

3035. b. 10

**BIBLIOTECA**  
SCELTA  
*DI OPERE*  
**GREGHE E LATINE**

*TRADOTTE*  
IN LINGUA ITALIANA  
*vol. 72*  
**MARCO PORCIO CATONE**  
*DELLE COSE RUSTICHE*

L'Agricoltura è la più antica delle  
Arti, e forma la felicità di chi se  
ne occupa. *Cav. F. R.*



RUSTICI LATINI VOLGARIZZATI

*R. Cato / M. C.*

DELLE  
COSE RUSTICHE

OPERA

DI MARCO PORCIO CATONE

VOLGARIZZATA

DAL CAVALIERE

GIUSEPPE COMPAGNONI



PRIMA EDIZIONE MILANESE



MILANO

1851

TIPOGRAFIA DI GIO. SILVESTRI

VARRONE



COLUMELLA



# NOTIZIE SU LA VITA E SU LE OPERE

DEL CAVALIERE

GIUSEPPE COMPAGNONI

TOLTE DAL SUPPLIMENTO

DELLA BIOGRAFIA UNIVERSALE



COMPAGNONI GIUSEPPE, nato a Lugo in Lombardia nel 1754, abbracciò di buon'ora lo stato ecclesiastico. All'età di quindici anni pubblicò alcune poesie ed in seguito molte opere in prosa, fra le quali citeremo la dissertazione sulla preferenza che si deve accordare alla poesia rimata. Il giovane Giuseppe aveva fatto precedere questa dissertazione del poema di Mariano Capra, intitolato: *L'incendio della Rocca di Lugo*. La terza produzione di Compagnoni è il poema sulla *Fiera di Sinigaglia* che fu criticato da Ristori, compilatore delle *Memorie Enciclopediche di Bologna*. Il giovane Compagnoni rispose al giornalista, divenne suo amico, suo collaboratore, e nel 1785 direttore durante l'assenza di Ristori da Bologna. Nel 1786, si recò a Torino col marchese Bentivoglio di Ferrara e pubblicò una lettera in versi sul tragico fine di Caterina Boccabadati moglie del celebre Albergati. Giunto a Venezia con Bentivoglio nel 1787, accettò la compilazione del *Giornale* stampato da Graziosi col titolo



di *Notizie del mondo*, che ben tosto fu apprezzato come il migliore fra i pubblici fogli d'Italia. Pubblicò nella stessa epoca con Albergati, *Lettere piacevoli se piaceranno*, Modena, 1791, in 8. Nel 1792, diede alla luce il *Saggio sugli Ebrei e sui Greci*, opera in cui pone gl'Israeliti al disopra dei Greci per la letteratura, e ch'egli aveva composta per invito di ricchi Ebrei che lo ricompensarono generosamente e ne fecero stampare progressivamente tre edizioni. Compagnoni ne pubblicò una quarta nel 1806. Al suo comparire questo libro fu criticato dall'abate Rubbi a Torino che prese a difendere i Greci, ed a Milano dell'abate Guillon. Compagnoni si occupò in seguito della traduzione di *Catone de re rustica* \*. Nel 1796, si recò a Milano presso il generale Bonaparte e fu nominato membro del consiglio legislativo della repubblica cisalpina, ove recitò (il 25 Aprile 1798), in favore della poligamia, un discorso che fu confutato da due de'suoi colleghi, Lamberti e Glissenti. Compilò per dieci mesi a Venezia un Giornale intitolato il *Mercurio d'Italia* in cui faceva un quadro favorevole della rivoluzione, e pubblicò nella stessa città: *Elementi di diritto costituzionale democratico, ossia principii di gius pubblico universale*, 1797, in 8. Poscia l'*Epicarmo ossia lo Spartano, dialogo di Platone ultimamente scoperto*. Dopo la pace di Tolentino fu nominato segretario-generale della repubblica cispadana, e poscia deputato al congresso di Reggio e di Modena. Le sue *Considera-*

\* *Quest' Opera non ebbe finora verun altro traduttore.* Il Tipografo.

zioni sulle tasse gli acquistarono il titolo di professore di *diritto costituzionale* all'università di Ferrara. All'epoca della invasione in Italia degli Austro-Russi e della caduta della repubblica cisalpina, aprile 1799, Compagnoni rifugiò in Francia. Giunto a Grenoble indirizzò agli abitanti un discorso democratico in italiano, e si recò a Parigi ove pubblicò un'opera interessante, le *Veglie di Tasso*,\* che fu tradotta in francese da Mimaut e da Barrere. Dopo la battaglia di Marengo, Compagnoni fu nominato promotore dell'istruzione pubblica a Milano, e come tale incaricato di fare il discorso sulla pace di Luneville allorchè si pose la prima pietra del *forum Bonaparte*. Nominato poscia segretario del corpo legislativo, indi membro del consiglio di stato, giunse ancora ad ottenere impieghi eminenti, e pubblicò l'*Orazione funebre del conte Mosca*, suo compagno. Allorquando Napoleone proclamò il regno d'Italia, Compagnoni estese il processo verbale, e l'imperatore ne rimase soddisfatto, lo nominò cavaliere della Corona di ferro, ed avendo inteso ch'egli era nato a Lugo: « Io non credeva, gli disse, che da quelle paludi uscir potesse un sì bel talento. » All'epoca della ristorazione Compagnoni ritirossi dalla scena politica. Oltre le opere di già annunziate egli pubblicò: I. *La chimica per le donne*, Venezia 1805, 2 vol. in 8, opera molto apprezzata; II. *Teorica dei verbi*

\* Furono subito ristampate in Milano da Agnello Nobile: indi seguirono tre mie copiose edizioni fatte negli anni 1808, 1810, 1812, di cui ora mi rimangono pochi esemplari. Il Tipografo.

VIII NOTIZIE SU LA VITA E SU LE OPERE, ECC.  
italiani, opera classica; III. *Teoria dell'universo dell'Alix*; IV. *Storia delle navigazioni antecedenti a Cook*; V. *Viaggio di Pallas in Siberia e sulle frontiere della China*; VI. *Saggio d'un trattato di morale in forma di Catechismo pubblicato in seguito degli Elementi di ideologia del sig. Destutt Tracy*, Milano, 1819 in 8; VII. *Lettere a tre giovani sulla morale pubblica*, Milano, 1819, in 12; VIII. *Memorie storiche relative al Conte Dandolo ed a' suoi scritti*, Milano 1820, in 8; IX. *Dialoghi VIII degli uffici di famiglia*, Milano, 1826, in 8; X. *Storia dell'America*, in 28 vol. in 18, per Supplemento alla *Storia Universale del Segur*, che si pubblicava dallo Stella in Milano; XI. *Dell'arte della parola considerata ne' vari modi della sua espressione*, Milano, 1827, in 8. Compagnoni pubblicò inoltre altre opere sotto il nome di Giuseppe Belloni, antico militare, e suo cameriere, cioè: 1. *Storia dei Tartari*; 2. *Note al viaggio di Anacarsi*; 3. *Legazione di Fileno ebreo all'imperadore Caligola*; 4. *Aneddoti riguardanti alcuni letterati francesi ultimamente morti*; 5. *Viaggio del Baretti*; 6. *Anti-mitologia, Sermone a Vincenzo Monti*. Il suo ultimo scritto fu una lettera del 25 ottobre 1832, indirizzata da Desio ad un suo antico-amico in cui annovera gl'impieghi da esso occupati e le opere composte. Morì in Milano il 29 dicembre 1834.

