capare in tutte le sudette operationi i rami, ouero tronchi, ouero radiche, ouero oua d'Vliuo domestico, peroche in caso d'assedio, ò di vecchiezza, ò d'incendio, ò di tagliamento, ò di moltiplicità, quelli, che dalla radica pulluleranno, saranno sempre domestici, ed è molto considerabile la gran prouidenza di Dio, il quale, acciò ogn'vno godesse perpetuamente di questo frutto, volle, che non solo in tanti modi si moltiplichi, ma che ancor fracassato da' Venti, ò distrutto da inaueduti Villani, ripullùli quasi capo d'Idra, in maggior quantità, perciò è detta pianta perpetua. Caso poi si fosse necessitato di valersi di piante saluatiche, si douranno inserire à occhio, ouero à corona, che si fà facilmente, ponendo il sorcolo trà la scorza, e'l legno, quando l'arbore è in amore, come s'è detto altroue; lo stesso s'è necessitato d'esequire nelle piante nate di seme, perche nasce, come ogn'altro arbore saluatico, e se bene dalle piante, che vengono da semi, si tarda vn poco più ad hauere il frutto, che da quelle, che vengono dall'oua, in ogni maniera quell'Vliuo, che hà la radica saluatica, resiste più à venti, e freddi, non conosce il tarlo, ne teme la vecchiaia, anzi all'altre di radica domestica se gli preferiue vita di trecento anni, à questi eterna: alcuni hanno detto, che l'Vliuo si possi inserire sopra radiche di bieta, altri sopra ghiande, per hauerne più grosso frutto; altri in vite, da che ne viene vn frutto di sapor d'Vua, e d'Vliuo gustosissimo, qual dicono, che in Libia si ritroua. Restami à dire d'alcune cose, le quali per non oscurare gl'insegnamenti sudetti, si sono tralasciate. I rami d'Vliuo, quali si douranno capare da piantare senza radica, douranno essere almeno d'anni due, e come saranno di più forte giouentù, saranno meglio, pur che non siano nell'vltimo della loro virilità, che si conoscerà alla scorza liscia, e pulita, à diferenza de' vecchi, che l'hanno rugosa, e questo perche li rami di qual si voglia arbore, che per la giouinezza non siano fatti di legno sodo, e duro, posti in terra, s'infracidano, anzi che radicare. Li piantoni,

*7. modo.*

*8. modo.*

*9. modo.*

*10. modo.*

*Vliuo piãta perpetua.*

*Insitione.*

*Quali debbano essere i rami.*

toni, ò tronchi, che si lascieranno auanzar sopra terra, si coprino di musco. Nelle buche, oue si deuono piantare talee, ò piantoni, vi s'abbruggi qualche sarmento, e massime se fossero humide, e vi si ponghi terra misticata con giaia, ò pietre, ò con di quella terra, che è vicino à i fornelli della Calce, e vi si spanda orzo, perche questa è materia tutta, nella quale per la sua rarità le radiche dell'Vliuo benissimo allignano, e massime ne' paesi freddi. Le oua si deuono leuar con modo dalle radiche, accioche con l'asportarne troppa quantità, non s'offendesse l'arbore padre, e basterà il leuarne per ciascheduna pianta tre, ò quattro, secondo la sua grandezza, e prosperità. Alle piante barbate, quando si trasportano, se li possono leuare i rami, come à tronchi, ò piantoni.

*Come si curino le buche.*

*Come si leuino le oua d'Vliui.*

Io non ritrouo, che alcune operationi si facciano circa l'Vliue, allo scemar della Luna, perche tutte hanno bisogno d'abbondanza d'humore, che l'aiuti à crescere, come succede, quando la Luna è in augumentare, credo ancora, che tutte queste operationi verranno meglio di Primauera in queste parti, ancorche si possano far l'Autunno ne' paesi più caldi, perche l'Vliuo è arbore, che teme il freddo, e la Primauera stando tardi à germogliare, dà comodità all'Agricoltore d'operarci attorno in stagione tiepida, da lui amata. Vicino all'Vliue, ne per l'Vliueto, non si deue lasciar'arbore, ò pianta alcuna, eccetto che le sue sopradette amiche, & in particolare non solo alcuna Quercia, ò altra di lei spetie, ma ne meno niuna radica, anzi douria guardarsi da constituire Vliueto in luogo, oue siano state Quercie, per esser grand'antipatia trà questi due arbori; la Vite è amicissima dell'Vliuo, ed egli stà bene posto assai distante nelle Vigne, vero è, perche l'Vliuo s'allarga, & ingrossa assai nelle radiche alla superficie della terra, bisogna piantarci la Vite lontano, accioche non la danneggi.

*Da che tempo si coltiui.*

*Antipatia dell'Vliuo cõ la Quercia.*

*Simpatia con la Vite.*

Se bene è voce, che l'Vliuo trasportato, & appigliato più non si coltiui, e frà gli altri Virgilio cantasse.

*Non han gli Vliui di cultura alcuna*
*Vuopo all'incontro, ne di falce, ò marra,*
*Poiche vna volta s'appiglian ne' campi.*

Tuttauia sarà necessario dir qualche cosa circa quello, che si deue fare dopo hauerli nel progresso di cinque, ò sett'anni nel sopradetto modo trapiantati, e coltiuati, perche se bene rendono frutto senza alcuna coltiuatione, coltiuati, ne renderanno maggior quantità, e più bello, anzi incolti andranno dimìnuendo in maniera nel fruttificare, che quasi insaluatichiti si ridurranno à sterilità, ma non si perde però, anzi se ritornato à coltiuarlo, torna quasi grato animante à compensar la fatica, e spesa con frutti; sarà dunque bene à non tralasciare ogn'anno di lauorarci al piede l'Autunno, e la Primauera, ò con vanga, ò con zappa, ò con l'aratro, perche trà questi se li può seminar grano, & altre biade, e se nel lauorare se ne leuasse qualcheduna delle superiori radiche, se gli apporteria giouamento. A quegli Vliui, che sono in colle assai pendente, costumasi nella parte più bassa del lauorato terreno fare vn'arginetto distante dall'Vliuo circa tre piedi, accioche l'acqua, che piouc, non corra con tanto precipitio, e con la stessa terra se n'asporti il grassume, e penetri meglio nel terreno lauorato alle radiche; anzi saria bene, che l'acqua piouuta, la quale da alto scende, quiui fermata deponesse la superior pinguedine, lasciando il fior della terra; questo fior della terra viene ad essere quella poluere minuta, la qual

*Coltiuatione.*

*Fiore della Terra.*



qual conduce via l'acqua, e depone, ò lascia in qualche bassezza, ou'ella con minor velocità corre, ouero valleggia, e questo fiore della terra vogliono, che sia il meglio terreno, che si ritroui, lodato ancor da Virgilio, allegato altroue, quando cantò. *La vè cadendo d'alte rupi fiumi*
*Traggon con lor felice, e fertil limo.*

Questo vtile si deue procacciare al piede dell'Vliuo col sudetto modo d'vn'arginetto, ò d'altro impedimento, che trattenghi l'acqua, acciò l'Economo di Villa senza spesa, ò fatica ingrassi l'Vliuo, perche altrimenti se lo vorrà abbondante di frutto, sarà necessitato ogni due, ò tre anni, con occasione del lauorarci al piede, come s'è detto, porgerci qualche sorte di stabbio, e sicome ogni terreno è atto per l'Vliuo, pur che non sia la densa creta, ò la soluta, e sterile arena, ò luogo sortiuo, così ogni stabbio ben smaltito è à proposito per l'Vliuo, pur che non sia l'humano, ò il porcino, ouero per giouinezza troppo caldo; vero è, che l'abbondanza del grassume causa, che l'Vliue per morbidezza si bucano. Debbonsi gli Vliui potare ogni due, ò tre anni, secondo si vede il bisogno, leuandone ogni ramo secco, & imperfetto, sicome quei ramoscelli piccioli, torti, breui, & inutili, quali pe'l tronco in tanta abbondanza tal volta nascono, che impediscono all'arbore l'amato calore del Sole, il beneficio della rugiada, l inaffiamento dell'acqua, e danno maggior materia all'agitamento de' venti; dicesi per prouerbio, *Colui che lauora al piede dell'Vliuo, addimanda il frutto; colui che lo stercora, l'ottiene; ma colui che lo pota, sforza l'arbore à darlo*. Inferma tal volta quest'arbore, per lo che ne diuiene sterile, se questo succedesse per abbondanza d'humore, lo spaccarci vna radica delle principali, e ponerci in mezo vna pietra, li sarà di giouamento, ouero fatto vn buco nella radica più grande, quello si chiuda con vn conio d'Vliuastro, ò d'altro legno forte, tanto effettuarà. La calce ancora vecchia, ò la cenere posta alle radiche, leuano la molta humidità, da qual ne viene la troppo morbidezza, e tutti questi rimedij seruono ancora, quando per morbidezza cadessero l'Vliue non mature; ma se la malatia venisse da mancamento di calore, ò da causa occulta, scalzate, e scoperte le radiche, vi si pone faua, ò paglia di faua, ouero si cura con l'applicatione dell'istessa morchia d'oglio, cõ riguardo però di darne à gli arbori grossi circa sei quattiroli, a' minuti quattro, e poi secondo si giudica, secondo la grossezza, e bisogno de gli arbori; questa misticata con vrina ancora humana ben fracida, fà mirabile effetto in risanar queste piante. Dalla longa vecchiaia alcuna volta viene infracidito, ò tarlato il gambo stesso dell'Vliuo, & i tronchi ancora, se ne leua tutto il difettoso, ò con sega, ò con accetta, ò con scalpello fino al viuo, quale acciò non patisca da freddi, e dall'acque, s'impiastra con la morchia. In fine se l'Vliuo fosse coperto dalla tenace Edera, e dal vile Musco, sia incontinente leuato, perche l'vno, e l'altro gli è di nocumento. Credo sia superfluo il raccordare, che si munisca la pianticella tenera dell'Vliuo, e che si fasci di fronde di castagno, di vite, ò di straccio, per hauer detto altroue, che s'habbia ad vsare in arbori di minor conto; ma non posso tralasciare di replicare, raccordare, e pregare gli Agricoltori à tener questa pianta diffesa da ogni dente, e massime dal Caprino, e Pecorino, quali le sono di totale rouina, stante, che la saliua solo gli è veleno; ma caso succedesse, che vna pianticella giouine fosse rosa da qualche animale, quanto prima, auanti che il veleno deturbi tutta la pianta, si tagli con la parte offesa quattro, ò sei deta di sano, e dal resto se n'aspetti germe.

*Terra.*

*Stabbio.*

*Infermità, e rimedij.*

*Riguardo dal dẽte Caprino, e Pecorino.*



Biblioteca Comunale Archivio Sesto

Costumauano gli Antichi non ammettere Operarij alla coltiuatione de gli Vliui se non Huomini innocenti, e puri, e questi faceuano giurare, che partiuano dal letto maritale, e che non s'erano accostati all'altrui letto, il tutto in riguardo della purità, & innocenza di quest'arbore, anzi si valeuano di Putti semplici, e puri, per raccorre l'Vliua, e con questo modo in Azarbi Città di Cilicia quelli Agricoltori raccolgono infinità d'Vliue. E forsi Santa Chiesa con l'aspergerci con la Cenere d'Vliuo il primo giorno di Quaresima, viene à darci ad intendere, quanto la memoria della morte serua per render l'Huomo puro, & innocente. A Minerua Dea della Virginità, dalla falsa antichità fù attribuito l'inuentione di quest'arbore, se bene Martiano vuole, che questo fosse, perche questa Deità sourastaua à gli Operarij, quali con l'oglio lauorano la notte, quando cantò.

*Hinc iam vermicomæ frondent tibi munera oliuæ*
*Artes cura vigil per te quod discat oliua.*

Farnuto dice, che è dedicata à Minerua l'Vliua, perche l'oglio non patisce d'esser adulterato da altro liquore, ma l'auaritia de' nostri tempi rende vana questa opinione, mentre si mistica con l'oglio l'acqua delle lasagne.

*Due sorte d'Vliue.*

Molte furono le specie d'Vliue da gli Antichi nominate, noi per la poca pratica, che n'hauemo, poche ancora ne conosciamo, e però secondo il loro vso in due dipartite le rapresenterò, vna grosse, e l'altre minute; l'vna si condisce, dell'altra si fà l'oglio, quella per la maggior quantità di polpa riceue meglio il condimento, & è più gustosa, questa di sua natura rende più quantità d'oglio, e più perfetta. L'Vliue grosse sono di varie sorti, vna rotonde, che chiamiamo butarghe, l'altra longhe, che chiamiamo pizutelle, altre si chiamano orfane, & altre ghiacciole; ma perche di sua natura sono amare, & insipide, bisogna per renderle gustose, farle perder l'amarezza, e diuenir saporite, nell'acqua ordinariamente ogni amaro s'indolcisce; ma perche l'Vliua hà la pelle tanto dura, che non permette all'acqua ordinaria il passare alla polpa, e raddolcirla se non con longhezza di tempo, però con acqua artificiosa, ò con romper la stessa buccia, à che sono atte ancor le buccate, questo si procaccia; ammaccate l'Vliue grosse, e leuatone l'anima, si pongono nell'acqua pura, e se li muta ogni giorno sino, che habbino perduto l'amaro; dapoi fatte stare ventiquattro hore in acqua salata, se ne leuano, e poste in vn vaso tramezate di fette di limone, di finocchio, di lentisco, qualche aromato, si cuoprono d'aceto forte, e serbansi per l'vso, chiamansi *Giudei*, per esser senza anima, quasi che quella de gli Hebrei, per esser'in mano del Diauolo, non sia in loro. Da gli Antichi furono chiamate *Sampsa*. Senza romper l'Vliue, ne trarne l'anima, ò l'osso, con la punta del coltello si taglia in qualche luogo la pelle dell'Vliua, con auuertenza di non toccar l'osso, e meno polpa, che si può, poi si fanno star nell'acqua, se li muta ogni giorno tanto, che per quella offesa entrando, ne leui l'amaro, che conosciuto, si pongono in acqua salata, e si serbano in dispensa per l'vso. Con lo stare ancora nell'acqua senza offesa longo tempo, s'addolciscono, ma è vna pena l'aspettarle, e gran briga à mutarci l'acqua due volte il giorno per vn mese, e forsi più; sarà dunque meglio il valersi di quell'acqua, qual di sopra nel Libro Secondo hò insegnato di preparar si per far'il Sapone, in questa si fanno stare otto, dodeci, e venti hore, secondo la bontà sua, e la durezza dell Vliue, peroche tutte l'Vliue, che si debbono condire bisogna raccorle verdi da mezo Settembre, sin che cominciano à rossegiare, per voler maturare, e quanto più si tarda à raccorle, tanto sono più tenere, e tanto più facilmente passa la sudetta acqua, la quale si deue auuertire, che non giunga à bagnar l'osso, perche l'Vliue sariano di poca durata, e quelle, che per la Primauera, ò per l'Estate susseguente si vogliano preparare, bisogna auuertire, che l'acqua forte penetri di poco dentro la buccia, perche à questo modo si conseruano meglio; per conoscere il più, & il meno penetramento di quest'acqua, si fà à questo modo; quando l'Vliue ci sono state dentro sei, ouero otto hore, se ne leua vna, e si taglia da vna parte, alzando la pelle con la carne attaccata, questa non stà molto all'aria così tagliata, che scopre nella carne vna certa negrezza del color dell'acqua, quando però detta acqua sia passata la buccia, ma questa negrezza si conosce sin doue dett'acqua sia penetrata, e secondo il gusto, ò pensiero del Padrone, per voler l'Vliue da conseruare vn poco amarette, ò dolci affatto da mangiar presto, si leuano l'Vliue dell'acqua, ouero si fanno stare nell'acqua sudetta, acciochè più penetri, e diuentino più dolci, poi se ne leuano, e si pongono nell'acqua chiara, la quale ne leua, e ne caua tutta l'acqua nera, e forte, e le ritorna nel pristino color verde; vero è, che i primi due, ò tre giorni bisogna mutarci l'acqua chiara due, ò tre volte, gli altri poi basta rinouarla vna volta il giorno sin tanto, che si veda, che quest'acqua chiara, che se li pone nel leuarla, non faccia schiuma di sapone, effetto che farà sempre mentre, che nell'Vliue sia vn poco della sudetta acqua di calce; ma quando si vedano ben purgare, e da quella libere, si pongano nel vaso, oue si debbano seruare, e si coprano d'acqua salata. Restami da raccordare, che mentre stanno nella sudetta acqua, bisogna tenerle coperte con vn panno lino, acciochè quelle, che sopranuotano stiano bagnate ancor'esse, e non diuentino nere, sicome quando sono nel vaso con l'acqua salata, debbano star coperte con fronde di finocchio, ò di lentisco, ò in difetto di queste, di capecchio. Quest'acqua salata se le rinoua ogni mese vna volta, e fassi mentre vn secchio ordinario de' nostri d'acqua bolle, col ponerci vna scodella di sal dentro, ouero in libre cento d'acqua, libre dieci di sale; ne quest'acqua s'adopra, che raffreddata, e con questa si rendono l'Vliue saporite. Costumasi vn'altro più facil modo, e da poueri, & in Villa, oue non sia la comodità di quest'acqua fatta con la calce, e cenere; ogni 25. libre d'Vliue, se ne pigliano noue di calce viua, e fresca, e sedici di cenere, qual se fosse di Quercia, sarebbe meglio, si mistica la cenere, e la calce con acqua, qual se fosse piouuta, ò di fiume, saria più à proposito, e fassi vna compositione con molt'acqua assai liquida, in questa s'immergono l'Vliue, e vi si fanno stare per il tempo, e spacio, come s'è detto di sopra, sino che siano bagnate, che si conosce nel sopradetto modo, dapoi si lauano ben bene in acqua ordinaria fresca, e vi si fanno stare tanto, e mutandole, come s'è detto di sopra, & in tutto, e per tutto si tiene il sopranarrato stile. E questo è quanto circa il condimento dell'Vliue verdi, le quali confortano lo stomaco, fanno venir'appetito, e sono constrettiue; si seruono con pepe, sale, & oglio, onde ne venne vn prouerbio, *Le Vliue hanno bisogno d'oglio.* Le mature, e nere si condiscono ancor loro, ma perche la maturità ne leua loro l'amarezza, basta il farle diuenir saporite. Columella ne insegna vn modo, che frà tutti gli altri, ne par facile; vuole prima, che si raccolgano in tempo sereno, si liberino dalle guaste, da frondi, & ogn'altra cosa, poiche per ogni moggio d'Vliue, si frapongono tre emine di sale, cioè in ogni quarto de' nostri, vn'emina di sale, che è

*Le grosse come si conseruino.*

*Vliue rotte.*

*Modo di conciare Vliue.*

*Acqua salata.*

*Modo di conciar'Vliue senza l'acqua forte.*

*Vtilità dell'Vliue.*

*Vliue negre più durabili.*

quanto sale cape in vna mano curuata, poi queste Vliue così misticate col sale vuole, che si ponghino in vn Canestro di venchi, e che ci stiano 30. giorni, e se ne lascia vscire la salamoia, che gocciolando trasmetteranno, dapoi leuate dal Canestro, e nette dal sale con vna Sponga, si ponghino nel vaso, e si coprino di sapa. L'Vliue nere asperse di sale, si seccano in forno à lento fuoco, ouero col Sole ardente, poi quando si vogliono mangiare, si fanno stare in acqua tiepida tanto, che ingrossino, poi si condiscono con oglio, pepe, sale, sugo di melangole, ouero aceto, e queste Vliue nere lubricano il corpo ne' sudetti modi condite.

*Vliue per Oglio.*

Circa poi il raccorre l'Vliue per far'oglio, sono discordi le opinioni anco trà più versati Agricoltori; Chi le raccoglie non mature, e contentasi dell'oglio acerbo, e di più durata; Chi le raccoglie mezo mature, e ne caua oglio verde, e chi le piglia, quando sono tutte nere, per hauerne oglio dolce, ma facile à pigliar difetto, & à questi và à male molti fiutri, e l'Vliua matura non rende tanto oglio, quanto mezo l'acerba. Pietro Crescentio vuole, che si raccolgano assai mature, presupponendo, che mai sù l'arbore perfettamente maturino; ci è però, chi di questo lo riprende, crederò, che in diuersi paesi, secondo la qualità dell'aria, siano varij stili, cioè, che oue è aria calda, maturino più presto, e si possa aspettare la loro maturità, qual da noi possa rendersi imperfetta tal volta da' primi freddi, quali con molto pregiudicio gelano ancor l Vliue; si che sarà ottimo conseglio in queste controuersie, seguitando la via di mezo, raccorre l'Vliua, quando comincia ad esser la metà nera; questo deue esser fatto con mano, e con destrezza tale, che non s'ammacchino, tutto in riguardo della legge antica di Catone. *Oleam ne stringito, ne vè verberato.* Ma in quella parte, oue non possa giugner scala, i rami con vncini si possano tirare, e si potrà ancor leggiermente adoprare vna semplice canna, percotendo i rami per diritto, accioche con l'Vliua non si scuota la cima del ramo, qual deue fruttificare, e fiorire l'anno auuenire. Il danno di sterilità, che dallo sbatter l'Vliue per rincontro de' rami, ò con violenta pertica ne viene, hà dato occasione ad alcuni di dire, che l'Vliua fruttifica alternatiuamente, ma effettiuamente procede dal romper le cime de i rami, nelle quali cacciano i fiori: L'Vliue, che cadono in terra, ò da sè, ò sbattute, si deuono raccorre, e se fossero bruttate, si lauano con acqua tiepida, & asciutte si misticano con l'altre, quali tutte si pongono nel solaro, meno alte d'vn piede, & iui si lasciano due, ò tre giorni tanto, che trasmettano certa acquarella di superflua humidità, che in morchia poi si conuertiria nel far l'oglio, non si tralasci in capo al terzo giorno di stringerle, e cauarne l'oglio, perche se passassero detto tempo, potrebbero deteriorare in qualità, e quantità: Alcuni le pistano con i piedi, poi poste nel torchio, ne raccolgono, auanti si stringano, quel primo oglio, che spontaneamente trasmettono, e l'hanno per il più perfetto, sicome è di miglior conditione l'oglio, che viene dalla prima stringitura, che quello, che si caua dall'altre due susseguenti, quando infranta l'Vliua si strigne. L'oglio però di qual si voglia premitura, si deue separare, quanto più presto si può dalla morchia, perche lo rende vitiato, e quanto più si trauasa, tanto più da quella si libera, e questa è la ragione, perche l'oglio nella sommità è più perfetto, trasmettendo alla parte inferiore continuamente ogni feccia. In queste patti con poca peritia fanno seccar l'Vliue, poste minute sù l tauolato, poi auanti le rompano nell'infrantoio, le fanno stare in vino tanto, che vn poco ritornino, indi rotte le

*Del far l'Oglio.*



le stringono, e ne cauano oglio per lumi, e per friggere, reggente, ma nõ gustoso per mangiare. Conseruasi quest'oglio meglio in vetine, cioè in vasi di terra, che in tine di legno, peggio in vasi di rame, ò di bronzo, e meglio sotto terra in luogo fresco, & oue se li possi dar'aria, che sopra terra in stancia calda; sopra tutto bisogna tenerlo difeso dal fumo, anzi vogliono, che nel luogo, oue si stringe, basti ci sia vna lucerna; Alcuni per meglio conseruar l'oglio, ò salano l'Vliue, ò gettano nell'oglio subito fatto, sale caldissimo. La radica del Cedro posta nell'oglio, lo purga, e la feccia bollente lo fà più chiaro. Vogliono, che l'anise nell'oglio lo preserui dal rancido. Se l'oglio è torbido, si rischiara col ponerci vn sacchetto in mezo sospeso pieno di scorza, e di legno d'Vliuo, tagliati in minuti, e sale.

Secondo Varrone l'Vliua hà qualche similitudine con l'vua, forsi perche l'vna, e l'altra si mangia intiera, e dall'vna, e l'altra si caua liquore, di tutti due se ne fà prouisione l'Autunno per tutto l'anno, l'vno, e l'altro riscalda. Ma in due cose le trouo differenti, vna, che l'Vliue, ancorche mature, non sono danneggiate da passaggieri, come l'Vue, e l'oglio teme la vecchiezza, come per contrario il vino, quanto più inuecchia, si fà più generoso; l'oglio però non deteriota in maniera, che si conuenghi gettare, come si fà del vino, quando è guasto. Resta, che sappiasi, che non è cosa, della quale si possa far più presagio d'abbondanza, da chi hà cognitione di Stelle, che dell'Vliuo, perche leggiamo, che Talete Milesio, e Democrito Eccellentissimi Filosofi, & espertissimi Astrologi, conoscendo, mediante l'Astrologia, che douea seguire penuria d'oglio, compratono da Mercanti tutto l'oglio, che potero hauere, qual in ogni modo vendettero in tempo di caresstia à quel vil prezzo, che l'haueuano compro, per mostrare, che se bene sapeuano il modo d'arricchire, da buoni Filosofi sprezzauano volontariamente le ricchezze. Era geroglifico di Agricoltura abbondante, il dipinger Mercurio con vn ramo d'Vliuo in mano, perche questa Deità, sourasta à frutti, e l'Vliuo è il più abbondante frutto, che si ritroui. Ecco dunque, che nell'oglio consiste ricchezza, & vtilità, nè la coltura dell'Vliue si deue in alcun modo tralasciare, tanto più, che non consiste in fatica souerchia, ma in essatta diligenza, qual suole habitare più ne' petti ciuili, che ne' rustici; ma chi farà quello, che s'astenghi dalla coltura dell'Vliue, mentre considerarà il gran beneficio, che si caua dall'oglio? Con l'oglio honoriamo le Sante Imagini, e la maggior reliquia, che s'habbia al Mondo, il Corpo di Christo, mediante lampadi continuamente accese; & è bene sapere, che secondo la grossezza dello stupino consumasi l'oglio, peroche lo stupino di due fila, continuamente acceso, consuma in vn'Anno due pesi, cioè lib. 50. d'oglio, di tre fila, tre pesi, di quattro fila, quattro pesi, e così seguitando ogni aggiunta di filo vuole vn peso più d'oglio. Seconda l'oglio il significato di pace, mentre sparso sopra il mare turbato, lo rende quieto, e pacifico, anzi pacifica, & intenerisce la stessa durezza del ferro, attuffato caldo nell'oglio. Dapoi nell vso della medicina, questo non solo riceue ogni odore de' fiori, ma la virtù ancora de' sudetti fiori, & herbe, che ci stiano dentro infuse, onde ne potiamo preparare tante varie sorti, quante se ne sono insegnate ne gli antecedenti discorsi. L'herbe poi condite con oglio, come s'è detto, possono seruire in luogo di qual si voglia medicina, per aiutare questo la loro lubricità, e virtù. Tralascio, che l'oglio è contra veleno, cura le ferite, ma solo dirò, che l'oglio d'Vliuo sbattuto con chiara d'ouo, sana le cuociture del fuoco, se s'vserà di bagnarne

*Vso dell'oglio.*

*Medicina.*

più

Biblioteca Comunale Archiginnasio

più volte il giorno la parte offesa con penna di Gallina, senza adoprar fascia, ne altra ligatura, e con questo rimedio si prohibisce il dolore, la flussione, & il restarci segno; Di più si fà vna compositione d'oglio, e di cera vergine, qual sana le setole, e crepature delle mani, e le poppe delle Donne, e con l'aggiunta d'vn poco di pepe in poluere, sana le bugancie. Sono tanti i giouamenti, che per fino la morchia, che pare vitio dell'humidità dell'Vliua, hà in sè di molte virtù, causa, che i semi bagnati in morchia non siano tocchi da animali sotto terra, onde cantò Virgilio.

*Vtilità della morchia.*

*Semina vidi equidem multos medicare serentes,*
*Et nitro prius, & nigra prafundere amurca*
*Grandior vt fœtus siliquis fallacibus esset.*

S'impiastrano l'Aie per difenderle da creppature, e formiche; medica in molti mali i quadrupedi, che sarie longo il dire, e gli arbori nel modo, che s'è detto; gioua all'vlceri interiori della bocca, tiene pulite tutte le massaritie, prohibisce al conuoluo il nascere, & ammazza l'altr'herbe tristi della terra, applicataci però in poca quantità, perche la molta l'abbruggia; si bagnano le Pecore tosate, acciò non patano di rogna; se n'asperge il pascolo, acciò i Buoi risanino; & in fine la salamoia, oue sono state l'Vliue, tenuta in bocca stringe le gengiue, e consolida i denti.

*Vtilità della salamoia.*

Il legno dell'Vliuo ancor'egli ha singolare, & eccellente qualità più di qualch'altro, peroche oltre l'esser simbolo dell'eternità, per esser forte, e non temer'il tarlo, onde si dice, che non hà altro nemico questo legno, che il fuoco. Arse però l'Vliuo della Rocca d'Atene nell'incendio di quella Città, ma lo stesso giorno crebbe verde due cubiti. E' ancor'oglioso, e di carne vatata, e maculata, come il marmo, e massime ne' nodi, bisogna però tagliarlo à trauerso, e le tauolette auanti si lauorino far stare à purgarsi nella calce di poco smorzata, accioche dal calor di quella asciutta la sua natural grassezza, meglio appariscano le vene, le varietà, & i lineamenti. Serue ancor'al torno, e se ne fanno vasi per fiori, e cornicette tutte d'vn pezzo, per imaginette, e se ne fanno scatolini vaghi; serue questo legno per far ottimi pali da vite, non teme vecchiaia, poco l'humidità, non sà che cosa sia tarlo, ne la tignola solita delle Naui.

Pare, che in Villa non si possi fare l'isparmio d'oglio, che da diuersi stretti Economi predicasi da farsi nella Città, col comprarne vna libra sola per volta, volendo, che l'abbondanza con la molta prouigione causi, che più se ne consumi, e tal volta, quando non ce n'è all'hora di cena, bisogna far senz'Insalata, oltre che la Seruitù, col vedere in quante poche vitande si consuma vna libra d'oglio, s'astiene nel dispensarlo. Dico tutto questo poter praticarsi molto meglio in Villa, ancorche si conuiene fare prouigione grossa d'oglio, mentre si dispensarà alla Cucina dalla saggia Economa, con la stessa misura d'vna libra di vetro, come si costuma alle Botteghe, & à questo modo procurando, che basti quanto l'altra libra comprata alle Botteghe, s'hauranno li soprascritti isparmij, e di più quell'oglio, che resta attaccato alla misura, qual gocciolando resta per vtile non poco di quello, che te l'hà misurato, e venduto.

L'in-



L'infraposta tauola de' mali, à cui s'assegna rimedio, dourà seruire per ritrouar'il nome di ciò, che per medicina si propone.

Api.
*Lauro, Malua, Origano, Sparago.*

Buganze.
*Cipolla, Herbaregina, Oglio, Rapa, Granato, Pan porcino.*

Capelli.
*Canne, Canepa, Castagne, Capel venere, Ebulo, Giglio, Mortella, Olmo.*

Calabroni.
*Malua.*

Can rabbioso.
*Aglio, Gentiana, Noci, Oca.*

Capo.
*Acacia, Betonica, Bieta, Cappari, Camedris, Canepa, Edera, Fioppo, Foglie di Viti, Granati, Gramigna, Iride, Lupoli, Mela, Mandorle, Nigella, Origano, Persico, Piantaggine, Porcaccia, Rose, Rosimarino, Saluia, Saponaria, Senepa, Sempreuiuo, Verbena.*

Calli.
*Giglio.*

Catarro grosso.
*Butiro, Enula.*

Cimici.
*Fagioli, Felice, Fiel di Bue.*

Contro la sete.
*Agrumi, Cucumeri, Meloni, Pan lauato, Prugne, Vino fresco.*

Cuore.
*Boragine.*

Distillatione.
*Canna.*

Doglie.
*Acqua vita, Vino, Vinaccie.*

Dolori in generale.
*Caranzo, Daneta, Ginestra, Gramigna, Lana succida, Maggiorana, Mandorle amare, Miglio, Vitriola.*

Dolori di Corpo.
*Betonica, Mentastro, Zucca.*

Dolori de' Denti.
*Aceto, Acqua vita, Bonaga, Betonica, Dragone, Ginepro, Maluauischio, Moro, Nigella, Piantaggine, Pepe americano, Porcaccia, Rombice, Rosimarino, Saluia, Senepa, Verbena.*

Dolori de' Fianchi, ò Colico.
*Anitra, Carpino, Daneta, Mandorle amare, Persico.*

Dolori d'Intestini.
*Daneta, Orbiga, Vitriola.*

Dolori di Matrice.
*Amarella, Artemisia, Ebulo, Pulegio, Oca.*

Dolori d'Orecchie.
*Canepa, Maggiorana, Mandorle amare, Oca, Rombice, Rose.*

Dolori di Reni.
*Bonaga, Brusco, Daneta, Giunco, Ortica, Persico, Vitriola.*

Dolori di Vesica.
*Mandorle amare, Pino, Porcaccia.*

Emoroide.
*Auellane, Bonaga, Caranzo, Fichi, Oca, Piantaggine, Porro, Porcaccia, Tasso barbasso.*

Erisipilla.
*Lattuca, Piantaggine, Sempreuiuo.*

Ernia.
*Consolida, Herba luciola.*

Fauci.
*Malua, Maluauischio, Oua, Piantaggine, Porcaccia.*

Febre maligna.
*Acqua, Agrumi, Citrolo, Cucumaro, Ruta capraria, Siero.*

Ferite.
*Abete, Acqua, Argemone, Caranzo, Cipresso, Consolida, Digitale, Ditamo, Felice, Gentiana, Gramigna, Herba Sant' Alberto, Herba Buona, Herba Lu-*

Luciola, Lente, Nespole, Olmo, Perforata, Vino, Vitriola.

Fegato.

Camamilla, Cappari, Cicorea, Frauole, Gentiana, Lupoli, Mandorle, Meloni, Petrosello, Pimpinella, Recolitia, Rosimarino, Orbiga, Spinazzi, Vua, Zaffarano.

Flati.

Canepa, Iride, Nespole.

Flemme.

Aceto.

Flussi.

Betonica, Castagne, Coda di Cauallo, Curzola, Frauole, Frassino, Giunco, Granato, Herba Stella, Piantaggine, Porri, Porcaccia, Quercia, Salce, Tasso barbasso, Vino.

Fuoco sacro.

Endiuia, Farfara, Porcaccia, Sempreuiuo.

Fuoco.

Bieta, Butiro, Canepa, Edera, Mortella, Narciso, Piantaggine, Sempreuiuo, Zucca.

Gengiue.

Butiro, Dragone, Faggio, Malua, Maluauischio, Nespole, Porcaccia, Piantaggine, Pulegio, Rose, Rosimarino.

Gionture.

Orbiga.

Hidropisia.

Ebulo, Maggiorana, Ortica, Pulegio, Tamarice.

Infiammaggioni.

Amedano, Butiro, Cotogni, Farfara, Fichi, Latte, Porcaccia.

Latimo.

Edera.

Mal caduco.

Brionia, Perforata, Peonia, Timo, Vischio.

Mattice.

Amarella, Herba Santa Maria, Mentegreca, Oca, Rose.

Maturar foroncoli, e tumoti.

Butiro, Canepa, Cipolle, Colombina, Fichi, Latte, Leuito, Lana succida, Malua, Maluauischio, Oca, Ortica, Pan cotto, Pepe americano, Vischio, Vitriola, Zaffarano.

Mestrui.

Artemisia, Carotte, Fagioli, Finocchi, Marobio, Mercorella, Mentastro, Pan porcino, Prasemoli, Pimpinella, Pulegio, Sabina, Saluia, Zaffarano.

Milza.

Cappari, Felice, Frauole, Ortica, Rosimarino, Zaffarano.

Morso de' Velenosi.

Aceto, Aglio, Butiro, Capel venere, Colombina, Giunco, Herba stella, Indiuia, Malua, Pepe americano, Saluia.

Nerui.

Maluauischio, Salce.

Occhi.

Acqua vita, Argemone, Auellane, Betonica, Canna palustre, Cipolla, Cucumero, Cotogni, Finocchio, Frauole, Granati, Gramigna, Herba luciola, Mele, Oca, Orzo, Pauone, Rose, Rosimarino, Ruta, Vino.

Opilatione.

Cappari, Carotte, Cicorea, Finocchio, Mandorle amare, Pimpinella, Prasemolo, Rosimarino.

Ostruttioni.

Assentio pontico, Brusco, Centauro minore, Mandorle amare, Pan grattato.

Paralisia.

Orbiga, Perforata.

Parto.

Artemisia, Iride, Lauro, Marobio, Mercorella, Malua, Mentastro, Ortica, Oua, Pulegio, Saluia, Zaffarano.

Paura.

Herba buona, Verbena.

Pedocchi.

Bieta, Edera, Fichi, Herba regina, Stafisacria, Miele.

Pel-



Pelle liscia.

Agrumi, Brionia, Enula, Faua, Frauole, Lupino, Tasso barbasso.

Peste.

Aceto, Acetosa, Aglio, Cauoli, Camedris, Colombi, Dragone, Fichi, Galliga, Gentiana, Maggiorana, Noci, Pimpinella, Ruta, Sterco de' Colombi.

Petto.

Auellane, Butiro, Carotte, Capel venere, Enula, Farfara, Giugiole, Iride, Isopo, Latte, Maluauischio, Mandorle, Mentastro, Marobio, Ouo, Polmonaria, Prasemoli, Semolella, Vino, Vua.

Podagra.

Aceto, Angelica, Formento.

Polmone.

Capel venere, Isopo, Latte, Pino, Polmonaria, Semolella, Spinazzi, Vino, Vua.

Poppe.

Castagne, Cece, Menta, Orzo, Prasemolo, Zucca.

Pulici.

Nigella, Pulegio, Ruta, Sambuco.

Puntura.

Caoli, Noci.

Purgare.

Abete, Bieta, Bietoni, ò Atriplice, Butiro, Brionia, Caoli, Cacio lattarolo, Camedris, Conuoluo, Cotogno, Camamilla, Cece, Ebulo, Fico, Fonghi, Ginestra, Lente, Lupoli, Maggiorana, Malua, Mandorle, Mele, Mercorella, Moro, Ortica, Origano, Olmo, Porro, Prugne, Quercia, Rose, Roscano, Rumice, Semolella, Senape, Spinazzi, Siero, Tartaro, Vua, Zucca.

Quartana.

Boragine, Rape, Timo, Verbena, Vitalba.

Rogna.

Aceto, Angelica, Agrumi, Brionia, Leãdro, Lupino, Olmo, Orzo, Origano, Pulegio, Rombice, Saponaria, Scabiosa, Semola, Siero, Vitalba.

Reni.

Abete, Aspargo, Bonaga, Brusco, Carotte, Cerase, Cece, Cicorea, Cipolla, Fagioli, Farfanazzo, Finocchi, Foglie di vite, Giunco, Gramigna, Herba Santa Maria, Maggiorana, Malua, Mandorle amare, Meloni, Nespole, Ortica, Pino, Pimpinella, Prasemolo, Rapa, Radice, Recolitia, Rose, Spico, Vino, Vua, Zucca.