# SAGGIO STORICO

## SOPRA CATONE

COMPILATO

DAL CAV. G. COMPAGNONI

---

**M**ARCO PORCIO CATONE, vissuto fino a sedici anni in Sabina, cominciò di diciassette a fare il Soldato: diventò Tribuno di ventiquattro; e si trovò sotto Cajo Claudio Nerone alla battaglia di Sena, dove restò morto Asdrubale.

Passò indi alle Cariche civili; e andò primieramente Questore con P. Cornelio Scipione Affricano; indi fu Edile della Plebe con Cajo Elvio; poi Pretore in Sardegna. Allora egli non aveva, che trentasette anni.

Tre cose degne di molta lode narransi di lui in questo periodo di vita sua. Una è,

*Catone*

1

che vivendo coll'Affricano, salva la deferenza dovuta alla autorità di quell' Uomo sommo. Catone nel tenor della Vita, e nel costume mai non convenne con lui. Aveva l'Affricano maniere splendide, carattere elevato, e sfarzo e lusso: laddove Catone risentiva in tutto la ritenutezza, e l'austerità Sabina. L'altra è, che fin d'allora assai rigido, perseguì severamente in Sardegna gli usuraj, e li cacciò di quell'Isola. La terza poi è, che di là ritornando o Roma vi condusse Ennio, di cui a quelli, che nol conoscono, dar non possiamo migliore idea, che qualificandolo pel Dante de' Latini.

I meriti acquistati in codeste Cariche gli meritano l'onore del Consolato, ch'egli esercitò con Lucio Valerio Flacco. E terminato questo andò al Governo della Spagna Citeriore, dove avendo dovuto guerreggiare, meritò l'onor del trionfo.

Narrasi, che l'affricano s'invogliasse di quel Governo, e tentasse di farne richiamar Catone, onde succedergli. Ma comunque assai riputato fosse l'Affricano in Roma,

dove godeva sopra gli altri Cittadini il primato per le alte sue benemerienze, non potè riuscir nel disegno; il perchè poi, al dire di Nepote, tanto s'indispettì, che finito il consolato, ricusando altro Governo, restò in Roma senza impiego veruno.

Catone fu poscia fatto Censore con quel Flacco, col quale era stato Console; e in questa gravissima, e difficile Magistratura si procacciò egli l'alto nome, che poi gli è restato fino all'età nostra. Spiegò in essa tutta la severità del suo carattere, e tutta la fermezza, di cui era capace; e riputando i costumi prima base della Repubblica, costrinse i Cittadini alla ubbidienza delle leggi; e non contento di quelle, che erano in vigore, altre ancora ne aggiunse, e inesorabile le fece tutte valere. Or quante odiosità per ciò, e quante inimicizie si tirasse addosso, egli è ben facile l'immaginarlo. Ma egli le sostenne tutte con forte petto; e come la aveva sfidate dalla giovinezza fino a quella età; così da quella età fino alla decrepitezza continuò a sostenerle.

intrepidamente. Era egli di sì morigerata e severa condotta, che mai non diede appiglio a calunnia; e le querele dei discoli non fecero, che accrescere la sua riputazione.

Del credito, ch'egli godeva in Roma, e della severità, colla quale procedeva nelle cose pubbliche, un amplissimo argomento ne somministra la sua condotta riguardo a' Greci Filosofi a suo tempo venuti in Roma. Avevano in quel tempo i Romani cominciato ad erudirsi nella Greca Filosofia; e gli Ateniesi, che desideravano il favore del Senato per certa loro lite colla Città di Oropio, spedirono a Roma loro Imbasciatori tre sommi Filosofi, Capi di Setta, e furono Carneade, Diogene e Critolao; i quali giunti appena, colla fiorita loro, e versatile eloquenza un gran partito si fecero nella nobile Gioventù, che loro prodigava estatica e ammirazione ed applausi. Or narrasi di Carneade, che avendo un giorno, presente Catone, e molti altri, eloquentemente parlato in lode della giustizia, e i vantaggi mostrato, che da essa ne vengono, il di se-

seguinte per pompa d'ingegno contro la giustizia con uguale eloquenza parlò, tutti mettendo innanzi i danni, che agli uomini vengon da essa. Questo fatto colpì profondamente l'animo di Catone, che entrato in Senato perorò con molta forza, onde sbrigato tosto l'affare degl'Imbasciatori, si rimandassero questi al lor Paese; non trovando prudente consiglio il permettere un più lungo soggiorno in Roma ad uomini, che persuadevano checchè piaceva loro; e sospettando inoltre, che la seduzione dalla Greca filosofia non distogliesse gli animi dall'amor della gloria militare, nella quale sola consisteva la grandezza di Roma.

Del rimanente Catone amò le lettere in alto grado, ed eccellentissimamente le coltivò. Conciossiachè grande riputazione eb- b'egli in dottrina; e fu valentissimo Oratore al suo tempo, e Scrittore vigoroso e splendido; e molte Opere scrisse, le quali sarebbero state bastanti a dargli nome onorato, se altronde onoratissimo non gliel'aves- sero procacciato i suoi fatti.

Noi, onde apparisca il suo merito come uomo di lettere, copieremo quì due insigni testimonianze di Scrittori superiori ad ogni eccezione.

Cicerone, che molte volte parlò di lui, e sempre con somma lode, nel libro degl' *illustri Oratori*, fa di Catone questo ritratto.

« Che uomo fu egli mai Catone? lascio in  
 « disparte il Cittadino, il Senatore, il Ca-  
 « pitano. Io quì accenno sol l'Oratore. Chi  
 « più di lui grave in lodare? Chi più in-  
 « gegnoso nelle sentenze? Chi più sottile  
 « nella disputa, e nella sposizion della causa?  
 « Le cencinquanta sue Orazioni, (che tante  
 « n'ho trovate finora, e lette) sono piene  
 « di cose, e di espressioni magnifiche . . .  
 « In esse trovansi tutti i pregi proprii d' un  
 « Oratore. Le sue Origini poi quale bel-  
 « lezza, quale eloquenza non offrono? Egli  
 « è vero che il suo stile è alquanto vecchio,  
 « che alcune sue parole sono incolte: ma  
 « prendi a mutarle, il che allora egli  
 « non potè fare; ed aggiungivi l'armonia;  
 « e rendi così lo stile più adorno . . . niuno

« certamente potrai tu allora anteporre a  
« Catone. »

T. Livio parla di Catone anche più magnificamente ; e di lui presenta un ritratto compiuto. Ecco come nel libro **XXXIX** , si esprime. « M. Porcio Catone tutti di gran lunga superava i Patrizj e i Plebej anche delle più illustri Famiglie. Fu egli di sì grande animo, e di sì grande ingegno fornito, che in qualunque condizione nato si fosse, format a avrebbe egli stesso la sua fortuna. Non v'ha arte alcuna nel maneggio de' pubblici , e de' privati affari, che a lui fosse ignota. Ammaestrava con ugual senno gli affari della Città, e quelli della Campagna. Altri salgono a sommi onori per lo studio delle leggi, altri per la eloquenza , altri per la gloria delle armi. Egli ebbe l'ingegno così ad ogni arte adattato , che l'avresti creduto nato unicamente a quella qualunque fosse, a cui applicavasi. Coraggioso nelle battaglie, e celebre per molte illustri imprese , dopo essere salito a ragguardevoli onori, fu Generale supremo delle Armi.

« Nella pace ancora peritissimo delle leggi ,  
« eloquentissimo nell'arringare. Nè fu già  
« egli tale uomo, che vivo solamente fosse in  
« gran pregio, e niun monumento lasciasse  
« di sè stesso. Anzi ne vive tuttora ; e n' è  
« in onor l'eloquenza, consecrata, per così  
« dire , ne' libri d' ogni argomento da lui  
« composti. »

Or venendo ad indicare con qualche precisione l' Opere, che Catone scrisse, farem menzione primieramente delle *Orazioni* sue, le quali, avendo avuto il suffragio, siccome abbiám veduto, di Cicerone, ben è a presumere, che degne fossero di alta stima. Poscia fu egli il primo, che si accingesse a scrivere la Romana Storia in prosa; il che eseguì nel libro intitolato delle *Origini*, dove, come in compendio, la serie strinse de' fatti più illustri. Dell' Arte Militare eziandio trattò da uomo dotto, ch' egli era, e da espertissimo Capitano; e un Saggio lasciò intorno alla Rettorica. Ed è per fine assai probabile, che scritto avesse varj versi di argomento Morale; posciachè a lui da antichissimo tempo

s' attribuiscono alcuni Distici, i quali, quand' anche suoi non sieno, provano al certo, che fu riputato averne fatto. Finalmente Catone scrisse ancora di Medicina ; e il suo libro durava al tempo di Plinio.

Di queste Opere, che da lui detto abbiamo essere state scritte, niuna per avventura ci resta ; e solo abbiamo il Trattato *de Re Rustica*, che per le cose, che in seguito diremo, possiam riguardare come una sdruscita reliquia, che di sì grand' Uomo ci resta.

Questo dotto Uomo, cultore delle Arti, e delle Scienze, e protettore di Ennio, rimproverò aspramente Fulvio suo Collega nel Consolato, perchè dalla Etolia, dove era stato a far guerra, condotto avesse alcun Poeta. Il che, onde mai derivasse, a gran fatica molti Eruditi pensano potersi congetturare; così che Tiraboschi stesso è venuto in opinione, che Ennio fosse caro a Catone meno per essere Poeta egregio, che valoroso Guerriero.

Ma ricordandoci la guerra, ch' egli fece a' Greci Filosofi, e quella, che più tardi fece inoltre ai Medici della stessa Nazione, ci

pare agevole cosa il conoscere , che Catone severo amatore della sua Patria, e conoscitor grande della capacità dei Latini ingegni , checchè di straniero fosse acutamente odiasse soltanto per esser tale.

Intendeva egli , che fino a tanto che una Nazione vigorosa si perde a ricopiare lo spirito, e i modi altrui, poco avanza nella gloria, e perde moltissimo della sua stessa forza ; e che per sì fatto modo sono fra sè congiunti gli elementi della cultura, e i sentimenti dell'animo, che quelli ben presto fissando il carattere generale, e dando il tuono ad un Popolo, seguono con sicuri limiti la sua fortuna.

Quindi sottilmente argomentando sulla natura delle Greche discipline , e sulle qualità dello spirito di quella Nazione , molto temeva, che gran contagio ne venisse a' Romani.

Racconta Plutarco essere stato solito Catone a dire , che Socrate non fu che uom loquace, e violento , il quale con novità pericolose aveva sconvolta la sua Patria: che Isocrate facendo invecchiare nella sua Scuola i discepoli, atti soltanto li rendeva a trattar

**Cause nell'altro Mondo.** Le quali cose, siccome da una parte mostrano il fino, e penetrante giudizio di quel grand' Uomo, cui non seduceva la vernice lucicante, onde certi nomi comunemente hanno fatta fortuna; dall'altra parte provano e la prevenzione sua, e l'impegno di togliere il credito, e la sequela a quanto era forestiero ai Romani.

Ma più alta considerazione giustifica per avventura la Catoniana severità, della quale parliamo. Osservava egli, dice il Cav. Tiraboschi, la Grecia divisa allora in tanti partiti, quante eran le Sette de' Filosofi, che vi regnavano: Stoici, Platonici, Epicurei, Peripatetici, tutti di massime, di sentimenti diversi, disputar gli uni contro degli altri, e nelle loro dispute cercare di far pompa d'ingegno, non di scoprire il vero; e frattanto lo Stato politico della Grecia andare in rovina, ed essere omai fatto schiavo quel Popolo, che prima della sorte di tante Provincie era arbitro, e Signore. Temeva egli adunque, che se queste filosofiche Sette si fossero introdotte in Roma, seco recassero

ancora i funesti effetti, che prodotti avevano in Grecia. E siccome della eloquenza si servivano i Greci mirabilmente nelle loro dispute; e per la vivacità dell'ingegno, per la prontezza della fantasia, per la versatilità del genio, e per la lingua armoniosa, soave, forte, facilmente a sè traevano con dolce incanto gli spiriti: ad ogni ramo della coltura loro credette egli opportuno il far guerra, onde più sicuramente ottenere l'oggetto, che si era proposto.

Del rimanente, che politici motivi a ciò il guidassero, non disprezzo delle Greche Lettere, od ignoranza, manifestamente apparisce dall'essere stato lui nella letteratura de' Greci versatissimo, ossia, che in fresca età vi si fosse applicato, siccome le sue spedizioni in Grecia il persuadono, e maggiormente i robusti, e retti giudizj, ch'egli dava de' Filosofi, e Scrittori Greci; ossia, che abbiassi nella Greca letteratura voluto erudire da vecchio.

Noi abbiamo alquanto sopra accennato, che Catone come i Filosofi, così pure i Me-

dici Greci procurò di far discacciare da Roma. Riguardo ai secondi non è ben certo, se ottenesse l'intento, che ottenne de' primi. Diremo soltanto, che furor grande mostrò contro i Medici. Su di che Plinio ci ha conservato un passo di Catone, nel quale cerca di trarre nella opinione sua il suo proprio Figliuolo, che altronde sappiamo essere stato assai amante delle arti, e discipline Greche. Il passo, di cui parliamo, è pien di fiele; e temendo noi, che tradotto perda della sua originale austerità, il riportiam fedelmente come a noi è pervenuto: forse unico frammento incorrotto, che di Catone possediamo. Eccolo: *Dicam de istis Græcis suo loco. Marce fili, quid Athenis exquisitum habeam, et quod bonum sit illorum literas inspicere, non perdiscere vincam. Nequissimum, et indocile genus illorum. Et hoc puta vatem dixisse. Quando-cumque ista gens suas literas dabit, omnia corrumpet. Tum etiam magis si Medicos suos huc mittet. Jurarunt inter se barbaros necare omnes medicina. Et hoc ipsum mercede faciunt, ut fides iis sit, et facile disperdant. Nos*

**14 SAGGIO STORICO SOPRA CATONE.**

*quoque dicitant barbaros , et spurcius nos  
quam alios opicos adpellatione fœdant. Inter-  
dixi tibi de Medicis.*

Ed ecco le principali cose , che intorno al  
carattere, e ai fatti di M. Porcio Catone, vo-  
lendo essere brevi, abbiamo raccolte.