Rotture d'Intestini.

Olmo, Trinità.

Sangue del Naso.

Betonica, Coda di Cauallo, Piantaggine, Porro.

Sciatica.

Orbiga.

Scorpioni.

Fichi, Giacinto, Giglio, Lauro, Porro, Prasemolo, Rombice, Tasso barbasso.

Secondine.

Artemisia, Cicorea, Marobio, Mentastro, Mercorella, Pulegio, Sabina.

Scrofole.

Acetosa, Artemisia, Fichi.

Serpi.

Agno casto, Agrumi, Felice, Frassino, Herba Santa Maria, Marobio, Mentastro, Porro, Ruta capraria.

Sputo di sangue.

Curezola, Farfanazzo, Herba luciola, Nespole, Polmonaria, Perforata, Porcaccia.

Stomaco.

Acetoso, Assentio pontico, Cappari, Cerase, Cicorea, Cipresso, Dragone, Fonghi, Gentiana, Herba Santa Maria, Maggiorana, Mele, Miglio, Pimpinella, Porcaccia, Porro, Rapa, Rosimarino, Saluia, Zaffarano.

Stupor de' Denti.

Acetosa, Porcaccia.

Squinantia.

Aceto.



Biblioteca Comunale Archiginnasio

Supposte.
*Bieta, Fichi, Fiele, Malua, Pan porcino.*
Sincope.
*Menta, Pulegio, Spico, Viſchio.*
Terzana.
*Boragine, Noci.*
Tirar la Marcia.
*Edera.*
Tigna.
*Edera, Sabina.*
Trabocco di fiele.
*Orbiga.*
Vaioli.
*Lente.*
Veleni.
*Aceto, Aglio, Agrumi, Anitra, Butiro, Cappari, Garoffali, Gentiana, Giglio, Maggiorana, Marobio, Miele, Ortica, Pan porcino, ò ciclamino, Praſemoli, Porro, Quercia, Pere, Ruta capraria, Ruta, Senepa, Taſſo barbaſo, Vino.*
Ventoſità.
*Acqua vita, Aniſo, Daneta, Finocchio, Gallo, Maggiorana, Mandorle amare, Nigella, Pimpinella, Rucola, Spico.*
Vermi.
*Acqua vita, Aglio, Agrumi, Aſſentio, Bieta, Cappari, Camedris, Centauro minore, Daneta, Gramigna, Marobio, Meuta, Mentaſtro, Nigella, Perſico, Porcaccia, Ruta, Ruta capraria.*
Veſpi.
*Cipolle, Fico, Lauro, Malua.*
Vlceri.
*Aron, Cacio lattarolo, Cappari, Edera, Farfanazzo, Herba regina, Herba Sant'Alberto, Piantaggine, Salce, Sempreuino, Vino.*
Vlceri interiori.
*Coda di Cauallo, Porcaccia.*
Vomito.
*Aceto, Azarolo, Caſtagne, Fraſſino, Herba luciola, Menta, Narciſo, Roſmarino, Vino.*

Per compimento in fine, di quanto ne fauoriſca queſta commune madre, addurrò la ſeguente poeſia.

*A Ma la Genitrice,*
*Ma più l'Auola i figli,*
*Rinata in lor felice.*
*La Terra con tai vezzi*
*Auien che n'accarezzi,*
*Con Vue, Spiche, Gigli,*
*E con Pomi vermigli,*
*Ch'à l'altrui voglie amica,*
*Detta è Madre non ſol, ma Madre antica.*

*Il fine del Seſto Libro.*

L'ECO-



# L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

## Il Sole, e la Luna.

## *LIBRO SETTIMO.*

HO' riſoluto il preſente Libro de' meſi al Sole, & alla Luna dedicare, non tanto perche le operationi rurali, che in quello ſono per deſcriuere, in riguardo al moto del Sole, e della Luna ſi deuono per la maggior parte intraprendere, quanto, perche il Sole è quello, che mediante il paſſare per i dodeci ſegni del Zodiaco, in dodeci meſi l'anno comparte, & il viaggio Lunare ſiegue in tanti giorni, quanti quaſi è il meſe, per lo che i Greci con l'imagine della Luna alla roueſcia ſignificauano lo ſpatio d'vn meſe, e *Mini*, appo loro è il nome della Luna, e *Min* il nome del meſe, e già i meſi erano compartiti ſecondo il corſo della Luna. Scorgoli poi trà loro queſti due Pianeti tanto vniti, & accordati in preeminenze, e nell'influire alla terra in beneficio dell Huomo, che in paragone dell'vno, e dell'altro gli hò voluti contraporre. Se la maggior parte dunque delle preeminenze del Sole eſſattamente vorremo conſiderare nel ſolo ſuo nome riſtrette le ritroueremo, peroche egli con lo ſplendore è ſolo ad illuminare il Mondo, col calore è ſolo à viuificare, moltiplicare, e popolare l'vniuerſo. La Luna altresì è così detta, *quaſi luceat luce vna*, cioè con vna ſol luce del Sole; e ſicome queſto col calore eccita ne' vegetanti la virtù viuifica, così la Luna con l'humido la mantiene. La vita de' vegetanti conſiſte in naſcere, e creſcere; il naſcere hauemo dal Sole, il creſcere dalla Luna, peroche ſe bene al tutto concorre il Cielo, à queſti due principalmente, e per appropriatione s'attribuiſce, così dunque da reciproco lume ne viene ogni bene.

*Il Sole, e la Luna in paralello.*

Il gran Croniſta di Dio lumiera maggiore chiamò il Sole, come quello, che in ſplendore, e virtù auanzando l altre Stelle, quaſi luogotenente del gran Monarca regola il giorno, e gouerna l'vniuerſo; quindi è, che gli altri pianeti, quaſi piccioli fanti, ò ſerui, reſtano non sò ſe per guardia della notte, ò per vn ſouenimento delle tenebre. La Luna ſola lumiera minore, dallo ſteſſo appellata, emula, ò vicaria del Sole, gareggiando con quello regge la notte, & i maligni vapori aſſottigliando rende meno nociui. A' nobili attributi del Sole, Prencipe de' Pianeti, lampade del Mondo, fonte di luce, dipintore dell'ombra, regola delle ſtagioni, miniſtro maggiore della natura, autor dell'anno, compartitore de' tempi, e monarca dell'vniuerſo; Contrapone l'eſſere chiamata madre della rugiada, ornamento della notte,

notte, padrona del mare, e delle pioggie, miniſtra, ò augmentatrice di tutti gli humori, miſura de' tempi, mutatrice dell'aere, fecondatrice della terra, ſignora de gli elementi, Sole notturno, ſorella d'eſſo Sole, e regina del Cielo, come la chiamò Gieremia.

Il Reale Profeta raſſomigliò il Sole à veloce Gigante, e da gli Egittij fù dipinto alato con cento braccia, per darci à diuedere, che veloce per tutto co' raggi giunge, e niuno può ſchifare il di lui calore, & in vero non v'è parte così remota, od intima della terra, oue non entri à formare gemme, à condenſare metalli, ſicome ancor penetra ne' profondi dell'acque à viuificare i freddi animanti. E chi è, che nella Luna non ſcorga velocità ſimile, anzi maggiore della ſolare, mentr'in 27. giorni corre, quant'il Sole paſſeggia in vn'anno, e che dapoi per auanzarſi al coito del Sole, in circa due giorni, eſſa camini, quanto il Sole in vn meſe hà precorſo, dal ſegno oue partirno dopo l'antecedente congiuntione. E chi è, che non conoſca, che la Luna di figura ſimile alla terra, ſecondo Ariſtotele, da Pitagora ancora chiamata *Cielo terreſtre*, come più proſſimo pianeta con particolare predominio influiſca, non in cento, ma in mille maniere à tutt'i corpi terreſtri, e ſi sà certo, che quell'huomo, che hà in oroſcopo la Luna, ſarà di colore pallido, occhi caprini, veloce al moto, vario, di mediocre ſtatura, gentile di coſtumi, mutabile, pronto nell'eſeguire, & amoreuole; anzi per la varietà di lei, chi è, che non raſſomigli la Luna all'inſtabile vita dell'Huomo compoſto di terra, ouero contempli la viciſſitudine dell'inſtabili coſe humane, quali quando ſono più in colmo di felicità, in vn momento mancano, e s'oſcurano, ouero, che non ſia vn'inſegnamento all'Huomo d'eſercitare il talento dal Sommo Creatore datogli, e non tenerlo otioſo, e ſepolto, in quella guiſa, che queſta, e in creſcere, e decreſcere, ò in viaggiare ſempre, in vario ſtato moſtrandoſi, variamente influiſce.

Fù ancora chiamato dallo ſteſſo Profeta queſto Sole Spoſo, non sò ſe in riguardo della bellezza del ſuo volto, ò nell'apparato de' ſplẽdidi ſuoi raggi, ò nella biondezza de' ſuoi crini d'oro, ma forſe meglio per cauſa della Terra, quale à guiſa di cara Spoſa nel ſuo apparire indora, ingemma, imperla, e coloriſce, ond'ella tutta allegra, e ridente, fattaſi virtuoſa, & ornata d'infiniti frutti, ſe gli rappreſenta tutta vaga, e piena di decoro, ſicome per contrario al tramontare di queſto Spoſo, quaſi meſta vedoua, ſi ſtà ammantata di oſcurità, quando dal pianeta Lunare ſuo luogotenente, con ſuoi raggi non ſia in parte conſolata. Ne paia, che quell'appellatione feminile della Luna ſi ſconuenga à fare vfficio di Spoſo, perche queſta col traſmettere gli humori à guiſa di ſeme alla terra, fà opera virile, e ritrouo appreſſo molti Antichi eſſere chiamata *Lunum*, anzi era legge de' Carani, popoli di Meſopotamia, che chi chiamaua queſto Pianeta con voce di femina, foſſe condannato à ſeruire ſempre femine (non poca pena) ma chi la chiamaua, e teneua per maſchio, ſempre dominaſſe à ſua moglie, ne foſſe ſottopoſto all'inſidie, e maledicenze delle Donne. L'eloquentiſſimo Ambroſio, queſto nobiliſſimo Pianeta occhio del mondo chiama, peroche ſicome per mezo dell'occhio ogni allegrezza ſe ne paſſa al noſtro cuore, così col mezo della contemplatione della bellezza, e ſplendore di queſto, entra nell'intelletto noſtro, qual ſia l'allegrezza, e bellezza del Paradiſo, e quando il Sole fù hauuto per gieroglifico della ſteſſa allegrezza, fù con ſomma prudenza, mentre conoſciamo la differenza dell'allegrezza, che portano le giornate



nate riſplendenti da' dorati raggi del Sole, chiamate allegre, à differenza delle malenconiche, quando i ſuoi raggi da nubi ſono offuſcate. Sarebbe diffettoſo il Cielo, ſe ſenza la Luna foſſe monocolo, e però potriaſi dire, che'l Sole foſſe l'occhio deſtro, e la Luna ſiniſtro, in quella guiſa, che ne gli occhi dell'Huomo la Luna ſouraſta al ſiniſtro, & il Sole al deſtro; e qual ſaria più malinconica coſa della notte, ſe non foſſe illuminata da gli argentei raggi della Luna?

Il chiamare il Sole ſimbolo di verità, è molto conforme à quanto s'è detto, perche ſe bene con l'occhio ſi diſcerne ogni verità, è però mediante il lume del Sole, ſi che il Sole è verità, onde diceſi di coſa vera, che ſia *meridiana luce clarior*, e da' volgari *più chiaro, che il Sole*: Ma che più? l'iſteſſa verità Chriſto nelle ſacre carte è hauuto per Sole, mentre hà il ſuo ſoglio nel Sole, *ed egli vera luce illumina ogni vinente*.

La Luna ancor'eſſa è gieroglifico di verità, per detto di Procolo, quand'è congionta col Sole, eſſendo che nell'vnione ſtà la verità, e la bugia nella moltitudine.

Non à caſo dunque il giorno, nel quale fù celebrato il Glorioſo miſtero della Reſurrettione di Chriſto fù da gli Antichi chiamato col nome del Sole, acciò appariſſe più chiara queſta verità, ed il ſuſſeguente giorno hà il nome della ſua Vicaria, ne il mutare il nome del Sole in Domenica, e chiamarlo con quello del Signore, fù varietà, perche ſe il Sole è verità, & il Signore è verità.

Hauemo nominato il Sole nobiliſſimo Pianeta, e con ragione, perche la voce adulatoria d'Illuſtre, ò d'Illuſtriſſimo, che per titolo di nobiltà ſi coſtuma, s'hebbe dal Sole, mentre egli co' raggi ſuoi illuſtra l'vniuerſo.

Che la Luna foſſe appreſſo gli Antichi ſegno di Nobiltà, non mi laſcia mentire l'opinione de gli Arcadi: queſti aſſeriuano eſſere ſtati al mondo prima della Luna, peroche nel generale diluuio da loro nomato di Deucaleone, diceuano, ch'erano ſtati molto tempo naſcoſti sù monti d'Arcadia, in certi antri, ò grotte, dalli quali vſciti, vedendo ſorgere la Luna, preſero occaſione col pigliarla per impreſa, ad oſtentare la loro antichità, quaſi, che ſicome ſi credeuano, che il mondo dopo detto diluuio foſſe da loro ſtato popolato, così foſſero ancora più antichi della Luna. Dottamente oltre molt'altri à queſto racconto allude l'Alciati.

*Calceus Arcadico ſuberat cui Lunula ritu*
*Geſtatur patribus mulea Romulidis*
*Indigenas quod ſe aſſererent hæc ſigna tulerunt*
*Antiqua illuſtres nobilitate viri.*

E Giuuenale parlando di Fabbio diſſe.

*& nobilis, & generoſus*
*Appoſitam nigræ Lunam ſubtexit alutæ.*

Chi sà, che i miei Antenati nõ haueſſero opinione di denotare antichità, quando con l'impreſa della Luna, dalla Tana, che tanto è, come antro, ò grotta, volſero eſſere chiamati Tanari. Platone, c'hebbe cognitione di Deità nella Republica, viſibile figliuolo di Dio nomò il Sole: I Romani, Altari, e Simolacri gli rizzorno Gli Egittij marauiglioſi coloſſi, ſicome i Perſi per loro vnico Dio l'adororno; ed in vero s'alcuno errore de gl'Idolatri ſi doueſſe compatire, queſto ſaria quello, poiche ſicome il vero Dio è hauuto per ſolo, buono, e lume, e chi è, che non conoſca queſto pianeta per ſolo, come s'è moſtrato, e con l'eſperienza non lo proui per buo-

buono per tanti beneficij, che se ne riceue, e che non possi contemplare, ch'illumina questo inferior mondo in quella guisa, che Iddio con lo splendore della sua Maestà illumina la gloria de' Beati. Tre cose ancora scorgiamo nel Sole distinte, & vnite, c'hanno del Diuino, la natturale fecondità, la luce dalla quale ne viene la fecondità, & à quella eguale, dalla quale ne prouiene la forza generatiua; la Luna anch'essa con tre nomi s'appella, Luna perche luce in Cielo, e da quello haue varij modi d'influire; Diana perche luce in terra, fauorendo animali, piante, e frutti; Proserpina, perche luce di notte, e con gl'influssi penetra sotto terra à metalli, e sotto l'acque particolarmente à pesci di guscio. Non voglio tralasciare, quanto riferisce Bongo, ch'il Sole, la Luna, e la Terra rappresentano le persone della Santissima Trinità; il Sole con la luce, il Padre; la Luna, che riceue il lume dal Sole, il Figliuolo; e la Terra, ch'è illuminata dal Sole, e dalla Luna denota lo Spirito Santo; ma ricordiamoci, *Che non s'affissa al Sol vista mortale*, e la bassezza della mia ignoranza si potria abbagliare in discorso così sublime, e però per contrapposto alle solari idolatrie diciamo, come gli Arcadi non solo adororno la Luna, ma in quella stessa sopranomata tana, ouero antro, à quella vn Tempio dedicorno; e se fosse vera l'opinione di quella loro antichità narrata, la Luna saria stata la prima cosa, ch'indebitamente fosse stata adorata, e causa del primo vso de' tempij in grotte, ouero antri, come riferisce Rodigino, quali s'auanzorno poi à marauiglie principali. Aggiungiamo, ch'il Sole è significato per Gedeone, mentre col miracolo sopra tutti i miracoli, di farlo fermare, hebbe campo di spegnere i nemici; la Luna significa il precursore Gio. Battista, mentre con l'elemento da questa dominato, fù primo ministro del Sacro Lauacro, mediante il quale si mortificano, & annichilano i nemici del genere humano.

Il Sole Christo, la Luna Maria, in riguardo del detto di S. Paolo, *alia claritas Solis, alia Lunæ*. La Luna rappresenta il Virgineo corpo di Maria, il Sole il glorioso spirito di quella. *Pulchra vt Luna, electa vt Sol*.

Gli Atenieſi, presso de' quali le lettere molto tempo fioritono, per Nume animato temero il Sole; ne per ancora questi due pianeti quasi sensati per la pietà del Deicidio del loro Creatore, contro il loro naturale s'erano oscurati.

Anasagora, ancorche gran Filosofo, ferro candente nomò il Sole, atto à riceuere ogn'impressione: E chi non vede, che la Luna riceue dal Sole varie forme?

Euripide d'Anasagora discepolo, disse il Sole gleba, ò pietra d'oro; e chi non può assomigliare la Luna ad vn globo d'argento?

Pitagora haueua in tanta veneratione il Sole, che ne meno voleua, che si ragionasse contro questo Pianeta con la faccia rouersciа, non che il pisciarci, ò spanderui contro cosa immonda, il che dopo da Esiodo con molta religione fù vietato, e questo hoggidì da' Turchi s'osserua nella Luna.

Dalle quali varie opinioni circa questi Pianeti, si vede, che nel volere cercare la loro natura, s'inciampa ancora da' Sauij in mille errori, anzi Socrate ancora giunse à riprendere quelli, ch'il Sole per Dio teneuano, attribuendo la sola causa del lume ad vn solo Iddio, e però con moderni diremo, che la cagione vniuersale, e primiera, dopo Dio, di tutte le generationi, e corruttioni, ch'in quest'inferiore mondo si fanno, venghino dal calore del Sole, e dall'humidità della Luna, e tralasciate le concorrenze pie, ò scolastiche, che in infinita quantità si potriano addurre, veniamo alle astrologiche, e naturali.

Il



Il Sole col calore naturale, ouero accidentale, secondo, ch'al nostro Zenit s'auicina, ò si dilonga, non solo diminuisce, ò fà grande il giorno, ma l'anno in quattro stagioni comparte, assai conformi à gli humori, co' quali è composto ogni corpo corrispondenti a' quattro elementi, come altroue s'è accennato, e questa varia vnione mantiene con singolare vgualità, non tanto, accioche à guisa de' cari amici, à prò dell'Huomo, la pace della sanità mantenghino, quanto perche vnitamente cooperino nella creatione, vegetatione, e perfettione delle piante, e frutti.

Non altrimenti la Luna con humidità, per non contradire à chi non la vuole humida, influisce non solo, e domina gli humori de gli animanti, e massime de' bianchi, e nell'albume, midolla, humidità, succhi, sudori, & ogni superfluità loro, e particolarmente delle piante, come amplamente è riferito dal Pontano, ma col breue menstruo suo viaggio, diuiso in quattro parti, rappresenta le sudette quattro stagioni, essendo che alla Primauera calda, & humida, fauoreggiante l'herbe, oppone il suo primo quarto di simile natura, e da questa ragione mossi, hauemo detto, che gli alberi composti di materia arida, ed amici del caldo, deuonsi trasportare, medicare, e potare di Primauera, e nel primo quarto della Luna, sicome viene bene lo spandere il seme di canepa, e lino, quali crescono con lignea verga. Col secondo quarto caldo, e secco la stagione estiua, propitia ad ogni sorte di grani rappresenta: Quindi auiene, ch'in questo quarto, che con caldo s'augumenta, s'è osseruato, ch'il calore estiuo tanto più s'auanza, quanto più la Luna all'oppositione del Sole s'auicina. Il freddo, e secco dall'Autunno, abbondante de' frutti, denota nel terzo suo quarto. Considerato molt'atto à seminare grano, al potare viti, & al vendemiare, tutte materie prosperanti nel moderato freddo, e nella temperata siccità. Et in fine al Verno freddo, & humido corrisponde col suo vltimo quarto di simile qualità; non è dunque merauiglia s'ogni radica in simile stagione, e stato della Luna è più perfetta, e s'il freddo in questo quarto s'augumenti, mentre la Luna di natura fredda, & humida, con l'ascendere alla congiontione del Sole, si fà di virtù più efficace.

*Elettione della Luna per diuerse occasioni.*

Ma eleggiamo lo stato della Luna con più diligente osseruatione, e diciamo, che secondo, ch'è piena di lume, ò diminuita con maggiore, ò minore humidità influisca, onde ne viene, che quando la Luna è sotterra, per l'auuicinarsi al Sole, ò poco dopo il congiungimento, che sono due giorni auanti, e due dopo il Nouilunio, con poca, ò niuna humidità influisca, e però in questo stato da' Latini è chiamata *Luna silente*. Ma nel primo quarto, quando comincia ad accrescere di lume, si dice hauere forze da giouine, e ne' due quarti, quand'è totalmente piena, dicesi hauere forze virili, sicome nell'vltimo quarto, perche ascende al coito, è più virtuosa, come s'è detto, ancorche meno humida. Stante questo replicheremo, quando la Luna sarà sotterra, ò senza lume, si fanno quell'operationi, che poca humidità ricercano, come il seminare que' grani, che per abbondanza d'humore lussureggiano, com'è la faua, ceci, e simili già detto, sicome il tramutare il vino, il potare, e vendemiare viti, quali sono di natura abbondanti d'humore, il raccorre frutti, & il riponerli à conseruare, & il tagliare legnami: Per contrario, quando la Luna è piena di lume, e nel suo più perfetto stato, si faranno quelle operationi, che prosperano con abbondanza d'humore, cioè il piantamento d alberi, il loro potamento, il trapiantamento d'herbe, il raccorre oua, peroche, come piene le nate

in

in simil stato della Luna, sono meno soggette alla putrefattione, che quelle nate à Luna scema, c'hanno vacuo pieno d'aria, e l'vso de' pesci di guscio, e di questa regola potranno seruirsi quelli, che sino nel tagliare tele, & ammazzare il Porco osseruano la Luna, sicome quelli, che vogliono seminare semi per hauere fiori doppij, come s'è detto, potranno osseruare questo stato perfetto della Luna, e massime due giorni auanti il Plenilunio, col pensiero, che circa l'oppositione cominciano à cacciare le radiche, in questo stato ancora d'abbondanza d'humidità verrà bene il maneggiare letami, e spanderlo à campi, e se questo paresse strano, si raccordino, c'hò detto, ch'il lettame gioua al campo per mezo dell'humidità, la quale, quanto più sarà fauorita dall'humidità della Luna, tanto sarà il lettame più perfetto, e si vede certo, ch'esso lettame in simile stato della Luna genera più animali, come più abbondante d'humidità superflua.

Oltre di ciò il Sole per ordinario è più oscurato da' nubi nell'humida Primauera, e nebbioso Autunno, che nell'asciutto Verno, & arida Estate, così la Luna è più risplendente l'Estate, & il Verno, che nelle stagioni di mezo, ond'è, che da gli Antichi era dipinta tirata da vn Cauallo bianco, & vn negro.

Forma il Sole la marauigliosa Iride col mezo della pioggia minuta, altresì la Luna col mezo dell'elcuatione de' vapori nel suo nascere, ò tramontare, quando è piena, figura l'Iride, ancorche non di sì facile osseruatione, come quella del Sole.

Eccliffasi il Sole mediante l'interpositione della Luna, trà esso, e la terra, che denota, che qual si voglia gran Personaggio puol'essere offeso da vn minimo Fante. Eccliffasi altresì la Luna, quando la terra interposta le cuopre i raggi del Sole, che douria seruire à Grandi per memoria, ch'vn giorno coperti di terra saranno priui di splendore.

S'attribuisce al Sole l'inuentione della pittura, e della medicina, quella in riguardo de' lumi, e dell'ombra, questo perche sotto nome, ò di Febo, ò d'Apollo, inuentore di questa professione, è da' Poeti cantato. Quant'all'ombra è ancor significata dalla Luna; ma in concorso dell'inuentione della medicina, si può attribuire alla Luna l'inuentione dell'Astrologia, perche se questa scienza viene dall'osseruatione, qual stella si può meglio osseruare, che la Luna, sì per la vicinanza, e famigliarità, che hà con terrestri, peroche trà Cieli quello della Luna è l'infimo, e del Mondo la Terra è la più infima parte, sì per la frequenza del vario suo moto, e rinouamento, e questo lo vediamo certo, mentre non v'è Villano, ancorche rozzo, che non osserui questo pianeta, e che della Luna non sappia discorrere, anzi tal volta non ardisca di discorrerne contro i scritti de gli Astrologi, e questa ragione, oltre molt'altre, dourà seruire per quiete di chi volesse opporre, che nel Libro intitolato Sole, e Luna, sotto la Luna solamente le operationi si descriuono.

Continua il concorso di questi due pianeti ne' presagi, cosa molt'vtile all'Agricoltore, quali perche da Luigi Alemani ottimamente furono descritti, li suoi versi hò voluto quì riferire.

*Grandini, pioggie, neui, lampi, e tuoni*
*Tempestosi, crudel ci porta Apollo.*
*Ou'incontri Saturno, ouunque il guardi*
*Folgori, venti, giel raddoppia in terra*
*(Benche sì dolce sia) s'ei corre à Giouc,*
*S'al*



*S'al bellicoso Dio rabbiosi, e secchi,*
*E caldi fiati hauiam, ne stanno in posa*
*Trà i liti Sicilian l'eterne incudi,*
*Con più terribil suon procelle, e turbi,*
*Qual'hor Libra, ò Monton pareggia i giorni,*
*Saette al caldo Ciel, poi folte neui*
*Quando è più breue il dì dal quinto fuoco*
*Nascon dou'ei tal'hor riuolge il guardo*
*Nel gran Superior; se Gioue hà in vista*
*Tempestoso pur vien, ventoso, e torbo,*
*Ne per noua stagion la voglia cangia.*
*S'il gran Padre, e Figliuol, c'hebber'ogn'hora*
*Sì diuerso il voler, s'incontran pure*
*Torbido, e graue humor, tempeste, e fuoco*
*Mandan per l'aria, e fanno al mondo fede,*
*Che mai nulla frà lor fù pace, ò tregua.*

Et altroue. *Qual hor Delia vedrem contraria, ò gionta,* *Presagi della Luna.*
*O' che dal quart'albergo irata guardi*
*Quel pianeta crudel, che mangia i figli,*
*Pioggie porta in April, nel Luglio nebbia.*
*Gran pruina all'Ottobre, e neui al Verno.*
*Quando il Padre riguarda, ouunque sia,*
*Rende in ogni stagion dolcezza, e pace.*
*Scaccia il freddo, e l'humor, ch'al mondo troua,*
*Mirando Marte, e quand'incontra, ò guarda*
*Ben vicino il fratel, turba ogni stato,*
*L'onda, l'aria, il terren rimoue, e cangia.*
*Con la Ciprigna Dea, secondo i tempi,*
*Humor reca, e calor, pur nebbia, e neui*
*L'Autunno, e'l Verno, ma soaui, e piane,*
*Che dal Regno d'Amor non cade asprezza.*
*Col Diuin Messaggier mai sempre quasi*
*Suol'i giorni voltar ventosi, e foschi.*
*Tutto quel, che diciam, la vaga Luna*
*In men di trenta dì compie, e rinoua.*
*Trapassando in viaggio hor questo, hor quello*
*Fanno effetto quà giù secondo il loco.*

Chiama Omero il Sole *Centimano*, in riguardo de gl'innumerabili officij, e beneficij, che ne fà, i quali al recitarli è impresa impraticabile, ma vno frà gli altri m'è parso tant'vtile, e comodo al villeggiare, che haurei creduto errore il tralasciarlo, ed è con l'ombra il significare l'hore, che se bene da diuersi sono stati insegnati varij modi di formare horologi solati, e con varij instromenti, e scienze, il modo però pratico, per la facilità, hò giudicato à proposito ponerlo.

*Modo di far l'horologio solare.*

Fermasi vn'horologio solare, di qual si voglia sorte, ò con chiodo, ò con cera, ò con altro, sopra vna tauola mouibile, e questo potrassi chiamare l'esemplare, ò il ma-

magistrale, come quello, dal quale si deue imparare; sopra la stessa tauola si ferma ancora la carta, ò tela, ò altro, oue vuoi fare l'horologio nouo, in mezo la quale si pone lo stile, ò vogliam dire Gnomone, con quest'auertenza, che se lo stile sarà alto vn palmo, la materia, oue si vorrà delineare l'horologio, sia longa dieci palmi, e larga cinque. Questo addattato, e posto al Sole si considera, che dalle 9. hore fino alle 23. il Sole puol seruire con l'ombra, e che perciò nell'horologio essemplare sono 14. linee deriuanti, ò denotanti le dette hore; e tanto ne deui fare nel nuouo: Hora tù volteggia tanto la tauola, ou'è fermato l'essemplare, & il nuouo horologio, che l'ombra dello stile dell'essemplare tocchi, e giunga giusto l'estremità della linea, che denota l'hore 23. & osseruato allhora, oue l'ombra dello stile del nuouo fornisca, iui fà vn punto; indi volta, ò piega la tauoletta dall'altra parte, e fà, che l'ombra del Gnomone, ò stile dell'essemplare tocchi l'altra estremità della sudetta linea dell'hore 23. & allhora segna nell'horologio nuouo vn'altro punto, oue l'ombra del suo stile fornisce; poi con la riga da vn punto all'altro tira vna linea retta, e così haurai formato la linea dell hore 23. e con questa regola potrai formare non solo tutte l'altre tredeci linee, ma ancora la linea meridiana, e con questo facile, e presto modo per tutto, oue sia Sole, & in piano, ancorche ineguale, potrai fabricare horologi, auuertendo ne' luoghi ineguali di fare più punti per assicurarsi meglio della rettitudine.

*Modo di ritrouar la linea meridiana.*

Ma sappi, che se bene hai fatto vn'horologio solare, mentre non lo situi giusto, cioè con la linea meridiana volta verso mezo giorno, che l'horologio non starà bene: Per far questo ti puoi seruire della calamita, sia in bussola, ò sia in horologio solare, à questo solo destinata, peroche secondo, ch'ella ti mostrarà la linea meridiana, e tù aggiustarai la tua nel medesimo modo; ma caso non hauesti comodità di calamita, potrai fare nel luogo, oue vuoi situare l'horologio, vn circolo col compasso, e nel centro ponere vn stile, ouero vn chiodo, ouero vno stecco, & osseruare, quando la mattina l'ombra di questo stile, alzandosi il Sole, tanto s'abbreuia, che gionga giusto al segno, ouero alla citconferenza del circolo, iui farai vn punto. Dopo il mezo giorno osserua similmente, oue dall'altra parte di questo circolo gionga la sommità dell'ombra di questo stile, secondo che s'allonga, mediante l'abbassarsi del Sole, ed iui fà vn'altro punto. Leua allhora lo stile, e ritroua il mezo trà due punti fatti nella circonferenza del circolo, ed iui fà vn punto, dal quale con vna righetta tira vna linea retta, che vada à ritrouar'il punto del centro di detto circolo, oue era lo stile, anzi che passi detta linea più oltre, quanto à te pare, e questa linea sarà giusta la meridiana di quel luogo, e sito, oue haurai fatta questa operatione; anzi se volesti saper sempre il mezo giorno, ouero l'hora di nona, tù con vno stile posto sopra vna fenestra, ritrouata nel sudetto modo la linea meridionale, ogni volta, che l'ombra di detto stile terminarà sù questa linea, sarà mezo giorno. Similmente osserua, oue termini l'ombra dello stile à hore 14. ed iui fà vn punto, poi osserua, oue dall'altra parte alle hore 19. termini la sudetta ombra, ed iui fà vn'altro punto. dall'vno all'altro fà essere vna linea retta, ed ogni volta, che l'ombra terminarà sù questa linea, sarà hora di nona.

*Modo di ritrouar l'hora di Nona.*

Maggior diligenza, e scienza richiede il far'horologio nel muro, per causa della declinatione maggiore, ò minore di quello, hor'à Leuante, hor'à Ponente, sopra di che ne sono stato scritti volumi, tuttauia l'infrascritta operatione, se bene vn



vn poco longhetta, parmi assai facile, & intelligibile. Si pianta nel muro lo stile, (quale se fosse più grosso nella sommità, denoteria meglio il fine dell'ombra.) Il primo di Maggio nasce il Sole à hore 10. all'apparir dunque de' suoi primi raggi sopra il nostro orizonte, tù volta vn'horologio da polue, e quando sia scorsa tutta l'hora, saranno 11. hore, e tù farai vn punto, oue termina l'ombra dello stile, e nello stesso tempo torna à riuolger l'horologio, poi sopra il punto fatto scriueci il numero 11. indi quando sarà fornita l'altr'hora, e tù segna vn'altro punto, oue termina l'ombra dello stile, e col numero 12. lo noterai, e così seguirai, facendo punti ogn'hora, sino che hai Sole. Li 29. dello stesso mese leua il Sole à hore 9. e tù nello stesso sudetto modo volta l'horologio da polue, qual fornito segna vn punto all'estremità dell'ombra dello stile, con il numero 10. del qual punto però per addesso non te ne puoi seruire, perche nell'antecedente operatione del primo di Maggio, non hai potuto signare il punto dell'hora 10. ma seguita, e riuolta l horologio la seconda volta, e questo fornito, oue termina l'ombra dello stile, segna vn punto per l'hora 11. indi torna à voltare l'horologio, e mentre, che quest'hora scorre, tù con vna righa tira vna linea retta, dal primo punto fatto per le 11. hore, il primo del mese à questo punto, che pur'addesso hai fatto, e procura, che con la stessa rettitudine questa linea trapassi, e s'allonghi più de' sudetti punti, quanto pare à te, perche queste linee potrai aggiustar poi ne' Solstitij, e vedrai, che sempre à hore 11. l'ombra del Gnomone terminerà sù questa linea, e con questa regola, e modo facendo le altre linee di tutte l'hore, formerai vn'horologio verticale, giusto, e buono. Si potria ancor seruire d'vn'horologio orizontale, ouero da calamita, col quale potrai fare l'operatione da ogni tempo, perche secondo, che il di lui stile mostra vn'hora, puoi segnar'vn punto, oue termina l'ombra dello stile piantato nel muro, come di sopra, e così da iui à 15. ouero 20. giorni osseruare di nuouo il terminar dell'ombra dello stile dell'orizontale, e del verticale, quale sarà vn poco distante dal primo punto, & iui come sopra tirar la linea, tenendola retta ne' due punti, anzi trapassando con la stessa rettitudine i punti fatti, come di sopra s'è detto. Potriasi similmente oprare con vn'horologio materiale, di questi, che mostrano, e suonano le hore; ma perche tal volta vedo questi esser più tardi de' solari, sarà necessario hauerlo aggiustato l'antecedente giorno, con la linea meridionale, & ancora osseruare se il giorno dell'operatione vada giusto con la sudetta linea meridiana, la quale potrai formare in vno de' sopranarrati modi, e con lo stesso horologio materiale aggiustar l'altro punto, per far la linea dell'hora 10. alla quale non hai, che vn punto. Resta che sappi, che con questa maniera puoi ancora fare horologi Orizontali, cioè in piano, & ancora fij informato, che in caso di nuuolo, ò altro accidente, puoi differire, ouero anticipare due, ò tre giorni il dì primo di Maggio, sicome il dì 29. ouero valerti del mese di Luglio, quando il Sole circa li 13. leua à hore 9.

*Modo di saper l'hore per mezo della Luna.*

Dà ancora la Luna qualch'aiuto di sapere l'hore della notte; per intelligenza di che sappiasi, che dal Nouilunio fino al Plenilunio, essa Luna tarda ogni sera il suo tramontare quattro quinti d hora, quali in quindeci giorni, ridotti à hore, fanno dodeci hore: Dopo il Plenilunio comincia à trattenere il suo nascere sopra il nostro Orizonte similmente quattro quinti d'hore, come di sopra. Hora volendo sapere à che hora tramõta la Luna, accioche l'Agricoltore sia informato, quanto possa spe-

sperare del fauore del lume di questo pianeta, ò per lauorare, ò per fare, ouero ordinare viaggi, bisogna, che sappi quanti giorni sono, che sia seguito il Nouilunio, ouero il Plenilunio respettiuamente, e dopo con la sudetta regola di quattro quinti ogni sera saprà à che hora tramonti, ò nasca la Luna, come per esempio; saranno dieci giorni dopo il Nouilunio, moltiplica il 10. per li quattro quinti, che saranno 40. quinti d'hora, per ridurli ad hore diuidili per cinque, e vedrai, che saranno otto hore di notte; e con l'istessa regola, sapendo le giornate dopo il Plenilunio, saprai ancora quanti quinti d'hora tarderà à nascere, quali potrai ridurre ad hore, come di sopra; Ecci ancor scienza, quale col mezo di certo instromento insegna l'hore particolari dell'ombra della Luna, ma la difficoltà, e longhezza causano, che mi paia, ch il nostro Economo si possa contentare della facilità, e comodità sudetta. Resta però da dichiarare, sì per quest'effetto, sì per altri, come possa saperfi non solo il Nouilunio, e Plenilunio, ma ancora li quarti della Luna, per intelligenza di questo già hauemo detto di sopra, che la Luna per arriuare alla congiuntione del Sole fà il suo corso naturale in poco meno di 30. giorni, e questo è quell'istesso viaggio, ch'il Sole fà in 365. giorni, & vn poco meno d'vn quarto di giorno. Ma sappiasi, che la Luna fà questo viaggio con maggiore velocità del Sole, con vn'altra via però, perche dodeci lunationi compisce in 354. giorni, si che per giongere alli 365. giorni del Sole, ci mancano vndeci giorni, e questi sono, che seruono per Epatta, con l'Aureo numero, come si dirà, perche è prima necessario sapere, che cosa è quest'Aureo numero, e saperlo ritrouare; per intelligenza di che la via per oue camina la Luna moueli ancor lei, & è diuersa dalla via del Sole, detta Ecclittica, e perche s'incontra due volte necessariamente à trauersare, ò vogliamo dire intersecare, detta Ecclittica; questa intersecatione chiamasi in vn luogo capo del Dragone, e nell'altro la coda del Dragone, e quando incontra à fare la quintadecima della Luna in questa intersecatione, allhora è l'Eccliss Lunare, ma quando ci fà il coito, è l'Eccliss Solare. Hora questa via della Luna, che si moue, il suo viaggio compisce in 19. anni, e questi seruono, ouero questo numero, in riguardo di questo viaggio, serue per trouare l'Aureo numero da ogni tempo, ancor'in Villa, senza Libri; Al millesimo dell'Anno, che corre, aggiunto vn'anno, si diuide per 19. e quello ch'auanza è l'Aureo numero, come per esempio siamo nel 1644. se gli ne aggiunge vno 1645. il 19. in 1645. c'entra 96. volte, con l'auanzo d'vndeci, e questo è l'Aureo numero, così nomato, perche in Attene scriueuasi con caratteri d'oro; quest'Aureo numero moltiplicasi col sudetto numero, auanzato dal corso del Sole, e l'vno, e l'altro sono vndeci, e dicesi 11. via 11. fà 121. per la correttione dell'anno se ne leuano dieci giorni, resta 111. da questa somma se ne leuano sempre quanti 30. ci capano, cioè tre volte, e restano 21. e questa è l'Epatta di quest'anno 1644. peroche questo numero 21. accresciuto col numero de' mesi, principiando à Marzo, non al primo giorno, ma dall'ingresso del Sole in Ariete, al numero, che ne viene, si vede quanto manca, per compire il numero di 30. e dicesi, che à tanti giorni del mese fà la Luna, verbi gratia, il mese d'Aprile di quest'anno s'aggiugne al num. 21. vno, che sono 22. per giugner'à 30. ce ne mancano otto, e tù dirai con verità, che auanti poco gli otto d'Aprile farà il Nouilunio, perche non giugne mai à 30. giorni, ma passa i 29. caso che il numero dell'Epatta, e quello delle Calende, cioè de' mesi, passasse il numero 30. come se si volesse saper'il Nouilunio di De-

*Modo di trouar l'Aureo numero.*

*Eccliss Solare.*

*Eccliss Lunare, come succeda.*

*Epatta, e modo di ritrouarla.*



Decembre, perche aggiungendo al 21. il 10. fanno 31. e tù allhora leua il 30. e restarà vno, col quale aggiungi 29. che saranno 30. e tù dirai, che circa li 29. di Decembre farà la Luna nuoua. Saputo il Nouilunio, con l'aggionta di sette giorni, e mezo, poco meno, si forma la prima quarta, con altretanta gionta, si fanno 15. giorni, e si sà la quintadecima, e così il resto. E questo basti non tanto per il concorso de' beneficij, & operationi di questi due pianeti, quanto per intelligenza di varie cose, circa queste Stelle, in seruitio di quanto si dirà, e passiamo al particolar de' mesi.

Dicesi il mese secondo Cicerone, dalla misura, peroche misurato l'Anno in dodeci Mesi, in quelli sono compartiti i giorni di detto anno in questa maniera.

*Absoluit cursum duodenis mensibus annus,*
*Quatuor hebdomadas mensis complectitur vnus,*
*Hebdomada est septem rursus distincta diebus,*
*Quaeq; dies constat viginti quatuor horis;*
*Nec tamen integris numeratur partibus annus,*
*Tercentum cum sexaginta quinq; diebus.*
*Perficitur, si sex tamen addas insuper horas*
*Integer inde dies quarto fit quolibet anno,*
*Hinc bissextilis tum deniq; nascitur annus.*

Altri l'hanno più largamente, & in altro modo con mesi solo compartito.

*Iunius, Aprilis, September, & adde Nouembrem,*
*Hi denos ter habent dinumerantq; dies.*
*Hinc omnes reliquos menses ex ordine Iani,*
*Vnum, & triginta quemq; tenere ferunt:*
*Februus at tantum viginti continet octo,*
*Si Bissextilis non tamen annus erit.*

Il che volgarmente, e triuialmente si racchiude in questi versi.

*Trenta dì hà Nouembre, Di vent'otto ve n'è vno,*
*April, Giugno, e Settembre, Tutti gli altri n'han trent'vno.*

*Diuisione dell'Anno in Mesi.*

Fù ancora prima da Romolo diuiso l'anno in dieci mesi, poi da Numa suo successore, con molta prudenza glie ne furono aggiunti due, come fù detto.

*Chi prima il diuidesse.*

*Romulus Iliades cum iam noua regna teneret*
*Mensibus in Latio quinq; bis annus erat,*
*Mouerat hanc rerum ratio: tempusq; fefellit*
*Repulit errorem temporis arte Numa.*

*Statua eretta da Numa.*

In riguardo ancora de' sudetti 365. giorni, ereste il sudetto virtuoso Numa vna statua di Giano, nelle cui mani si scorgeuano 365. linee, figurante il sudetto numero de' giorni, & il primo mese dal sudetto nome di Giano, Gennaio chiamò, e questo forse, perche dipingendosi con due faccie, volesse alludere, che vedesse l'vno, e l'altr'anno, ma il dipingerlo così effettiuamente fù attribuito, perche hauendo imparato Giano da Saturno il modo di coltiuare la terra, piantare, & inserire alberi, gli donò la metà del suo Regno, quale gouernandosi con molta prudenza, mediante il discorso, e gouerno di due sapienti Regi, e con molta quiete, & abbondanza, per mezo dell'agricoltura insegnata, onde fù detta l'età dell'oro; n'auenne, che si cominciò in lode, & esaltatione de' sudetti Regi vniti ad imprimere

*Gennaro.*

*Grandezza dell'Agricoltura.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Considerazione pia.*

mere monete con due faccie. Ecco dunque, come l'Agricoltura guadagnò mezo Regno à Saturno sbandito, come da lei principiò l'vso di battere monete, e pose il primo nome al Mese; A queste attioni concorsero tre Regi, Numa, Giano, e Saturno; di questo mese, piamente considerando, si solenniza la festa nella quale tre Magi, ò Regi adororno Christo nato. E se bene ogn'vno è certo, che Saturno non fù mai Dio, ad ogni modo si conosce, che l'insegnamento dell'Agricoltura causò, che fosse hauuto per Dio, e con questa ragione quel pianeta fauoreuole all'Agricoltura fù chiamato Saturno, di natura freddo, per la lontananza del Sole, i cui raggi debilmente riceue, e secco per la distanza dalla terra, e da' suoi vapori, da che ne viene, ch'è chiamato nemico, e distruttore del genere humano; hà però qualche naturale calidità, come ogn'altro pianeta, con la quale influisce fauoreuolmente alle piante, sicome non è remoto à farsi sentire per accidente humido, e bene influire con altre buone qualità all'Agricoltura vtili, e massime con l'aspetto della Luna, la quale essend'in Cancro, ò Capricorno, ò Libra, se sarà in Sestile, ò Trino, con Saturno, sarà tempo atto à seminare, e piantare qualch'albero, & attendere all'Agricoltura; & il tutto con diligenza, e frequenza si potrà esequire, sicome il piantare vigne, quando sarà la Luna in Toro, e nelli aspetti di Saturno, ma vortia essere ben disposto, non peregrino, ne retrogrado, ma di aspetto benefico di Gioue, e Venere, e sopra il tutto libero totalmente da' raggi di Marte, col quale solo hà dominio sopra la Lente, Cicerchia, e Cipolle, ma con Gioue fauorisce il Riso, e le Faue; con Venere, e Gioue l'Vua; con Mercurio i Meloni; con la Luna i Cucumeri, Zucche, e Citroli; domina ancora trà l'herbe le velenose, e trà gli arbori il Cipresso. Non diffidi il poco pratico d'astrologia il sapere trouare questi aspetti, perche si publicano ogn'anno virtuosi, e curiosi Lunari, che queste situationi di Cielo, di giorno in giorno ti dicono, secondo, che succedono, sopra li quali affidato, hò ardito di consigliarti à qualche osseruatione di Stelle, vedendo, che da gli Antichi molto s'osseruaua.

*Qualità di Saturno.*

*Situationi di Saturno, e la Luna, vtili per l'Agricoltura.*

*Come posa il Lettore sapere lo stato del Cielo.*

Questo Mese, ch'è sotto la protettione di Giunone, fù ancora chiamato *Iunario*, & altri vogliono, che dicasi *Ianuarius*, perche sia la porta dell'Anno. Noi Gennaro dalla generatione lo potressimo etimoleggiare, perche di questo mese le piante concepiscono quei germogli abbondanti di frutti, quali a' primi tempi si preparano di esporre. E' il più rigido di tutti, e se bene si diranno molte operationi da farsi in campagna, s'intende però, quando sia permesso dalla stagione, perche si sà bene, che quando è coperta di neue, come per lo più auuiene, ouero bagnata, non si può operare cosa alcuna in essa, allhora si potrà esequire quanto dice il Padouano. *Fecundus Ianus calices escamq; tepentem*
*Poscit, at arcenda est corpore ægnities.*

*Qualità di questo mese.*

Tuttauia l'hauemo veduto alcuna volta passare, come vna vaga Primauera, che n'hà certificato, che se bene di questo mese nascono, ò tramontano Stelle, quali secondo gli Antichi sono pluuiose, ventose, e che minacciano neue, e ghiacci, in ogni modo queste, sicome ogn'altra Stella, possono tal volta essere situate in maniera, che i raggi di qualche benefico reprima i suoi mali influssi, e però il discorrer di queste, e nell'Agricoltura l'osseruarle, è difficile, e fallace impresa.

*Sole in Acquario.*

Entra il Sole li 19. ouero 20. di questo mese, nel qual punto finisce la bruma, nel segno dell'Acquario. *In medio Iani madidi stat sidus Aquari.*

Del-



Della triplicità aerea calda, & humida, con che è nociuo, e destruttiuo ancora d'alcun seme, e massime con l'humidità, e però dicesi *Gennaio fà il peccato, e Maggio n'è incolpato*, se di questo mese è la poluere, s'aspetti longa inuernata, e però è prouerbio; *Se la mosca si vede il Gennaio, Contadino serua il pagliaio*, non per questo indica mal raccolto, perche dicesi; *Polue di Gennaio carica il solaio*; e *Gennaio secco, Villano ricco*, il tutto però bisogneria, che seguisse con freddo, perche *quando Gennaio mette herba, se hai grano, e tù lo serba*, e questi sono i più certi presagi di quanti si raccontino di questo mese. Quando la Luna è in Acquario, (perche ogni mese passa per tutti i segni del Zodiaco) viene bene l'agricoltura de gli horti, l'insitione, ed il piantare, sicome il medicarsi.

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 15. min. 14. / Adì 15. hor. 14. min. 54. } Mezo dì { hor. 19. min. 37. / hor. 19. min. 27. }

*Operationi à Luna crescēte.*

*Nel Campo.* Si conduce il lettame ne' prati, e di Cauallo, ancorche non smaltito, & ogni polue di fenile, ò semi d'herbe, ò di via, ò scopature di case, & ad ogn'albero, ma ben digesto, e che non tocchi le radiche, e s'incorpora nel lauorare quella terra, nella quale si vuole seminare qualche legume. Si semina Veccia Cicerchia, e Lupino, & ancora Marzola, quando corra stagione temperata. Si fanno propagini sì di viti, come d'alberi, quando il Cielo, e la Terra lo conceda. Si potano ogni sorte d'alberi, e vite giouani, dalle quali si desiderano molti, e grossi capi. Si leuano i secumi da' frutti, & altri alberi, a' quali ancora si lauora al piede, e si liberano da mosco, e si possono ancora traportare, e trapiantare, se la stagione sia dolce, e che non geli. Si tagliano boschi per far fascine, ogni volta, che le frondi secche cadino, che se non succedesse, bisognerà aspettare i susseguenti mesi, e si mondano castagne per farne farina, la quale di questo mese viene bene incassare, & ammassare. Si spande il trifoglio ne' campi. Si piantano, e seminano castagne, e fratte, e si mondano le canne.

*Nel Cortile.* Si pongono Galline per hauere Polli primatiui. Si fà oglio d'oliua, e di noce, e di seme di lino, e di rape, s'ingrassa, & ammazza il Porco, sicome Caponi, Capone, e Galli d'India.

*Nell'Horto.* Si pongono à nascere tutti gli ossi de' frutti in vasi, come s'è detto, sicome i cappari ancora. Si pianta, e trapianta ogni hortaglia, se l'aria, & il terreno lo comportano. Si piantano ottimamente rose. Si propaginano, e s'inseriscono, sicome il mandorlo, azarolo, e nespolo.

*A Luna mancāte.*

*Nel Campo.* Si potano Viti sù gli alberi passata la Festa di Sant'Antonio, vn'hora dopo il Crepuscolo della mattina, e si tralascia vn'hora auanti il Vespertino, insieme con qual si voglia albero, & in particolare Salici, e Fioppe. Si tagliano pali per vigne, pertiche, e perticoni per fare cerchi, ò altra cosa, ogni legname da fabricare, da far botte, ò altro, venchi, e ginestre per viti. Si conduce lettame ne' campi, ben smaltito, oue di corto si vogliano ponere marzadelli. Si seminano ottimamente le Faue, ed ogni legume primatiuo.

*Nel Cortile.* Si tramuta il Vino.

*Nell'Horto.* Si conduce il lettame ben smaltito, e quello s'incorpora nella terra per seminare, ò piantare agli, e cipolle, piselli, ò roueglia, faua primatiua, e grossa, finocchi, spinazzi, latuche, latuchoni, rucola, cauoli, radice, & ogni hortaglia, quale ancora seminata l'Autunno si trapianta ne' luoghi soliui, e quando il terreno sia sano.

Nel

*Indifferentemẽte.*

*Nel Campo.* S'ara la terra asciutta, preparandola per Faua, Miglio, Melega, Fagioli, Canepa, Lino, e simili, e si vanga per il sudetto seruitio, qual terra si misura, oue si debba porre la Canepa, e Legumi, per accorgersi di frode; si cauano li zocchi de' boschi per seminarci; si pota ogn'albero per fare fascine; si fanno legne d'abbruggiare, le quali se bene si possono fare da tutti i tempi, viene meglio per l'abbondanza dell'opre i mesi del Verno; si cauano fossi per scolare i campi, le loro ripe s'estirpano da virgulti, dopo si gettano in mezo al campo; si cauano fossi di nuouo, per piantarui alberi, e viti dentro; si fanno buchi da piantoni, e frutti, ne' quali si pone lettame.

*Nel Cortile,* S'ingrassano Caponi, Capone, e Galli d'India; si riuolge il lettame, leuando dal sterquilinio, ò buco il fatto da S. Martino sino à questo tempo, accioche il da farsi vada nel fondo della buca, riuolgesi ancora il locco, massime quando è neue; si gouerna la colombaia con melega, ò vinaccioli; s'espongono li borgazzi, ò ceste al freddo. All'api, mancando il cibo, se glie ne dà nel modo detto, e non essendo molto freddo, comodamente si portano da vn luogo all'altro.

*Nell'Horto.* Si scuotono le pergole da neue, e se gli pongono forconi per sostentacoli.

Puoi considerare, che fameglia habbia il tuo Contadino, e quel Seruitore, che non ti paia à proposito, farlo mutare il prossimo Marzo, lo stesso auuertire nella Stalla, quali bestie siano atte à lauorare la tua possessione; auuerti ancora, che se nel fenile, ò teggia fosse di molto strame ad oprare, che con bestie aduentitie lo riduca in lettame, con suo vtile, quello che con le sue non può smaltire; e perche in questo mese sono frequenti le pioggie, e neui, dalle quali ne viene l'otio, causa d'ogni male, perciò di questo mese si rubbano più pollai, che d'altro tempo, onde n'è venuto il prouerbio: *Il mese di Gennaio non lascia Galline nel pollaio,* ouero meglio in riguardo dell'otio; *Rusticus magis optat, hoc mense lupum, quam aratrum in agro conspicere,* e perciò sarà bene farli accomodare, & aggiustare, aguzzare, & addattare ogn'instromento rustico, accioche scoperta la terra, possa hauerli pronti al lauoro.

Di questo mese fà più pregiudicio il Contadino al Padrone, che d'altro, poiche nel potare taglia tronconi d'alberi per far fuoco, paga le Donne, che fanno le fascine con li rami comuni tagliati, nell'estirpare non hà risguardo lasciare arbusti, viti, e frutti, per far meglio l'estirpato, dicendo essere sua regaglia, che non è vero, ma bisogneria, che gli arbusti, ed i rami, che sono pe'l gambo de gli alberi, fossero fascine, ed i spini sono la loro regaglia.

Si cacciano di questo mese Lepri, Caprij, Porci cignali, e spinosi, Tassi, Volpi, Martori, Faine, Lupi, Lodre, ò Lontre.

Si pigliano Starne con la cantarella, Fagiani, Cutornici, Beccaccie con rete, e lacci, Tordi, Merli, & altri Vccelli col palmone, e Franguelli à frugnoli, Lodole con la lanciatoia, Anitre, Oche, Cigni, Foleghe, Grue, & ogni Vccello da acqua.

L'ordine tenuto ne gli antecedenti Libri di dire dopo la coltiuatione delle cose, come se ne serua in Cucina, richiede, che dopo le mensuali operationi si scriuano ancora le viuande più frequenti in ciaschedun mese, e secondo, che si possono compartire, hor'in cene priuate, hor'in pransi fontuosi, hor'in desinari ciuili, & ordi-



ordinari, qual praticato, qual da potersi esequire; & acc ioche questa parte non resti senza la sua eruditione, Gabrielle Mauritio di ciaschedun mese così scherzaua.

*In cœnis sit pinguis Aper, Capus, atq; Iuuenci.*
*Grata tibi hæc primus fercula Mensis habet.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Statua rappresentante questo mese, fatta di zucchero, & amito, con manto bianco, & a' piedi il segno d'Acquario, in vna mano vn dardo, con cui ferisce vn Cignale, fermo da vn Cane Corso, nell'altra vna corona di fiore eterno.*
*Caponi in gelatina d'ambra, circondati di monticelli della stessa, e della medesima, gettata in cappe di S. Giacomo.*
*Mortadella Bolognese in fette, tramezata con fette di limoni lauorate, seruita sopra frondi di Laure regio.*
*Biscotti alla Sauoiarda, seruiti sopra salnietta, con fiori finti per regalo.*
*Lepre in pastizzo, fatto in forma dell'istessa, seruito freddo.*
*Mangiar bianco gettato in piatti, ò in formette, seruito con zucchero.*
*Sorso di zampetti di Porco, fatto, come s'è mostrato.*
*Vua fresca seruita in tazze sopra fronde di melangoli.*
*Pauone salpamentato, poluerizzato con polue di mostaccioli, seruito in piedi col suo collo, coda, come se n'orna vino.*
*Testa di Porco cotta in vino, poi inuolta in canepaccio, come s'è mostrato, seruita in fette sopra verdura.*
*Cantucci insuppati in Maluagia, seruiti sopra tazze, e regallati di zucchero.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di trippe di Vaccina ripiene, seruite con pane sotto, tramezato con cacio tenero, regalata con pepe rotto, mentuccia, e formaggio grattato.*
*Tordi tramezati con Salcizza fina, cotti nello spiedo, seruiti con paste reali, e melangoli.*
*Bragiole di Porco saluatico, con fiore di finocchio, cotte alla gradella, seruite con salsa reale, circondate con fette di pane vnto, ò vogliamo dire goloso.*
*Tomaselloni tramezati di fette di Ceruellato, altrimente Sanguinazzo, fritte, regalate di lauori di paste fritte.*
*Fegatelli di Caponi inuolti in rete di Porco, tramezati con polpette di petti di Caponi, e seruiti con salsa bastarda.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Cotornici lesse coperte di cauoli fiori, e ventresca.*
*Spalla di Porco cinghiale cotta stuffata in brodo lardiero, con frutti diuersi, seruita col suo segno.*
*Polpettone di Vaccina battuta, fatto in bella forma, fiorito di fettoline di Zucca condita, e pistachi.*
*Capone ripieno, cotto lesso, seruito con pane sotto, coperto di cardi, ceruellato fino, cacio grattato, e pepe rotto. Salsa verde.*
*Pastizzo brodoso di coscia d'animale, con dentro la sua salsa.*

*Gallo d'India cotto arrosto, pieno d'Vccelletti, ornato di fascie di limoncelli, e fette di cina dorate, e fritte.*

*Terzo seruitio di Cucina.*

*Anitre ſaluatiche groſſe, ripiene di frutti ſiropati, ſotteſtate, regallate con paſte reali. Moſtarda fina.*
*Gallina caponata ben frolla, affagianata, circondata d'offelloni pieni di cotognata.*
*Longia di Porco cotta allo ſpiedo, ſeruita con melangoli tagliati in fette, Capari di Genoua, e ſalſa di Cipolle.*
*Lombo di Manzo, di molto tempo morto, cotto arroſto, veſtito di rete di Porco, regallato di petroſelli fritti, ſeruito con moſtarda regia in caßette di paſta.*
*Groſtata di Pera.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Maroni cald'aroſto, ſeruiti con pepe, e zucchero.*
*Cardi, Seleri* } *con pepe rotto, e ſale.*
*Pera carauelle calde.*
*Pera cipolle fredde.*
*Mela roſe.*
*Mela paradiſe.*
*Finocchi cardi.*
*Cotogne ſiropate.*
*Cacio di Parma in pezzetti.*
*Oliua ſenz'oſſo.*

*Di confettioni ogn'vno ſatisfaccia il ſuo guſto, ò la ſua borſa, perche io le nomarò ſolo, oue ſi ſono ſeruite, e dalla quantità, ò qualità di quelle, ciaſcheduno potrà accomodarſi, ſicome d'altre viuande, ò pranſi, ò cene, che foßero in altro meſe, le potrà ſeruir in queſto, ò queſte in altri, pur che ſi poſſano hauere, ò che la ſtagione le richieda.*

## Cena tutta di Manzo.

*Carne magra piccata, già cotta à leßo, ſeruita in inſalata con grane d'vua, di granate, vua paſſa, e pepe rotto.*
*Lingua di Manzo ſalpamentata, ſeruita in fette regallata di fette di limoncello.*
*Mortadella di carne magra di Bue, e graſſo di Porco, ſeruita ſpaccata.*
*Lombo di Bue ſecco al fumo, ſeruito piccato, ò grattato, con fettoline dello ſteſſo attorno, regallato di melangole ſpaccate.*

*Mineſtra di midolla d'oſſo maeſtro.*
*Ceruella di Manzo perleſſate, poi fritte, con ſalſa baſtarda ſeruite.*
*Fegato di Manzo in intingolo, ligato con oua, e ſeruito con cacio grattato.*
*Zina di Vaccina cotta leſſo, poi in fette dorata, e fritta, circondata di lauori di paſta, ſeruita con ſalſa di limoncello.*
*Bragiole di Manzo ben battute, e meglio cotte, ſeruite con ſalſa di mandorle, regallate con lauori di paſta.*
*Carne di Vaccina, ſtata in addobbo, poi infarinata, e fritta con Cipolle già cotte, ſeruita con agreſto, e pepe.*

*Coſcia di Manzo cotta leßo, piccata, miſticata con graſſo dello ſteßo, ſeruita con pepe rotto.*
*Trippa di Bue ripiena, cotta in tegame con aromati, & herbe odorifere.*
*Polpette di carne magra, e midolla ripiene, ligate nel ſeruirle con oua.*

Pa-



*Paſtizzo di lingua di Bue netta, e perleſſata, circondata di lardo in fette.*
*Petto di Manzo diſſoſſato, ripieno, inuolto in rete di Porco, cotto in forno.*
*Coda di Manzo ben frolla, lardata großo, cotta arroſto.*
*Groſtata di Mele apie.*

Febraio.

Febraio è nomato da Februa madre di Marte, ouero dal verbo *Ferueo*, perche la terra comincia à riſcaldarſi; è così ancora detto dalla parola *Februe*, che vuol dire purgatione, perche a' Romani dal ſudetto Numa fù ordinato, che di queſto meſe faceſſero le loro purgationi, onde Ouidio.

*Februa Romani dixere piamina patres.*

*Conſideratione pia.*

Hora potriaſi dire, che molto meglio ſerua l'vſo del dare la Candela à noi, per purgarſi da errori, in luogo d'andar le Donne la notte per la Città con candele, e fiaccole acceſe, come faceuano le Romane, imitando Cerere, quando cercaua Proſerpina rapita da Plutone, & ancora perche ſicome gli Antichi in queſte loro purgationi offeriuano lana, ſale, e farro, così il tutto ſi rappreſenti nella lana bombacina delle candele, nel ſale dell'acqua ſanta, con la quale ſi benedicono, & in luogo del farro, ch'*Adoreum* ſi chiama, con l'animo contrito s'adora il vero Dio, à propoſito di che fù cantato.

*Februa dicebant quæcunq; piamina priſci,*
*Purgabant illis corpora noſtra prius.*
*Aſt ea, quæ nunc ſunt: ſint vt purgamina vera,*
*Dat Dea ceram illis purificata fidem*
*A larè Pontificum poſcuntur februa mane,*
*Illaq; poſcenti candida cera datur.*

*Qualità di queſto meſe.*

Queſto meſe è ſottopoſto aſsai à Tramontana, quale accreſce aſſai di ſoſtanza la terra; è ancora vario, perche hora è gran freddo, hora è aria temperata, con le quali molte varietà è preſagio di buona raccolta, onde ſi dice; *Pioggia di Febraio empie il Granaio*; *E ſe Febraio febreggia, Marzo campeggia*; perche quando di queſto meſe piene aſſai, denota abbondanza, e maſſime d'Vua, e di Fieni, e forſe per queſta cauſa gli Antichi lo conſtituirno ſotto la tutela di Netunno.

*Sole in Peſce.*

Circa il dì 18. ouero 19. entra il Sole in Peſce.

*Producunt duplices in Februa tempora Piſces.*

Segno di triplicità acquea, cioè freddo, & humido, non è però lontano nel fine di queſto ſegno con qualche aria buona à darci à diuedere, che è precorritore della Primauera; non ti fidar però di qualche buon'aria di queſto meſe, perche alli 28. naſce il capo di Meduſa, della natura di Marte, quale ſuol portar neue; quando la Luna è in Peſce viene bene il ſeminare.

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 14. min. 20. / Adì 15. hor. 13. min. 45. } Mezo dì { hor. 19. min. 10. / hor. 18. min. 53. }

*Operationi à Luna creſcẽ.*

*Nel Campo.* S'ara ogni terra, pur che non ſia bagnata. Si pongono canneti, e ſiepi. Si ſemina il marzolo, la marzola, il lino, la veccia, e la lente. Si potano viti, & alberi giouani, da' quali ſi ricerchino i rami longhi, ò c'habbino triſti rami. Si tagliano boſchi per far faſcine, e con la ſopradetta oſſeruatione. Si rimondano i ſalici. Si fanno propagini tanto di mori, e d'ogn'altr'albero, come di vite.

*Nel Cortile.* Si pongono le oua ſotto le Galline, per hauere polli primaticij.



Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Nell'Horto.* Si seminano bietoni, acetosa, cipolle, cauoli, roscano, anisо, rucola, pimpinella, mora, prasemoli, finocchi, cappari, & ogn'insalata. Si pianta ogn'herba da radica, la quale con tal'occasione si diparte per moltiplicare, come lauri, saluia, recolitia, rose, & asparagi al tardo, e zucche primatine, sicome mortella, isopo, timo, dragone, maggiorana, e simili, che di ramo s'appigliano, se la stagione passa temperata.

*A Luna mancante.*

*Nel Campo.* Si dà il lettame comodamente ad ogni campo, nel quale si vogliano porre legumi. Si semina fava, veccia, marzola, lente, lino, auena bianca, farro, & il grano marzolo. Si potano viti, & alberi con sollecito, accioche l'humore, ch'il seguente mese comincia ad alzarsi in abbondanza, resti in pochi rami, essendo prouerbio appresso Spagnuoli; *Che la vigna del disfatto si pota l'Aprile.* Si raccolgono i sorcoli d'alberi primatiui, e delle viti, per sotterrarli, e seruirsene à stagione più temperata. S'innestano però i nespoli, e gli azaroli; Al tardi si leuano dalle fioppe, e salici i piantoni, & i venchi, per legare viti, e siepi, e vimini, per far ceste, canestri, e simili, pe'l qual'effetto si tagliano ancora le vit'albe. Si pianta ancora ogni vite, & ogn'albero, e massime quelli da gomma, pur che il terreno sia sano, e che non geli.

*Nel Cortile.* E' buono tramutare i Vini, e fare prouisione di venchi.

*Nell'Horto.* Si pone à nascere ogn'osso di frutto, ò di seme per germogliare, e trasporre nel semenzaio, quando non si fosse fatto l'antecedente mese, che saria assai meglio. Si seminano cipolle, anisi, spinazzi, sceleri, cauli, & ogni seme d'herba, la quale si vogli, che tardi à far seme. Si piantano piselli, asparagi, quando non geli, agli, scalogne, e si potano cappari, e si trapiantano.

*Indifferentemẽte.*

*Nel Campo.* Si lauora ogni terra, tanto con l'aratro, come con zappa, e vanga, sicome si fanno fossi, buche, e scassato per piantamenti. Si nettano i prati, e se ne leua ogni virgulto, sicome s'estirpano da fossi, le cui ripe si gettano nel campo; è bene ancora riuedere argini, ripe, e difese da fiumi, chiauiche de' fossi, acciò scolino presto l'acque della futura Primauera, & è tempo di riguardare i prati grassi.

*Nel Cortile.* Si pongono oua sotto Pauoni, Anatre, e Galline. Si dà mela à Colombi, e curata, e nettata benissimo la colombaia, anzi imbiancata, s'attaccano le ceste, ouero burgazze, ben sbattute, e libere da ragni, cimici, pedocchi, e da ogni immondezza, nel modo detto. Si fanno coprire le Galline d'India da' lor maschi, e le nostrane ingrassate si mangiano, riceuendone le regalie da Mezadri, ò Lauoratori.

*Nell'Horto.* Si ci ritornano l'Api, e conoscendo il bisogno, ci si dà da mangiare nel modo detto, e con tal'occasione si liberano da tarme, ragni, e lucerte, che vi si fossero annidate; In questo mese viene bene il comprarle, perche dalla grauezza della cassetta, si conosce la lor bontà, e possonsi ancora trasportare comodamente. S'osseruano i frutti, c'habbino ruche, e con fuoco si perdono.

Di questo mese, oltre i pregiudicij già detti nell'antecedente, circa il potare, e vangare; nel fare i fossi, caua il Contadino solo quella parte, ch'è vicina alle vie, ò viali, per doue passa il Padrone, presupponendo, che si creda, che tutto il resto del fosso stia nel medesimo modo, e da' fassi leua pali, forche, forzelle, e cerchi dall'estirparo, senza renderne conto. L'otio ancor di questo mese preuale assai, come



come, che oltre la mala stagione da lauorare, venghi il Carneuale, onde si può dire con Virgilio.

*Rende gli otiosi il pigro Verno, ond'essi*
*Dell'acquistato ben godensi allegri,*
*Fanno a vicenda lor conuiti insieme,*
*A ciò far la stagion fredda gl'inuita,*
*Più de' piacer, che de' trauagli amica.*

Seguitasi la stessa sudetta caccia di questo mese, vsata di Gennaio.

*Gallinas, Afros habeant tua prandia Gallos,*
*Februus algentes dum rotat Axe dies.*

## Desinare di magro, e grasso vnito.

*Mustarda Regia.*

*Luzzo coperto di Gelatina di Porco con zampetti dentro.*
*Crostini vno coperto di cauiale, e l'altro di butiro, seruiti sopra saluietta.*
*Presciutto in fette sottili, tramezato di fette di morena salata, con limone.*
*Polpa di Capone piccata, mistcata con polpa di Langusta tutta, seruita con oglio, aceto, vua passa, e granata.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra d'Ostreghe, Tartuffi, fatta in brodo, ligata con ouo, e sugo di melangole.*
*Cucuzze tenere, ripiene di polpa di Capone piccata, condito trito, e midolla, sotteste, e cotte in midolla. Questa viuanda si può vsare vn'altro mese.*
*Ostraghe, creste, e barbe de' polli, tartuffi, ogni cosa tartuffolati, e cotti con butiro.*
*Pagnotte ripiene di fegatelli di pollo, e latti di raina, e conditi.*
*Cipolla ripiena nel modo, che s'è insegnato.*
*Tinca piena di Vitello piccato, cotta in brodo, seruita con herbette.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Pastizzo con tramezo di pasta, pieno mezo di pesce, e mezo di carne.*
*Cauolo ripieno, come s'è insegnato, e cotto arrosto.*
*Frittata ripiena d'ostraghe, code di gambari, e tartuffi.*
*Capone cotto arrosto, con vn'anguilla nel ventre.*
*Calamaretti ripieni di rognonata di Vitella piccata, e condito trito, fritti in grasso.*
*Porchetta di latte, piena di polpetto di Luzzo.*
*Rauioli con sfoglio, pieni di ricotta, midolla già cotta, pignoli, vua passa, tutti ligati con ouo, poi cotti in buon brodo, seruiti con cacio, canella, e butiro.*
*Crostata, meza di conserua di Cedro, e meza di mangiar bianco.*

*E' costume d'alcuni anni, che la sera di Carneuale alcune Dame restino à cena in quella Casa, oue si fà la festa, per esser più vnite, e comode al seguito della danza. L'Anno passato 1643. la festa fecesi à casa del Marchese Tanari, e l'inuito delle Dame fù più del solito numeroso, sino al numero di 50. con pensiero, che vi si ritrouasse l'Eminentiss. Cardinale Antonio Barberini Legato, e l'Eccellentiss. Sig. Prencipe Prefetto, come per appunto succedette, anzi si compiacquero questi Signori d'honorare la ricreatione domestica, col stare ancor'essi iui à cena dopo*

che

che le Dame hebbero mangiato, seruite da Caualieri, e suoi Mariti, dallo Scalco di Sua Eminenza ancora furono portati cinque piatti Imperiali, pieni di viuande regalatissime; Vna Pastizzetti alla Genouese; vna Pagnotte gentilmente ripiene; vn'altra vna gran Bisca; l'altra Galli d'India ripieni, cotti, sotteslati, regalati di Tartarette di latte in casse di pasta; l'vltima polpettoni di petto di Fagiani, fatti in forma di tre grand'Api, fioriti di lattuga condita, circondati, e tramezati di polpettine come pera, fatte di petto di starne, fiorite di pistachi mondi, e cedro condito, con le quali si fece assai più opulente la ciuile, e moderata cena nell'infrascritto modo preparata.

*Primo seruitio di Credenza.*

Insalata putrida in bella forma, con vna statuetta d'Amore, con l'arco teso in mezo fatta in vna radice.
Gelatina da Monache trasparente, e gustosa.
Gallo d'India salpimentato, accomodato con la sua coda riportata, come se n'orna viuo.
Pastizzo freddo in bella forma.
Lingua di Bue salpresa in mezo il piatto, posta alta, circondata di fette della stessa, e queste tramezate di fette di limone lauorate.
Statua di butiro rappresentante Venere, che riposa.
Lauori di pasta sfogliati, fatti in forma di giglio alto.
Vua fresca seruita in tazze con fiori.
Mangiar bianco gettato in stampe.

*Primo seruitio di Cucina.*

Piccioncini di primo pelo, ripieni di pistacchi cotti lesso, seruiti con pane sotto, regalati con midolla, e cacio di Parma.
Bragiole di Vitella battute, seruite con salsa reale, e lauori di pasta.
Fegatelli di Capretto inuolti in rete di Porco, cotti allo spiedo, regalati di saluia fritta, e melangoli spaccati.
Capretto infracassea, seruito con salsa imperiale.

*Secondo seruitio di Cucina.*

Caponi lesso coperti di sceleri, e salciccia di Modena, regallati con formaggio, e mortadella grattata. Salsa bianca.
Pastizzo brodoso con Vitella battuta, vccelletti, cina di Vitella in bocconcini, tartuffi, cardi, pignoli, e prugne di Marsiglia.
Testiciole di Capretto pellate, seruite senz'osso, dorate, e fritte, e regallate di fritelline di sambuco.
Polpettone di Vitello in forma di stella, fiorito di pignoli, e pistachi, circondato d'altre polpettine fatte à pera, dello stesso.

*Terzo seruitio di Cucina.*

Quaglie allo spiedo, seruite sopra lauori di pasta sfogliata, intagliate, circondate di rosmarino fritto.
Gallo d'India lardato cotto arrosto, seruito con salsa de' capparini, e regallato di limoncelli, e granati.
Rognonata di Vitello lardata minuto, cotta allo schidone, regallata di crostini della stessa, seruita con salsa di cedro.

Quar-



Quarta di Capretto cotta arrosto, circondata di tordi, seruita con salsa di granate.
Crostata di Mela rose con zucchero.

E perche in tal sera tal volta giunge la meza notte auanti sia fornito il mangiare, e per dare à conoscere l'arriuo della Quaresima, dopo le sudette viuande comparue l'infrascritta portata.

## Portata di Magro.

Insalata di radica di biete rosse, Cicoria, Carotte, e Pastinache, regalata con tarantello, e salmone in fette, allici, vua passa, pignoli, e simili.
Limone grosso in fette, seruito con zucchero, & aceto rosato.
Gioncate di mangiar bianco, fatte di mandorle, zucchero, & acqua rosa, seruite con fiori, sopra tazze.
Suppa di prugne di Marsiglia con zucchero.
Buttarga in fette con oglio, e melangoli, seruita tiepida.
Ostraghe in suppa alla Tedesca.
Tartuffi con limoncello, e pane abbruscato sotto.
Ostraghe fritte, seruite sopra fette di limone lauorato, circondate di crostini di caniale di Loreo.
Cauoli fiori, tartuffi, ostraghe, code di gambari, pignoli, pistacchi, prugne di Marsiglia, ogni cosa tartuffolato, seruito con sugo di melangoli.
Ostraghe in guscia, seruite con melangole in bacili.
Crostata di conditi.

*Secondo seruitio di Credenza.*

Pere caruelle.
Pere cipolle.
Pere signore.
Mele rose.
Mele rosse.
Cardi, Sceleri } sale, e pepe.
Vua negra.
Oliue grosse.
Maroni alle bragie.
Mela siropate.
Cotognata con sfeccadenti.
Anisi confetti.
Fonghi di pasta di marzapane.

Marzo.

Marzo primo mese dell'Anno presso gli Antichi, onde Ouidio di questo parlando disse. *Primus de patrio nomine mensis erit.*

*Qualità di Marte.*

In riguardo di che alcuni hanno opinione, che fosse così chiamato, perche i Romani erano huomini martiali, tuttauia la comune è, che sia chiamato da Marte pianeta caldo, e secco in eccesso, con le quali qualità è nemico all'operationi dell'agricoltura, e però ogn'aspetto, ò situatione con la Luna, e Saturno si deue sfugire, e procurare, che sia retrogrado, ò peregrino, tuttauia hà dominio sopra la Quercia, e Fraffino, e gli Armenti, e sopra tutte le cose salate: il nome però, ch'è posto à questo mese non causa alcuno di questi influssi, ma è forse così detto per essere vn mese (per causa de' venti) furioso, e strepitoso, come il bellicoso Marte, huomo gran Soldato, quale, mediante la guerra, ridusse molto popolo alla diuotione della Republica: potriasi dire, che Christo valoroso campione, qual fù con-

*Consideratione pia.*

cepu-

ceputo, e morì di questo mese, con la predicatione della Santa Fede ridusse infinità di popolo alla diuotione del vero Dio, al che alluse, chi in persona di Christo disse. *Mense hoc concipior: morior rediturus eodem:*
*Sit pudor, & mensem iam mihi redde meum.*

Con occasione ancora di questo ventoso mese discorreremo alcuna cosa de' Venti, credendo, che l'osseruatione di questi sia assai più comoda, vtile, e facile per il nostro Economo, che la mal sicura delle Stelle, e l'esperienza ci dà à conoscere, che secondo la qualità de' venti l'aria s'altera; oltre di ciò i Venti vengono da' tesori di Dio, come disse il Salmista, si che da' venti ne douemo aspettare, che venghi ogni douitia. Diremo dunque, ch'i Venti principalissimi sono quattro, quali dalle quattro parti del Mondo, secondo che d'oue spirano, nomati; Leuante, Mezo giorno, Ponente, e Settentrione.