## INTRODUZIONE

---

*Una delle vie, onde farsi ricco, è quella della mercatura; ma dessa è mestier di rischio. Un'altra è quella dell'usureggiare; ma poco onesto è il prestarvisi. Laonde i Maggiori nostri posero nelle loro Leggi, che del doppio fosse condannato il ladro, e l'usurajo del quadruplo: con che ognun vede, che riputarono l'usurajo peggior Cittadino del ladro. Perciò quando lodar volevano un galantuomo, lo chiamavano buon agricoltore, e buon colono; e con siffatti nomi credevano essi di onorare ampiamente colui, che lodar volevano. Non è già, che io non riguardi anche il Mercatante come persona assai valente, e ben intesa a ricercare ricchezza. Qui non oppongo, che i rischj, ai quali va soggetto, e le acerbe disgrazie, che incontra. Certo è poi finalmente, che dagli agricoltori sorgono uomini fortissimi, e*

*valentissimi soldati; e che per la via dell'agricoltura si ottiene un guadagno onesto, e sicurissimo, e tale, che non dà luogo ad invidia. Laonde non pensano male quelli, che allo studio dell'agricoltura si applicano. Ora di questa mi sono proposto di parlare, e darò principio all'argomento.*



DELLE  
C O S E R U S T I C H E

---

C A P I T O L O I.

*Come s'abbia a comprare, e a ben ordinare  
la Tenuta.*

**Q**UANDO penserai d'acquistare una Possessione, avrai avvertenza di non procedere nella compera con precipitoso desiderio, di non risparmiar pena per ben visitarla, e di non contentarti di scorrerla una volta sola. Se codesta Possessione fia buona, essa ti piacerà sempre più che andrai a vederla. E bada bene subitamente che ciera abbiano, e in che figura sieno i vicini; perciocchè in buon contado si debbe avere ciera buona, ed essere in buona figura. In secondo luogo poi all'entrar, che farai nella Possessione, della quale

*Catone*

2

parliamo, osserva come possa uscirsene, sia per estrarre i generi comodamente, sia per venderla con vantaggio, se mai avvenga, che tu voglia disfartene. Devi por mente inoltre, s'essa sia posta sotto buon clima, non soggetto a tempeste ruinosæ, e se sia di fondo naturalmente buono. Ove tu possa, cerca, che sia alle falde del monte, che guardi a mezzodì, che sia in luogo salubre, che abbia abbondanza d'operaj, che abbia acqua buona, vicinanza di ben munito Castello, o di mare, o di fiume navigabile, o sicura strada, e molto battuta. Sia poi essa in quelle campagne, che non cambiano sovente di padrone; e cerca, che tale sia, che debba rincrescere al suo padrone d'averla venduta; e finalmente, che abbia buone fabbriche. Guardati di sprezzare inconsideratamente gli altrui metodi; e ricordati, che miglior affare sarà il tuo comprando il fondo da un padrone cognito per buon colono, e buon fabbricatore. Quando tu andrai alla Possessione, vedrai se vi sieno molti arnesi spettanti al torchio, e molte olle; che dove non sieno molti codesti uten-

sili della scarsa rendita della Possessione avrai argomento; e dove all'opposto sono-  
vene molti, avrai argomento della buona qua-  
lità della Possessione. Bada eziandio, che  
dove pochi sono gl'istrumenti necessarj la  
Possessione viene a costar molto, dovendoli  
provvedere; e bada soprattutto, che succede  
di una Possessione come di un uomo, che  
non se ne cava grand'utile certamente, co-  
munque molto renda, quando assai ne costi  
il mantenimento. Ora poi, se mi domandi  
quale sia la Possessione, di cui si debba far  
caso più d'ogni altra, io tel dico. Se tu ac-  
quisti cento jugeri del miglior terreno, e del  
miglior sito che tu possa, il primo scompar-  
timento sarà la vigna, se il luogo dà molto  
vino, il secondo sarà l'orto irrigabile, il  
terzo il saliceto, il quarto l'oliveto, il quinto  
la prateria, il sesto il campo a biada, il set-  
timo il bosco da taglio, l'ottavo il brolo, e  
il nono la selva da ghiaude.

## CAPITOLO II.

*Offizj del Capo di Casa.*

Quando il Capo di casa va in Villa, fatti ch' egli abbia i religiosi doveri col Nume tutelare della Famiglia, deve, se può in quel giorno stesso, andare d'attorno alle sue terre; e non potendo in quel giorno, farlo almeno il giorno dopo. E poscia che abbia veduto come sia lavorato il suo fondo, e cosa rimanga da fare, il seguente giorno deve chiamare a sè il Castaldo, e domandargli che lavoro si sia fatto, qual resti a farsi, se siasi lavorato a debito tempo, e se possa farsi il rimanente: poi quanto vino si sia raccolto, quanto frumento, quanti altri generi. Informato che siasi di queste cose, deve fare il conto delle opere, e de' giorni. Se non trova il lavoro fatto, verrà il Castaldo giustificandosi dicendo, ch' egli ha fatto attentamente il dover suo, ma che i servi sono stati ammalati, che inique furono le stagioni, che i servi

sono scappati, che si è dovuto attendere ai lavori pubblici. Dette, ch' egli abbia queste ed altre ragioni, chiamalo a render conto de' lavori, e de' lavoratori. Quando la stagione è stata piovosa, vedi quanti giorni, e quante cose durante la pioggia abbiansi potuto fare, com'è lavar le olle, impegolarle, nettar la casa, trasportare il frumento, gettar fuori il letame, formar il letamajo, mondar le semenze, racconciare le vecchie corde, farne di nuove; e farai intendere, che bisognava rattopparsi le giubbe, ed i cappucci. Così pure, che durante le Ferie si potevano scavare le vecchie fosse, accomodare la strada pubblica, tagliare gli spinaj, zappar l'orto, purgare il prato, far fascine, roncar le spine, pestare il farro, e pulir bene dappertutto: per la malattia de' servi non essere stato necessario dar loro tanta cibaria. E quando con pacato animo tutte queste cose siensi ben conosciute, e quali lavori avanzi da fare, devi procurare, che vengano fatti; e quindi conteggiare il denaro, e le biade destinate per alimento, e similmente cercare in ordine

al vino, e all'olio a che prezzo questi generi si sieno venduti, quanto ne resti, e quanto se ne debba vendere. Menagli buone le cose, che ti parrà di dovergli passare: le altre che restano fa di vederle co' tuoi proprii occhi. Poi pensa come provvedere a ciò, che può mancare per l'annata, e come vendere quello che vi sarà di superfluo. Se occorre d'affittar qualche cosa, s'affitti. Riguardo ai lavori, che si vogliono fatti, e ai capi, che si vogliono affittare, il Capo di casa comandi, e lasci in iscritto i suoi ordini. Osservi la greggia, e l'armento, e guardi come crescano. Venda l'olio, se ha prezzo, e il vino, e il frumento superfluo: venda i buoj vecchi, gli armenti incarogniti, le pecore intristite, la lana, le pelli, il vecchio plaustro, le ferramenta vecchie, il servo vecchio, il servo infermiccio; e venda checchè avanza. Un Capo di casa deve essere venditore, non compratore.

## C A P I T O L O III.

*Come vada piantata nell'adolescenza  
la Tenuta.*

Il Capo di casa deve mettersi dalla prima gioventù a far buoni piantamenti nella sua Tenuta. Riguardo a fabbricarvi sopra, questa è opera, sulla quale fa d'uopo, che pensi a lungo. In fatto di piantare non bisogna pensarvi, ma fare. Quando poi l'età si accosta ai trentasei anni, allora è il tempo di fabbricare, posto sempre, che tu abbi ben piantato. Tu fabbricherai in modo, che nè la villa cerchi il fondo, nè il fondo la villa. Bisogna, che il Proprietario abbia la villa rustica edificata bene, e la cantina da olio, e quella da vino, e molte *botti*, onde possa aspettare la carestia; il che gli produrrà guadagno, e virtù, e gloria. Bisogna eziandio, ch'egli abbia buoni torchj, onde i lavori riescano bene. Quando si sarà fatta la raccolta delle olive, se ne faccia l'olio subito, prima che si guastino. E diasi mente, che

ogni anno vengono grandi burasche, le quali sogliono gettar le olive a terra. Se le torrai via presto, e che abbi i vasi preparati, nessun danno ti verrà dalla cattiva stagione, e l'olio sarà più verde, e migliore. Se le olive staranno lungo tempo per terra, o sul tavolato, puzzeranno, e l'olio sarà fetido. Da qualunque sosta d'oliva si può fare olio ben verde, e buono, quando si faccia a tempo. Per un piantamento di 120 jugeri di olivi bisogna avere doppio assortimento degli utensili necessarj; e se l'oliveto sarà buono, fitto, e coltivato, bisognerà, che i *Trapeti* sieno ben saldi, e uno diverso dall'altro; e che se mai si rompano le mole, tosto si possano cambiare. Così le funi sieno cadauna di cuojo, sei sieno le stanghe, dodici le fibule; cadaun canape sia di cuojo, e s'abbiano due carrucole alla Greca da muovere con funi impegolate. E sarà più speditivo il lavoro, se si adopereranno otto rotelle superiori, e sei inferiori. Volendo aggiungere altre ruote, si agirà più lentamente, ma con minore fatica.

## CAPITOLO IV.

*Come debbano essere ben fabbricate le stalle.  
Vicinanza buona.*

Bisogna avere buone stalle, e mangiatoje ben rastrellate. I rastrelli debbono essere distanti un piede. Così facendosi, i buoi non getteranno fuori il pascolo. Edifica ben comoda la villa urbana: se in buona Tenuta edificherai bene, ne avrai costruito. Se fia che tu in campagna abbi buona casa, più volentieri, e più spesso ci verrai; la Tenuta diventerà migliore, succederanno minori sconcerti, e caverai più entrata. L'occhio del padrone governa il Cavallo. Co' vicini sù buono. Non lasciare, che la tua famiglia sia molesta. Se la vicinanza ti vedrà volentieri, tu venderai più facilmente le cose tue, noleggerai opere più facilmente, più facilmente prenderai a servizio lavoratori. Se edificherai, ti ajuterà con opere, con giumenti, con materiali. Se, (che Dio ti guardi!) ti succede qualche disgrazia, la vicinanza benignamente ti difenderà.

## CAPITOLO V.

*Offizj del Castaldo.*

Gli offizj del Castaldo saranno i seguenti. Mantenga buona disciplina; faccia osservare le ferie; non tocchi l'altrui; custodisca con diligenza il suo; presieda alle liti della famiglia. Se alcuno travierà, con buona maniera ne vendichi la colpa. La Famiglia non stia male, non soffra nè freddo, nè fame. Tenendosi questa impiegata, con più facilità si terrà lungi dal male, e dall'altrui. Se il Castaldo non vorrà che si faccia male, nol si farà. Se il permetterà, il Padrone nol lascerà impunito. Rimunererà egli poi chi ha fatto bene, onde piaccia agli altri seguirne l'esempio. Il Castaldo non sia girogavo; sia sobrio sempre; nè vada altrove a cena. Tenga in esercizio la famiglia: vegga, che quanto il Padrone ha comandato si faccia. Non creda di saperne più del Padrone. Si tenga amici gli amici del Padrone. Ascolti

chi gli comanda. Non faccia sacrificj, se non in tempo de' *Compitali* ne' quadrivii, o in casa. Non dia a credenza ad alcuno senza l'ordine del Padrone. Riscuota i crediti fatti dal Padrone. Non impresti a nessuno semenze, cibaria, farro, vino, olio. Abbia due, o tre famiglie, alle quali domandare l'occorrente, e darlo; e fuor di queste a nessun altro. Spesso dia i conti al Padrone. Non tenga sulle spalle lo stesso operajo, mercenario, burattajo più del tempo debito. Non voglia comprar nulla senza saputa del Padrone, nè voglia celargli nulla. Non tenga nessun parassito. Non permetta, che alcuno consulti aruspice, augure, indovino, caldeo. Non risparmi la semenza, ch'ella è questa pessima cosa. Procuri di saper far bene ogni lavoro di campagna, e ne faccia spesso, purchè non si stanchi. Se farà così avrà concetto nella famiglia, e ognuno con più impegno lavorerà. Inoltre avrà meno voglia di girare, e starà più sano, e dormirà meglio. Sia il primo ad alzarsi da letto, e sia l'ultimo ad andarvi. Prima veda, se la casa

sia ben chiusa, se ognuno sia a dormire al suo luogo, e come i giumenti abbiano da mangiare. Abbi massima diligenza, che i buoi sieno governati. Tratta bene i bifolchi, onde abbiano maggior cura de' buoi. Fa che si abbiano aratri, e vomeri buoni. Guardati di arare terra cariosa; nè violentare il plaustro, e l'armento. Se non baderai ove spinga, perderai il frutto di un triennio. Si faccia diligentemente letto alla greggia, e ai buoi; e si governino loro le unghie. Tien lungi dalla greggia, e dai giumenti la scabbia: questa viene per fame, e per siccità. Fa di compiere per tempo tutti i lavori, perchè le faccende di Campagna sono di tale natura, che se ne fai tardi una, le farai tardi tutte. Se mancheranno gli strami, tu scegli frondi d'albero, e con queste farai letto alle pecore, e ai buoi. Procura d'avere un gran letamajo. Conserva attentamente il letame; quando lo asporterai, spargilo, e sminuzzalo. Conducilo in autunno. In autunno poi vanga dattorno agli olivi, ed aggiungivi letame. Taglia le frondi del pioppo, dell'olmo, della

quercia; allogale per tempo pel pascolo delle pecore; ma che non sieno troppo aride. Così riponi dal prato il fieno d'autunno, e il guaime ben secco. Dopo le piogge d'autunno semina le rape, il pascolo, e i lupini.