Il Leuante, ch'ancor Subsolano viene detto, spira da quella parte, oue nasce il Sole, quando è l'Equinotio; è temperatamente caldo, e secco, è vento contrario alla peste, conserua le carni, perche consuma i vapori; l'Inuerno è tal volta assai freddo, causando geli di danno alle pianticelle, che temono il rigore: hà per collaterali venti dalla parte, oue nasce, quand'è il Solstitio estiuo, cioè à mano diritta Volturno, e dalla parte manca, cioè oue nasce nel Solstitio Vernale, Euro, di poco differente qualità, per lo che soffiando questi, è bene arare la terra, acciò si perdino dalla loro siccità, e calidità l'herbe tristi.

Il Meridionale, che Austro è ancor detto, è vento caldo, & humido, spira da mezo giorno, quando regna, è fastidioso, pestifero, offende la vista, empie il capo, causa pigritia, e febri putride; s'è d'Estate, causa serenità, con calore estremo, nociuo alle biade, perche le fà seccare auanti compiscano il grano, & il sereno tal volta termina col vento in pioggia. Di Primauera è grato a' fiori, ad ogn'herba, à gli horti, anzi alla stessa terra, perche rarificandola nella superficie, & asciugandola, la dispone all'aprirsi, ed espor le piante, & al riceuerle; per la sudetta ragione è ancora d'vtile a' frutti mentre crescono. Questo spirante viene bene il potare viti, & alberi, e massime nel fine del Verno, quando mitiga il rigor del freddo; Suoi collaterali sono Affrico, e Noto. Tra' sudetti venti Orientali, e questi Meridionali ne viene vn vento ancor lui principale, Sirocco detto, maligno, pluuioso, e di molt'offesa alla sanità, ma l'Estate in alcune regioni l'hò sentito rinfrescare l'aria, & esser grato.

Il Ponente, che Fauonio anco si chiama, è vento humido, e freddo, acqueo, spira questo da Occidente nel modo, che s'è detto del Leuante, genera pioggie, e tuoni, ma è vento sano, massime quando si fà sentire, per ordinario molto à proposito dopo il mezo giorno l'Estate; Sono suoi collaterali Circio, e Zefiro, qual però è preso tal volta per lo stesso Fauonio: questi sono vtili con le qualità sudette, non solo all'herbe hortensi, mentre mantenendo l'aria temperata, causano più longo il loro stato in tenerezza, e differiscono il fare semi, ma ancor'alle biade, & in particolare alle faue, onde si dice.

*Spira Fauonio, e Zefiro fecondo,*
*Che dà virtù di crescere alle faue.*

Questi vtili causano con maggior efficacia de gli altri venti, perche spirano assai vicino alla terra; trà questi Occidentali, & i sudetti Meridionali viene vn'altro vento





to principale, detto Libeccio, tristo, mal sano, conturbatore del mare, e danneggiante a' semi. Gioua, per esser caldo, & humido, alle castagne, & a' frutti, facendoli ingrossare, e con tutto, ch'empia l'aria di nubi, di rado fà piouere, ma denota d'hauere à spirare longo tempo.

Il vento Settentrionale, che viene dal nostro polo, chiamasi ancor Tramontana, ò Borea, è freddissimo, e secchissimo, però sanissimo, preseruando ogni cosa da corruttione, se bene à fiori è mortal nemico. Rischiara l'aria, scaccia le pioggie con le nubi, e chiude i pori della terra. Suoi collaterali sono Aquilone, e Coro, di poca, ò differente qualità, ancorche d'Inuerno, causano freddi mal sani, ghiacci crudelissimi, e neui abbondantissimi, con quali ci danno à diuedere, che da questa parte ne viene ogni male, quando di Primauera per causa di questi s'allonga il sentirsi il beneficio del caldo, e tal volta si distruggono l'operationi de gli Agricoltori, & i primi germogli della terra; quando però vengono con serenità è bene il tramutare, il raccorre l'vue, frutti, e biade, il salare ogni carne, & ogni pesce, perche le apportano diuturnità, anzi le stancie, oue queste cose si conseruano, vorriano essere volte à questa parte. Trà venti Occidentali, e questi ne viene il nomato Maestro, sano per essere in mezo à venti sani, ma pluuioso, tempestoso, tonitruoso, turbolente, e l'Estate apportatore di tempi impetuosi. Ma trà venti Settentrionali, & Orientali nasce il Greco, vento secco, e freddo in estremo, qual da noi distrugge le piante, che temono il gielo, & apporta tal volta assai neue, ma quando spira d'Estate, causa abbondanza per buona granigione, perche mantiene l'aria fresca. Fù ristretto lo stato de' venti in questi versi.

*Flat Subsolanus, Vulturnus, & Eurus,*
*Circius, Occasum, Zephyrusq;, Fauonius afflant,*
*Et quid de medio notus hæret Aphricus, Auster*
*Conueniunt Aquilo, Boreas, & Corus ab arcto.*

Sono però i venti mossi dalle Stelle, perche si dice, che Saturno suscita gli Orientali, Giove i Boreali, Marte gli Occidentali, & Australi, Venere li Meridionali, Mercurio gli amplia, secondo con qual pianeta è situato; Il Sole moue gli Orientali, e la Luna gli Occidentali.

E' questo mese dedicato à Minerua, ò perche come Dea dell'arti, & operationi fosse fauoreuole alle molte operationi dell'Agricoltura, che di questo mese occortono, ò perche di questo mese si faceuano le ferie di Minerua dette Quinquetrie.

Alli 19. e tal volta 20. & ancora 21. di questo mese entra il Sole nell'Ariete. *Sole in Ariete.*

*Martius, atq; Aries producunt tempora veris.*

Primo segno del Zodiaco, dal qual segno si potria dire ancora, che questo mese fosse chiamato Marte, per essere questo animale bellicoso sempre desideroso di pugnare, ond'è, che comunemente vn'Ariete è chiamato Martino, quasi vn Marte picciolo; è principio della Primauera, però era il primo mese dell'anno appresso gli Antichi, & hora appresso gli Astrologi, in questo punto fassi l'Equinotio, cioè il giorno eguale alla notte. L'Ariete è segno di triplicità ignea, calda, e secca; quindi auuiene, che i raggi solari s'accrescono da questo segno d'influssi caldi, è detto segno dell'esaltatione dal Sole, il che sentono tutti li vegetanti, preparandosi al crescere; mitiga ancora nella Luna l'humidità, e questa è la ragione, ch'essa Luna hà maggior virtù in questo segno, che in alcun'altro; quindi è, che l'oua, che nascono

in questa lunatione, come piene, e con poco influsso d'humidità, si conseruano più, che le nate in altre lunationi, eccetto d'Agosto, come si dirà; Riscalda ancora assai l'aria, e causa, che la terra si comincia à rasciugare, per riceuere dall'Agricoltore l'infrascritte operationi; quando la Luna è in questo segno, si può sperare operationi buone da medicamenti, e gran rendita di seminati in questo punto. Adì 25. di questo mese nasce la sera l'Arturo in Boote della natura di Gioue, e Marte, che suol fare incrudelire il tempo, douria passare questo mese asciutto, onde si dice; *Marzo arido, Aprile humido*; ouero, *Marzo molle, lino per le Donne*; ma meglio, *Marzo asciutto, grano per tutto*; *E quando Marzo và secco, il gran fà cesto, & il lino capecchio.*

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 13. min. / Adì 15. hor. 12. min. 18. } Mezo dì { hor. 18. min. 30. / hor. 18. min. 9.

*Operationi à Luna crescẽte.*

*Nel Campo.* Si semina trifoglio, lino per tempo, canepa tardi, marzolo, orzo trimestre, ò vogliamo dire marzola, auena, e veccia. Si piantano canne tagliate in pezzetti, non con radica. Si fanno propagini di viti, e mori, e d'ogn'altro albero. Si medica ogni frutto infermo. Si pota ogn'albero, quali si liberano da seccumi, e rami infruttuosi. Si pianta ogn'albero da radica, e senza, tanto di ramo, come piantone, talla, ò talea, & ancor le ossa d'oliue, che si può fare, & il susseguente mese, quando non si fosse fatto l'antecedente nel modo, che s'è detto. Si trasporta ogn'arbusto, si fanno tauoglieri, & i fatti si lauorano. Si fanno taglio-lare, si potano le fatte, e le viti giouani, e triste, acciò cacciano capi più belli si potano, e le atte si cauano, e trasportano, oue è bisogno. Si tagliano boschi per fare fassine, e s'inseriscono gli arboscelli, come s'è detto de gl'inserti.

*Nel Cortile.* Si pongono Galline nostrane, e d'India, Anitre, e Pauoni.

*Nell'Horto.* Si seminano bietoni, detto attriplice, granati, mori, sparagi, cappari, carchioffi, à questi vecchi si dà il lettame, e se ne leuano le foglie triste insieme con moltiplici, quando non si sia fatto l'Autunno. Si scoprono i sparagi, e si lauorano, quando non si sia fatto il Febraio. Si trapianta ruta, saluia, spico, rosimarino, dragone, cappari, mortella, maggiorana, isopo, e simili, sicome ogn'herba la quale dal tanto ingrossare i cespugli, si moltiplica, come herba stella, trinità, digitelle, boccalione, fragole, viole, e simili, come quelle, che col poner'i loro rami radicano, ò col propaginarle. Si trapiantano ancora cauoli, e cipolle. Si tagliano gli arbori, e frutti giouani vicino à terra, che chiamasi sgarettare, e gli adulti, e grandi si potano, quando n'hanno di bisogno. Si piantano zucche, zucconi. Si potano i cappari non potati il mese antecedente, e si piantano i nati l'anno passato. Si piantano piselli presto, fagioli raparini al tardi. Si tagliano i fichi vicino à terra. Si leuano gli agrumi, e i gelsomini di sotto terra. Si raccolgono i fiori di cipolle, e radiche. Si raccolgono spinazzi, lattuca, cicoria bianca, e tenera, radici, finocchietti saluatici, viole mamole, rucola, & ogn'herba sì per insalata, come per minestra.

*A Luna mancãte.* *Nel Campo.* Si pota ottimamente ogn'albero, & ogni vite, qnali ancora si zappano, ò vangano, e con tal'occasione s'ingrassano, e si medicano, il che non si tralascia di fare a' mori. Si potano gli oliui ancora con l'applicarci i sudetti beneficij. Si taglia ogni legname da fabrica, & ogni salice. Si semina ogni legume, quale si copri con zappa, ò con erpico, e si pianti poco sotterra, eccetto i fagioli, e migli.

Nel



*Nel Cortile.* Si raccolgono l'oua per conseruare, si capano venchi per fare canestre, gratici, e simili. Si tramuta, & i vini stati sopra terra si mettono in cantina.

*Nell'Horto.* Sul principio di questo mese si scoprono, e nettano li sparagi. Si trapianta ogni hortaglia. Si semina la bieta, bietoni, porri, radici, ruta, cipolle, aniso, seleni, zaffatano, ò croco, & ogn'herba da insalata, detta ne' sopradetti mesi, e massime ne gli horti freddi, sicome si pianta l'aglio rosso, scalogne, e circa il fine ogni radica, che si mangi, & ogni fiore, il quale non si voglia, che faccia seme, e che produca fiore doppio, come viole, maluoni, garofali, e simili, e questo s'opera nella quintadecima. Si ronca, e leua ogni trist'herba. Si pianta, ò semina il cece primatiuo per la piazza. Si zappano agli, e cipolle.

*Nel Campo.* S'arma di palo, e spino ogn'albero, e vite per difesa da bestie. Si riguardano i prati, nettati, e stercorati. S'ara, e rompe la prima volta quella terra, che non s'è arata, perche per la ragione sudetta della Luna non produce molt'herba. Si misurano i campi per seminare legumi, e canepa. Si vanga la vigna prima, che cominci ad ingrossare gli occhi, & i mori. Si fanno i fasci. *Indifferentemẽte.*

*Nel Cortile.* Si curano l'Api inferme, e si gouernano. Si pongono zucconi per gli vccelli. Si fà dare il conto de' fasci a' Contadini. Si gouernano i Colombi, quand'habbiano piccioncini, con miglio, ò veccia, e conciatura. Si misura, e si comparte la colombina, e se ne compra, non hauendone à bastanza. S'hanno l'oua da' Contadini.

*Nell'Horto.* Si fanno siepi, e si ligano. S'accomodano, ò fanno di nuouo pergolini, ò pergolati.

Fanno i fasci i Contadini, col pagare l'opre con brocche; leuano le più grosse rame per fare forcelle, e pali; tagliano querciole per fare cerchi, e perticoni de' salici, e per farne scale; tagliano le roueri giouani senza licenza, per farci fare tronchi; rimondano il gambo di tutti gli alberi, & i ramoscelli s'appropriano, portandoli à casa con l'estirpato. S'auuerta, che compartino bene la colombina a' canepari.

Di questo mese si tralascia la caccia de' quadrupedi fugaci, e seguitasi quella de' rapaci, peroche si pigliano Lupi, e Volpi con strassino, facendoli cader'in buche, ò inciampar'in lacci, mentre seguitano l'esca di grascioli, che si spandono, come si dirà.

*Mullos, atq; Lupos, capiant Acipenser.. mensæ.*
*Illa satis, quæ dat Martius esa iuuant.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*La statua di Marte potrà rappresentare questo mese, fatta di pasta di marzapano, che tenga vna mano sopra l'elmo, nell'altra vn mazzo di giacinti, al piede vn'Ariete.*
*Insalata di varie herbe, fiori, e radiche, in mezo sia Eolo Rè de' venti, intagliato in vna radice.*
*Tarantello tagliato in fette, tramezato d'alici, con origano sopra, circondato di limone tagliato in fette, e lauorato.*
*Bottarga in fettoline seruita con oglio, e melangole.*
*Aringhe scaldate, e pelate, circondate di salmone in fettoline, e di capari di Genoua.*
*Rombi marinati, regalati di grani di granati, e fette d'Anguilla salata.*
*Dentale in gelatina, con guscie di limoncello, piene della detta, e dentro code di gambari.*
*Tortiglione di pasta in forma di Serpente, pieno d'vua passa, pignoli, code di gambari, e zucca condita.*

*Paſtizzo freddo fatto in forma di ſpigola,*
*Luzzo groſſo cotto leſſo ſalpimentato, ornato di fiori di boragine, e roſmarino.*
*Langoſta monda, ſeruita ſopra ſaluietta con pepe rotto, e ſale.*
*Trotte carpionate ſeruite trà frondi di finocchio.*

*Primo ſeruitio di Cucina.*

*Mineſtra di pignoli nel modo detto, ouero mandorlata, ouero riſo con latte di mandorle, zucchero, e cannella.*
*Triglie alla gratella, ſeruite con ſalſa di cappari, regalate di ſquilli fritti.*
*Laccie cotte in bianco, coperte di broccoli, e tarantello in fette, ornate di fiori di boragine.*
*Sarde fritte, regalate di fiori di paſta, e frittelle di mela, ſeruite con ſalſa d'alici, e calli d'oſtreghe.*
*Spigola cotta leſſo, tuffata in ſalſa verde, regalata di coda di Languſta tagliata in fette, e fritta.*
*Calamaretti ripieni cotti in broetto alla Venetiana, regalati con zibibo ſenz'acini.*
*Latti di Laccia, e Reina, gambari teneri, e fegato di ſtorione fritti, ſeruiti con ſalſa di mandorline, circondati con ſaluia fritta.*

*Secondo ſeruitio di Cucina.*

*Raina cotta in potacchio con prugne, e ceraſe ſecche, pignoli, e tarantello diſſalato.*
*Paſtizzo d'Anguilla groſſa, fegati, & oua di tartarughe, code di gambari, tartuffi, pignoli, e prugne di Marſiglia.*
*Linguatole fritte, poi ripiene, ſeruite con ſalſa di ſugo di granate, regalate di frittelle di ſpinazzi.*
*Trotte leſſe in vino con fette di limoncello, e foglie di lauro, ſeruite ſopra ſaluiette con oglio dolce, e pepe rotto, coperte di pimpinella.*
*Bragiole di Luzzo groſſo cotte alla gradella con fiore di finocchio, circondate di fegato dello ſteſſo, fritte, ſeruite con ſalſa di guſcie di gambari.*
*Merluzzo leſſo poſto in ſapore bianco, ornato di paſte lauorate.*

*Terzo ſeruitio di Cucina.*

*Storione cotto arroſto, lardato con graſcioli di fiume, e graſſo di tarantello diſſalato, ornato di broccole di cauoli fiori fritte.*
*Ceffalo cotto alla gradella, circondato d'orate marinate, poi infarinate, e fritte nella padella, indi polueriZZate di polue di moſtaccioli Napolitani.*
*Trotte fritte da' Bagni, in luogo di quelle di Montorio, ſeruite ſopra paſtizzetti ſfogliati, pieni d'oſtraghe, tartuffi, e code di gambari.*
*Paſtizzo di Lamprede, Calamaretti ripieni, latti di Storione, ò d'altro peſce, pruguoli conditi, e piſtachi.*
*Luzzo groſſo ripieno, cotto allo ſpiedo con ſalſa di Cappari ſopra, circondato di cime di lupoli fritti, & oliue ſenz'oſſo.*
*Croſtata di conditi.*

*Secondo ſeruitio di Credenza.*

*Gambari mondi in guſcia, accompagnati con aceto, ſale, e pepe.*
*Vua freſca bianca.*
*Vua negra.*
*Mele roſe.*
*Mele rugginoſe.*
*Pere caruelle.*
*Pere Fiorentine.*

*Mela*



*Mele ſiropate.*
*Gelo di cotogne.*
*Oliue groſſe.*
*Caſtagne pelate cotte leſſo in vino alla Sauoiarda, con noce moſcata, finocchio, & altri aromati.*
*Mandorline.*
*Carchiofaletti teneri.*
*Sparagetti ſaluatici cotti, ſeruiti con oglio, ſugo di limoncello, e pepe.*

## Colatione per giorni da Vigilia.

*Mandorle ambroſine pellate, e sbrofate d'acqua roſa.*
*Finocchio ſecco.*
*Oliue rotte.*
*Cappari di Genoua.*
*Oliue groſſe.*
*Maroni.*
*Anſari.*
*Cotogni ſiropati.*
*Pignoli riuenuti in acqua roſa.*
*Zibibo.*
*Piſtachi.*
*Finocchio in grana, & in canna, ſalato.*
*Vua freſca.*
*Fior di cedro accomodato in aceto, e ſale.*
*Radica di bieta roſſa, con altre radiche.*
*Carchioffo, Vua, Citrolo, Azarole, Meloncini, Neſpole* — *Salati in aceto.*
*Guſcie di Meloni in miele, ouero in moſto cotto.*
*Dattili freſchi.*
*Ciambelle d'aniſo.*

*Il Co. Lodouico Felicini per celebrare circa queſta ſtagione, nell'auguſto ſuo Palazzo della Villa di Ceredolo, le tanto felicisſime, quanto nobiliſſime nozze, trà mia Signora, la Signora Co. Angiola ſua figlia, & il Co. Oratio Boſchetti; mentre l'Eminentiſſimo Sacchetti, che ſi degnò eſſer miniſtro de' ſponſali, e Monſig. Boſchetti Arciueſcouo di Ceſarea, e Monſig. Rangoni Veſcouo di Modena, & altri Caualieri Modoneſi, e Bologneſi, con quantità di Dame parenti ſi trattenenano aſpettando l'opportuna hora di cena, con giochi, canti, ſuoni, e danze, fece ornare, e preparare la tauola nell'infraſcritto modo.*

*Gelatina di varij colori, con quale ſi rappreſentaua l'arma Boſchetta in vn piatto reale, con l'ornamento di paſta cannellata, ripieno pure di gelatina, & in luogo di cimiero vna ſtatua di zucchero rappreſentante vn Centauro, che hauea in mano la triuella gallica, impreſa ſolita de' Signori Boſchetti.*
*Paſtizzo freddo di Vitella, fatto in foggia d'arma de' Signori Felicini, & in luogo di cimiero ſorgeua vna ſtatua di paſta di marzapane, rappreſentante vn Pardo inſegna pure di queſta caſa: queſte due viuande erano poſte al pari sù la tauola; ma à piedi di quella, e nel mezo era figurato in vna ſtatua di butiro vn Leone armato, pur'impreſa de Signori Boſchetti, qual ſoſtenendo vna Felice fatta al naturale, e di ſeta, alludeua all'vna, & all'altra Fameglia congionte.*
*Preſciutto ſfilato, accomodato in forma di monte, in cima del quale era vn'Amoretto, e circondato di coppa in ferte ſopra verdura.*
*Fagiano in paſtizzo fatto in forma d'arma, in vno al primo piatto quella di detto Eminentiſs. Sacchetti, nell'altro quella di Monſig. Boſchetti, nell'altro quella di Monſig. Rangoni.*

*Tor-*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Torta Imperiale in forma di Giardino, con banderole con l'arme de' Sposi.*
*Oua miscite ornate con pistachi, e crostini delle steße.*
*Conditi grossi, seruiti sopra saluiette in bacili con fiori.*
*Pauone salpimentato, seruito in piedi con suo collo, e coda.*
*Pasta sfogliata in piramide con la banderola, con l'arme sudette.*
*Pane di Spagna in pagnottine souraposte, seruite sopra saluietta.*
*Mangiar bianco gettato in forme, rappresentante la Torre di Modena, circondato dello stesso, gettato in cappe di S. Giacomo, alludenti à Monsig. Rangoni.*
*Vn Cedro grosso lauorato, & ornato conforme l'arte, seruito trà verdure, e fiori naturali in quantità.*

*Il resto del pasto, secondando la magnificenza di questo Caualiero, fù copioso d'ogni sorte di carne, condita, & imbandita con esatta diligenza; oppulentato con ogni sorte di frutti, che in tal stagione si possa hauere, e compito con ogni sorte di confettioni.*

**Aprile.** Aprile dalla parola *aprire* si crede communemente essere detto, perche aprendosi la terra, sorge ogn'herba, e fiore. Non altrimenti il più delle volte di questo mese celebrasi la solennità, nella quale apertosi il Sepolcro, Christo fiore di campo risuscitò; Altri dicono, che Romolo hauendo nomato l'antecedente mese dal Padre Marte, questo lo chiamasse dalla Madre d'Enea, Venere, e che si douesse leggere *Afrilis*, perche *Afron* vuol dire la spuma del mare, della quale si fauoleggia fosse nata Venere; ma siasi come si voglia, Venere soprastaua à questo mese, e forse perche in riguardo della Dea di bellezza dominasse al più bello di tutti li mesi, onde fù detto.

*Consideratione pia.*

*Quodq; eadem pulcra est hoc pulcro tempore digna,*
*Hæc aperit tempus, hæc pellit frigora vere,*
*Hæc satis vires arboribusq; refert.*

*Qualità di Venere.* Ma forse perche di questo mese ogn'animale viene à Venere; è Venere pianeta temperatamente freddo, & humido, detto benefico, minore però. Quando è con la Luna è bene potare, inserire, e coltiuar l'horto. Domina i dattili, il capel venere, la rosa, il mirto, la Lepre, e la Colomba. Douria questo mese passare pluuioso, però dicesi; *Aprile, ogni giorno vn barile. Et aqua Aprilis maximo digna pretio*; ouero, *l'acqua d'Aprile il Bue ingrassa, il Porco uccide, e la Pecora se ne ride.*

*Sole in Toro.* Entra il Sole circa li 19. ò 20. di questo mese nel Toro.

*Aprilis secum torui fert cornua Tauri.*

Segno della triplicità aerea, freddo, e secco, temperatamente però, ò poco, ò niente, anzi è propitio à gli ammalati, alle piante, à vegetanti, & ad ogn'animante. Quando la Luna è in questo segno, è bene piantare, e seminare, perche sogliono fare pioggiette minute, fauoreuoli à quest'operatione, ogni volta però, che dalle figlie d'Atlante non sia impedito questo buon'influsso, come fù cantato.

*poi quando il vespro*
*Si cominciano veder tuffar frà l'onde*
*Le figlie d'Atlante, all'hor rassembra,*
*Ch'altro Verno nouel ci guasti Aprile.*

Onde si può dire. *Clara sit illa dies, modo flet, modo videt Aprilis.*

Sen-



*Qualità di questo mese.* Sentiamo in vero freddi rigorosi in questo mese, quali distruggono ogni fatica rurale; ma credo essere costume antico della stagione, che si può scorgere dal racconto d'Ambrogio Nuuidio, d'vn Pastore, che mal parlò contro il mese passato.

*Audit hoc pastor, discessit perfidus inquit,*
*Cui male sit, teneras nec mihi læsit oues*
*Verba mouent iram: mars in sua terga reflexus:*
*Mutua ab Aprili tempora quarta petit,*
*Haud mora hyperboreos montes alpesq; niuosas*
*Occupat, atq; gelu siccus adurit humum*
*Prodierant gemmæ: tacta rigore pruinis*
*Prodierant segetes frigore læsa seges:*
*Grando fit, occumbunt teneræ cum matribus agnæ.*
*Tecta cadaueribus tota latebat humus.*
*Pœnitet in mensem pastorem dura loquutum*
*Cum redit, & supplex vota precesq; facit*
*Temporaq; Aprilis iungit numerumq; dierum,*
*Et cauet his septis, nec procul ire parat.*

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 11. min. 27. / Adì 15. hor. 10. min. 45. } Mezo dì { hor. 17. min. 43. / hor. 17. min. 22. }

*Operationi à Luna crescēte.* *Nel Campo.* Si semina canepa, melega, herba medica, miglio panico al tardi. Si piantano oliui, castagni, giugioli, e mori sù monti, oue ancora s'inseriscono, e si propaginano viti. Si piantano ancora mori, mirti, bosso, granati, oliui, e simili, tardi. Si raccoglie, e semina il seme d'olmo, e si trapianta tutto ciò, che non hà germogliato, perche la pianta, che non hà principiato à germogliare, è atta à trapiantamento.

*Nel Cortile.* Si fanno nascere i vermi da seta. Si gouernano i pulcini, e si raccolgono oua.

*Nell'Horto.* Si piantano gli agrumi, fagioli raparini, meloni raparini, citroli, cucumari, zucche, e zucconi. Si trapianta dragone, roscano, basilico, serpiglio, e cauli, essendo prouerbio; *Chi pone il caulo d'Aprile, tutto l'anno se ne ride*, quali si fanno ancora nascere. Si ligano lattugoni. Si raccolgono spinazzi, bieta, bietone, finocchi, sparagi, lupoli, latuche capuccine, fiori di boragine, rosimarino, rucola, vua spina, petroselli, fiori di cipolle, e radiche, piante, e naranci. Si tagliano gli arbori giouani vicino à terra.

*A Luna mancāte.* *Nel Campo.* Si seminano ceci, fagioli, e s'inseriscono castagne, oliue, giugiole, mori. Si ronca faua, canepa, e dapoi ci si semina cicorea, lino, melega. Si palmano le viti, e se ne leuano i tralci, che di souerchio cacciano, accioche l'humore resti in pochi, alli quali si dà ancora la poluere.

*Nel Cortile.* S'estirpano le malue da presso le casette dell'Api, perche oltre, che le offende, nudriscono animali all'Api contrarij, quali si nettano da tarme, e tignole, sicome si guardano da lucerte, e serpi, e s'osserua se s'auicinano allo sciamare. Si possono ancora tramutare i vini.

*Nell'Horto.* Si semina bieta, seleni, e porri, carrotte, barbe di becco, biete rosse, & ogn'herba da radica, melenzani, e cardi. Si piantano cauoli, e cipolle, citroli, cucumeri, e meloni. Si leuano i getti à gl'inserti, che cacciano nel saluatico,

tico, e nell'horto fresco. Si semina ogni hortaglia, come negli antecedenti mesi.

*Indifferentemente.*

*Nel Campo.* Si munisce ogn'inserto di spino, e palo. Si riempiono li buchi, & i fossi de' piantamenti, non affatto pieni. Più si deue guardare il campo da bestie questo mese, ch'ogn'altro.

*Nel Cortile.* Pulcini, Gallinazzetti, comprare, ò vendere, perche in questo tempo, auanti fiorisca il grano, sono meglio. Si gouerna la Colombaia nel modo detto di sopra, & i vermi da seta nel modo detto nel suo trattato, e si piglia il conto de' fassi non hauuto.

*Nell'Horto.* Se ne leua ogn'herba trista. Si semina camoclit, ambroboi, e bombace. Si piantano nasturci, notturni, caranzi, amaranto, & ogni fiore. S'espongono gli agrumi, e si raccolgono cappari, e caso non piouesse, s'inaffia. Si pianta ogni radica, della quale l'Huomo mangi, cioè biete rosse, barbe di becco, carote, pastinache, e simili; sicome meloni, citroli, melanzani, e cucumari, perche molti non osseruano in questi lo stato della Luna.

Le Faue, che si doueuano zappare, quand'hanno quattro foglie, che succede di questo mese, per lo più si lasciano da' Contadini crescere, per non hauerle à zappare, che vna sol volta, quando già sono cresciute. Douriasi ancora roncare il formento, che non si fà per fatica. Cominciano di questo mese i Contadini à condurre bestie per vie, per viali, argini, e fossi, e distruggono inserti, propagini, taglioli, & arbusti piccioli.

Si pigliano Quaglie al lor'arriuo, sicome Rondini. I Rosignuoli, e Caponegri si pigliano per cantare, & i Fagiani si pigliano con la Gallina.

*Lactentes hædos Aprilis, postulat agnos,*
*Oua frequens dapibus, lactea misce tuis.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Per la statua di questo mese fatta di butiro, si potria rappresentare Europa vestita di verde, coronata di mortella sopra vn Toro.*
*Fiorita con zucchero, e neue.*
*Vn'ouo grosso come il capo d'vn'huomo, nel modo che s'è insegnato, circondato d'oua toste, quale spaccato, quale intiero, seruito sopra saluietta.*
*Oua filate, seruite sopra crostini, tramezate con crostini di butiro con zucchero.*
*Ricotta con acqua rosa, e zucchero, passata per siringa, accomodata in diuerse riuolte, seruita con zucchero, e cannella.*
*Torta di marzapane regalata di fiori, e frutti conditi.*
*Cacio di Lodi in pezzetti, seruito sopra saluiette, frà frondi di finocchio.*
*Pizze, ò fugacine di butiro, ben lauorate, regalate di moscardini bianchi, e rossi.*
*Lauoro di pasta sfogliata, fatto à guglia, ornato di fiori.*
*Gioncate sopra verdura con zucchero.*
*Oliue nostrane sopra tazze, con sugo di limoncello, oglio, e pepe.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Suppa loua fatta di latticinij, e d'oua, come s'è detto.*
*Oua fresche calde per sorbire, seruite in saluietta.*
*Frittelle di sambuco seruite con zucchero, tramezate di rauiole verdi, già cotte, poi fritte.*
*Frittata ripiena, circondata di frutti siropati.*

*Oua*



*Oua à occhio di Bue, circondate di fette di pane boffetto, fritte in butiro, coperte di fettoline di prouatura, ò cacio tenero.*
*Saluiata in piatti reali, circondata di genestrata.*
*Frittata doppia, regalata di fiori di boragine, e melangole spaccate.*
*Oua rotte, seruite tenere, circondate d'asparagi fritti.*
*Rauioli con sfoglia, cioè tortelli, seruiti con cacio, e butiro, regalati con sonagli.*
*Frittata alla Fiorentina, circondata con canoncini ripieni.*
*Oua ripiene, tramezate con rossi d'oua tosti.*
*Macaroni inuolti in cacio, seruiti con butiro, sottestati.*
*Frittata alla Lombarda, regalata di torci di carchioffi fritti.*
*Oua arenate, circondate di paste sfogliate.*
*Rauioli bianchi senza sfoglia, inuolti in cacio grattato, seruiti in piatti con butiro.*
*Frittata con pignoli, prugnoli, petroselli, e menta, seruita con limoncelli tagliati.*
*Oua cotte in piatti, regalate di radiche di petrosello fritto.*
*Pastizzo di latte, & oua, tramezati con rossi d'oua, fatte dure in zucchero.*
*Frittata rognosa con pezzi di tarantello dissalato, & allici in bocconcini.*
*Oua sperdute in butiro, circondate di brocoli di cauoli fiori fritti.*
*Tortelloni seruiti in acqua fredda con neue sotto.*
*Frittata fatta in acqua regalata, di lauori di pasta fritta.*
*Oua fritte in zucchero, regalate di lupoli fritti, & agresto chiaro.*
*Tartara da Monache.*
*Frittata con oua sbattute, torci di carchioffo, e cime d'asparagi, circondata di prataioli cotti alla gradella.* *Oua nel tegame.*
*Prouature allo spiedo, ouero cacio tenero, cioè tomino sgrostato, e cotto allo spiedo, ouero fritto, circondato di fiore di rosmarino.*
*Frittata con ostraghe, ouero cappe, tartuffi, ouero prataioli.*
*Oua cotte sù la palla, detto bolledri, regalate di fritelle di saluia in cola di farina di castagne, fritte in butiro.*
*Cacio di Parma in fettoline, fatto bollire in piatto con oglio, e melangole.*
*Frittate di varij colori con herbe.*
*Pane spongoso abbrustiato, insuppato in latte di mandorle, ò pignoli, stemperato con acqua rosa, zucchero, e cannella, coperto di rossi d'oua toste, e circondato col bianco d'oua dure, ripiene di pasta di marzapane zaffaranata.*
*Lasagne à vento, tramezate con fette di prouatura, ò di formaggio tomino, poluerizate di cacio duro di Parma, e sottestate con butiro.*
*Butiro allo spiedo, regalato d'offelle piene di cotognata.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Marzolini spacati, regalati di fiori, e verdura.*
*Formagetti di Castel S. Pietro, grassi.*
*Oliue grosse.*
*Vua fresca.*
*Mela rose.*
*Pera zambrosina, e ruzina.*
*Cappari mondi, regalati di zucchero.*
*Maroni bianchi fatti teneri in acqua rosa tiepida.*
*Cotogne conseruate in mosto cotto.*
*Guscie di Melone conseruate in sapa.*
*Armeniachine verdi.*
*Sparagi seruiti con oglio, aceto, sale, e pepe rotto.*
*Carchioffi freschi con sale, e pepe.*

## Cena di Pesce in guscia.

*Primo seruitio di Credenza.*

*Insalate diuerse, accomodate in guscie di madre perle, acconciate con oglio, zucchero, e sugo di melangole.*
*Granzeole seruite con oglio, aceto, pepe, e sale.*
*Granci pori sopra saluiette seruiti.*
*Sapore di guscie di gambari.*
*Gambaro leone salpimentato, mezo mondo, seruito trà verdura.*
*Cappe sante finte, fatte di zucchero, e farina d'amito.*
*Mangiar bianco fatto con polpa di Langosta, gettate in cappe di S. Giacomo.*
*Gelatina di color d'ambra, con dentro code di gambari.*
*Ostraghe marinate, seruite sopra fette di limone.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Suppa d'ostraghe, e tartuffi.*
*Muleche fritte, regalate di frittelle di fichi secchi.*
*Granci teneri fritti, seruiti con salsa di limoncello.*
*Canolicci, cioè cappe longhe, à broetto alla Venetiana.*
*Cappe sante, già in tegame cotte, poi seruite con sugo di melangole nelle stesse cappe.*
*Squilli fritti, circondati di pastizzini alla Genouese.*
*Lumache fritte, tuffate in salsa verde.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Suppa di teline alla Romana.*
*Pastizzo con quattro partimenti, in vno ostraghe, e prugnoli; in vn'altro fegati di tartaruca, e tarantello dißalato; in vn'altro canolicci, e prugne di Marsiglia; nell'altro cappe di Chiozza fuori del guscio, e code di gambari.*
*Granci ripieni, circondati da gambari pure ripieni, de' quali il pieno si farà con la stessa materia del lor corpo ben trita, passata, mistticata con cappari di Genoua, condito, alici, calli d'ostraghe, ogni cosa ben trito, poi cotti, sottestati, e seruiti con le sue code riportate.*
*Ricci di mare, vnitone assai in vn guscio, poi cotti alla gradella, e seruiti con pepe, e sugo di melangoli.*
*Pauarazze apperte in piatto, seruite calde con sugo di limoncello.*
*Canolicci, detti ancor cappe da deo, cotti alla gradella, seruiti nel guscio con cappe di pasta, piene di salsa di cipolle, e mel'apie.*
*Ostraghe fritte, seruite sopra fette di pane abbrustiate, poi insuppate in sugo di limoncello.*
*Cappe di Chioza seruite calde con oglio, e melangole.*

*Terze seruitio di Cucina.*

*Suppa d'oua di gambari, prugne di Marsiglia, e prataioli.*
*Pagnotte ripiene d'ostraghe, tartuffi, e code di gambari.*
*Langoste stuffate con latte di pignoli, e cannella.*
*Tartaruca di mare, cotta stuffata con frutte siropate, seruita nella sua cassa.*
*Gambari seruiti caldi con oglio, pepe rotto, sale, e sugo di melangoli.*
*Polpette di coda di Langosta, seruite in brodo giallo, fiorite con fettoline di latuca condita, e circondate di capparotti fritti.*

*Ostraghe in guscia cotte alla gradella, seruite con melangole, pepe rotto, & oglio.*
*Coda di Langosta in fette, fritta in oglio di mandorle dolci, regalata con salsa d'alici, e circondata di gambarusi fritti.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Crostata di code di gambari, & ostraghe.*
*Gambari in guscia mondi sopra saluietta.*
*Granzelle nostrane sopra verdura.*
*Granci di fiume cotti alle bragie.*



Maggio.

Diuise Romolo il Popolo di Roma in Giouani, e Vecchi, questi chiamò maggiori, quelli minori; da maggiori chiamò il mese di Maggio, da minori Giugno, come si dirà, se bene alcuni vogliono, che Maggio sia detto da Maia, moglie di Vulcano, ouero da Gioue, alludendo alla sua maestà; Altri lo chiamò *Madidum* à *Madefactione*, perche di questo mese nascono le Pleiade, vna delle quali è Maia, e le Iadi Stelle pluuiose, & abbondanti di rugiada, quale è tal volta di nocumento alle piante; e quindi forse auuiene, che questo mese fosse posto sotto la tutella d'Apollo, con pensiero, che rasciugando la superflua humidità, il rendesse libero da malume, quale di questo mese abbonda, di che fù cantato.

*Ergo relanguentes rubigo infecit aristas*
*Ipseq; fallebat vota colentis ager.*
*Pallidus arebat decussis fœtibus annus,*
*Nec steterant siluis Poma, nec vua iugis.*

Da che si hebbe occasione di dire; *Che quando Maggio è hortolano, è assai paglia, e poco grano*, ouero; *Maggio ventoso, Aprile pionoso, anno fruttuoso*. Altri c'attribuiscono la protettione d'Apollo, in riguardo, ch'il Verno, e Primauera per lo più il Sole è oscurato da nubi; solo il Maggio pare apparisca più caldo, e risplendente. Non altrimenti Christo vero Sole, dopo le nubi dell'oscurità della sua passione, risplendente ascese al Cielo. Il Sole, che opera con calidità, e siccità temperata, è buono con pianeti buoni, con tristi si dice, che si faccia maligno; con Marte hà dominio sopra il grano; con Venere sopra i ceci, e frutti di natura dolci; con la Luna sopra il miele; trà gli alberi sopra il lauro; trà fiori sopra il giacinto; trà l'herbe i girasoli.

*Considerazione pia.*

*Qualità del Sole.*

Entra il Sole in Gemini.

*Sole in Gemini.*

*Floribus adducit Geminorum sidera Maius.*

Segno di triplicità aerea, moderatamente caldo, & humido, quali qualità imprime nell'aria, confortanti dalla natura, e dal calore naturale, e fauorisce alla prosperità de' seminati. Quando la Luna è in questo segno, si può sperare vtile dalle medicine, felice euento de' grani; ma non è bene seminare, quando è nel fine di questo segno. Costumasi à non fare nozze di questo mese con rito antico, perche di questo mese fingono, che nascesse l'Orco, e li Giganti, gente furiosa; e la quinta Luna dell'anno, quale è questa appresso noi, era hauuta per stetile. Pare, ch'il Padoano consegli il villeggiare questo mese, quando disse.

*Perche nõ si faccia nozze.*

*Latus vbi aduenit Maius, pete rosida rura,*
*Linque merum lactis pronior in latices.*

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 10. min. 0. / Adì 15. hor. 9. min. 28. } Mezo dì { hor. 17. min. 0. / hor. 16. min. 44. }

*Operationi à Luna crescẽte.*

*Nel Campo.* Si seminano fagioli, miglio, panico, e melega, & i nati si zappano. Si piantano viti, e vigne con taglioli sotterrati il Marzo, & ottimamente s'inseriscono le viti con sorcoli sotterrati, perche l'humore sottile, che in abbondanza trasmettono l'Aprile lagrimando, hora diminuito, diuiene viscoso, & à proposito per gl'inserti. Si tagliano i fieni, e l'herba nata ne' campi, e subito s'ara la terra. S'ara sotto il lupino, e quei campi, ne' quali pe'l freddo, ò altro accidente si fossero perduti i seminati, si possono arare, e seminarci canepa, fagioli, miglio, e panico, che chiamasi da gli Antichi *Aratrare*.

*Nel Cortile.* Si sottopongono oua ad ogni pollo. Si gouernano i piccioni, e si lasciano andare parte de' primi per popolare le colombaie.

*Nell'Horto.* Si seminano gli agrumi. Si piantano rami offesi di limone, e cedro in terra à radicare, ò si fanno pignattini. Si trapiantano porri, canoli, cipolle. Si ligano lattuconi. Si piantano zucconi. S'inestano fichi, oliui, castagne à occhio, naranzi, gelsomini, persiche, armeniache, mandorle, e simili, e se si volesse fendere la scorza pe'l longo à castagne, cerasi, & altri frutti, si fà di questo mese. Si raccolgono le faue primatiue, piselli, fiori di boraggine, rosmarino, saluia, fagioli raparini, dragone, lattuche grosse, lattugoni bianchi, roscano, zucche primatiue, cerase, fragole, mele primatiue dette collare, finocchi, agli teneri, cipollette, zicoria noua, sparagi, rucola, vua spina, petrosselli, e bieta.

*A Luna mancãte.*

*Nel Campo.* S'ara la terra, perche dal susseguente caldo l'herbe sono morte. Si palmano, e spampinano le viti, e si ci lauora al piede col scalzarle. Si douria ancora roncare il grano, e leuare à piantamenti ogni getto superfluo. Si zappano faue, fagioli, miglio, melega, e canepa. Si caua il lino. Si tagha l'orzo se fia secco. Si mietono le rape, e si raccoglie il seme.

*Nel Cortile.* Si raccoglie fiore di sambuco per seccare, origano, puleggio, petrosselli, delfini da seccare per lo Verno. Si deue far stima del cacio di questo mese, come ch'è il meglio; ogni pietra cotta di questo mese è migliore, che d'ogn'altro; alcuni ancora tramutano.

*Nell'Horto.* Si tosano siepi. Si zappano agli, cipolle, & ogni hortaglia. Si semina endiuia, sicome gli alberi piccioli del tauogliero, e quei picciolissimi di poco nati s'inaffiano. Si possono seminar biete rosse, & ogn'herba, che s'usi in radica, melenzani, e cardi, radici, e rape.

*Ind fferentemẽte.*

*Nel Campo.* S'ammazzano i mangiacozzi, ò vogliamo dire tagliaticci, che mangiano le viti. S'armano di fiasche i taglioli piantati di nuouo. L'arato s'erpica. Si fanno fossi, e si riuedono le chiauiche. Si rimondano i salici. S'aprono gl'inserti, e s'impalano i maceratori. Si vendono fassi minuti per vermi.

*Nel Cortile.* S'osseruano l'Api, perche di questo mese sciamano. Si raccolgono tutte l immondezze, e s'ammassano, acciò si smaltischino. Si licentiano i Socij. Si vende la foglia di more, ouero i vermi. S'hà cura all'Api, quando sciamano. Si fà l'oglio rosato, e di viole, sicome l'aceto rosato, e di sambuco. Si conseruano le rose per il Verno; fansi ottimi argini ben battuti, per difesa dell'acqua, perche, secondo Vitruuio, di questo mese si fà ottima argilla, e si può far l'amito.

*Nell'Horto.* Si semina ambroboglio, camoclit, e bombace.

I Contadini non sfrondino olmi, e mori giouani, e nel raccor la foglia non torcano, ò rompano i rami, ò raccolgano la lor cima inutile, e dannosa; non facciano foglie di roueroni, e perciò si riguardino i boschi da bestie, e s'habbia cura, che nel fare la foglia de' salici non leuino la cima alle vimene, e nel tagliare i rami delle fioppe non vadano tanto vicino alla sommità, che le offendano, e facciano seccare.



Auuerti, che tal volta non vendono tutti i Folicelli, quali con tua foglia hanno pascolato, ma de' più belli ne tengono quantità per semente; e se bene procurerai d'hauere la metà di questi forati, e de' tristi, & imperfetti, chiamati chiocchetti, e faloppie, in ogni modo non ti danno la metà del seme, che hanno cauato da' comuni Folicelli, & essi sono in obligo à ponerci tutto il seme del loro, e far'ogni spesa, in riguardo del molto, che se gli dà, cioè tutta la foglia necessaria.

Si cacciano Quaglie col quagliero, e col bracco, ancorche indebitamente, per il danno, che si dà alla prole, e moltiplicità. Similmente s'impatano l'oua di Fagiano per sottoporle à Galline.

*Dum floret Maius Vitulina vescere carne*
*Innocui pisces Ostrea Cancer erunt.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Statua di zucchero vestita di verde, con ghirlanda di rose in capo, la quale accoppia due puttini denotanti il segno solare di questo mese, posta in vn bacile, rappresentante vn fiorito prato.*
*Limoncelli tagliati in fettoline minute, e state in acqua rosa, seruite con zucchero, e neue.*
*Presciutto ottimo cotto in latte, ghiacciato, regalato con cappe di pasta piene di mortadella grattata.*
*Capi di latte seruiti con zucchero, e neue, regalati di fragole.*
*Pastizzo di vitello freddo, fatto in bella forma.*
*Fragole lauate in vino, seruite con zucchero, e neue.*
*Cassette di pasta con frutti siropati in zucchero, dentro.*
*Oua miscette, circondate con crostini coperti dell'istesse.*
*Butiro lauato, passato per siringa, seruito con zucchero.*
*Gioncata in canestrini con zucchero.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di latti di Capretti in bocconcini, & vna spina, ligata con oua.*
*Spalla, ò ventresca di porco fatta in carbonata, seruita con aceto rosato, e pepe ammaccato.*
*Bragiole di Vitella ripiene, seruite con salsa bastarda, circondate di cappari di Genoua, sopra fette di limone.*
*Budella di Capretto riuolte, e cotte in forma di palla, tramezate di frittelle di sambuco, e regalate con lauori di pasta.*
*Latti di Vitella lardati minuto, cotti allo spiedo, con fegatelli di Capretti, inuolti in rete, seruiti con salsa di mandorline verdi, e regalati di melangole in fette.*
*Piccioni di torre attortorati, seruiti in brodo scuro, con torci di carchioffi, e presciutto in fette.*
*Lingue di Vitello lampredate, vnite con Quaglie, e frutti siropati.*
*Pollastrini piccioli inuolti in rete, cotti arrosto, seruiti col coperturo, e salsa di Te-*
*fraole.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Testiciole di Capretto senz'osso, dorate, e fritte, regalate con ceruella dello stesso, seruite sopra crostini di pane fritto in butiro.*
*Pastizzetti sfogliati pieni d'animelle di Capretto, polpettine di Vitello, carchiossi, sparagi, prugnoli, pignoli, conditi, e sua salsa.*
*Panza di Vitella ripiena, cotta lesso, coperta di lattuca ripiena.*
*Gola di Vitella stuffata, con cina dell'istesso ripiena.*
*Crostata di torci di carchioffo, cime d'asparagi, grasso, e cacio tenero.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Busecca alla Milanese in suppa, tramezata alle fette del pane, coperta di cacio di Parma, e sottestata, poi regalata con altra ripiena, cacio, pepe, e mentuccia.*
*Petto di Vitella senz'osso ripieno, cotto in saluietta, circondato d'oua sperdute in latte. Salsa verde.*
*Tacchini, ò vogliamo dire Galli d'India gioueni, cotti arrosto, ripieni di fettoline di lingue di Porco salate, tagliate, e zucca condita, regalati d'offelle piene di mangiar bianco.*
*Piccioni grossi lardati, cotti allo spiedo, tramezati di granelli d'agnello lardati, e cotti arrosto, seruiti col copertoro, e salsa di limoncello.*
*Pastizzo di bragiole di Vitello lardate, e Piccioni di torre smembrati, con sua salsa.*
*La parte di dietro del Capretto lardata minuto, cotta arrosto, regalata con rosmarino fritto, e lauori di pasta siringata, accompagnata con salsa di pampini di vite.*
*Rognonata di Vitella cotta arrosto, lardata, circondata di crostini dello stesso, e paste sfogliate, con salsa principale.*
*Leprotto giouine, ouero coniglio, seruito pieno, cotto arrosto, inuolto in rete di Vitella, accompagnato con salsa di basilico, & agli.*
*Pauoncini gioueni affagianati, seruiti con limoncello tagliato, & ornati con fascie di limone lauorato.*
*Crostata di fragole.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Oliue große.*
*Latte miele con cialdoncini.*
*Finocchi in canna.*
*Maroni bianchi trà rose.*
*Cacio tomino grasso sopra frondi di vite.*
*Mele apie trà verdura, e fiori.*
*Prouature fresche, ouero formaggio tenero non salato, seruito trà frondi di finocchio.*
*Ricotta calda seruita con zucchero.*
*Faua in baccelli.*
*Piselli in scaffe, cioè ne' baccelli.*
*Mandorle teneri.*
*Armeniache.*
*Carchioffi fritti in butiro.*
*Sparagi cotti in butiro, coperti di cacio di Parma.*

Cena di latticinij, & oua.

*Primo seruitio di Credenza.*

*Insalata di fiori di saluia, rosimarino, e boragine.*
*Insalata di roscano.*
*Gelatina bianca, circondata d'oua fatte della stessa.*
*Oua dure peste, mistricate con zucchero, & acqua rosa, seruite sopra crostini insaluiette.*
*Ciambelle fatte con butiro sopra saluietta, e con verdura seruite.*

*Lauo-*



*Lauoro di pasta sfogliata, intagliato, e posto ci dentro butiro lauato in acqua rosa, poi stampato in cappe sante, seruito con zucchero.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di viuarole d'oua, e petroselli, la sola fronde ben trita, poi cotta in butiro.*
*Anolini, ò vogliam dir tortellini cotti in butiro, inuolti in cacio di Lodi grattato, e seruiti con cannella in poluere.*
*Rosso d'ouo duro, poi trito con mano, e mistricato con petroselli triti, seruito caldo in butiro.*
*Lasagne stuffate in latte di pignoli, zucchero, e cannella.*
*Gnochi, ò strozza preti di polue di pane di miglio, pesto, e sfarinato, cotti in latte, inuolti in cacio grattato, seruiti con cannella, e butiro.*
*Frittata rognosa con fagioli raparini.*
*Pane spongoso dorato, e fritto in butiro.*
*Paste sfogliate di varie forme.*
*Rauioli verdi senza sfoglia, con cacio grattato, cannella, e butiro.*
*Frittata d'oua, coperta di condito trito, poi riuolta à guisa di cialde.*
*Rauioli pieni di pasta di marzapane, fritti, detti castagnoli.*
*Ricotta calda con zucchero, & acqua rosa.*
*Cacio tenero, ò tomino, in tegame, ben abbrustiato, con oua sopra intiere.*
*Frittata d'oua con grane di zibibo senz'acini.*
*Torta di bieta alla Bolognese.*

*Considerazione pia.*

Giugno, come s'è detto à *Iunioribus*, e per fede d'Ouidio. Giugno.

*Iunius est Iuuenum, qui fuit ante senum.*

Potriasi dire, che gli Apostoli fossero ringioueniti nel vigore della predicatione della Fede, per la venuta dello Spirito Santo, la cui solennità celebrasi tal volta di questo mese; mà altri lo deriuano da Giunone, perche in questo mese anticamente si faceuano grandissimi honori à Giunone, il cui Tempio fù dedicato le calende di questo mese; altri lo chiamano così da Giunio Bruto, qual fù il primo Console, perche alle calende di questo mese scacciò i Rè di Roma.

*Qualità di Mercurio.*

Sourasta à questo mese Mercurio, la qualità del quale per la maggior parte è di seccare, perche in questo mese le biade si seccano; inhumidisce ancora, quando è congionto con la Luna, e però dicesi pianeta conuertibile, perche è buono, e tristo; domina questo Pianeta, congionto con Marte, le noci, e mandorle, & auellane; cor Venere il zucchero, & i vermi da seta; con la Luna l'oliue, e l'oglio, e tutte le frutte; trà le piante l'oliuo; e trà l'herbe il mercuriale.

*Sole in Cancro.*

Entra il Sole questo mese in Cancro trà li 20. 21. e 22. giorni.

*Solstitium æstiuum Cancri fert Iunius axe.*

Segno della triplicità acqueo, freddo, & humido temperatamente, però idoneo alle cose della natura, e nuttrimento, peroche l'humidità sua è sostentatiua, e temperata, mediante la quale il moto della natura s'impiega alla dolcezza, e nuttrimento, dalla quale ne crescono i vegetabili, e ne viuono gli animali. Quando la Luna è in questo segno, è bene arare quella terra arida, ouero i semi aridi seminare, medicarsi, e si può sperare felice nauigatione, sicome è tempo perfettissimo per seminare, massime se in sestile, ò trino di Saturno.

E' opi-

E' opinione de gli Agricoltori, che venga meglio il tagliare i legnami dal fine di questo mese, fino al principio di Gennaio, con l'osseruatione però sudetta della Luna, che d'altro tempo: Vediamo di questo mese alcuni tempi improuisi, e grandini, ò almeno tuoni spauenteuoli, il tutto suole causare prima la colpa de' nostri misfatti, poi il nascer d'Arturo il dì 10. e dell'Aquila il dì 11. de' quali vno suol'esser grandinoso, l'altro folgoreggiante. Il Padouano disse di questo mese.

*Iunius, & gaudet gelidis, & pascitur herbis,*
*Tunc sectari vmbram, atq; otia grata licet.*

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 8. min. 54. / Adì 15. hor. 8. min. 41. } Mezo dì { hor. 16. min. 27. / hor. 16. min. 20. }

*Operationi à Luna crescẽte.*

*Nel Campo.* Si semina miglio, fagioli, panico, e possi aratrare. Si segano i prati, & ogn'herba de' campi.

*Nel Cortile.* Si lasciano andar Piccioni per moltiplicarli.

*Nell'Horto.* Si raccolgono mora per hauerne il seme, ouero l'istesse si seminano, sicome le cerase, poi s'inacquano. S'inseriscono à occhio, onero à corona gli agrumi, oliui, fichi, castagni, mandorle, e persiche. Si cauano le radiche de' fiori, come anemoni, argemoni, garofoli turcheschi, ranoncoli, e simili. Si raccolgono pera, persiche, mela, fragole, finocchi, fichi, armeniache, cipollette, lattuche, zucche, fagioli, faue, piselli, ceci, cittroli, semi di mori, petroselli, e bieta. I meloni raparini s'infrascano.

*A Luna mancãte.*

*Nel Campo.* Si zappano migli, fagioli, sicome gli alberi piantati, tagliolare, inserti, oliue, castagni, e siepi. Si raccoglie origano, pulegio, e petroselli pe'l Verno. Si leuano i tralci inutili delle viti, salici, & altri alberi giouani. Si sega la stoppia d'orzo, e con la paglia si conduce al coperto. Si scalzano le viti giouani, e se ne leuano quelle radichette, che sono nella sommità. Si caua il lino, e se ne leua il seme. Il grano, & ogni legume si douria tagliare, e cauare nel mancare della Luna, ma perche bisogna stare con la sua maturità, lo raccordo solo in questo tempo.

*Nel Cortile.* Serbare i semi di cerase, prugne, & armeniache per seminarle al suo tempo. Si tralascia di gouernare la colombaia.

*Nell'Horto.* Si zappa, e ronca ogni cosa, perche l'herbe tagliate nel fine di questa Luna si spegnono, e massime se succedesse nel Solstitio; gli alberi, che di souerchio siano carichi di frutti, s'allegeriscono col leuarne parte. Si castrano i meloni.

*Indifferentemẽte.*

*Nel Campo.* S'ara, & erpica la seconda volta. S'alzano le viti. Si tagliano felici, graleghe, & altre herbazze grandi, per farne letto à bestiami; cappasi il più bel formento per le sementi.

*Nel Cortile.* Si cuopre il lettame con paglia, ò frasche, acciò non s'abbrugi. Si fanno condurre fasci, e legna per il Verno. S'auerte al sciamar dell'Api la seconda volta, e si condiscono noci tenere. Si riscuotono i polastri, e si licentiano i Braccenti.

*Nell'Horto.* Si nota, oue sono buoni frutti, per hauerne à Primauera i sorcoli.

Il Contadino per bisogno di pane mangia faua tenera in quantità; batte per ordinario di questo mese qualche poco di grano, e questo del più bello, e più perfetto, perche resta per ordinario tutto à lui, restituendo poi al Padrone del più imperfetto, ne meno mai accusa il conto giusto delle cappe, ò vogliamo dire fascicoli



coli del formento, il quale nel condurlo à casa non riguarda da alcuna delle sue bestie, pretendendo d'ingrassarle con la parte del padrone,

Si và à caccia ne' boschi di qualche Leprotto, ma se si piglia vna vecchia, è poco buona, e si guasta la campagna, saria meglio attender'à pigliar le Volpi.

*Delitium est Pauo gallus cum Iunius ardet,*
*Rara auis est mensis, quam dat Hirundo loquax.*

*Cena, e pranso preparati, vno à Scaricalasino, e l'altro alla Villa de' Signori Paleotti de gli Arienti, per l'ingresso, e riceuimento dell'Eminentissimo Sig. Cardinale Sacchetti, nella Legatione di questa Città, essendo stati destinati Ambasciadori per tal'effetto, secondo il solito, da questo Illustrissimo Reggimento gl'Illustrissimi Senatori Fuluio Antonio Marescalchi, e Pompeo Vizani.*

## Cena da Magro.

*Primo seruitio di Credenza.*

*Vn bacile di ricotte finte, tramezate con mascaroncini di mangiar bianco, fatto di polpe di pesce, circondato d'oua dure finte, e di crostini di butiro finto.*
*Vn'insalata in bacile di tutte le sorti d'herbe, fiori, e radiche, che si vsano, e si possano hauere in tal stagione, fatta in bella forma, regalata con fascie di limoncelli lauorati, con vna serpe nel mezo, intagliata in vna radice, col motto* Haud latet.
*Tarãtello dißalato in fette, luzzo salato leßo in pezzetti, alici spaccati, tutte in vn bacile, ornanti vna Langosta senza guscio, e circõdate di crostini di cauiale di Loreo.*
*Luzzo großo coperto di gelatina rotta, circondato di trotte carpionate, e linguattole marinate.*
*Fragole in vn piatto reale con zucchero, e neue, circondate di spichi di naranzo lauati in acqua rosa, e posti in cassette di pasta con zucchero, coperte di lauori di pasta intagliati.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di pistacchi.*
*Porcelletta leßo coperta di finocchietti, e tarantello dissalato.*
*Calamaretti fritti, regalati di paste paßate per siringa, e limoncelli spaccati.*
*Trotte cotte in vino, e sale, seruite in saluietta con oglio dolce, e pepe rotto sopra.*
*Linguattole marinate, riscaldate nella padella, sbroffate di maluagia, e polueriZZate di zucchero, seruite con melangole spaccate, e cime di saluia fritta.*
*Tartaruche in potacchio con pignoli, vua spina, code di gambari, torci di carchioffi, regalate di frittelline di cucuZZa tenera, fritte.*
*Raina grossa ripiena, cotta à broetto con pignoli, prugne di Marsiglia, vua spina, piselli, & oua della stessa.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Testa di sturione cotta lesso, coperta di petroselli, seruita con salsa bianca.*
*Luzzo grosso pieno di code di gambari, e bocconcini di tarantello dissalato, cotto allo spiedo, seruito con salsa di carchioffi, lauori di pasta, e fette di limone.*
*Pastizzo di latti di sturione, e di raina, milze di luzzo, polpettine di sturione, code di gambari, pistacchi, tarantello dissalato, oua di tartaruche, torci di carchioffi, pera di ranocchi, e scorza di cedro condito.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

Trotte fritte, regalate di petroselli fritti, e paste sfogliate, seruite con salsa de' mori celsi.
Grascioli di torrente fritti, seruiti con sugo di melangole, e rosmarino fritto.
Tinche rouerscie, regalate di pastizzetti pieni di conserua di pere moscatelle, ghiacciati con zucchero.
Crostata di fragole.

*Secondo seruitio di Credenza.*

Mele primatiue.
Mandorline siropate.
Finocchi in canna.
Armeniache.
Maroni bianchi trà rose inteneriti.
Piselli seruiti nel suo guscio sopra saluietta.
Cacio marzolino.
Cerase duroni.
Gelo di cotogne.
Pera moscatelle.
Mandorle noue pellate, e ritornate nel guscio.
Faua rossa seruita aperta nelle scaffe.
Per confettioni, in riguardo dell'asperità del luogo, si seruirno le infrascritte scure in bacili.
Pistacchi mondi.
Cotognata.
Pignoli stati in acqua rosa.
Pasta di Genoua.
Maroni di zucchero.
Mostazoli alla Napolitana.
Fonghi di pasta di zucchero.
Biscottini.
Tortellini pieni di pasta di marzapane.
Calissoni con l'arma di S. E.
Pistachè dorate.
Pera condite.
Biscotto in fette.
Pesci di pasta di marzapane.
Gambari di pasta di zucchero, fatti da Monache.

## Pranso da grasso, con vna portata da magro.

*Primo seruitio di Credenza.*

Capi di latte con neue, zucchero, e fragole.
Vna statua di zucchero rappresentante Felsina, con vna bandiera in mano con l'arma di Sua Eminenza.
Pastizzo in forma della Fortezza Vrbana, sù canti del quale erano quattro bandirole con l'armi di N. Sig. e Santa Chiesa.
Fragole con zucchero sopra, e neue sotto.
Statua di butiro rappresentante questo mese, in vna mano vna falce da mietere, nell'altra vn manipolo di spiche, con vn grancio à' piedi.
Vn lauoro di pasta alto, in forma di guglia.
Vna statua di zucchero rappresentante vn Leone, con vna bandiera in mano con l'arma della Libertà.
Cedrati in piatto reale sopra saluietta souraposti, ornati di fiori.
Mortadella di fegato di Porco spaccata, seruita sopra verdura, e circondata di fette di mortadella nostrana.
Pane di Spagna fatto in pagnottine souraposte, e seruite sopra saluietta.
Mangiar bianco in forma alta con mascaroncini.

Minestra d'vua spina, e regali di pollo, ligata con ouo.

Fegato



*Primo seruitio di Cucina.*

Fegato di Vitella lardato, cotto allo spiedo con salsa reale seruito, circondato di fegati di polli in rete, regalati di limoncelli.
Latti arrosto, circondati di frittelline di cerucila dorate, con conditi piccati dentro, regalati con lauori di pasta, seruiti con salsa di limoncello.
Polcino ripieno cotto arrosto, con pastizzini alla Genouese attorno, che sostentano il copertoro intagliato, seruito con salsa di fragole.

*Secondo seruitio di Cucina.*

Pastizzo brodoso con l'arma di Sua Eminenza.
Cappone senz'osso ripieno, circondato di carchiofaletti ripieni, stuffati con midolla.
Salsa bianca.
Coppa spaccata, seruita calda con suo brodo, verdura, e fiori.
Punta di petto di Vitella cotta lesso, coperta, e tramezata di lattuca ripiena, circondata di polli stuffati, con sugo di limone, e zaffarano.

*Terzo seruitio di Cucina.*

Gallo d'India giouine, lardato minuto, cotto arrosto, regalato d'offelloni pieni di cotognata.
Quaglie cotte arrosto, inuolte in fette di lardo, e foglie di vite, tramezate di copietoni lardati, e stuffati, seruiti con salsa reale, e col copertoro di pasta.
Piccioni grossi col crosto, regalati di pasta fina, piena di frutti conditi.
Pollastri senz'ossa ripieni sotteстati, regalati di fegatelli delli stessi, insteccati in ramo di rosmarino, seruiti con salsa d'armeniache.
Crostata di visciole.

Leuato il sudetto seruitio, che fù à quattro piatti, leuossi ancora la prima touaglia, e venne vna portata di magro; Al primo piatto vn fonte di zucchero, ed amito; al secondo piatto vna Tartana di pasta di marzapane, con la rete d'oro; al terzo piatto vn Nettuno fatto in vna saluietta sopra vn Delfino, col tridente in mano; al quarto piatto vna Sirena fatta di latte d'amandorle, & amito; per ciascheduno piatto poi si pose in tauola di credenza
Vn'insalatina d'herbe tenere, e vaghi fiori, fatta in bella forma.
Linguattole marinate, regalate di spichi di naranzi.
Cauiale di Loreo in piatti, circondato di crostini dello stesso.
Botarga in fette, con sugo di naranzo dentro.
Tortiglione pieno di pasta di marzapane.
Luzzo cotto in bianco, salpimentato, seruito con sapor verde, e bianco.
Oliue grosse con fiori, e verdura, seruite in tazze.
Raina in pastizzo con l'arma di Sua Eminenza.
Suppa d'agro con zucchero sopra, e neue sotto.

## Caldo di Cucina.

Prugnoli, latti di storione, e di raina in intingolo, con pane abbruscato sotto.
Trotte carpionate, seruite con salsa di cedro.
Luzzo grosso cotto lesso, tuffato nel sapore di mandorle.
Pastizzo di panza di sturione, regalo di pesce, visciole, vua spina, torci di carchioffi, code di gambari, e prugnoli.

*Broccioli di Toscana fritti, regalati d'asparagi fritti, e salsa di mele primatiue.*
*Bragiole di storione cotte sù la gradella con fiore di finocchio, regalate con lauori di pasta, limoncello tagliato, e salsa di cappari.*
*Trotta fritta, tramezata con pezzi di schena di storione, grossi quant'oua, cotti allo spiedo, polueriz ati di pane grattato, sale, e specie à guisa d anguilla.*
*Storione scorticato, cotto arrosto, seruito con salsa di limone, con capparini, e copertoro di pasta.*
*Crostata di code di gambari, torci di carchiossi, vua spina, e pistacchi.*
*Gambari grossi in guscia, tramezati di code di langosta tagliata in fette, e fritta.*

*Per frutta si seruirno di quella stessa sorte, che la sera antecedente s'era vsato.*

Confettione.

*Anisi confetti.*
*Cedri, e lattuga condita.*
*Pistachi confetti.*
*Seme di melone confetto.*
*Finocchio confetto.*
*Auellane confette.*
*Cannella confetta.*
*Pignoli lissi confetti.*
*Mandorle confette.*
*Coriandi confetti.*
*Cedro condito confetto.*
*Garofali confetti.*
*Persicata.*
*Gelo di cotogne.*

Luglio. Luglio già Quintile, per essere il quinto mese da Marzo primo, da i Romani fù detto *Iulius*, per adulare al nome di Giulio Cesare, che nacque di questo mese; Potriasi ancora dire, che venisse dalla parola *Iulus*, che vuol dire picciol fiore, & è proprio quel fiore piloso, ch'alza la gramigna de' prati detti Guiardi, quali di questo mese si segano, anzi vn verme peloso danneggiante gli alberi, chiamasi *Iulus*.

*Considerazione pia.* Nella festa della Visitatione di Maria Vergine ad Elisabetta, che si celebra li 2. del presente, si potria dire, che Christo, racchiuso nel virginal ventre, sia picciol fiore, e riuerito da Giouanni, quale si puol'assomigliare al fiore peloso d'herba, in riguardo del suo vsato vestire, e dell'essere stato reciso nel verde della sua età.

*Qualità di Giove.* Era questo mese posto da gli Antichi in protettione di Gioue, pianeta di qualità calda, & humida, ma temperata, chiamato benefico, e fortuna maggiore, e forse acciò con questi fauoreuoli influssi prosperasse l'operatione del mietere, se bene in stato buono con Saturno è assai fauoreuole all'Agricoltura; Et influisce con prosperità, congionto con la Luna, à piantamenti, all'insitione, alla vendemia, & al raccorre i frutti; Hà dominio Gioue con Saturno sopra il riso; trà gli alberi sopra la quercia; trà gli vccelli sopra l'Aquila. Come debbasi gouernare l'Huomo per star sano di questo mese, è detto dal Padouano.

*Iulius exardens potumq; escamq; requirit*
*Frigentes mensam piscis olusq; oneret,*
*Tunc vndis te immerge, vigent tunc balnea, venas*
*Comprime, nec Veneris noxia furta pete.*

*Sole in Leone.* Circa li 22. ò 23. entra il Sole in Leone.

*Quinctilem mensem Leo feruidus igne perurit.*

Segno della triplicità ignea, caldo, e secco in eccesso, con che è causa tal volta di pu-



putrefattione a' frutti, e detrimento à foglie, e declinatione all'herbe, onde si vede, che pochi sono i semi, che nascano, se col continuo inaffiamẽto, il sapiente Agricoltore non s'ingegna di dominare questo mal'influsso, e quando la Luna è in questo segno, non è bene seminare, ne prestar formento; è bene il piantar'arbori, raccorre l'oua con la ragione sudetta del calore, quale accrescendo il Sole per la calidità di questo segno, diminuisce l'humidità della Luna, la quale hà la sua casa, ò domicilio presso questo segno, e però è più forte in questo segno, che in altro.

Adì 26. nasce col Sole il Can maggiore, Stelle chiamate ancor Sirio, ouero Canicola, il che era da gli Antichi assai osseruato, e considerato, e massime lo stato della Luna in questo punto, peroche secondo la di lei situatione nel nascer di questa Canicola, cauauano varij presagi per seruitio dell'Agricoltura; Voleuano questi, che se al nascer di Sirio la Luna sia in Ariete, minaccia morte à bestiami pascenti; se in Toro, denota pioggie, grandini, e malume; se in Gemini, abbondanza di formento, e vino, ma qualche pestilenza; se in Cancro, gran siccità, e grandissima penuria di formento; se in Leone, grano, vino, & oglio in abbondanza, e prezzo vile d'ogni cosa; se in Vergine, presaggia molte pioggie, & alle Donne aborto; se in Libra, penuria d'oglio, e pericolo di corruttione nel formento; se in Capricorno, grandissime pioggie, formento, vino, & oglio à buon prezzo per abbondanza; se in Acquario, promette poche pioggie, minaccia pericolo di corruttione à formenti, & abbondanza d'animaletti piccioli, danneggianti il raccolto; se in Pesci, molte pioggie, morte de' polli, e sufficiente raccolta di grano, e di vino. Se queste sudette antiche osseruationi fossero sicure, potriasi dire vn pronostico perpetuo; ma mentre considero, che il Sole, che opera con calidità, nel segno del Leone, caldo, e secco, vnito con questa Canicola della natura di Marte, calda, e secca, douria porgere vna costitutione di Cielo calda, e secca, come per lo più auuiene, e pure tal volta hauemo prouato i giorni canicolari humidi, e freschi, il che prouiene, secondo, che da più potente costellatione sono superati i di loro influssi, e però concludo, che poco in questo genere si possa con sicurezza affermare, applicandoci.

*Nec credas certe, quia fallit regula sæpe.*

Piaceriami più tosto vn'altro vso de gli Antichi in questo tempo. Due giorni auanti il sudetto nascer della Canicola seminauano d'ogni sorte di biade, vna particella separata, poi con inaffiamento procurauano la loro nascita, ò radicatione nell'hora della Canicola; indi quella specie, che più prosperosa sorgeua, copiosamente seminauano, l'altre tralasciando, pretendendo, che con questo essempio douesse prosperare l'anno auuenire. Di questo mese si fà coppia di miele, e buono per il buon'influsso di questa Stella, proprio al miele.

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 8. min. 43. / Adì 15. hor. 9. min. 4. } Mezo dì { hor. 16. min. 22. / hor. 16. min. 32. }

*Operationi à Luna crescẽte.* *Nel Campo.* Si segano i prati tardiui. Si raccoglie il panicastrello, ò vogliamo dire pabolo per colombi, e galline, & il seme dell'ortica, si come quello del trifoglio per i prati. Si leuano i getti inutili à castagni, viti, inserti, ed arbori giouani. Si zappi la terra vicino à gli arbori, oue s'apre, acciò che la polue chiuda le fissure, ne ci possi entrare il Sole. Si semina melega per buoi.

*Nel Cortile.* Si fanno capponi. Si raccolgono già battuto, formento, fa-

ua,

ua, spelta, ceci, segala, vezza, farro, orzo sguscíarolo, marzola, marzolo, lente, cicerchia, e lino.

*Nell'Horto.* Si seminano caoli capucci, finocchi cardi, endiuia da coprire, e latuca per strapiantare per il verno, s' inesta à occhio nuouo sopra nuouo persichi, ed altri, ed ogni agrume. Si raccolgono pera, mele, fichi, lugliatica, meloni, citroli, persiche, prugne, indiuia, radici, finocchi in gamba, ed in grana. Si cauano le cipolle de fiori. Si castrano meloni.

*A Luna mancãte.* *Nel Campo.* Si segano le stoppie, e s'ara la terra; cioè si rifende per la canepa, & il lino. S'ara la terza volta la coltura. Si cauano gionchi, felici, ed ogni erbazza sì per farne letto alle bestie, come per spegnerla. Si caua scabiosa saluatica per far scoppe. Si fanno arare con solecito le terre, ou'è stata faua, ò altro legume. Si seminano rape, e radici.

*Nel Cortile.* Viene bene nel mancar della Luna il riporre le biade sudette sul granaio.

*Nell'Horto.* Si raccoglie seme di caoli; il fior de' finocchi, e si salano finocchietti nell'aceto. Si trapiantano porri, e seleri, e si taglia la gramegna, e felice per estirparle. Si cauano gli agli, e si zappano le fragole.

*Indifferentemẽte.* *Nel Campo.* Si conduce il legname al coperto, sicome ogni paglia di qual si voglia grano. Si zappano viti, ed ogni sorte d'arbore piantato, e si rincalzano. Si mandano i porci alla spica, & in alcuni luoghi s'abbrugia la stoppia.

*Nel Cortile.* Si monda il grano, che per le sementi si tiene. Si fà mescolata di paglia, e fieno. Si fà l'agresto. Si procura d' hauere il conto del grano. Si leuano i piccioni, e se ne lasciano andare per popolare le colombaie. Si seccano cerase, prugne, e fichi.

*Nell'Horto.* Si lauora, e si prepara la terra per le sementi autunnali. Si zappano i cardi, le fragole, e le cipolle.

Dubitandosi di frode nel formento si possono far battere tre fascicoli vno della miglior qualità, vno della mezana, ed vno dell'inferiore, e tener conto di quanto grano se ne caua; numerando poi i legami di detti fascicoli, secondo, che si pongono in aia; possi ancora ordinare, che il grano legato non sia mosso dal campo, se prima non è numerato da te, ò dal tuo facitore.

Si pigliano quagliardi, e col quagliero, e col bracco, sicome i fagianotti, e si comincia al fine di questo la caccia de gli ortolani.