## CAPITOLO VI.

*In quai luoghi della Tenuta  
si debba seminare.*

Fa d'uopo, che nella seguente maniera osservi in quai luoghi della Tenuta si debba seminare e piantare. Dove la terra è grassa e lieta senz'alberi, ivi devi mettere il frumento. Se la terra è nebbiosa, devi seminarvi massimamente le rape, i ramolacci, il miglio, il panico: in terra grassa e calda piantarvi l'oliva da conservare, l'oliva lunga, la salentina, l'orchite, la posea, la sergiana, la colminiana e l'albicera. Pianterai specialmente quella, che in questi luoghi passa per migliore di tutte. Pianta questa sorta d'olive a 25 o 30 piedi di distanza. Niun

altro fondo sarà buono per servir d'oliveto, che quello, che guarderà il Favonio, e sarà esposto al sole. L'oliva liciniana farà bene dove il fondo è più freddo e magro. Se planterai in luogo grasso e caldo, cattivo sarà l'olio; e nel secondo l'albero anderà a male, e il musco rosso danneggerà. Intorno alle corone, e dietro alle strade pianta olmi, e in parte pioppi, onde aver frondi per le pecore, e pe' buoi, e legname da costruzione, se ne occorre. Se in questi luoghi le rive, e i siti saranno umidi, pianta pioppi da vetta e canneto. Farai così. Vanga il terreno, ed ivi metti gli occhi di canna tre piedi distanti l'uno dall' altro. Ivi semina l'asparago silvestre, onde ingentilisca. Sta bene l'asparago silvestre col canneto, poichè si vanga e s'abbrucia, e a tempo gode ombra. Intorno al canneto metti salice greco, onde abbia vinchi. In quale fondo piantar debba la vigna, osserva. In quel luogo, che ottimo si dirà essere pel vino, ed esposto al sole, ivi porrai la piccola uva aminnea, e l'una e l'altra eugenea, e la piccola elveola. In quel

terreno, che è grasso, ed assai nebbioso, metti l'uva aminnea maggiore, la murgentina, l'apicia, la lucana. Tutte le altre viti qualunque s' adattano a qualunque terreno.

## CAPITOLO VII.

*In qual luogo si facciano le piantate,  
e le pertiche.*

Quando una Tenuta sia suburbana, allora specialmente conviene averla ben arborata, poichè così le legna, e le pertiche si possono vendere; oltre a che il padrone n' avrà il bisogno pe' suoi usi. In ogni fondo fa d' uopo piantare quel genere di cose, che gli conviene, e dar le viti agli alberi, le quali sieno quelle di aminnea piccola e grande, e di apicia. Queste uve si ripongono nelle olle, le olle nelle vinaccie; e così nella sapa, nel mosto, nel vinatello. Si attaccano le uve duracina e aminnea grande; oppure si conservano appassite alla fucina del fabbro. I pomi, come le mele strutee, le cotogne,

le seanziane, le quiriniane, e così ogni altra da mettere in composta, si conservano al pari delle mele mustee, e delle puniche. Perchè stien ben attaccate ai rami onde maturino, e non periscano prima, si sparga alla radice orina o sterco porcino. Saranno buone conservate nella sapa le pere grosse, le aniciane, le sementive, le tarentine; le mustee, e le cucurbitine. Piantane anche altri generi; o innesta olive orchite e posie, le quali ottimamente si conservano, se sieno verdi, nella salamoja, o nell'olio di lentisco, se sieno ammaccate. Le orchiti quando sieno nere e secche, fregale col sale per cinque giorni; poscia levane il sale; esponile al sole per due giorni, o riponile senza sale nel mosto ben cotto. Quando vuoi riporre le sorbe nella sapa, o seccarle, fa che sieno prima ben asciatte, e così le pere.

## CAPITOLO VIII.

*In qual luogo s'abbiano da piantare fichi  
di varie sorta.*

Pianta i fichi marisci in terren cretoso ed aperto: gli africani, gli ercolani, i saguntini, gl' invernali, i telani neri dal picciuolo lungo in terren grasso o letamato. Se avrai prato irrigato, non mancheratti fieno. Se tal non sarà il tuo prato, onde non ti manchi fieno abbilo arando. Avendo presso la Città i tuoi fondi, fa piantarvi ogni genere d'ortaggio, ed ogni genere di fiori, e cipolle di megara, e mirto conjugale e bianco, e nero e lauro delfico, e cipriotto, e salvatico, noci calve, avellane prenestine e greche. Il fondo urbano va piantato così; e così deve fare chi quello solo possede, onde averlo fecondissimo al più alto segno.

*Calone.*

3

## CAPITOLO IX.

*Come si piantino i saliceti in luoghi  
acquosi.*

I Saliceti si debbono piantare in luoghi acquosi, umidi, ombrosi, vicino a' fiumi. E guarda d'averli pronti, sia, che ti occorra servirtene per tuo uso, sia per venderli. Se avrai acqua, abbi spezial cura d'irrigare i prati. Se non ne avrai, ingegnati alla meglio; ma non istar senza prato. Così fa d'uopo tener qualunque Possessione.

## CAPITOLO X.

*Quanti servi, quanti buoj e asini, e ministri,  
ed utensilj debba avere il Villico.*

Un campo ad olivi di 240 jugeri deve avere un Castaldo, una Castalda, cinque lavoratori, tre bifolchi, un sottobifolco, un asinajo, un pecorajo; in tutto tredici

uomini: tre paja di buoi, tre asini da basto colle loro ceste per trasportare il letame, un altro asino da girare la mola, cento pecore, cinque sortimenti di utensili per far l'olio, una caldaja, che contenga trenta quarantali, il suo coperebio, tre uncini di ferro, tre orcie da acqua, due adacquatoj, un'altra caldaja da cinque quarantali, il suo coperebio, tre uncini, un lavello piccolo, due amfore da olio, un'urna di cinquanta sestarj, tre pirie, una secchia per l'acqua, una conca, un mastello, un lavatojo, una padella, una mastelleta, una *nasiterna*, un candeliere, un sestario, tre plaustri grandi, sei aratri co' vomeri, tre gioghi colle loro correggie, sei finimenti pe' buoi, un erpice, quattro barelle stercorarie, e tre ceste stercorarie, tre altre ceste meno grandi della metà per lo stesso servigio, tre basti da asino. In quanto alle ferramenta, otto forche, otto sarchielli, quattro pale, cinque zappe; due rastri da quattro denti, tre falci da fieno, sei da strame, cinque da potar alberi, tre scurj, tre cavicchie, una

pila da farro, due tanaglie, un raschiatore, due ferri da fuoco, cento olle da olio, dodici mastelli, dieci olle da vinacie, dieci da morchia, dieci da vino, dieci da frumento, un mastello da lupini, sei tincun lavatojo, e la sua pietra, due vasi da acqua, parecchj coperchj per ciascuna olla e tina, tre mole, una cioè tirata dall'asino, una guidata a braccia, e l'altra all'uso spagnuolo, tre manubrij, un tagliere, due piatti grandi di rame, due tavole, tre scanni grandi, uno nella camera da letto; tre scabelletti, quattro scranne, due vasi da bucato: un letto nella camera, quattro letti pensili, e tre altri, una pila di legno da calquiera, un telajo, due mortaj, uno per la fava, e l'altro pel farro, uno da semi per scerre i nocciuoli, un moggio, un mezzo moggio, otto materassi, otto coperte, sedici guanciali, dieci copertoj, tre tovaglie, sei giubbe pe' garzoni.

## CAPITOLO XI.

*Altra istruzione. Di quanti, e di quali servi, ed opere debba il Villico provvedersi.*

Una vigna di cento jugeri deve avere un Castaldo, una Castalda, dieci lavoratori, un bifolco, un asinajo, un vinchiajuolo, un sottobifolco; sedici persone in tutto. Due buoi, due asini da plaustro, uno da mola, tre finimenti da torchio, olle, nelle quali possano stare cinque vendemmie di ottocento cullei, venti olle, nelle quali riporre le vinaccie, venti da frumento, i coperchj, per ognuna; sei urne impegolate, quattro amfore impegolate anch'esse, due adacquatoj, tre colatoj di vinchj, tre colatoj per levare i fiori, dieci orcie da mosto, due plaustri, due aratri, un giogo da plaustro, un giogo molare, un giogo asinario, un piatto grande di rame, un manubrio, una caldaja, che contenga un culleo, un coperchio di rame, tre uncini di ferro, una caldaja da cucina contenente un culleo, due orcie da acqua, una *nasiterna*, una conca,

un mastello, un lavatojo, una secchia da acqua, una padella, un colatojo, un candeliere, una mastelletta, quattro letti, uno scanno, due tavole, un tagliere, una cassa per gli abiti, una credenza, sei scanni lunghi, una girella da pozzo, un moggio cerchiato di ferro, un mezzo moggio, un vaso da lavare, e la sua pietra, un vaso pe' lupini, dieci olle. Tre finimenti pe' buoi, altrettanti per gli asini, tre cestelle, tre sporte da letame, tre mole asinarie, un mortajo. In quanto alle ferramenta, sei falci per le viti, cinque falcette, cinque falci da bosco, tre da alberi, cinque scuri, quattro cavicchie, dieci vomeri di ferro, sei pale, quattro rastri, due di quelli da quattro denti, quattro conche stercorarie, un badile da sterco, quaranta falcette per le vigne, e dieci ronconi. Due ferri da fuoco, due tanaglie, un raschiatore, venti corbette Amerine, sette da seminare, quaranta conche, quaranta pale di legno, due otri, quattro materassi, quattro coltri, sei guanciali, sei copertoj, tre tovaglie, sei giubbe pe' garzoni.

## C A P I T O L O XII.

*Di quali, e quanti strumenti debba allestirsi  
una Torchiera.*

Cinque per fatta debbono essere gli ordigni, che compongono un Torchio. Cinque maschj montati, e tre di più: cinque porchette, ed una di più: cinque corde di cuojo, cinque da tratto, cinque canapi, cinque carucole, cinque capestri, cinque assicelle, cinque imposte in cui stieno fitti i maschj, tre vasi, quaranta stanghe, quaranta fibule, chiavi di legno da tener fermi i maschj, se si smuovano, e sei cavicchie: cinque trapeti, dieci coppe piccole, dieci conche, dieci pale di legno, cinque pale di ferro.

## C A P I T O L O XIII.

*Come convenga fornire la Torchiera,  
e la Cantina da olio.*

Ciò che occorre in un Torchio al momento, che si lavora, è quanto segue. Un'orcìa di

rame di cinque quarantali, tre uncial di ferro, un piatto di rame, un pajo di mole, un crivello, un setaccio, una scure, uno scanno, un'olla da vino, una mazza da torchio, un letto da dormirvi due Custodi liberi, e il terzo servo dorma con quelli, che fanno l'olio. Coperte nuove, e vecchie, un epidromo, un materasso, una pelliccia, varie lucerne, due graticole, un serbatojo per la carne, una scala.

In una Cantina da olio ecco le cose necessarie. Botti da olio, e i loro coperchj, quattordici mastelli da olio, due conche maggiori, e due minori, tre pirie di rame, due amfore olearie, un'orcìa da acqua, un'urna quinquagenaria, un sestario oleario, un lavello, due imbuti, due spugne, due orcie di terra, due ornali, due pirie di legno, tre chiavi coi lucchetti, due scanne, un buratto, una stadera pesante oltre cento libbre, e una bilancia con pesi diversi.

## CAPITOLO XIV.

*Come si debba contrattare col Muratore  
per fabbricare la Villa.*

Se vorrai accordarti con un Capomastro, onde ti fabbrichi di pianta una nuova villa, ecco cosa egli deve fare. Tutte le muraglie, conforme si sarà convenuto, di calce, e di cementi; le pile di pietra angolare; tutte le travi, che abbisognano; i liminari, le imposte, le chiavi, le tavole, i pilastri, le mangiatoje da inverno pe' buoi, le rastrelliere estive, la stalla pel cavallo, i luoghi per la famiglia, tre serbatoj per le carni, una tavola rotonda, due caldaje, dieci porcili, un cammino, una porta grande, e un'altra a piacer del padrone, le finestre, dieci inferriate di due piedi l'una per le finestre tanto grandi, che piccole, sei luminari, tre scauni, cinque scranne, due telaj, sei lampadarj, una piccola pila da pestare il frumento, una da calquiera, i soprapporti, due sortimenti degli ordigni necessarj per un Torchio. Per queste

cose il Padrone somministrerà tutto il materiale occorrente ; l'artefice taglierà , piallerà, drizzerà, dividerà i materiali, e farà il lavoro. Il Conduttore darà pietre, calcina, sabbia, acqua, paglia, e terra, onde far malta. Se la villa venga colpita da fulmine, la questione, che ne nasca , si rimetta al giudizio d'un uomo dabbene. Ecco quanto questo lavoro deve costare ad un attento padrone , che dia il bisogno , e paghi prontamente a denaro contante. Ogni tegola del tetto deve essere di due piedi , e la tegola si valuterà così : due, che non sieno intere , ma scarse di un quarto , si computeranno per una : quelle dello stillicidio si computeranno ciascheduna per due. Rispetto alle altre più piccole, quattro di queste si conteranno per una. La Villa deve avere i fondamenti di pietra, e calce, un piede sopra terra. Tu poi fa, che abbia le altre muraglie di mattone , e le chiavi, e i soprapporti occorrenti. Nelle altre cose la legge ordina d'adoperare calce, e cementi. Ogni tegola vale un *Nummo*. Sponderà queste somme un buon padrone in

un luogo salubre. La fattura dipenderà dal contratto stipulato. Se poi si fabbricherà in luogo di cattiv'aria, dove non si possa lavorare l'estate, gli costerà un quarto di più della spesa.