*Gallinæ Pullis gaudet conuiua Columbis*
*Iultus his epulis delitiosus erit.*

*Primo seruitio di Credenza.*
*Statua di zucchero vestita di color di paglia mezo nuda, con vna mano carezzante vn leone, con l'altra tenendo vn Giacinto tuberoso.*
*Prugne verdaccie pelate, spruzzate d'acqua rosa, seruite con zucchero, e neue.*
*Fichi di Madama sopra verdura tramezzati con pezzi di ghiaccio.*
*Mortadella pelata, spaccata, seruita frà frondi di finocchio, e fiori.*
*Tortiglione di pasta pieno di frutti siropati con zucchero, & in mezo vna statoetta significante vn leone.*
*Melangole di mezo sapore monde state in acqua rosa, seruite con zucchero, e neue.*
*Pauone in pastizzo ornato con ale, coda, e collo.*





*Lugliatica anneuata, seruita frà frondi di viti, e fiori sopra tazze.*
*Biscotto tagliato in fette, inzuccherato sopra saluiette.*
*Moroni negri di monte, seruiti con zucchero sopra, e neue sotto.*
*Crostata d'armeniache fatta à gelosia inzuccherata.*

*Primo seruitio di Cucina.*
*Minestra di latti di vitella, creste, e barbe di pollo, ligata con ouo, & vua spina.*
*Bragiole di vitella battute, cotte alla gradella con fiore di finocchio, seruite con salsa reale, regalate con frittelline di sambuco.*
*Fegato di vitella, e granelli d'agnello in fette, fritti, seruiti con melangole, e lauori di pasta.*
*Vccelletti di Cipro, ò altri vccelli, ancorche domestici, stati in adobbo, infarinati, fritti, tramezati di polpettine di carne di vitella, e seruiti con salsa di cedro condito.*
*Ceruella di vitella cotta alla polacca, seruite cõ cina di mãzo in fette dorate, e fritte.*

*Secondo seruitio di Cucina.*
*Piccioni di torre stuffati con piselli, vua spina, e ventresca.*
*Punta di petto di vitella coperta di pieno, come s'è insegnato, regalata di zucchette ripiene, spaccate, e petroselli verdi.* *Salsa verde.*
*Pastizzo di piccioni smembrati, occhi, e polsi di vitella, fatto brodoso con salsa di prugne secche, e mostazzolo Napolitano.*
*Coniglio in potacchio, ouero leprotto giouine, con zibibo, mandorline siroppate, & vua spina.*
*Piedi di vitello stati in adobbo, poi dorati, e fritti, regalati di fette di zucca tenera fritte.*

*Terzo seruitio di Cucina.*
*Piccioni grossi senz'osso ripieni gentilmente sotteslati, e lardati di fettoline di zucca condita, regalati con lauori di pasta gigliata.*
*Papero pieno con diuersi frutti, & vccelli di nido, cotto in forno seruito con salsa bastarda, paste fritte, e limoncelli in fette.*
*Rondoni di nido cotti arrosto, seruiti sopra pastizzi sfogliati pieni di carne di vitella piccata, visciole, conditi, & oua toste trite.*
*Pollastri lardati, cotti allo spiedo, tramezati di paste sfogliate fatte à mandorla, seruiti con salsa principale.*
*Gallo d'India giouine cotto arrosto, inuolto in rete di castrato, regalato di petroselli fritti, e cappari di Genoua,*
*Crostata di pere moscatelle con zucchero, e canella dentro, e sopra.*

*Secondo seruitio di Credenza.*
*Armeniache.*
*Cerase.*
*Mela garoffale.*
*Finocchi grossi.*
*Persiche primaticcie.*
*Cacio di Lodi.*
*Butiro in pani.*
*Mandorle fresche pelate.*
*Cece in rami.*
*Pera moscatelle.*
*Pera batocchie cotte alla bragia, seruite con zucchero, & anesi.*
*Prugne marabolane.*
*Pere ghiacciole.*

Cena

Biblioteca Comunale Archiginnasio

## Cena da magro senza Pesce.

*Insalata di fiori di boragine, e cipolette trite.*
*Cime di zucca cotte, seruite con cannella.*
*Spichi di melangole nette, & inzuccherati in cassette di pasta.*
*Fagioli raparini lessati, seruiti in insalata cõ zucchero, circondati di cime di cicorea.*
*Gioncate finte fatte da Monache.*
*Crostini di butiro fritto, come s'è detto.*
*Visciole palombine.*

*Minestra di pignoli.*
*Zucca in bocconi stuffata, tramezata con cipollette tenere.*
*Cornetti di fagioli lessati, poi infarinati, e fritti, seruiti con salsa d'aglio.*
*Riso alla turchesca con latte d'amandorle.*
*Strozza preti, da noi gnochi, cotti, poi fritti in tegame con oglio, petroselli, e pepe.*
*Ranioli pieni di fagioli, castagne, con sapa stemperati.*
*Zucca ripiena, stuffata.*
*Lasagne tramezate con agliata di noci noue.*
*Paste diuerse sfogliate, e fritte.*
*Frittelle di cipolle fritte, e di zucca, e di mele primatiue, seruite con agresto.*
*Frittelle di saluia con farina di castagne, & vua passa, seruite con rosmarino fritto.*
*Melenzani stuffati con agresto, petroselli, e specie dolci.*
*Pastizzetti nella forma de' Genouesi, pieni di conserua di pere moscatelle.*
*Crostata di pere ghiacciole.*

**Agosto.** Agosto, quale già Sestile fù così detto, per alludere, ò adulare alle glorie di Ottauiano Augusto, che nacque di questo mese; questa voce vuol dire Grande, si che potriasi dire, che questo mese fosse così chiamato, per denotare, che di questo mese i frutti sono gionti alla sua maggior grandezza, e tanto più, perche circa li 22. ouero 23. & ancora tal volta li 24. comincia il segno della Vergine ad essere illustrato dal Sole. *Augusto mense secum trahit aurea virgo.*

*Sole in Vergine.*

*Considerationi pia.*

*Qualità della Vergine.*

Nel qual tempo dicono, che sia fornito la generatione produtrice, e l'ingrossamento delle carni de' frutti. Il dì 15. di questo solennizasi, quando la vera Vergine assonta sopra tutti gli Angioli, e Beati, cominciò ad essere illustrata nella gloria di Dio dal suo Figlio. E' la Vergine segno terreo, freddo, e secco, però s'hauria per dannificante à vegetabili, mentre si ritardano l'herbe, e cadono le foglie d'alcuni alberi, & alcuni semi non nascono; ma per essere la sua frigidità non lontana dal temperamento, però alcune herbe ancora crescono, & alcuni semi nascono, e germogliano, e massime quando la Luna è nel dorso, ouero coda del Leone, perche è bene seminare, e piantare allhora; ma stante la Luna in questo segno, in Sestile, ò Trino di Saturno, è tempo attissimo à seminare i campi.

Adì 3. di questo nasce il Can minore, Procyon detto, delle quali due Stelle, vna lucidissima, è da Plinio chiamata la Canicola, ma perche precorre il nascere del Cane, chiamasi ancora Anticane, onde Cicerone.

*Ante-*



*Antecanis Graio Procyon, qui nomine fertur.*

Il nascere di questi due Cani, sicome fà alterare il mare, & i stagni, non tanto per se stessi, quanto perche suscitano venti Australi, così causano, che i vini nelle cantine fluttuando, e bollendo si conturbino, e se hanno fondo si guastano, e però è bene, oue s'habbia sospetto, il tramutare auanti questo tempo. Quando Procyon tramonta, offende assai i Cani, per lo che se ne vedono assai rabbiosi in tal tempo, e se ci si mistica Gioue, ò Marte in segno acqueo, causa caldi eccessiui.

Cerere fù fatta padrona di questo mese, forse in riguardo, che di questo mese il formento raccolto, e netto si ripone ne' granai, al quale essa Cerere sourasta.

*Feriare Agosto onde origino.*

Faceuano i Romani le feste vinali di questo mese, abuso, ch'ancora non s'è perduto, perche il feriare Agosto d'hoggi dì con vino, e conuiti, non vuol dir'altro, che il celebrare le ferie d'Agosto con crapole, & altre indignità, ancorche fosse cantato. *Ipse etiam Augustus Veneri sua gaudia tollit,*
*Vtere tunc somno parcius, atq; epulis.*

Dicesi ancora; *Giugno, Luglio, & Agosto, ne Donne, ne acqua, ne mosto.*

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 9. min. 38. / Adì 15. hor. 10. min. 10. } Mezo dì { hor. 16. min. 49. / hor. 17. min. 5. }

*Operationi à Luna crescente.*

*Nel Campo.* S'ara per far prato. Si semina lupino, sicome faua, e ruccola per canepari, e trifoglio. Si rifonde la terra, oue s'è veduto cadere assai auena, ò se ne speri herba. Si sfrondano quelle viti quali facciano vua morbida, ouero, che con difficoltà la maturino.

*Nel Cortile.* Si fanno capponi, e cappone. Si pongono ancora bioche, ò chiozze.

*Nell'Horto.* S'inestano agrumi, persichi, e gelsomini à occhio. Si cauano le cipolle de' gigli, e martagon, e si seminano gli anemoni. Si copre, e si raccoglie endiuia, radici, finocchio in grane, & in fiori, fichi, pera, mela, moscatello, vua tremarina, e lugliatica, mandorle, auellane, e meloni.

*A Luna mancãte.*

*Nel Campo.* Si taglia ogni legname per fabrica, cerchi, botte, dozze, e simili. Si raccoglie fagioli, miglio, panico, ceci, e canepa. Si sfrondano le viti gagliarde, accioche l'ombra non impedisca à maturare l'vua. S'ara la terza volta. Si tagliano gralega, felice, gionchi, e spini sotto terra, acciò non ripullulino, e gramigna per caualli, asini, e boui.

*Nel Cortile.* Si fà l'agresto, e si seguita à riponer le grane sul granaio.

*Nell'Horto.* Si raccoglie seme di caoli, pere bergamotte, sozebuone, e simili. Si semina ancora finocchi per venire cardati, endiuia, caoli capuzzi, cipolle, rape, e radici. Si trapiantano porri, e si zappano le fragole.

*Indifferentemẽte.*

*Nel Campo.* Si taglia la canepa. Si macera, e si gouerna come s'è detto. S'accomoda il lino. Si nettano, & impalano i maceratori. Si fà prouisione di strame di valle. Si sega il guaime. S'alzano le viti. Si chiudono i passi, e si comincia ad hauere custodia dell'vua. S'abbruggiano le stoppie.

*Nel Cortile.* Si prepara per la vendemia ogni vaso. Si fà vino di mela. Si difendono l'Api da mosconi. Si fanno condurre legne, stoppie, e paglia per il Verno. S'imbalzano Boui, e s'appende al collo a' Porci legno, acciò non guastino l'vua.

*Nell'Horto.* Si lauora la terra de' partimenti, perche venga poluere per le



Biblioteca Comunale Archiginnasio

cipollette da fiori. Si secca fior di finocchio, fichi, pera, prugne, persiche, zucche, scorze di meloni per lo Verno, s'hanno finocchietti da minestra, mentre si fanno rari i cardati. Si seminano rape, spinazzi, e radici. S'hà il paparo. Si fà vino di quelle mela, che presto vengono bianche; ma quando fanno i Contadini questo vino di mela, ci misticano vua. Non danno il conto giusto della canepa. Nell'alzare le viti tagliano i capi.

Si caccia di questo mese Quaglie, Starnotti, Ortolani, Tottore, Palombacci, Beccafichi, Castriche, & ogni vccello.

*Recreat Augusto stomacum ficedula pinguis,*
*Si ponatur Anas mollis, ede, haud dubites.*

Primo seruitio di Credenza.

*Melone con neue sotto.*
*Oua di bufalo fresche, ò formaggio di vacca non molto stretto, ne salato, fatto in forma d'oua, regalate con gioncatine inzuccherate.*
*Presciutto sfilato, accomodato alto sopra vn ramo di rosmarino.*
*Lauoro di pasta sfogliata, fatto in bella forma, pieno di mangiar bianco, che si veda.*
*Tartara in piatto, seruita con zucchero, e fiori.*
*Vua tremarina bianca, e negra, seruita sopra tazze trà verdura, fiori, e ghiaccio.*
*Polanche salpimentate, lardate di cedro confetto, e fiorite con pistacchi mondi.*
*Prugne damaschine pellate, seruite con zucchero, e neue.*
*Pastizzo basso di coscia di Vitella, lardato alla Francese.*
*Fiorita raffreddata, con neue sotto, e zucchero sopra.*
*Statua significante questo mese sarà vna Vergine vestita di colore di fiamma, con ghirlanda di gelsomini, & vn cane latrante.*

Primo seruitio di Cucina.

*Minestra di melone ligata con oua, seruita di cacio di Parma, e midolla.*
*Fegati d'anatre domestiche, inuolti in rete di vitella, seruiti con salsa d'agresta, regalati con polsi di testa di vitella, dorati, e fritti.*
*Tomaselle di fegato di mongana, tramezate di frittelle di ceruella, regalate con pasle reali.*
*Fracaßea di petto di castrato, cipollette, agresta in grana, herbette con altra salsa d'agresta.*
*Vitello nella coscia, ò coda battuto, pastizzato con specie, prugne marabolane, & agresta senz acini.*
*Capponi ripieni cotti leßo, coperti di lattugoni ripieni, seruiti con cacio grattato, e cannella. Salsa bianca.*
*Pastizzo di bragiole di vitella, regali di pollo, fette di presciutto, fior di finocchio, agresta in grana, e sua salsa.*
*Anitre domestiche cotte leßo, coperte di cauoli torzuti, e fette di ventresca, ò vogliamo dire panzetta di porco.*

Secondo seruitio di Cucina.

*Quagliardi inuolti in foglie di vite vnte, cotti arrosto, circondati di paste fine ripiene.*
*Bragiole di Vitella battute, lardate, cotte allo spiedo, seruite con salsa imperiale, e saluia fritta.*
*Pastizzotto sfogliato pieno di petto di piccioni di torre, ventricelli di pollo lardati, torci*



*torci di lattuconi, agresta in grana, presciutto grattato, e marasche.*
*Starnotti cotti arrosto, circondati di cappe di pasta, piene di salsa di cedri conditi.*
*Piccioni sotto banca impillottati alla Francese, cotti allo spiedo, seruiti con salsa reale, & agresta senz'acini, cotta in detta salsa.*
*Pollanche affagianate, circondate di cappari pignoli, e zucca fritta.*
*Cina di vaccina lattante, cotta arrosto in pezzi, quanto oua d'oca, lardati minuto, tramezati con crostini di rognonata, ò ceruelle regalate con pasta siringata, e limoncelli in fette. Crostata di persiche.*

*L'Anno 1637. la Vigilia di S. Bartolomeo, fece sapere l'Eminentissimo Cardinale Ginetti al Co. Alessandro Tanari, che desideraua nel suo passare à Ferrara, alloggiare la sera alla sua Villa di S. Benedetto; Arrise la fortuna alla generosità del buon vecchio, e souenne alla penuriosa pescaria di Bologna in tal mese, peroche quell'istessa mattina c'erano state portate dalle nostre Alpi fragole, trotte, e broccioli; l'ordine della cena, quale in breuità di tempo si preparò, fù il susseguente.*

Primo seruitio di Credenza.

*Ogni sorte d'herba, che s'vsi in insalata, accomodata in bella forma, regalata di zucchero, fiori di naranzo, e di boragine.*
*Tutte le sorti di radiche, che cotte s'vsano in insalata accomodate, vnite in vn bacile, ma distinte in insalata, regalate di grane d'vua tremarina, pepe rotto, e cannella in poluere.*
*Limone cedrato tagliato in fette, seruito con zucchero, aceto rosato, oglio dolce, e regalato di cappari di Genoua.*
*Tarantello dissalato tagliato in fette, circondato d'alici spaccati.*
*Cauiale in crostini sopra saluietta.*
*Luzzo salato cotto leßo, seruito con cannella in poluere.*
*Lugliatica sopra tazze trà pezzi di ghiaccio.*
*Meloni in fette con neue sotto.*
*Fichi pelati, e ghiacciati.*
*Fragole state in vino, con neue sotto, e zucchero sopra.*

Primo seruitio di Cucina.

*Riso con latte d'amandorle, seruito con zucchero, e cannella.*
*Trotte cotte in maluagia, seruite trà saluietta con oglio dolce, pepe rotto, e sale.*
*Bragiole di luzzo alla grata, regalate con salsa d'agresto.*
*Brozzoli di Toscana fritti, regalati di melangole spaccate, e frittelle di mela primatiue.*
*Gambari teneri fritti, seruiti con zucca fritta.*
*Testa di raina grossa lessata in vino, tuffata in salsa bianca.*
*Linguattole marinate, poluerizzate di pane, zucchero, e cannella, poi riscaldate in padella, regalate con rosmarino fritto.*

Secondo seruitio di Cucina.

*Trotte carpionate seruite calde con paste fritte, e limoncello spaccato.*
*Pastizzo di polpette di luzzo, code di gambari, fegati, & oua di tartaruche, torci di lattuconi, e prugne di Marsiglia.*
*Coscie di ranocchi rouerscie, fritte, e tuffate in salsa verde, circondate di latte, e fegati di pesce fritti.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Luzzo grosso cotto allo spiedo, seruito con salsa di mori di siepe, e frittelle di saluia.*
*Tenca fritta, regalata di petroselli fritti, e paste sfogliate, con salsa di limontello.*
*Tartaruche cotte tartuffolate con agresto in grane, visciole secche, e specie, seruite ne' suoi gusci.*
*Crostata di persiche, e cotognata.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

| | |
|---|---|
| *Finocchi in grana,* | *Auellane tenere.* |
| *Finocchi in canna.* | *Pera siropate.* |
| *Mele primatiue.* | *Cotognata.* |
| *Moscatello bianco, e negro.* | *Anesi confetti.* |
| *Vua tremarina bianca, e negra.* | *Maroni di zucchero.* |
| *Prugne massimigliane.* | *Pasta di Genoua.* |
| *Pera agostane.* | *Conditi diuersi.* |
| *Persiche noci.* | *Noci tenere seruite con vino, e sale.* |
| *Mandorle tenere.* | *Suppa di persiche.* |

**Settembre.** Settembre, che fù ancora detto Germanico da Germanico Cesare, in concorso d'Agosto, ma morto Germanico, dal Senato fù ordinato, che si chiamasse Settembre conforme il solito, in riguardo d'essere il settimo mese dell'anno, da Marzo principiante. Haueuano i Romani imparato questa superbia di tiranneggiare fino a' mesi, col mutarci i nomi, da gli Egittij, peroche trouo, che Demetrio vuole, che Gennaio si chiamasse Demetrio dal suo nome. Potriasi dire, che molto bene se gli conueniss̀e questo nome di sette, di numero perfetto, perche in questo mese sono li frutti ridotti à perfetta maturità, onde hebbe à dire il Padouano.

*Poma dat, & dulces September ab arbore fructus,*
*Ficubus, atq; vuis arida membra fouens.*

*Sette prerogatiue di questo mese.* Ma io considero, che questo mese hà sette prerogatiue principali, per le quali se gli conuiene il nome del numero perfetto. Di questo mese principia la vendemia, la semente, la quarta autunnale, si fà l'Equinotio, entra il Sole in Libra circa li 22. ouero 23. *Aequat September noctes examine Libræ.*

*Sole in Libra.* Et è la festa del Prencipe de gli Angioli, quale si dipinge con la bilancia, simile al segno di Libra, per darci à diuedere, ch'egli agguaglia nel giudicio i meriti alle colpe; & in fine questo mese è dedicato à Vulcano, con qual ragione poi lascio il deciderla à più studiosi, ma io l'attribuirò, ch'essendo Vulçano finto Dio del fuoco, si voglia raccordare al mio Economo la preuisione del fuoco di questo mese, perche se si tarda, si farà imperfetta, ò farà impedita da mali tempi. E' la Libra segno aereo, cioè caldo, & humido, con che fauorisce i seminati, quali con questi influssi nascono bene. Quando la Luna è in Libra, è bene seminare, fare pozzi, medicarsi, inacquare, & l'agricoltura de gli Horti. Il nascere d'Arturo li 28. hà dato campo di dirsi, che in tal giorno cominci l'Autunno.

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 10. min. 58. / Adì 15. hor. 11. min. 39. } Mezo dì { hor. 17. min. 29. / hor. 17. min. 49. }

*Operationi à Luna crescète.* *Nel Campo.* Si semina per tempo il lupino per ingrassare, la faua, e la rochetta, & il lino verniglio, il trifoglio ne' campi, e prati noui, i prati vecchi si radono, e liberano dal musco, e vi si spande cenere, ouero s'abbruggiano. Si sega il



il fieno guaime. Si sfrondano le viti, che fanno vino morbido, ò che l'vue non maturano.

*Nel Cortile.* Si fanno i pozzi ottimamente di questo mese.

*Nell'Horto.* Si raccolgono le persiche, e si possono piantare i loro ossi, e l'vue di poco conto. Si seminano li spinazzi. Si tagliano li finocchi ordinarij.

*A Luna mancãte.* *Nel Campo.* Si conduce lettame smaltito, quale si riuolge sotto terra, tanto quello, che deue seruire nelle terre da seminare, quanto per i canepari. Non ripugna al già detto il lettamare à Luna scema, mentre le susseguenti stagioni sono per ordinario molto humide. S'ara la terza volta quello, che non s'è arato per l'innanzi. Si raccolgono maroni, e ghiande. Si stacca quell'vua, che si vuole conseruare. Si raccolgono l'oliue per acconciare. Si sbattono le noci. Si miete la melega, se ne fanno scoppe, e scoppette, e di canne. Si vendemia presto l'albana, e l'vua grilla. Si fanno i vincigli al tardi.

*Nel Cortile.* Si fà la vendemia del miele, col quale si fà conserua di zucche bianche.

*Nell'Horto.* Si spande il lettame, e s'incorpora nella terra lauorata. Si raccolgono azarole, giugiole, sorbe, granate, cotogne, mele, e pera primatiue, e vi si seminano spinazzi, bieta, lattuca, caoli, cipolle, radici, e simili. Si piantano cipollette per germogliare, e da far seme, radiche de' fiori, cioè anemoni, argemoni, ranoncoli, e simili. Si seminano delfini, nigelle, papaueri, & ogni fiore, che non teme il freddo. Si raccolgono i semi di camoclit, amaranto, datura, talaspo, ambroboglio, nasturzo, notturni, e simili.

*Indifferentemẽte.* *Nel Campo.* S'arano quelle terre, che si vogliono seminare di Primauera la seconda volta, e s'erpicano le colture, e si solcano. Si fanno buchi, e fosse per piantare l'Autunno. Si segnano le viti, & alberi infruttuosi, e tristi per inserire, tagliare, e medicare, sicome le buone, e feconde per moltiplicare. S'estirpano le ripe de' fossi auanti le sementi. Si nettano i castagneti, e sotto le quercie, e si raccolgono i maroni, che cadono. Si riuedono i fossi, e si fanno di nuouo, con le chiauiche per scolare i campi. Si semina l'orzo, la faua verniglia, e quella de gli horti per tempo, e passato l'Equinotio, il grano, e la spelta. Si raccoglie, e prepara il visco per pigliare vccelli.

*Nel Cortile.* Si conciano le sementi con mondarle. Si fà l'amito. Si seccano vue, fichi, pere, mele, persiche, e prugne. Si gramola la canepa. Si leuano piccioni, & oua di galline. Si fà il vino, e dalle vinaccie si cauano i vinaccioli, e si serbano per dare à boui, & alle pecore, ouero s'espongono à colombi, vietandoli alle galline. Si fanno pozzi. Si fà sapa, sapore, & ogni conserua con mosto. Si raccolgono fonghi, e si salano, ò seccano. Si seccano gusci di meloni, ò in sapa si conseruano. Si sala in aceto ogni frutto.

*Nell'Horto.* Si dà il lettame à quella terra della quale si vuole seruire la Primauera. Si rincalzano seleni, & i finocchi, che trà cardati sono di souerchio, s'alzano, e si leuano.

Di questo mese si sfrondano da Contadini con troppo ingordigia gli alberi, e massime i salici, mori, e viti; Non è Contadino, che non habbia vua nascosta, noci in cassa, e mele elette, pagano l'opre con vua, mele, e canepa commune; questa è sottoposta à più pericolo, ch'altro raccolto, perche stà assai in potere de' Con-

Contadini, e subito robbata da quel figlio di fameglia, si ritroua il compratore, oltre gli altri pregiudicij già detti. I primi giorni di questo mese quello c'hà male arato, solca la terra à foggia di vaneggie, per dare à credere, che senza più aratla stia bene da seminare. Fanno poi scoppe, e vendono bachette di canepa, senza darne la parte al Padrone, sicome dell'vua secca, & altre frutte non ce ne tocca la quarta parte.

Si pigliano starne, quaglie, hortolani à monti; fagiani, anitrotti, rosignoli, tordine, ò spipole, tortore, sterparole, bouatine, leprotti, tuffolotti, caprioli giouani, e porci ricci.

*Externas September habet; milliaria prodest,*
*Tuncq; Coturnicum copia nulla nocet.*

*Essendo vsanza ordinaria, che il giorno dell'ingresso del Magistrato de' Signori Colleggi, dal Magistrato de' Signori Antiani se gli dia da destinare in Palazzo, insieme con cinque Signori Stendardieri. L'Anno 1639. sotto il Confalonierato dell'Illustrissimo Sig. Marchese Pietro Bianchini (essendo vno de' sudetti Antiani l'autore di questo Libro) in compagnia de' Signori Pietro Peratini Dottore, in luogo del predefonte Dottore Annibale Menzani, Francesco Maria Maluagia Conte, Gieronimo Buoi Veccia, Bernardino Paleotti, Marco Antonio Morandi, Gasparo Bombace, e Lelio Bonfigliuoli Conte, si preparò l'infrascritto mangiare à i sudetti Magistrati, seruito in bacili, à tre viuande per bacile.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Coppa spaccata seruita fredda sopra verdura, circondata di presciutto sfilato, e mortadella grattata, posta in cappe di pasta.*
*Mangiar bianco in piatto, circondato di monticelli di butiro lauato in acqua rosa, e ricotta passata, seruita con zucchero.*
*Gallo d'India salpimentato, lardato di lattuca condita, accomodato con ale, e coda di pasta sfogliata, seruito con panza di vitella ripiena, tagliata in fette.*
*Meloni leuati dalla guscia, e posti nel bacile, circondati di ficbi lazari pellati, e prugne massimigliane monde, seruiti con neue sotto.*
*Mostazzoli Napolitani, Pignocati freschi, Calissoni in stampe, seruiti sopra saluiette.*
*Statua di Bacco fatta di pasta di zucchero, coronata di pampini di vite, à cauallo d'vn'Asino, col segno di Libra in mano.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di torci di lattuconi, regali di pollo, & agresta ligata con rosso d'oua.*
*Granelli d'Agnello cotti allo spiedo, tramezati d'Hortolani, seruiti sopra lauori di pasta sfogliata, & intagliata.*
*Latti di Vitella inuolti in rete, cotti arrosto, tramezati di pastizzini alla Genouese, regalati di ceruella dello stesso fritte.*
*Suppa alla polacca coperta di Quaglie smembrate, e petti di Capponi.*
*Code di Castrato cotte alla gradella, regalate con piedi di Vitella senz'osso stati in addobbo, poi fritti, e fette di testa di Vitella dorate, e fritte, seruite cõ salsa d'aglio.*

*Petto di Vitella cotto in bianco, coperto di finocchietti, regalato d'oua sperdute.*
*Salsa verde.* Pa-



*Pastizzo brodoso pieno di polpette di Vitella, polsi, & occbi dello stesso, fegatelli di polli, pignoli, agresta in grana, e sua salsa.*
*Anitre domestiche, nel cui ventre vna lingua di Vitella, cotte stuffate in brodo scuro con lazaroli, cotogne, prugna, e persiche siropate.*
*Gallo d'India pieno di beccasichi cotto arrosto, regalato di crostini di rognonata di Vitella, seruiti con salsa d'agresto.*
*Starne arrosto lardate alla Francese, regalate con fegatelli di Capponi inuolti in rete, e circondati d'offelloni pieni di mangiar bianco.*
*Torta bianca.* *Torta verde.* *Gattafura.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Azarole.* *Persiche.*
*Finocchi in canna.* *Prugna torli d'ouo.*
*Cacio di Parma in pezzetti.* *Cotognata.*
*Pera cipolle.* *Anisi confetti.*
*Mela garoffale.* *Lugliatica gialla.*

*Siami lecito (per essere stampato questo Libro sino alle sopranarrate viuande) tralasciare la destinata cena, & in suo luogo descriuere il pranso fatto a' Signori Magistrati il giorno dell'Epifania di questo anno, quando fecero il lor'ingresso, mentre sotto il Confalonierato dell'Illustrissimo Sig. Francesco Bolognetti ero vno de gli Antiani, in compagnia de' miei Signori, li Signori Gio. Battista Cargieria Dottore, Lattantio Grassi, Antonio Maria Marescotti, Dolcino Dolcini, Astorre Ercolani Conte, Lodouico Orsi Conte, & Alessandro Maria Ariosti; e questo accioche ogn'vno possa, in penuria di pollami, e saluaticini, come di presẽte, per cagione della guerra ci ritrouiamo, ornare vna tauola cõ moderata lautezza, e mediocre spesa.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Mangiar bianco gettato in varie stampe, regalato di grane di granata.*
*Lingua di Bue, parte tagliata in fette, parte seruita alta, ornata di limone in fette.*
*Mostarda ottima, regalata di cannella in poluere.*
*Vua fresca in tazze con verdura.*
*Lauoro di pasta sfogliato, intagliato.*
*Cantucci in suppa di maluagia, seruiti con zucchero in polue.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Suppa loua ogni due Signori vna, coperta di midolla, e tartuffi.*
*Cina di Vaccina tagliata in fette, e fritta, adornata con frittelline di fior di sambuco, e melangole.*
*Fegato di Vitello fritto, tramezato con crostini di ceruella dello stesso, regalato con salsa di limoncello.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Copietoncelli lardati, mezo cotti allo spiedo, poi stuffati, seruiti con brodo scuro, & accompagnati di natte di lingue di manzo.*
*Lingue di Vitello lampredate, cotte con frutti siropati, e rape in bocconcini.*
*Polsi di testa di Vitello tagliati in fette, dorati, e fritti, regalati di cannoncini d'oua ripieni, e paste sfogliate.*

Pun-

Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Terzo seruitio di Cucina.*

*Punta di petto di Vitello ripiena, cotta leſſo in ſaluietta, ſeruita coperta di ſeleni, regalata di ceruellato fino trito, e miſticato con cacio di Parma.*

*Paſtizzo brodoſo di bragiole di Vitello ben battute, con pezzetti di cina, lingua vaccina, cardi, tartuffi, e ſimili.*

*Polpettoni di carne di manzo fatti in forma di ſtella, circondati d'altre polpettine fatte à pera, fioriti di pignoli, ligati, e ſeruiti con brodetto.*

*Quarto seruitio di Cucina.*

*Piccioni groſſi ripieni cotti allo ſpiedo, adornati di paſte ſiringate, e melangoli.*

*Cina di Vaccina in pezzi groſſi, lardati, e cotti arroſto, circondati d'offelloni pieni di mangiar bianco, e ſeruiti con ſalſa reale.*

*Porchette di latte ripiene, cotte allo ſpiedo, ornate di faſcie di limoncello lauorato, cappari di Genoua, e grane di granate.*

*Quinto seruitio di Cucina.*

*Croſtata di mele apie, e paradiſe, inzuccherata.*

*Suppa di tartuffi con ſugo di limoncelli.*

*Cotogne ſtropate in zucchero.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Cacio di forma in fette.*
*Cardi* } *con pepe, e ſale.*
*Sceleri* }
*Maroni cotti alla bragia.*
*Pere caruelle calde.*

*Pome cotognine.*
*Aniſi confetti.*
*Cotognata con ſtecchi.*
*Finocchi cardi.*

Ottobre. Ottobre fù ancor detto Domitiano; mà auuertito quell'Imperadore, dal cui nome era chiamato, ch'era numero di mal'augurio, ordinò, che dal ſolito numero ottennaio ſi chiamaſſe. Fù per certo di mal'augurio à ſuperſtitioſi Turchi, quando dal popolo Chriſtiano, di queſto meſe, ſotto il patrocinio della Beatiſſima Vergine, con l'intiocatione del Roſario, hebbero così gran rotta maritima; ne è fuori di propoſito, che foſſe da gli Antichi dedicato à Marte queſto meſe, perche vediamo, che tutta la ſomma delle guerre ſi conclude quaſi ſempre in queſto meſe, ò con preſa di Fortezze, ò con ſaccheggiamenti di Città, ò con fatti d'arme.

*Conſideratione pia.*

*Qualità di Marte.*

E' Marte pianeta per la ſua natura ignea caldo, e ſecco, & opera diſtemperatamente, e però ne' caſi dell'agricoltura douriaſi oſſeruare, che non foſſe con Saturno, e la Luna, e che per ſe ſteſſo non foſſe d'alcun'autorità per buona ſituatione, ma foſſe retrogrado, e peregrino.

*Sole in Scorpione.*

Entra queſto meſe il Sole trà li 22. 23. e 24. in Scorpione.

*Scorpius Octobrem pugnax iubet ire minacem.*

Che ſuole apportare pioggia, come ſignificò l'Alemani.

*Quando al freddo Scorpion Delio ritorna,*
*Si vede, e nel mattin con auſtro, e pioggia*
*Il principio del Tauro in occidente.*

E' queſto ſegno della triplicità acquea, freddo, & humido, lontana dal temperamento, apportando più toſto corruttione, che generatione. Quando la Luna è in queſto ſegno puoſſi far piantamenti, e ſeminare, ma non ſi medicare.

Leuar



Leuar del Sole { Adì 1. hor. 12. min. 27. / Adì 15. hor. 12. min. 9. } Mezo dì { hor. 18. min. 13. / hor. 18. min. 34. }

*Operationi à Luna creſcēte.*

*Nel Campo.* Si ſemina il grano, & il lino verniglio, ghiande per far boſchi, e ſeme d'ogni ſpino per far ſiepi. Si fanno propagini.

*Nel Cortile.* Si cerca ogn'acqua, e ſi fanno pozzi, ciſterne, e conſerue. Si fà oglio di roſe.

*Nell'Horto.* Si ſeminano ſpinazzi, granati, mela, e pera fracide, e le ſorbe, cipolle, oſſa di perſiche, e mandorle. Si piantano ſparagi, i carchioffi vecchi ſi rincalzano, ſi ſtabbiano, ſi ſtallano, ò vogliamo dire ſe ne leuano i moltiplici, e ſi lauorano. Si diuidono i ceſpugli di qual ſi voglia herba, che per via di moltiplici s'augumenti. Si cauano le radiche di peonia, e ſi diuidono. Si caua la regolitia, i ſceleni ſi rincalzano, ed inacquano. Si fanno rari i finocchi accardati. Si mutano i vaſi à gli agrumi, ouero ſe gli tagliano le radiche, e ſi piantano le cipolle picciole, acciò venghino buone circa il Natale. Si piantano garoffali, e viole, ſaluia, roſimarino, iſopo, aſſentio, e ſimili, radicati, ò di talla, ò ſi propaginano. Si copre inſalata; e circa il fine ſi piantano alberi da radica, greſpini, ginepri, & ogni ſorte di ſiepi.

*A Luna mancāte.*

*Nel Campo.* Si ſeguita la vendemia. Si ſemina faua verniglia. Si sbattono le noci. Si pongono al Sole. Si raccolgono i maroni, che cadono, e ſi sbatte il reſto de' ſgarzi. Si raccolgono le ghiande. Si raccoglie vitalba, e venchi. Si ſcalzano, & ingraſſano gli alberi giouani. Si potano le viti ne' luoghi caldi, & à ciò aſſuefatte.

*Nel Cortile.* Si fà il vino, e ſi tramuta preſto quello, che ſi vuole, che tenga il dolce.

*Nell'Horto.* Si ſeminano lattuconi, e lattuca. Si piantano cipolle da mangiare, cipollette, e radiche da fiori. Si ſtaccano le zucche, e ſi pongono al Sole. Si ſcalzano, & ingraſſano perſiche, e mandorle, granati, cotogni, e viti, & ogn'albero, che ſi voglia medicare, ò far creſcere. Si nettano i ſparagi da herba, e ſi lettamano. Si trapianta, ò ſemina acetoſa, pimpinella, e ſpinazzi. Si raccolgono mela, e pera, granati, finocchi, e ſemi de' ſparagi, ſpinazzi, ogn'inſalata, rape, caoli, e radici.

*Indifferentemẽte.*

*Nel Campo.* Si ſemina orzo, grano, ſegala, ſpelta, e ſi ſollecita, che ſi facciano i ſolchi trauerſali, auuertendo alle prime pioggie, che l'acqua ſi ſcoli da' ſeminati. S'arano terre per ponerci a' primi tempi lino, farro, marzolo, lente, canepa, e queſte s'ingraſſano. Si raccolgono caſtagne, e ſi ſeccano, i ſemi d'opio, e di ſpino bianco. Si fanno foſſi per piantare alberi, e viti. S'oſſeruano le viti buone per ſorcoli, ò taglioli.

*Nel Cortile.* I raccolti fonghi ſi ſalano. Si fà la vendemia del miele, e ſi fà ſapore, e ſapa, & ogni conſerua ſcritta. Le vinaccie ſi pongono in luogo commodo alla colombaia, ben coperte, accioche le Galline non le ritrouino. Si comprano melega, e vinaccioli per Colombi, ò per far'oglio. Si fà vino di mele cadute, & ammaccate.

*Nell'Horto.* I cardi ſi rincalzano, e verſo il fine ſi cominciano à faſciare. Si raccoglie dall'horto, e da' campi cicoria ſecca, per hauerne il ſeme, e verſo il fine di queſto meſe, le radiche di queſta, come d'ogn'altra radica, che ſi mangi, ſi



Biblioteca Comunale Archiginnasio

pone nell'arena, ò per conseruare, ò per germogliare, e l'istesso si fà delle rape. Si pone palo, e si fasciano gl'inesti piccioli, per difenderli da venti, e freddi. Si leuano li zucconi secchi per i semi, e varij vsi. Si libera ogni frutto da moltiplici al piede, e da rami inutili, acciò non habbiano tanti carichi di neue, e di moltiplici barbati. Si trasportano al tauogliero.

Non si cura il Contadino d'acconciare, e mondare bene le sementi, perche non repara nella bellezza, ma pensa alla quantità solo. Gli anni penurioſi dà poca semente al campo, gli abbondanti ne spande molto. Ne gli anni di carestia è bene dargli solo di giorno in giorno, quanto formento gli basta per seminare, perche si può fare più frode nel molto, che nel poco. Per non mettere molt'opre non si cura di fare seguitare l'aratro con zappe, e mazzi per coprire il grano, che resta scoperto, e per rompere i matoni. Similmente non hà solecito nel fare i solchi trauersali; succede, che pioue, nasce il formento, e bisogna farli, col mouere la terra bagnata.

*Venatur Lepores October, Phasida, Pisces;*
*Perdicesq; placent pabula nulla magis.*

Pranso da magro, e grasso.

*Primo seruitio di Credenza.*

*La Statua rappresentante questo mese potrà essere Pomona, ornata di mãto lauorato, con ogni sorte di frutti, con la ghirlanda di granati, e segno di Scorpione al piede.*
*Presciutto scorticato, poi condito, seruito sopra saluietta con fiori.*
*Fichi brugiotti, e lazari, con neue, e verdura.*
*Ceffalo grosso cotto lesso, passato per salsa di melangoli, poi poluerizzato di zucchero, e cannella.*
*Mortadella di Cremona spaccata, circondata di crostini di cauiale di Storione.*
*Luzzo in gelatina di varij colori, regalato di gelo di cotogne.*
*Genestrata in piatti, regalata della stessa in formette.*
*Cappone sulpimentato, accomodato in forma d'aquila, con linguattole marinate per ali, e coda.*
*Pastizzo di tenca in forma di Delfino, seruito con fiori, e circondato di prugne di cera, detti torli d'ona.*
*Tarantello, & alici accomodati in quarto, regalati di cappari di Genoua, e fiori di boragine.*
*Pastizzo di coscia di Caprio, in forma del detto à giacere.*
*Orate carpionate in addobbo di miele, & aceto, seruite con grane di granati, e fette di salame con aglio, alla Fiorentina.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di prugnoli cotti in brodo, seruiti con zibibo senz'acini, e pane abbruscato sotto.*
*Alodole cotte allo spiedo, seruite sopra fette di pane vnto, regalato di barbe di becco, fritte.*
*Fegati di ranocchi, milze di luzzo, latti di reina fritti in oglio di mandorle dolci, seruiti con cassettine di pasta, piene di salsa d'agresto.*
*Piccioni sotto banca cotti lesso, coperti di stringhe Genouesi, e barbaglia, ouero gola di Porco salato.*

*Trotte*



*Trotte cotte in acqua, & aceto, seruite sopra saluiette con oglio, e pepe rotto.*
*Hortolani cotti arrosto, seruiti sopra pagnotte ripiene da magro, come s'è insegnato.*
*Rombi à broetto alla Venetiana, circondati di polpette di luzzo.*
*Petto di Vitella senz'osso, ripieno di ceruella, ricotte, e conditi, cotto in latte, regalato di fiori di boragine, & herbette.*
*Pastizzo d'Anguilla grossa, code di gambari, fonghi, pignoli, e prugne di Marsiglia.*
*Lepre stuffata con pezzi di cotogno, e mosto cotto.*

*Suppa d'ona di trotte, code di gambari, visciole secche, e prataioli.*
*Bragiole di carne magra di Vitello trite, e poste in forma, fiorite di fettoline di zucca condita, seruite con salsa di mele apie, e rosmarino fritto.* *Secondo seruitio di Cucina.*
*Ceffali alla grata, seruiti con salsa di cappari, regalati di pasta fritta.*
*Anetra domestica piena di piccatiglio di Vitella, cotta sotteſtata, seruita con pasta siringata.*
*Triglie cotte sù la gradella, seruite con salsa di limoncello, e frittelle di zucca.*
*Pastizzo alla Polacca nel modo mostrato.*
*Luzzo grosso lardato con grasso di tarantello dissalato cotto in spiedo, regalato di fascie di cedro lauorato, seruito con salsa di Ribes.*
*Cappone grasso cotto arrosto, lardato minuto, regalato di lingue di Vitella cotte allo spiedo, inuolte in rete di Castrato, con salsa di mandorle ambrogine seruito.*
*Linguattole fritte, regalate di calamaretti ripieni pur fritti, seruiti con salsa di mele granate.*
*Piccioni cotti arrosto, fattogli crosto con pane, zucchero, cannella, e sale, seruiti con fette di limoncelli, e frittelle di mele paradise.*
*Torta Bolognese.*

*Finocchi cardi.*
*Formaggio graßo detto tomino.*
*Sceleri con pepe, e sale.*
*Maroni alla Sauoiarda.*
*Azarole.*
*Pera bergamotte.*
*Pera francese cotte.*
*Cotogne siropate.*
*Mela paradise.*
*Secondo seruitio di Credenza.*

Cena breue.

*Insalata putrida in bella forma.*
*Coppa spaccata circondata di fette di mortadella, e di presciutto sfilato.*
*Capirotata di petti di fagiano, di cotornici, di cappone, e di quaglie, e di coscie di piccioni.*
*Oglia di cose delicate, come s'è detto.*
*Bisca nel modo, che s'è insegnato.*
*Testa di Vitella piena d'altre testicciole di Capretto ripiene, ouero con pieno di ricotta, polpa di cappone piccata minuto, condito trito, zibibo senz'acini, e ligato con ona.*
*Pastizzo pieno di granelli d'agnello, latti, polsi, occhi di vitella, vccelletti, tartuffi, prugne, visciole secche, e rossi d'ona, con vna crostata per coperchio.*



Biblioteca Comunale Archiginnasio

*Gallo d'India arrosto, pieno di quaglie, coperto d'hortolani, insteccati con rosmarino.*
*Vn paparo pieno di passarotti, inuolti in bragioline di coßetto di Castrato ben battute, asperse di midolla vaccina.*
*Torta di farro passato.*

Nouembre. Nouembre è così detto, per essere dopo Marzo il nono mese: Potriasi ancora dire, che fosse in riguardo de' noue Cieli; ma meglio diremo, che sia deriuato da' noue cori de gli Angioli, peroche di questo mese hauemo la solennità di tutti i Santi, che comprende in compagnia del mese la memoria di tutta la gloria de' Beati. Era da gli Antichi dedicato questo mese à Diana, forse per essere più atto alla caccia di qual si voglia altro, essendo che i saluaticini di questo mese sono in stato perfettissimo, ond'è, che ancor'io quì à basso proporrò viuande di saluaticinij, come proportionate à questo mese. Habbiamo ancora detto di sopra, che la Luna è chiamata Diana, sappiasi, che questo pianeta, oltre la qualità humida detta, dicesi ancora, che possa qualche poco riscaldare, e che nel suo domicilio, & essaltatione ben situata, è hauuto per benefica, ma male colocata, per malefica. Sono tanto gagliardi i suoi effetti ne' corpi sublunari, che quando ne' giorni critici influisce, lo fà con doppia efficacia, e tal volta con souerchia humidità, ò frigidità offende le parti del nostro corpo, che patono con l'humido, e freddo, come la midolla, & il cernello, onde ne vediamo huomini, & animali diffettosi, secondo lo stato della Luna, quali chiamiamo lunatici; Altri suoi effetti per l'agricoltura hauemo detto altroue.

*Considerationepia.*

*Altre qualità della Luna.*

*Sole in Sagittario.* Entra il Sole di questo mese in Sagittario circa li 21. 22. ò 23.

*Exerit Arcitenens medio sua signa Nouembri.*

Questo segno igneo se bene hà calidità, e siccità, non è però potente, come l'Ariete, e Leone, perche il Sole stà in questo tempo tanto poco sopra il nostro Orizonte, che non può oprare questi influssi, quali però in questo segno sono in eccesso, perche tendono all'offesa di molti animali, & alla distruttione de' semi, & herbe. Quando la Luna è in questo segno, è bene piantare, e seminare. Il nascer della sera delli 6. la più Australe delle Pleiadi, per esser solite à portar effetti rigorosi, hà dato à credere ad alcuni, che sia il principio del Verno, ma effettiuamente dà solo à diuedere, che questo mese è precorritore del Verno, anzi quando così presto cominciano brine, e neui, è segno certo di debil'Inuerno.

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 13. min. 58. / Adì 15. hor. 14. min. 30. } Mezo dì { hor. 18. min. 59. / hor. 19. min. 15. }

*Operationi à Luna crescẽte.*

*Nel Campo.* Si seminano ghiande per fare boschi, castagni, e spini per siepi. Si lauora al piede de' mori, con darci graso smaltito. Si piantano alberi, canneti, e viti. Si conduce il lettame, oue s'habbia da seminare la Primauera, che viene. Si fanno propagini di viti, d'ogn'altr'albero, e d'ogni cosa.

*Nel Cortile.* Si sgarzano i maroni, e le castagne. Si fà oglio di noce, e di seme di lino.

*Nell'Horto.* Si piantano carchioffi, & i vecchi si coltiuano, come di sopra. Si piantano le rose, e le rosette bianche si tagliano sino à terra. Si leua il seccume ad ogni rosa, e si tagliano le vecchie. Si pianta saluia, ruta, rosmarino, vua spina, assentio, betonica, e tutto ciò, che con ingrandire il caspo si moltiplica. Si seminano



nano oppij, nespole, pera, e mela nel semenzaio. Si lauora al piede ad ogni frutto, e se gli applica ogni graso, & ogni rimedio. Gli arbusti piccioli di qual si voglia sorte con radica nel tauogliero si trasportano. Si raccolgono pera, petroselli, spinazzi, & ogn'insalata. Si copre insalata, & i sparagi. Si diuide ogni pianta da radica.

*A Luna mancãte.*

*Nel Campo.* Si libera ogn'albero da seccume auanti cada la foglia. Si possono potare viti, & alberi, cue è in vso. Si tagliano legnami da fabriche, e si coglie vitalba. Si tagliano al fine del mese le canne. Si raccogliono ghiande, castagne, e nespole. Si mandano i perci nelle vigne, acciò leuino la gramegna, e si coprono le viti scalzate.

*Nel Cortile.* S'assaggiano i vini, e si tramutano i buoni, & i sospetti di troppa feccia.

*Nell Horto.* Si coprono, e si fasciano i cardi. S'accomodano i carchioffi nel modo sopradetto. Si piantano piselli, faua, sparagi, e li piantati si nettano da herba. Si piantano agli, cipolle per seme, e fragole. Si cauano rape. Si seminano spinazzi, e lattuche.

*Indifferentemẽte.*

*Nel Campo.* S'applica polue, ò lettame alle viti, & ad ogn'albero. S'estirpano le ripe de' fossi, e l'herbose si gettano nel campo. S'abbassano i viali, portando, e gettando la terra nella più bassa parte del campo. Fannosi i seccomarij in legne per fuoco. S'auuerte a' re de' fossi, à fossi, & alle chiauiche, che scolino felicemente, e se ne leua ogn'impedimento. Si cauano tartuffi. Si comincia à vangare la terra, & al piede de' mori.

*Nel Cortile.* S'hanno l'Oche da' Contadini, i Porci chiusi s'ingrassano. Si fasciano i portici con melega, & i fenili, e si difende la colombaia da volatili rapaci. Si discorre col Contadino, oue s'habbiano à porre i legumi l'anno auuenire, perche egli lo fà con poca prudenza. Si pongono à coperto gli agrumi, & ogni cosa, che temi freddo.

*Nell'Horto.* Si fasciano fichi, viti, granati, e ciò, che si voglia diffendere da freddo, le quali si possono ancora coprire con terra, ouero locco ben smaltito, e secondo, che si vanga, si pongono nella tagliata caoli col gambo, e le radiche volte all'alto, ed iui si coprono per conseruarli tutto il Verno. Si raccolgono foglie di cappari, finocchi cardati, ogni radica, e quelle di cicoria cauate, e poste in vna cassa, si coprono di terra fino alla sommità, oue nascono le foglie, con auuertenza, che restino distante al coperchio della cassa mezo piede, ed iui inacquati si lasciano germogliare, e se la cassa sarà in costiera del Sole, germoglieranno più spesso, e con più bella insalata. Si coprono ancora rape, e cardi. Si raccolgono seeleri, cardi, petroselli, spinazzi, & ogn'insalata, rape, e radici.

Raccolgono i Contadini le ghiande, ne sò perche non diano la parte al Padrone, e come se la siano fatto sua regaglia. Cercano di luoghi migliori, e non lo ritrouando vengono à confirmarsi. Mandano le bestie per campi lauorati, e per i seminati, con grandissimo detrimento. Tagliano alberi verdi per loro vso, e legni secchi per abbruggiare, e massime quando hanno pensiero di partirsi. Per occasione del vegliare, bucate, & altro, fanno fuochi indeficienti, onde Virgilio hebbe à cantare.

*Alcun vegghiando à tardi fuochi il Verno*
*Di spiche in guisa con acuto ferro*
*Fiaccole intaglia, e la sua donna in tanto*
*Consolando col canto la fatica*
*Lunga precorre col pettine aguto*
*Le tele, e cuoce la ben dolce sapa.*

Si cacciano Lepri, Cignali, Caprij, Lupi, Volpi, Tassi, Porci spinosi, e ricci. Si pigliano Tordi, Merli, Starne, Beccaccie, Fagiani, Coturnici, Palombacci, Palombelle, & Allodole.

*Vtere siluaticis escis, genus omne Nouembrem*
*Condecorat, quod dat casta Diana dapes.*

## Mangiare fatto di Saluaticini.

*Primo seruitio di Credenza.*

*La Statua di questo mese sarà vestita di colore di fronde secche, coronata di rami con oliue, in vna mano vn canestro di rape, e d'ogni radici comestibili, al piede il segno di Sagittario.*
*Testa di Porco saluatico cotta in maluagia, insteccata di cannella, e chiodi di garofali per di dentro, ornata di rosmarino, saluia, e fascia di limoncelli lauorati.*
*Cosetto di Caprio cotto arrosto, seruito freddo, tagliato in fette, e ne' tagli postoci fette di naranci, circondate di monticelli di bianco mangiare, e genestrata.*
*Pastizzo in forma di Coniglio, pieno dello stesso, seruito sopra verdura.*
*Vna torta reale rappresentante, con la varietà delle paste di zucchero, vn campo con figurine di zucchero, & amito, altre con cane al lasso, altre con archibugio in forma di cacciatori.*
*Oca saluatica salpimentata, lardata di scorze di melangole condite.*
*Oliue Bolognese seruite in tazze con oglio, e sugo di limoncello.*
*Anitre saluatiche coperte di gelatina, circondate di monticelli della stessa.*
*Statua di Diana di pasta di marzapane, con liurieri al lasso.*
*Fagiano salpreso seruito in cassa di pasta, scoperto col suo collo, ale, e coda riportati.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di Macaroncini Napolitani, cotti con sangue di Lepre, seruita con cacio di Lodi grattato.*
*Hortolani cotti à bagno maria con butiro, e cannella in poluere, regalati di pasta siringata, seruiti con copertoro di pasta intagliata.*
*Fegati di Lepre triti, seruiti con salsa di ribes, circondati di tordi cotti allo spiedo, fattoci fare crosto con pane grattato, e zucchero.*
*Lombo di Caprio stuffato con aromati, prugne, e visciole secche.*
*Gola di Rufolotto in brodo lardiero, con zizibo senz'acini, e mele odorifere.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Porchetti rizzi, ò spinosi stati in addobbo, infarinati, e fritti, circondati d'vccelletti di Cipro fritti, seruiti con salsa di seme di canepa.*
*Lepre infracassea con cipolle, e mentuccia, seruita con salsa reale, e saluia fritta.*
*Palombacci, da noi Fauacci, cotti lesso, coperti di sceleri, e cacio grattato, circondati di salciccia di Lucca.*



*Anatre grosse, ò vogliamo dire germani, ripiene, cotte sotteslate, seruite con salsa di cotogne, e lauori di pasta frolla.*
*Pastizzo di coscia di Caprio, con cotogni in pezzi, fatto brodoso con sua salsa.*

*Terzo seruitio di Cucina.*

*Tortore stuffate in brodo scuro, insieme con zampetti di Cignale dissossati.*
*Lepre lesso coperto di cauoli ripieni, e ventresca in fette.*
*Pastizzo di spalla di Rufolotto in pezzetti, tramezato con Franguelli, e con l'aggiunta di salsa di fegatelli di pollo.*
*Quaglie cotte allo spiedo, seruite con genestrata in fettoline.*
*Coniglio pellato pieno d'vccelletti, cotto in forno, circondato di fascie di limoni lauorati, & offellette.*

*Quarto seruitio di Cucina.*

*Starne lardate minuto, cotte allo spiedo, seruite con bragiole di lombo di cignale, con salsa di granati, e paste marzapanate, col copertoro.*
*Palombelle, da noi sassaroli, inuolte in rete di Porco, cotte arrosto, circondate di Lodole grasse cotte allo spiedo, regalate di melangole spaccate.*
*Beccaccie arrosto, regalate di crostini delle loro budella, e migliacci fatti in forma di frittelle di sangue di qualche saluatico.*
*Fagiano affagianato, circondato di paste frolle fritte, e di sonagli.*
*Lonza di Cignale cotta allo spiedo, con sotto cipolle spaccate, e con quelle seruita.*
*Torta di pistacchi.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Cald'arosto seruiti sopra saluietta con sale, melangola, e cannella.*
*Mele apie seruite con verdura.*
*Mele cotognine seruite calde.*
*Pere bergamotte.*
*Pere franceſe cotte alla bragia.*
*Finocchio cardo.*
*Cacio tenero, e grasso, detto tomino.*
*Formaggio di Piacenza in bietta.*
*Pere siroppate.*
*Gelo di cotogne.*
*Sceleri, Cardi } con pepe, e sale.*
*Vua fresca.*

## Cena di radiche d'herbe.

*Insalata di radiche di cicoria, carotte, pastinache, barbe di becco, e radice.*
*Minestra di rape armate.*
*Cipolla stuffata con mosto cotto.*
*Rape cotte sotto le bragie, poi trite col coltello, e fatte cuocere di nuouo con butiro in vna pignatta, pepe, e cannella, sbroffate d'acqua rosa.*
*Bieta rossa cotta in vino, poi tagliata in pezzi, e tartuffolata con specie.*
*Frittelle di cipolla con salsa di carotte.*
*Rape in fette ben cotte, tramezate di cacio grattato, accomodate in piatto con lasagne, seruite con butiro.*
*Radiche di petrosello fritte, tuffate in salsa verde.*
*Cipolle ripiene, seruite con crostini fritti in butiro.*
*Barbe di becco tagliate in fette, fritte, seruite con salsa imperiale.*
*Germogli di rape cotte lesso, infarinati, e fritti in butiro.*

Rape

*Rape in fette ben cotte, poi sgocciolate, e sepolte nell'agliato.*
*Crostata di porri capitati.*

Decembre. Decembre (sicome gli altri tre antecedenti) è nomato dal numero de' mesi, con l'aggiunta della parola *Imber*, che significa pioggia, peroche di questo mese si cominciano à sentire pioggie, & abbondanti, e però con la pienezza del numero esplicate. Potressimo ancor dire, che sicome il dieci è l'vltimo de' numeri, così questo è l'vltimo de' mesi, ond'hà hauuto il nome. E' ancora questo mese dedicato à Vesta Dea, che rappresentaua appresso gli Antichi la terra, forse per ringratiarla in quest'vltimo mese di tante Biade, e Frutti, che ne gli altri mesi ci hà prodotti. Doureßimo altresì ancor noi ringratiare la Maestà di Dio, che si degnò di questo mese il suo Figliuolo mandare in terra, à sottoponersi alle miserie della terra, per liberare gli Huomini dal stare continuamente nel centro della terra.

*Considerazione pia.*

*Sole in Capricorno.* S'accompagna il Sole di questo mese col Capricorno circa li 20. 21. e 22.

*Solstitiumq; affers hyemis Capricorne Decembri.*

Di triplicità terrea, fredda, e secca distemperatamente, con le quali è detto distruttore, e mortificatore d'herbe, alberi, e semi. E' il Solstitio, la bruma, e la più longa notte dell'anno, principio della quarta Vernale, e circa questo tempo si potrãno aggiustare le linee dell'horologio solare verticale, allongandole, ouero abbreuiandole, oue gionga l'ombra del Gnomone, perche da questo giorno innanzi essa ombra comincia ad abbreuiarsi, secondo che il Sole comincia ad alzarsi. Quando la Luna è in Capricorno, è buono medicarsi, e si può seminare, sicome il scaldarsi, e fare essercitio di questo mese, onde fù cantato.

*Escis ante focum calidis vtare Decembri:*
*Valde olus, & lac tunc fugienda tibi:*
*Tunc vino Veneriq; indulge, & aromate multo*
*Sparge cibos, artus sæpe labore doma.*

Leuar del Sole { Adì 1. hor. 15. min. 2. / Adì 15. hor. 15. min. 19. } Mezo dì { hor. 19. min. 31. / hor. 19. min. 39.

*Operationi à Luna crescẽte.* *Nel Campo.* Si conduce il lettame, e s'incorpora nella terra. S'applica ad ogn'albero, alle canne cenere, & alle viti si dà poluere, ò locco. Si fanno propagini tanto di viti, quanto d'ogn'altr'albero, purche non geli. Si posono ancora piantare tutti gli alberi da radica, purche il Cielo, e la Terra lo comporti. Si tagliano le canne con zappa tagliente.

*Nel Cortile.* Si pianta ogn'osso. Si riuolge ogni lettame, & il locco, quando fà neue. S'ammazza il Porco. Si fà oglio di noce.

*Nell'Horto.* Si piantano arbusti, e le rose, quali s'inseriscono. Si tagliano le vecchie, e si propaginano. Si trasporta ancora, quando sia stagione temperata, saluia, rosmarino, assentio, vua spina, e simili.

*A Luna mancãte.* *Nel Campo.* Si semina faua, cicerchia, veccia; e si taglian legne per edificij.

*Nel Cortile.* Si può tramutare.

*Nell'Horto.* Si piantano agli, faua, e ceci per vendere primatiui in piazza, e piselli, e si seminano spinazzi.

*Indifferentemẽte.* *Nel Campo:* Si puol seminare formento. S'ara, zappa, vanga, e rimoue ogni terra, accioche dal gelo si possi ridurre in polue, e con tal'occasione s'ingrassa per



per seruirsene a' ptimi tempi in canepa, lino, legumi. Si fanno fossi, si gettano nel campo le loro ripe. Si nettano i re de' fossi per facilitare lo scolo dell'acque. Si lauorano terreni sodi, chiamati bedosti. Si sgroccano boschi. Si cauano tartuffi.

*Nel Cortile.* S'accomoda il lino. Si nettano le canne. Si gettano li borgazzi della colombaia al freddo, e si comincia à gouernare i Colombi con vinaccioli. S'accomoda ogn'instromento dell'agricoltura. Si fanno li conti con li Contadini, da' quali s'hà il porco, capponi, scoppe, scoppette, e simili. Si portano l'Api à parte commoda, e temperata. Si comprano porci gioueni. Si scuotono i pergolati da neue, quale si getta da' tetti. Si fà proua della sanità de' vini, quali s'acconciano.

*Nell'Horto.* Si seminano caoli capuzzi, cipolle. Si cauano sceleri, cardi, & insalata, quali ancora si cuoprono.

Non ti sia graue per gratia l'ascoltare alcuna cosa ancor'in fauore de' Lauoratori, in luogo del poco danno, che porgono questo mese; Due ritrouo, che sono i maggiori pregiudicij, che dal Contadino si riceuono, vno col sutterfugio della fatica, l'altro il danno, che danno a' frutti, e biade. Quant'alla fatica pensa, che è cosa naturale lo schiuarla, e che non ostante, che sono prodotti dalla natura eguali, sono dalla fortuna con molto aggrauio differentiati, mentre essi soli pel ciuile, e forse ancor per l'infedele, habbino à sudare, e tù star'in otio, la qual misera conditione deu'esser più tosto compatita, che angariata. Quanto al danno sarà di due sorti, vno all'agricoltura, l'altro a' frutti; quello dell'agricoltura non douria da me esser'iscusato, e quando sia volontario, ne meno da altri; ma il più delle volte succede con bestie senza ragione, e gouernate da fanciulli con poca, quali per risarcimento di quelle, che il lauoriero del tuo podere, e l'età consuma, sono necessitati i Contadini di crescere, & ancor per pagare la grauezza de' patti, si che participando ancor tù in parte di questa colpa, meglio sarai disposto à compatire, ouero à priuare tè di qualch'vtile, & essi dal tener bestie dannificanti. Il danno poi de' frutti ne' Rustici, si douria tolerare sino à certo segno, mentre vediamo huomini, ancorche ciuili, nel maneggiar la robba altrui, lasciarsi vincere dall'ingordigia, & appropriarsene, & in vero molto à proposito fù detto; *Che l'oro si proua con la terra, e che l'Huomo si proua con l'oro,* e quell'altro cantò. *La santità comincia da le mani.* Voglio dire, che non è gran cosa, che il Villano, quale maneggia li frutti communi, cresciuti, e moltiplicati con la sua fatica, se qualche parte se n'appropria, perche ti puoi ben'imaginare, e considerare, che tutta quella fameglia deue viuere, vestire, e prouedersi di quanto occorra, sì per suo vso, come per lauorare, con le rendite di quel podere, che lauorano, e questa consideratione dourai hauere, quando vogli prouederti di nuoui Socij, tralasciando sempre i giocatori, & armigeri; quelli, come che il lor consumare non habbia termine; questi, perche diuenendo insolenti, necessariamente col tempo incontreranno rissa, con pregiudicio del ben lauorare la tua possessione. Ricusa ancora i bestemiatori, e quelli, che non osseruano le Feste, come che corri pericolo d'esser'à parte del castigo di Dio. Per esperienza poi posso far fede, che viene meglio il solecitare, correggere, e far lauorare il Villano con parole amoreuoli, che l'angariarli con villanie, e mortificationi, perche essi, come quelli, che non hanno, che vn solo pensiero, ritrouano sempre via da ingannarti senza, che te n'auuedi.



Biblioteca Comunale Archiginnasio

Compatisci dunque la miseria di questi, tollera le lor'emissioni, simula i loro mancamenti, solecita la sua pigritia, inanimisci la lor viltà, ammaestra la lor'ignoranza, difendi le lor'accidentali occasioni, sia lor padrino, e protettore, e trattali, come compagni, nella maniera, che suona la voce di Socij, con la quale li chiami.

Si và à caccia d'ogni Rapace, di Lepre, Capri, e Cignali, di Starne, Fagiani, Beccaccie, Coturnici, Allodole, Anitre, Oche, Grue, Foleghe, & altri vccelli da acqua.

*Anni postremus iactet sua prandia mensis.*
*Anser erunt vallis, pinguia frusta Suis.*

*Cena di pesce preparata à Castel S. Pietro à gl'Illustrissimi Signori Senatori Co. Ottauiano Zambeccari, e Marchese Gio. Nicolò Tanari Ambasciadori, da questo Illustrissimo Senato destinati ad incontrare, e riceuere l'Eminentissimo Cardinale Antonio Barberini, nel primo ingresso di questa Legatione.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Insalata putrida con ogni sorte d'herbe, e radiche, che s'vsino, fatta con ogni compimento di regalo.*
*Tarantello, e salmone in fette, alici spaccati, luzzo salato in pezzetti, regalato ogni cosa di limone tagliato in fette, pepe rotto, e cannella in poluere.*
*Rombi marinati in addobbo d'aceto melato, regalati di grane di granata, e cappari di Genoua.*
*Pastizzo freddo di pesce grosso, con l'arma del Publico.*
*Oliue grosse con oglio, sale, pepe, e sugo di melangole.*
*Bottarga in piatti, tagliata in fette, seruita tiepida con oglio, e melangole, circondata di fettoline di morena salata.*
*Luzzi carpionati, seruiti sopra saluietta trà frondi di finocchi verdi.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Suppa di tartuffi, ostreghe, e prugne di Marsiglia.*
*Linguattole marinate, poi poluerizzate di poluere di mostazuolo Napolitano, e riscaldate nella padella, seruite con melangole spaccate.*
*Bragiole d'ombrina cotta alla gradella, seruita con salsa reale, e regalata con cime di saluia fritta.*
*Orate grosse alla grata, seruite con salsa di limoncello, e lauori di pasta.*
*Merluzzi lesso, tuffati in salsa verde.*
*Reina ripiena, cotta in intingolo.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Testa d'ombrina cotta lesso in vino generoso con aromati, seruita con petroselli verdi, e sugo di limone.*
*Riso ligato con latte di pasta di marzapane, seruito con cannella in polue.*
*Rombi à broetto con visciole, e prugne marabolane secche.*
*Luzzo stuffato con pere siropate, circondato con polpettine dello stesso.*
*Pastizzo d'ostraghe, tartuffi, panza d'ombrina, latte di pesce, e conditi.*
*Vn pezzo grosso d'ombrina cotto arrosto, seruito con salsa di granate, e limoncello tagliato.*
*Crostata di pera.*
*Frutte diuerse.*

*Fù*



*Fù da' sudetti Signori Ambasciatori con molta prudenza considerato, che sicome era straordinaria, & insolita la Legatione d'vn Nipote di Papa, così era douere, che s'abbondasse in magnificenza più del solito, per quanto comportaua la qualità del luogo, e la stagione, e però fù ornata nell'infrascritto modo la trionfal tauola à cinque piatti, per trenta Commensali.*

*Primo seruitio di Credenza.*

*Torte di pistacchi, vna per piatto reale, con statuette di zucchero, & amito in mezo, rappresentante due Api, che conducono vn'Aratro, & vna, che fà l'vfficio di Bifolco, col motto SVPREMVM REGIMEN, impresa, che si vede nel Lib. de' Poemi di N. Sig.*
*Conditi sopra saluietta, abbelliti con fiori, e con vna bandirola à fiamma, con l'arma di Sua Eminenza.*
*Cedri freschi, e grossi con verdura.*
*Statue di pasta di marzapane, due abbracciate, rappresentanti la Giustitia, e la Pace, che si baciano, col moto nel piedistallo, & osculatæ sunt.*
*Lauoro di pasta sfogliata alto, e largo vn palmo, con zucchero sopra.*
*Gelatina di varij colori, regalata di ventresca dello stesso.*
*Statua di Sansone di pasta di marzapane, che dimostra merauiglia per veder dal Leone già vcciso vscir tre Api, nella cui mano alza vn stendardino di taffettà, con arma di N. Sig. e Sua Eminenza.*
*Mangiar bianco in guglie.*
*Pastizzi di Vitello freddi, fatti in forma d'Ape, in mezo vna Croce bianca col capello Cardinalitio sopra.*
*Vn piatto reale di butiro siringato, uel cui mezo vna Felsina pur di butiro, che riposi all'ombra d'vn Lauro pieno di pecchie, fatto, e fatte al naturale di seta.*
*Cantucci insuppati in maluagia, seruiti con zucchero sopra tazze dorate.*
*Pan di Spagna in pezzi grossi, sei deta alti, sopraposti ne' bacili, tramezati, e circondati con biscottini alla Sauoiarda, nel mezo de' quali vna bandirola, ò fiamma come sopra.*
*Lingua vaccina inargentata, e dentro scrittoci* De terra orta est, *qual'vsciua da vn monticello di presciutto sfilato, circondata di fette dell'istessa, e di mortadella.*
*Fagiani in pastizzo con sue code, ale, e capo.*

*Primo seruitio di Cucina.*

*Minestra di midolla di Vaccina, resa gustosa con vn poco di foglie di maggiorana.*
*Suppe loue con creste, regali di pollo, e midolla vaccina, tramezata di cacio tenero, due per piatto.*
*Latti di Vitello allo spiedo, lardati minuto, tramezati di copietoncelli, regalati di frittelline di ceruello di Vitello dorate, e salsa reale.*
*Hortolani con lauori di palta sfogliata sotto, col coperturo sopra, quattro per ciascheduno conuitato.*
*Tomacelle tramezate con fegato di Vitello lardato, e cotto allo spiedo, regalate con pastizzini di Genoua.*
*Polanche quattro per piatto, stuffate scure con pere siropate, tramezate con altretante anitre, nel sudetto modo condite.*

*Secondo seruitio di Cucina.*

*Pastizzo sfogliato mezano num. 5. per piatti, pieni di fegato di pollo, cardi, tartuffi, rossi d'oua, pignoli, bocconcini di cina di vaccina, e prugne di Marsiglia, tramezati di coppe calde, spaccate, e pelate.*

*Capponi senz'osso ripieni, regalati d'oua sperdute, e lattuca ripiena. Salsa bianca.*

*Cotornici lesse, coperte di caoli fiori, e ventresca, tramezate di salcizzotti fini, con formaggio Parmigiano grattato sopra, vna per conuitato.*

*Vna punta di petto per piatto ripiena, cotta in latte, circondata con fette di panza di Vitello ripiena, coperta di seleni, con mortadella grattata. Salsa verde.*

*Terzo seruitio di Cucina.*

*Pastizzo all'Inglese ghiacciato.*

*Fagiani affagianati due per piatto, circondati di Quaglie arrosto due per persona, col coperturo sopra.*

*Piccioni grossi vno per conuitato, pieni di presciutto grattato, e condito trito, tramezati con offelle piene di mangiar bianco, e salsa di limoncello sopra.*

*Starne allo spiedo, vna per ciascheduno, tramezate con pezzi d'vuero impillottati, e cotti arrosto, regalati di pasta tedesca. Salsa di granate sopra.*

*Quarto seruitio di Cucina.*

*Crostata di condito.*

*Porchette lattanti ripiene, cotte arrosto, circondate di frittelle di sambuco, ornate di fascie di limoncello lauorato, e petrosselli fritti.*

*Tortore allo spiedo, vna per ciascheduno, imbandite sopra pagnotte ripiene, tramezate di crostini di rognone di Vitella, e parte fritte.*

*Rognonata di Vitello lardata minuto, tagliata in fette, non staccate dall'osso, ma tramezate con fette di melangola, circondata di tordi grossi, regalata con cappavini di Genoua, e grani di granate.*

*Mostarda regia con fette di cedro condito attorno.*

*Secondo seruitio di Credenza.*

*Torta bianca.*
*Tartuffi.*
*Cotogne sciropate.*
*Latte miele con cialdonzini di zucchero.*
*Vliue grosse.*

*Terzo seruitio di Credenza.*

*Castagne con zucchero.*
*Finocchi.*
*Pere cipolle.*
*Pere garauelle.*
*Mele rose.*
*Cardi* } *con pepe, e sale.*
*Sceleri* }
*Cacio Parmigiano.*
*Marzolino.*
*Vua fresca.*

*Quarto seruitio di Credenza.*

*Confettione seruita in bacili.*
*Cotognata.*
*Pere condite.*
*Lattuca.*
*Persicata.*
*Pistacchi mondi.*
*Maroni di pasta di marzapane.*
*Pere dello stesso.*
*Pistacco confetto.*
*Biscottini.*
*Seme di melone confetto.*
*Finocchio confetto.*
*Cannella confetta.*
*Pignoli lessi.*
*Mandorle lesse.*
*Coriandi confetti.*

*Anisi*



*Anisi confetti.*
*Garoffali confetti.*
*Cedri conditi confetti.*
*Auellane confette.*

*E dopoi si presentò à Sua Eminenza, & à ciascheduno Commensale vn bellissimo mazzo di fiori di seta, fatti al naturale, con l'infrascritto Sonetto stampato in Taffettà.*

*DA Triplicato Regno, onde và graue*
*Il tuo gran Zio, più di saper, che d'anni,*
*Spieghi ver noi con Trino Impero i vanni,*
*Grand'APE, hor che di guerra Italia paue.*

*E con la Spada acuta, e l'aurea Chiaue*
*Apri i tesori à i giusti, e i rei condanni,*
*Nè temi nò d'infausto Cielo i danni,*
*Che non offende il Ciel Celeste Naue.*

*Hor vienne, APE benigna, e la tua sede*
*Ferma sul picciol Ren, che è più fedele,*
*E più d'ogn'altro cimentò la Fede.*

*Se ne' gran gesti tuoi si gusta il Mele,*
*Tù non puoi meglio riposare il piede,*
*Che dentro à vna Città, che è senza Fele.*

V.T.

*IL FINE.*

TA:

Biblioteca Comunale Archiginnasio

# TAVOLA
## DELLE COSE NOTABILI.


A

ABete, *e suo vtile.* pag. 477
Accacìa. 305
Aceto *di vino patito, come si faccia.* 58. 59
*Sue considerationi, vso, e qualità.* 60. 61
*Come si corregga, e prepari.* 60
*Misticato con fiori, e sue virtù.* 60
*Fatto di varij frutti.* 61. 62
*Serue l'aceto per vso di guerra.* 61
Acqua, *e sue considerationi.* 5
*Piouuta, di Fonte, di Fiume.* 6
*Di Torrente, di Pozzo, di Stagno.* 7. 8
*Salata, e Marina.* 9. 507
*Minerale di più sorti.* 9
*Come da prima si mischiasse col vino.* 10
*I presagi dell'Acqua.* 11
*Acque artificiali, di Miele.* 12
*Di Regolitia, di Cicoria, e d'Endiuia.* 14
*Di Cannella, d'Anisi, e Coriandi.* 14. 15
*Di Cedro, di Fragole, e d'odori.* 15
*Acqua Rosa, e d'altri fiori.* 333
*Acqua Vita, e modo di farla, e suo vso in medicina.* 62
*Acqua Forte per sapone, e per vliue.* 185
Adone *sepolto nella lattuga.* 259
Aglio *di tre sorti.* 229
*E' inteso per la Guerra.* 229
Agliata. 152
Agnello, *e sua carne.* 152
*Grosso, e lattante.* 153
Agno Casto, *e sue virtù.* 305
Agosto, *e sue operationi.* 560
*E viuande.* 562
Agresto, *e suo vso.* 90
Agricoltori *stimati Dei.* 71. 72
*Più sinceri de gli altri Artefici.* 413
*Agricoltura lodata, e suoi Scrittori.* 70. 525
Agro *di Cedro.* 318
Agrumi, *e loro historia.* 306. 307
*Se s'vsassero da gli Antichi in cibo.* 307
*Varie spetie, e coltiuatione.* 309. 310
*Terra, lettame, & acqua.* 313
*Come moltiplichino, e quando si ripongano.* 312. 314
*Come si gouernino vedi per tutto.* pagina 315. 320
*Loro artificio mirabile.* 316
*Come si candiscano.* 317
*Loro vtile, semi, & vso.* 318. 319. 320.
Almedano. 477
Alueario, *e quale.* 96
Amasis *Rè d'Egitto ammaestrato dall'Api.* pag. 95
Amito, *ò falda.* 436
Andrea Mariano. 288. 458
Anemone *fior d'Adone.* 295
Aneto, *vedi Finocchio forte.*
Angelica. 464
Aniso, *e sua acqua.* 229
Anitre, *vso, presagi, e medicina.* 212
Annibal Cartaginese *con aceto disfece alcune montagne.* 61
Anno, *e sua diuisione.* 525
Ansari. 480
Antonio Maria Garofalini. 220
Antichi *superstitiosi nel bere.* 64
Antipathia *d'alcuni animali.* 418
APE Insegna Pontificia. 95
Api, *e loro lodi.* 95
*Quando sciamano, e lor sito, e cura.* 96. 97
*Di quali arbori, herbe, e fiori si dilettino.* 97
*Come si difendano, & accioche non partano.* 98
*Come si trouino, e come si guardino da tarme, & accioche non pungano.* 99
*Come si conseruino il Verno, come si conoscano,*





*scano, e come si trasportino.* 99
*Loro meraviglia narrata.* 100
*Lor presagi, e lor custode.* 101
*Ministre del martirio di S. Marco.* 101
*Vendicatrici de' sacrileghi.* 101
Apicij *tre golosi.* 136
Aprile, *e sue operationi.* 542
*E sue viuande.* 544
Atà *istromento.* 411
Arare, *e suo modo.* 407
*Suo abuso, e sua nuoua legge.* 411. 412
*Aratori, e lor fraude.* 408
*Aratrare.* 413
*Aratro.* 406
Arboreto, *e modo di farlo.* 81
*Come si poti.* 82
Arbori *campestri.* 477
Arbusti *ornanti l'horto.* 305. 348
Argemone, *ò Garofalo Turchesco.* 295
Aria, *e sue considerationi.* 2
*Bolognese lodata.* 3
*Come si conosca l'aria buona.* 4
*I presagi dell'aria.* 5
Aromati *nelle viuande.* 136
Armeniache, *e lor' vso.* 353
Arrosto. 137
Artemisia. 464
Arturo *quando nasca, e suoi effetti.* 552
Asparago, *e sua cultura antica, e moderna.* pag. 229
Assentio. *Assentio Pontico.* 231
Atriplice, *ò Bidone.* 234
Auellane, *e lor coltiuatione.* 354
Auena, *e la domestica.* 414
Aureo Numero, *e come si troui.* 524
Azarolo. 371

B

BAgno maria *per cuocer carne.* 130
Balausto. 325
Balosi. 480
Baracano, *e suo miracolo.* 458
Barba di becco, *e sua radica.* 232
Barbati, *vedi Magliuoli,*
Bartolomeo Ambrogini. 280
Battere *il grano, e sue auuertenze.* 432
Bergamine *senza spesa.* 127
Bettonica, *e suoi fiori in conserua.* 232
Bieta, *e sua radica, e varij vsi.* 233. 234
*Bieta rossa.* 234
Birra, *e sua compositione.* 12
Biscotto, *e Biscotto Reale.* 31. 32
Bologna *si dice da' Buoi.* 144
*Bolognesi decrepiti.* 4
*Felici nel far d'acqua vino.* 38
Bonaga. 469
Boragine, *e sua conserua.* 235
Boschi. 492
Botti, *e come si deuono gouernare.* 44
*Loro qualità, difetti, e rimedij.* 52
*Bolognesi perfettissime.* 52
*Le antiche di pietra.* 52
Bragiuole. 138. 141
Brina. 404
Brionia. 465
Broccole. 243
Brodo *nero.* 110
Bruma. 526
Brusco. 465
Bue, *e sue parti cotto à lesso.* 140
*In polpette, in intingolo, fritte, & in fracassata.* 140
*Sua carne in aceto.* 140
*Stuffata, e cotta in varij modi.* 141
*Suoi interiori cotti.* 141
*Sue lodi, e perche hora non si costumi cuocere arrosto.* 143
*Sua carne salata in varij modi.* 145
*Bue, e suoi varij vtili.* 145
*Paragonato con la Pecora.* 156
*Copiosi nel Bolognese.* 144
*Bue intiero mangiato da vn solo.* 143
*Escluso dal Sacrificio.* 143
*Da chi prima fù mangiato.* 144
*Addomesticato da Pitagora.* 144
*Suo sangue per Garofali.* 303
Bugiosa. 465
Bulbi *Megaresi, & altri.* 252
Burgotti *per Piccioni.* 187
Butiro, *suo vso, e medicina.* 161. 166

C

CAcio, *e sue qualità.* 162
Calamandrina. 466
Calauerna, *e sua denominatione.* 404
Cald'arrosto. 480
Calmone, *leggi Tronco.*
Camomilla. 466
Campo *atto per prato.* 408
Canepa, *e sua coltiuatione, vtilità, e medicina.* 451.456
Can Maggiore, *Sirio, ò Canicola, suoi presagi, circolo, stato della Luna, & osseruationi antiche.* 557
Can Minore, *Procyon.* 560
Canne, *e lor prouigione, coltiuatione, terreno, & vso, e medicina.* 79.81
Cantina, *e sue qualità.* 50
Caoli *di varie sorti.* 55.240
*Bolognesi, et altri d'altri luoghi.* 242.246
*Epiloghi delle virtù di tutte l'herbe.* 240
*Caoli nemici della vite, e perche.* 244
Capel Venere. 466
Capo *di latte.* 160
Cappari, *e loro ingegnosa cultura.* 235
Cappone, *e come s'ingrassi.* 203
*Come si cuoca, arrosto, freddo, stuffato. pag.* 204.206
*Senz'osso, dentro vna caraffa.* 205
*Seruito viuo.* 206
Capretto, *e sua carne.* 152
Carbone, *e sottile inuentione di quello di Canepa.* 20.456
Carchioffi. 238
Cardi, *fanno buon stomaco.* 240
Caranzo. 466
Carni, *per hauerle buone, e per mantenerle. pag.* 129
*Come si cuocano arrosto, à lesso.* 129.130
*Come s'imbandiscano le à lesso.* 131
*Stuffate, & in potacchieria.* 131
*Come si cuoprano le arrosto.* 136
*Come si frollino presto.* 137
*Nella padella.* 138
*Quando si cominciassero à mangiare.* 138
*Come, e perche si cuocano.* 140
Carogna, *e sua denominatione.* 20
Carotte. 237
Carpino. 478
Cartamo. 280
Castagno, *e sua insitione, coltiuatione, vtilità, e varietà.* 478.481
Castrato, *e sua carne.* 151.154
*Sic me ad nongentos perducat Iuppiter annos.*
*Inuidet vt pani pinguis arista meo.*
Catone *come distribuisse il vino.* 63
Cece, *e sua coltiuatione, vso in cucina, e medicina.* 415.416
Cedro *della Sacra Scrittura.* 306
*Nostrano, e sue virtù.* 307.308
*Piantato da S. Domenico.* 321
Cera, *e come si prepari.* 102
*Suo vso, e per medicina.* 112
*Bianca, Nera, e Rossa.* 112.113
*Per inserire, e per fiaschi.* 112
Cerase, *e lor coltiuatione.* 356
*Visciole, e lor vino.* 357
*Vescerer ad plenum Cerasis, sed* Ab hoste maligno
Eripe me Domine, *est dicere semper opus.*
Ceruellati *fini.* 181
Cicorea, *ò Mazzocchio, e sue molte virtù. pag.* 247.248
Cipolle, *e lor varie sorti.* 249
*Maligie.* 252
Cipollette, *ò bulbi di fiori, e lor coltiuatione, e come si moltiplichino.* 292.293
Cipresso, *e sua coltiuatione, vso, e presagio. pag.* 354
Citroli. 252
Clemente VIII. *ritornato in vita con vn persico.* 375
Cleopatra, *e suo dispendio in vna cena.* 136
Clodio, *e sua spesa nel mangiare.* 137
Coda *di Bue cotta in adobbo.* 140
Colombi, *e sue qualità, lodi, e presagi, & vso in medicina.* 189.192.194
*Nemici de' Contadini.* 191
*Grossi, e Casalini.* 189.194
*Loro*



*Loro fecondità.* 190
Colombaia, *e quale, e suo vtile.* 127.186
Colombina, *e sue vtilità.* 118
Colostro, *che sia.* 165
Columella *corretto in Astrologia.* 426
Companatico *si sparagna in Villa.* 126
Consolida. 467
Contadini *astuti.* 414.421.451.
*Simili alla Noce.* 484
Conuito *magnificentissimo di Carano di Macedonia.* 174
Copiette. 139
Copo. 161
Cottile, *e come senza spesa.* 127
Corona *Imperiale.* 288
Cotogne. 369
Cotognata. 370
Crespino, *vedi vua spina.*
Croco *Fanciullo vcciso da Apollo.* 279
Crostini. 33
Cucina, *e suo sito.* 169
Cucumeri. 252
Cucuzze, *ò Camerarie.* 279
Cuoco, e Cuciniera, *e quali.* 167.168
Cuochi *lodati.* 171
Curegiola. 467
Curio *Romano vsaua le Rape.* 271

D

DAneta. 467
Decembre, *e sue operationi, e viuande.* 576.578
Democrito *visse tre giorni col solo odor del pane.* 26
Domenico Albani. 18
Dragone *herba.* 253
Druso, *e suo paralello di sparagi.* 231
Duca di Parma. 101

E

ECclisse *Solare.* 524
*Eccliss Lunare.* 524
Economo *lodato, e quale.* 125.126
Edera. 468
Egittij, *e loro opinione della Vite.* 65
*Adorarono le Cipolle.* 251
Emarucale. 288
Endiuia, *ò Scariola.* 253
Enula. 468
Epatta, *e come si ritroui.* 524
Equinottio. 537.564
Ercole *diuorò vn Bue.* 143
Erpico *istromento.* 413

F

FAchini, *e Contadini, e lor malitia in Cantina.* 46
Farina, *e modo di conseruarla, e distribuirla. pag.* 25
*Fiore sua anima.* 26
*Suoi vtili, e per cucina.* 35
Faggio. 482
Fagiano *in vece di Gallo.* 214
Fagiuoli, *e lor coltiuatione.* 417
*Raparini.* 255
Farfalle *da seta.* 346
Farfanazzo. 469
Farfara. 469
Farro, *e sua coltiuatione.* 418
Faua, *e sua varia coltiuatione.* 419
*Mal trattata da Contadini.* 420
Faui, *e come si cauano.* 102
Farnesiana. 296
Febraio, *sue operationi, e viuande.* 531.535
Fegato, *perche si chiami.* 172
Felice. 469
Feste *Martiniane.* 51
Fico, *e sua coltiuatione, e varietà.* 358.361
*Te fures spoliant, spoliant te rostra volucrum,*
*Dulcedo o Ficus te tua persequitur.*
Fiele *di Terra.* 466
Fieno, *quando si tagli.* 462
*Come si distribuisca, e misuri.* 463
*Suo carro quanto pesi.* 463
Fili, *ò piantate per le viti.* 82.83
Finocchi *Bolognesi.* 256
*Finocchio marino.* 258
*Forte.* 258
Fiori, *e suoi vtili.* 222.288
*Loro coltiuatione.* 305
*Dominati da Mercurio.* 287
*Vegnenti da radica.* 295

*Da seme.* 297
*Da herbe.* 300
*In Corone, e chi prima gli vsò.* 304
*In pignattini.* 306
*Da arbusti.* 305
Fiorita. 165
Folicelli. 343
Fonghi, *e loro elettione.* 113
*Da pietra.* 113
*Come si facciano nascere.* 114
*Tristi, e buoni.* 114. 116
*Lor tempo, & vso.* 114
*Come si conservino.* 115
*Prugnoli, Prataioli, Boledri.* 115
Formaggio, *e sue qualità.* 162
*Vecchio, e vario.* 163
*Come si conserui.* 163
*Tenero, e lattarolo.* 164
Formento, *e quale si debba eleggere.* 24
*Sue qualità.* 424
*Sua fecondità.* 425
*Coltiuatione, terra, e sito.* 425
*Quando si semini.* 426
*Come si cuopra, ò zappi.* 427
*Nel seminarlo si osserua il Cielo, e la Terra.* 426
*Quanto ne capa vna bifolca.* 428
*Daneggiato da' sotterranei, Galline, Oche, neui, e ghiacci.* 429
*Se si conuerta in loglio.* 429
*Troppo alto come si tratti.* 430
*Offeso da venti caldi.* 431
*Si douria roncare, e quando.* 431
*Quando si debba tagliare.* 432
*Come si conosca quando è secco, e come si conserui.* 434
*Formento marzolo.* 425
*Formentone.* 441
Formiche, *e come si distruggano.* 282
Fornari, *e lor malitia.* 22
Forno, *e come s'adoperi.* 29
Fossi, *e lor canamento.* 414
Fragole. 259
Francesco Ferrari. 303
Fraffino. 482
Freddo *tardo, e suo danno.* 404
Frittate *diuerse.* 197
Frittellaria. 288
Frutti Arbusti, *e lor cultura.* 352
*Frutti considerati.* 380
Fuchi, *che siano.* 102
Fuoco, *e suo sparagno in Villa.* 19
*Suoi presagi.* 21
Fusano. 483


G


GAbriel Mauritio. 529
Galla *Quercina, e suo presagio.* 493
*Galletto.* 493
Galline, *e sue considerationi.* 194
*Quali debbano ebere.* 201
*Galline Padoane.* 204. 208
*Nane son più feconde.* 208
Gallinazzo, *ò Gallo d'India, suoi varij nomi, & historia.* 208
*Suo gouerno, e come si cuoca.* 209
*Quando prima si vide in Bologna.* 208
Gallo, *e sue lodi, e qualità.* 202. 204
Garofalo, *e se conosciuto da gli Antichi. pag.* 302. 304
Garzo *Lanario tralasciato nel Libro, la cui coltiuatione hauer'apportato nome à gli antichi Agricoltori Bolognesi, n'accerta non solo, quanto si legge in varij Autori; ma il vedere, che à guisa de' Fabij, Lentuli, e Ciceroni si ritrouino le antiche famiglie in Bologna de' Garzoni, e de' Garzeria. Si serbano in stanza asciutta i Garzi più grandi, e più grossi, eletti per semente, al principio d'Aprile, scuotendogli, si caua il seme, e nella terra vigorosa, & ingrassata molto, ben lauorata, ò con aratro, ò vanga seminato, con rastello, ò leggier zappatura si cuopre. L'Ottobre susseguente le piante si trapiantano, ponendole vn piede distante, in terra con aratro, ò vanga lauorata, facile, dolce, e magra, in che consiste la bontà del Garzo, e perciò raccolti, quando son ben secchi, si conseruino in stanza lontana in tutto da ogni humidità. Seruono questi per*





*per alzare il pelo ad ogni artificio di lana, e perciò con gloria dell'Agricoltura Bolognese sono comprati da Mercanti Forastieri con tanto vtile, quanto di Canepa, e tal volta ancor maggiore. Chiamasi da Greci* Dipsacos, *quasi contrario al veleno, con cui vccide il Serpente* Dipsas. *Peroche asciugando questo in estremo tutti gli humori del corpo, cagiona per gran sete la morte. Le foglie di questo assai larghe, concaue, e congiunte vicino alla verga del Garzo, ritenendo l'acqua, e la rugiada, come vna scodella, porgono per contrario comodità d'estinguer la sete ad ogni animante. E più volte io hò veduto le Quaglie abbeuerarsi in queste foglie. Si dice ancora* Labrum Veneris, *perche le Donne si seruono di questa sudetta acqua per farsi belle. Vogliono, che si ritroui l'Autunno vn verme in questi Garzi, quale portato al collo, ò legato ad vn braccio, liberi da Quartana. Similmente la radica di questo bollita in vino, tanto che venga, come cerotto, sana le fissure del sedere, e le fistule; ma bisogna questo medicamento, per conseglio di Dioscoride, conseruare in vaso di rame.*
Gasparo Bombaci. 283
Gelatina *bianca, e varia.* 111
Gelsomino *nostrano, e di Spagna.* 321
*Giallo, odorato, indico, rosso, e del Gimè. pag.* 322
Gemme, *ouero occhi.* 394
Gennaio, *operationi, e viuande.* 525. 530
Gentiana. 469
Ghiande. 490
Giacinto Onofrio. 216
Giacinto *Fiore, sue historie, e varietà.* 288
*Giacinto Tuberoso.* 289
Giardino, *e sua denominatione.* 286
*Suo partimento, e sito.* 293
Giglio, *e sua historia.* 294
*Giallo, Morello.* 296
Ginebro, *e perche s'abbruggi il Natale* 323
Ginestra *gialla, e bianca.* 324
Gio. Fantuzzi. 386
Gio. Battista Ferrari *scrittore di fiori.* 291
Gio. Paolo Onofrio, *che passa cento anni.* 4
Gioncata. 160
Gionchilia *in gran prezzo poch'anni sono. pag.* 290
Gionco. 470
Giouc, *e sua qualità.* 556
Giulebbe *in vece di zucchero.* 16
Giugero *antico corrispondente alla bifolca Bolognese.* 401
Giugiole, *e loro acqua pettorale.* 361
Giugno, *sue operationi, e viuande.* 551. 555
Gouone. 466
Gramigna. 470
Granaro, *e quale.* 361. 434
Granati, *e loro vso, e considerationc.* 324
Granatiglia. 296. 297
Grane *in medicina, & in ogni misura.* 437
Grano *Italiano.* 435
Grappolo *d'vua in vna caraffa.* 91
Grasse, *e loro vso.* 50
Grasso *di corpi morti, d'vnghie, di corne, rie tagli, stracci, capelli, e legno.* 120. 121
Guaimo. 461
Guastauillani. 70


H


HErba *Buona.* 468
Herba *Brusca in medicina, e cucina. pag.* 227
Herba *Lucciola.* 468
Herba *Regina, detta Tabacco.* 254. 255
Herba *Medica.* 463
Herba *S. Alberto.* 468
Herba *S. Maria.* 255
Herba *Stella.* 255
Herbe, *che crescono senza cultura, e sono medicinali.* 463
Herbe *ottimo cibo di Christiani, e da chi si debbano vsare.* 220
*Mangiate cagion di lunga vita.* 220
*Quando si trapiantano, seminano, e sarchiauo.* 227
*Loro vso in credenza.* 227
Herbe *perpetue.* 300

Honorio Beati. 459
Hora *di Nona come si troui*. 522
Hore *come si sappiano per mezo della Luna. pag.* 523
Horologio *da Sole di verdura*. 337
Horologio *Orizontale*. 521
*Verticale*. 522
Horto de' SS. Poeti. 219
Horto *vale l'istesso, che Paradiso*. 217
*Prima Academia di Dottori*. 218
*Coltiuato da' Regi*. 217
*Suo sparagno*. 221
*Porge cinque raccolti l'anno*. 221
*Anticamente fù cura di Donne*. 222
*Qual'acqua richieda, e sito*. 223
*Sua fabrica, ornamenti, e cultura*. 225
*Suoi difetti, e nocumenti*. 280
*Difeso da' danneggianti, e come*. 281.284
Hortolano, *e sua industria*. 224

I

Impiastraggione. 383
Ingraffare *con terra, & acqua, con corpi, con vnghie, corni, ritagli, stracci, capelli, legno, herba, e frondi*. 120. 123
Insitione, *e suo trouato, & vso*. 383
*Sua meraviglia, e varietà*. 385. 390
*Sua diuisione*. 386
*Inserir'à occhio, à occhio col legno*. 387. 389
*Di foro, con semi*. 393. 397
*Nel tronco fesso*. 391
*Sù Spino bianco, e sù Cotogno*. 397
*In che stato della Luna, & à che hora*. 398
Instromenti *per inserire*. 387. 398
*Per lauorar la terra*. 406
Iride *bianca fiore*. 296

L

Larice. 477
Lana *di Pecora*. 156
*Succida*. 157
Lardo. 177
Latte *fraudato da' Contadini*. 158
*Sue considerationi, & vso*. 159. 161
*Latte miele. In pasticci*. 160
Lattuga, *detta Eunuso da Pitagorici*. 259
*Fà buon sangue*. 260
*Lattugoni*. 260
Lauro, *e suo vso, & historia*. 326
Leandro, *ò Rododafne, e sua historia*. 327
Legnaiuoli *astuti*. 491
Legnari, *quando si debbano tagliare*. 552
Legumi *difesi da' Ladri*. 416
Lente, *e suo vso, e virtù*. 442
Lettame, *e come gioui alla terra*. 116
*Come si diuida, e quale il migliore*. 117
*Fatto d'herba, di frondi, &c.* 121
*Come si parta*. 121
*Di locco, polue, cenere, e di calce*. 122
*Di terra*. 123
*Bisognoso, e necessario al Bolognese*. 123
*Come si distribuisca*. 123
*Da che stagione, & in quale stato della Luna s'vsi*. 123
*Vtile alle piante, & à gli Huomini*. 124
Lettere, *& Armi arricchiscono*. 70
Lenito, *e modo di farlo, e qual cosa serua in suo luogo*. 27. 28
Licurgo *col suo pianto fè nascere il caolo. pag.* 244
Ligusto, *è Caurossano*. 327
Lilij. 297
Limoni, *e loro insitione*. 310
Linea *Meridiana, e come si troui*. 522
Lingua Bolognese *lodata*. 15
Lino, *e sua coltiuatione, & historia*. 456
*Lino Asbestino*. 458
Lisimaco *per vna tazza d'acqua perdè il Regno*. 65
Locco. 436
Loglio *non si semini, non si getti; come si corregga, quando è nel pane; e come si sani, chi n'hà mangiato*. 430
Lonza *di Porco*. 176
Luglio *sue operationi, e viuande*. 556. 558
Luna, *e suoi presagi*. 521
*Insegna l'hore*. 523
*Sua elettione in diuerse operationi*. 519
*Come influisca ne' segni del Zodiaco, veduti in ciascheduno mese*.
Lupino. 443
Lupoli. 337

Ma-



M

Macello, *e quali tagli di carne siano più vantaggiosi in Villa*. 128
Macinare *con vantaggio, e suo tempo. pagina* 22. 23. 25
Maggio *sue operationi, e viuande*. 547. 549
Maggiorana. 261
Magliuoli. 76. 79
Maio *arbusto*. 327
Mali *diuersi, e lor rimedio*. 511
Malua. 471
Maluauischio. 471
Malume, *e cosa sia*. 418
Mandorle, *lor'oglio, & acqua, vso in medicina, e cucina*. 362. 364
*Dum folijs flores pramittis, Amygdale, dic, sis,*
*Ordinis inuersi nũ te aliquando piget?* 161
Mangiar *bianco*. 322. 364
Manteca. 18
Marmi *sul Bolognese*. 472
Marobio. 480
Maroni. 535
Marte, *e sue qualità*. 463
Matricaria. 535
Marzo *sue operationi, e viuande*. 463
Mechioacam. 12
Medone *Acqua de gli Arabi*. 244
Melchior Zoppio.
*E' opinione vana Di gente insana*.
Mele Cotogne. 369
*Post epulas, Vxor, cur Mala cydonia sumis?*
*Nũ tuus vt te vir tractus odore petat?*
Mele *Domestiche, e lor varietà*. 366
*Vedi per tutto*. 370
*Optima cum parias homini tu poma, Mali quis*
*Imposuit sapiens nomina falsa tibi?*
Mele *Seluatiche, e loro Aceto, Agresto, e Vino*. 365
Melenzani. 262
Melica, *ò Medica*. 443
Meloni, *e Meloni da Verno, e varij*. 262. 263
*I buoni come si conoscano*. 265
*Guastano il pan fresco, e fan cuocer la carne più presto*. 265
*Meloni Raparini*. 264
Mense *di Cedro*. 307
Menta. 471
Mentastro. 472
Mercorella. 470
Mercurio, *e sua qualità*. 551
Mese, *e sua denominatione*. 529
Mezo vino, *e come si faccia*. 48
*Con vso antico si dà a' Seruitori*. 49
Micchio, *ò corda da schioppo*. 459
Miele, *come si separi dalla cera*. 102. 103
*Sua acqua*. 102
*Sua vtilità in agricoltura, e medicina*. 103. 104
*Sue varietà*. 105
*Conserua molti frutti*. 105
*Sua cotognata*. 105
*Miele senz'Api*. 105
*Con agresto, con aceto*. 106
Miglio, *e sua vtilità*. 444
Misure *del terreno*. 437
*Misure di peso antico eguali alle nostre*. 441
Morchia *d'Oglio*. 510
Mori *senza frutti cagion di podagra*. 342
*Moro Indico*. 328
*Moro, e sua coltiuatione*. 339
*Bianco, e Negro*. 340. 341
*Sua Istoria*. 340
*Omnibus vtilior Morus, me Iudice plãtis, Fructu ille profunt, frõdibus hec etiã*.
Mortadelle, *e lor fabrica*. 180
Mortella *di due sorti*. 328
Mostarda *fina, Regia*. 106
Mosto, *come si sparagni in villa*. 38
*Come si conosca inacquato*. 47
Munaio, *e sua malitia*. 24
Muschio *adulterato*. 193
Musco *nemico della Vite, e sua medicina*. 87

N

Naranzi, *e loro insitione*. 310
Narciso, *e sue varie sorti*. 291
Nasturtio. 266
Nespolo, *e sua coltiuatione*. 370

Neue *vtile al terreno*. 403
Nibbio. 467
Nigella. 472
Nocc, *e sua coltiuatione*. 483
*Vso del suo legno*. 487
*Discoli ego sector naturam: fuste remoto, Aut nihil, aut modicum sum paritura boni.*
Nouembre, *sue operationi*. 572
*E sue viuande*. 574
Nozze, *perche non di Maggio*. 547
Numa Pompilio *perche villeggiasse*. 72
*Sua statua eretta à Giano*. 525
*Aggiustò l'Anno*. 525

O

OCa *sue considerationi, cura, cucina, medicina, e presagi*. 214. 215
*Suo fegato*. 214
*Somigliante a' maledici*. 215
*Ama vn fanciullo*. 215
Oglio *di fiori*. 290
*Oglio di Noce, e suo vso per incerar tele*. *pag.* 485. 486
*Oglio d'Oliue, e sua fabrica, & vso in medicina*. 508
*Suo risparmio in Villa*. 510
Olia *alla Spagnuola per grasso, e per magro*. 134
Olina Boemica. 321
Oliuo, *e sua historia, vedi Vliuo*. 499
Olmo, *e sua coltiuatione*. 87. 348. 350
Oppio, *e sue considerationi*. 350
Orbica. 472
Origano. 265
Ortica. 473
Orzo, *e suo vso*. 446
*Orzata*. 448
Ottobre, *e sue operationi*. 568
*E sue viuande*. 570
Oua, *e lor lodi, e virtù*. 195
*Sorbili, sperdute, toste, ripiene, nel tegame, fritte, arenate, e tenere*. 196. 197. 198.
*Grosse, come il capo d'vn'huomo*. 198
*Ouo dentro vna caraffa*. 199
*In minestra, in brodetto, in legatura, ò stracciato*. 199
*Ouo picciol mondo*. 199
*Suoi presagi, e virtù*. 199
*In medicina*. 200
*Di varie forme*. 200
*Come, e quando si deue porre sotto la Gallina*. 200
Ouidio Montalbani. 220

P

PAdre di Famiglia *deue esser buon'Economo*. 126
*E suo trouato*. 405
Paglia. 435
Pagnotta *ripiena*. 34
Pane, *e suo sparagno in Villa*. 21
*Sue lodi, virtù, e qualità*. 25. 30. 36
*Consemola se sia sano*. 26
*Di fiore se sia più sano*. 26
*Di varie materie, e come si distribuisca. pag.* 30
*Sue forme varie*. 28
*Sua fabrica, perche propria delle Donne. pag.* 29
*Come si conosca fermentato*. 28
*Qual meno, e qual più sano si conserui*. 28
*Oltre i cinque giorni mal sano*. 30
*Pane, e sue varie viuande*. 32. 36
*Lauato, in mollicarola*. 32
*Pan cotto, pan vnto*. 32. 33
*Pan grattato in varij modi*. 33. 34
*Pane Azimo, e vario*. 27. 31
*Pan da Natale, Pinza*. 32
*Pan Speciale*. 31
Pane di Biscia *herba*. 464
Panico. 449
Parsimonia *in Villa*. 1. 2
Pasticci *di carne, all Inglese, alla Genouese, alla Polacca*. 132. 133
*Sfogliati, brodosi, asciutti*. 133
*Economici*. 133
Pastinache. 266
Patuccio *di Canepa*. 454
Pauone, *sue qualità, e cura*. 210
*Sue considerationi, vtili, e cucina*. 211

Pa-



*Paragonato a' Poeti*. 211
Pecora, *e sua carne vsata in quattro stati. pag.* 151. 152
*Offende, e gioua col dente*. 157
*Capre, e Pecore lodate*. 158
Pelle *di Bue, e di Pecora*. 156
Peonia, *ò Rosa di monte*. 297
Pepe *Americano, in vece dell'Orientale*. 267
Perforata. 474
Pergola *di viti, e d'olmi, &c.* 225
Pero, *e sua coltiuatione, vino, & vtile*. 371
*Dura Pyrus cunctis arbor plantanda colonis,*
*Aestati, ac Brumæ fertq;, refertq; dapes.*
Persico, *e suo vso*. 373. 376
*Amico allo stomaco*. 375. 376
*Quod tibi pro viro misit iã Persica tellus, (Gaude Roma) tuæ sunt modo delitiæ.*
*Persicata*. 376
Peso *deriuante dal grano*. 440
Petrosello. 266
Peuerata, *ò Peuerone*. 108
Piantaggine. 474
Piantare, *e suo tempo*. 351
*Piantate, leggi Fili*.
*Piantoni*. 497
Piccioni, *e come si gouernino*. 185
*Come si difendano*. 186
*Accioche non partano*. 188
Pignattino *per moltiplicar'agrumi, e fiori. pag.* 306
Pimpinella. 267
Pino, *e Pignoli, e lor'vso*. 376
Piò *istromento*. 411
Pioppo, *e sua historia*. 487
*Diuersità, e coltiuatione*. 488
*Nil vmbram præter populo dum Populo donas,*
*A campis oro tu procul esto meis.*
*Quid tua mi prodest fructu sociata nec vno Vmbra fugax? vmbram sic facit & paries.*
Piselli. 268
Pitagora *difeso*. 423
Platone, *e sua opinione del Vino*. 65
Plinio *lodato, e difeso*. 458
Polipodio *Quercino*. 492
Pollaio, *e quale*. 194
Polli *nati di Fagiano*. 204
*In pasticcio*. 206
*In polpette per malati*. 207
Polli *gouernati di Serpe, e di Ruta Capraria*. 203
Pollo *d'India in pasticcio*. 209
Polmonaria. 473
Polpette *in vario modo*. 134. 141
Polue *per lettamare*. 122
Polue Bianca *medicinale*. 464
Porcaccia. 473
Porco, *e sue qualità, e come s'ammazzi*. 171
*Sue cento dieci viuande*. 173
*Vedi per tutto*. 181
*Come si sali*. 182
*Suo testamento*. 184
*Grandinoso, e lazarino*. 183
*Porco Troiano*. 176
Porri *satiui*. 269
Potar *la Vite, varie opinioni, tempo, e considerationi*. 86
*Potar corto, e sue vtilità*. 88
Prato, *e sue considerationi*. 459
*Vedi per tutto*. 463
Presagi *della vendemia*. 92
Propagini, *ò Prouane*. 74
Prugne, *lor varietà, & vso*. 377. 379
*Inserito Prunos: prunis permissa potestas Claudere tam mensis, quàm reserare fores.*
Publio Seruilio Rullo *fù il primo, che arrostisse il Porco*. 173
Pulegio. 474

Q

QVali *Fiori trapiantati secchino, e quali crescano*. 299
Quercia, *e suo vso in medicina*. 489
*Sacra Ioui Quercus, victum mortalibus olim*
*Quæ dabat, officij stat memor vsque tui.*

Dum

*Dum pecudes etenim, dum glande armenta saginat,*
*Nonne hoc est homini grata alimenta dare?*
Quincunce, *e sua regola.* 382
*Rassomigliato à vna ben disposta oratione, da noi chiamato piantare in terzo. pag.* 382

R

Radici, *ò Rauanelli.* 269
Radiche *di Fiori.* 296
Ranuncoli. 298
Rape, *e lor conditura.* 270
*Smisurate.* 272
Regolitia, *e suo vtile.* 222. 272
Ribes. 338
Ricotta, *sua fabrica, & vso.* 164. 165
Romolo *punì l'vbbriaca, come l'adultera. pag.* 65
Rosa, *e sue varietà, & vso in medicina.* 328
*Rosa d'ogni mese.* 334
*Centifolia.* 333
Roscano. 272
Rosmarino, *e suo vso in medicina, conserua, & oglio.* 334
Rouere. 490
Ruecola. 272
Ruche, *e come si ammazzino.* 282
Rumice. 474
Ruta *Triaca de' Contadini.* 273
*Ruta Capraria.* 475

S

Sabina, *e sua virtù.* 496
Salame *alla Fiorentina.* 180
*Salame di fegato.* 180
Salamoia, *e sue vtilità.* 507. 510
Salcizza *fina.* 181
Salina, *come si faccia.* 182
Salice, *bianco.* 496
*Complures vsus, plura & medicamina præbet*
*Lenta Salix: nostro rure sit illa frequens.*
*Saliceto.* 497
Salse, *e sapori diuersi.* 106
*Vedi per tutto.* 112
Saluia *ottima al concepire.* 273
Sambuco, *Roseo, & Hortense.* 336
Sapa, *e suo vso.* 91
Saponaria. 298
Sapone, *e sua fabrica.* 185
Sapore *di mosto, e d'ogni frutto.* 91
*Di Vua.* 91
Sattureia. 274
Saturno, *e sue qualità, situato con la Luna vtile all'Agricoltura.* 526
Scalogna. 276
Scassato. 77
Sceleri, *ò Sceleni.* 275
Semenzaio *qual debba essere.* 349
Semi *di fiori.* 298
Sempreuiua. 475
Senapa. 275
Setacci *varij per burattare.* 26
Sete *più tolerabile della fame.* 65
Settembre, *sue operationi.* 564
*E viuande.* 566
Seuo *di Bue, e di Capra.* 156
Siepi *diuerse, e fruttificanti.* 94. 382
Siero *per malati.* 165
Simpathia *d'animali.* 418
Siringa. 336
Smelare *in varij modi.* 103
Sole, e Luna *paragonati.* 515. 526
*Sole, e sue qualità.* 527
Solfaroli, *e loro vtile.* 456
Solstitio *estiuo.* 551
Sonagli *di Cece.* 417
Sorbe, *e lor' vso.* 380
Sorbeto, *e sua compositione.* 14
Sorcoli. 395
Sparagi, *nati di corna di Becco.* 158
Spelta, *ò Zea.* 449
Spiche. 436
Spicolare *non si può vietare.* 432
Spigo, *ò lauanda, suo oglio, & acqua.* 336
Spinacci. 376
Stafisagria. 475
Stelle *non come anticamente.* 426
Stereo *humano, di Colombo, di Cauallo, d'Asino,*



*fino, di Bue, di Pecora, e di Porco.* 118 120.
Sterquilinio. 124
Stillicidio *per fiore.* 302
Stoppa *di canepa.* 454
Stoppia. 435
*Stoppie abbrugiate.* 118. 120
Sughi. 91
Suppa *loua.* 33

T

Tabacco. 255
Tagliuoli, *vedi Magliuoli.*
Tagliolini, *e Millefanti.*
Talpe, *e come s'ammazzino.* 283
Tamarice. 337
Tartara. 165
Tartaro *de' Vascelli.* 61
Tartuffo, *e modo di conseruarlo.* 115
Taslo barbasso. 475
Tazzette *fiori.* 291
Tele *incerate.* 486
Terra *atta per villeggiare.* 16
*Come si conosca.* 16. 17
*Come si migliori.* 17
*Suoi presagi.* 19
*Terra cotta, e suoi vtili.* 18
*Terra, e come, e perche si lauori.* 402. 405
*Necessità di conoscerla.* 400
*Sua diuisione conforme alcuni, e conforme l'Autore.* 400
*Forte, Dolce.* 401
*Fecondata dal Cielo.* 402
*Atta per prato.* 403
*Acquosa come si bonifichi.* 402
*Bagnata non si tocchi.* 403
*Lauorata arricchisce.* 403
Timo. 277
Tinger *d'ogni colore.* 495
*Vedi per tutto.* 496
Tito Liuio, *e suo racconto in lode del Porco.* 171
Tongi *della Faua.* 423
Topi, *e come si spegnono.* 283
Toro, *come generi l'Ape.* 146
*Come lo Scarafaggio.* 146
Torta *Bolognese.* 234
Trementina. 477
Trippe *di Bue, e di Vitello.* 142
Tromba Seriana. 291
Tronco, *ò Calmone, che cosa operi nella insitione.* 384. 396
Tulipani, *e suoi varij nomi.* 291. 292

V

Vacca *Rossa, e sue qualità.* 158
Vaneggie, *e suoi varij nomi.* 226
Vanga, *e suo vso.* 414
Varietà *di cose lodata, e contemplata da Sant'Antonio.* 287
Vbbriachezza *detestata.* 64. 65
*Come si leui.* 65
*Vbbriachi gastigati.* 65
Veccia, *e sua coltiuatione.* 450
Venchi. 497
Vendemia, *e suo tempo, hora, e modo.* 39. 43
*Richiede osseruation di Stelle.* 40
Venere, *e sue qualità.* 542
Venti, *e lor consideratione, e lor varij effetti.* 536
Verbena. 476
Vermi da Seta, *e lor gouerno.* 343
*Vedi per tutto.* 345
*Quando prima in Europa.* 347
Vgolino Costa, *i cui Distici, e Tetrastici sopra gli Arbori, tralasciati nel Libro, vedi nella Tauola à Pero, Melo, Castagno, &c.*
Vidico. 498
Vigna, *come si proueda.* 79
*Si coltiui, e poti.* 83. 84
Villani *difesi.* 377
Vinaccia, *e lor' vso.* 92
Vincenzo Tanari *Prelato.* 70
Vino, *e sue considerationi.* 37. 43
*Si moltiplica da Bolognesi, e con sanità. pag.* 38
*Di due sorti con vna Castellata.* 44
*Quanto bà da bollire.* 44
*Quando si tramuti.* 45
*Sue lodi, e virtù.* 45. 68
*Si sparagna in Villa.* 38. 47

*Come*

*Come si coli.* 47
*Come si cuoca.* 48
*Come s'incapelli.* 48
*Come si conserui fuor delle botti.* 49
*Quando si assaggi.* 51. 55
*Come sia danneggiato.* 53. 55
*Come si suggelli, e difenda.* 55
*Quando si riuolta.* 54
*Come si conosca.* 56. 57
*Muffato, come si liberi.* 53
*Guasto, come s'acconci.* 56
*Come si preserui.* 57
*Necessario all'Huomo.* 63
*Come offenda.* 64
*Come si distribuisca.* 63. 64
*Sua misura nel berlo.* 64
*Suo vso.* 66
*Qual'acqua richieda.* 54
*Sue varietà.* 66
*Buono qual sia.* 67
*Come si rinfreschi.* 67
*Vtile per medicina.* 69
*Domestica i seluaggi.* 69
Vitalba. 337
Vite, *e suoi Inuentori.* 74
*Come si moltiplichi.* 74
*Con propagini, magliuoli, & accini.* 75
*D'arboreti, di vigna.* 76
*Suo sito, e terreno.* 76. 77
*Sua piantaggione.* 77. 78
*Mal potata, e suo danno.* 88
*Chi prima la potò.* 84
*Sù gli arbori, come si poti.* 81. 86
*Potata, come si leghi.* 88
*E coltiui.* 89
*Non arborea, ne di vigna.* 89
*Suoi varij stati, come si conosca, e come s'inesti.* 89. 90
*Suo vso in medicina.* 91
*Come si difenda, e come si curi.* 92. 93
*Concilias somnũ, cor lenis, robur adauges*
*Bacche, mẽ: cur non vitis amator ero?*
Viole *varie.* 299. 300
Visco *Quercino.* 492
Vitella *Campareccia.* 145
*Mongana.* 146
*Suo vario vso in cibo.* 148. 151
*Se mangiata da gli Antichi.* 146
Vitellio, *e suo dispendio in mangiare.* 137
Vitriola. 476
Vitucchio. 467
Viuande *dorate.* 138
Vliuo, *e sua historia, sito, coltiuatione, dieci modi di moltiplicarlo, e sua insitione. pag.* 499
*Vedi per tutto.* 506
*Amico alla Vite, nemico alla Quercia. pag.* 504
*Indiciũ pacis præstat tibi Palladis arbos,*
*Innumeris confert vsibus, atq; cibis.*
*Fœcundam faciunt incisio, stercus, aratrũ,*
*Nulla Capræ morsu res inimica magis.*
*Vliue negre.* 507
*Per far'oglio.* 508
*Come s'acconcino.* 507
*Acconcie senz'acqua forte.* 507
*Oue dice* ossà d'oliue, *leggi* oua d'oliue. *pag. 538. lin. 18.*
Vua, *come si elegga.* 40
*Sue varie qualità.* 41
*Riuolta, pessima.* 41
*Di varie sorti fà buon vino.* 42
*Si fà stare in massa.* 43
*Quant'acqua ricerchi.* 44
*Poca vua, e vino assai.* 44
*Vua lugliatica, come si poti.* 89
*Vue, come si conseruino, e loro vso per le tauole.* 90
Vua Spina. 338

Z

Zaffarano. 279
Zappa. 406
Zigotto. 154
Zucca, *e sue varie sorti.* 229
Zucchero, *come si chiarifichi.* 14
*Zucchero Rosato.* 331

IL FINE.




IN BOLOGNA,

Per Giacomo Monti. MDCXLIV.
*CON LICENZA DE' SVPERIORI.*

Biblioteca Comunale Archiginnasio

131811

CON LICENZA DE' SVPERIORI.

Per Giacomo Monti. MDCXLIX.

IN BOLOGNA.



24153.

Biblioteca Comunale Archiginnasio