## CAPITOLO XV.

*Come si fabbrichino le muraglie circondarie.*

Le muraglie circondarie saranno di calce, di cementi, di selce: a tali lavori il padrone somministrerà tutto l'occorrente. Codeste muraglie poi saranno alte cinque piedi, e il colmo sarà di un piede: la grossezza sarà di un piede e mezzo, e la lunghezza di quattordici; e deve farsi l'accordo, che incrosti. Se si farà il contratto per cento piedi di muraglia della Villa, vale a dire per dieci piedi per ogni verso, si spenderà per ogni cinque piedi una liretta, e per ogni pertica dieci *Nummi vittoriati*. Il padrone deve fare un fondamento di un piede e mezzo; e per questo lavoro dia per ogni piede di lunghezza un moggio di calce, e due di sabbia.

## CAPITOLO XVI.

*Come si faccia fare la calce.*

Que', che danno la calce da cuocere alla metà, la danno così. Il calcinajuolo fa, cuoce, e cava la calce dalla fornace, e fa pur la legna, che deve servire. Il Padrone somministra i sassi, e le legna necessarie per la fornace.

## CAPITOLO XVII.

*In quale stagione dell'anno occorra preparar i materiali.*

Sarà sempre stagione opportuna per tagliare la rovere, e il legno da pertiche quella del Solstizio d'inverno. Rispetto a ciò, che ha seme, sarà di stagione, ove il seme sia maturo. Quello, che non ha seme, sarà maturo quando si sfoglia. Quello, che ha seme verde insieme e maturo, siccome il cipresso,

e il pino, puoi raccogliarlo sempre. Parimente quello, che in ogni tempo dell'anno è maturo e stagionato, da una parte dà le noci di due anni, e il seme di queste cade; e dà le noci dell'anno corrente e queste fa d'uopo coglierle tosto che incominciano ad aprirsi; poichè già s'accostano, perciò che mostra il seme, ad essere mature. Ma queste tirano avanti per più d'otto mesi. Le noci ornotine sono verdi. L'olmo è stagionato quando cadonvi le foglie.

## CAPITOLO XVIII.

### *Come si edificli una Torchiera.*

Se tu vuoi costruire un Torchio fornito di quattro sortimenti, e che tutti vi stieno comodamente, ecco quello, che devi fare. Prendi alberi grossi piedi due, ed alti nove con cardini aventi l'occhio lungo tre piedi, e tre quarti, incavati sei dita. L'occhio primo sarà alto da terra un piede e mezzo. Fra alberi, e alberi, e le pareti, vi saranno

due piedi; fra ogni due alberi un piede e un quarto: gli alberi ritti sul primo stipite avranno sedici piedi: gli stipiti saranno grossi due piedi, e insieme coi cardini alti dieci piedi: le porchette oltre i cardini piedi nove; il prelo sarà lungo venticinque piedi; la linguetta due piedi e mezzo; il pavimento con due vasche, e due canali, trentaquattro piedi; il pavimento per andare a destra e a sinistra dei trapeti venti piedi; il luogo per le leve fra i due stipiti ventidue piedi. Per gli altri utensilj all'incontro dall'ultimo stipite alle parete, che stà dietro agli alberi venti piedi. Ecco la somma delle cose, che entrano nella costruzione di un Torchio. Una larghezza di sessantasei piedi per quattro sortimenti, e una lunghezza di cinquantadue piedi. Agli alberi, che porrai fra le pareti, fa buoni fondamenti alti cinque piedi. Ivi adopra selce: tutto lo scavo sia lungo cinque piedi, largo due piedi e mezzo, e un piede e mezzo profondo. Fa in quella selce un foro di due piedi piccoli. Ficca poi gli alberi per un piccolo piede dentro la selce. Riempi

il luogo, che resta fra i due alberi, con rovere, ed impiombala. Fa che la parte superiore degli alberi sia alta sei dita; e mettivi sopra un robusto capitello; e dove poni gli stipiti, fa che stieno ben fermi. Fa il fondamento di cinque piedi. Pianta per piano una selce lunga due piedi e mezzo, larga altrettanto, ed altrettanto grossa, ed ivi metti gli stipiti. Poi pianta un altro stipite, e sopra gli alberi, e gli stipiti, metti una trave piana, larga due piedi, grossa un piede, e lunga trentasette piedi: oppure mettine due, se non ne hai delle sode. Sotto quelle travi fra i canali, e l'estreme pareti; dove stieno i trapeti, poni un travicello di ventitre piedi, e mezzo da mezzo piede; o due della metà. In que' travicelli poni le travi, che debbono stare sugli stipiti. Su quei legni fabbrica le muraglie, onde aggiunte agli altri materiali abbiavi bastante peso. Quando farai l'aja, fanne i fondamenti alti cinque piedi, e larghi sei. L'aja, e il canale di figura rotonda entrambi; e il canale sarà largo quattro piedi, e tre quarti: tutto il

resto del pavimento abbia un fondamento di due piedi. Spargi il fondamento prima tutto di festuche, poi di cementi minuti, e di calce con sabbia: ogni mano di questo sia grossa un mezzo piede. I pavimenti vanno fatti in questo modo. Pareggiato che avrai, fa un primo piano di ghiaja, e di calce mista a sabbia; poi batti bene colle mazzeranghe: quindi torna a fare un altro piano, e spargivi sopra calce crivellata, e fa che venga alta due dita. Sopra di essa metti de' coccj. Ciò fatto, di nuovo batti il pavimento, e con olio fregalo; così sarà forte. Per gli alberi, e stipiti scegli quercia, o pino. Se vuoi adoperare travicelli, incastrali bene uno nell'altro; e così facendo ti verranno travi di trenta piedi. Farai la mola da olio larga quattro piedi con legature puniche, e grossa sei piedi. Aggiungivi delle spranghe d'elce. Piantate, che l'abbi, fermale con cavicchie di corno. In quella mola metti tre catene, ed assicurale con occhietti di ferro. Fa la mola con olmo, o con carpino: e se avrai l'uno, e l'altro, puoi adoperare qual più ti piaccia.

## CAPITOLO XIX.

*Quanti vasi da vino, con quanti stipiti,  
e come vadano fatti.*

Posto che gli utensilj debbano servire al Torchio da vino, farai gli stipiti, e gli alberi due piedi più alti: farai che sopra i fori degli alberi sia un luogo d' un piede, onde porvi le fibule. Sei fori porrai nella porchetta, a mezzo piede per ogni parte; e il foro primo, che farai, sarà lontano dal cardine mezzo piede; così gli altri dividerai esattissimamente. Porrai in mezzo della porchetta il porchetto. Quello, che stà in mezzo degli alberi, fa che cada a mezzo della porchetta, dove farà d' uopo piantare il porchetto: e così il prelo sia precisamente in mezzo. Ponendo la linguetta, livellala in mezzo del prelo; e perchè gli alberi stieno ben uniti fa un pollice di distanza. Le leve più lunghe debbono essere di diciotto piedi, le seconde di sedici, le terze di quattordici; quelle da porre, e levare di dodici, le altre di dieci, e l'ultime perfine di otto.

*Catone*

4

## CAPITOLO XX.

*Come si ponga la Colonneta nel Trapeto.*

Ecco poi come si deve accomodare il Trapeto. La colonneta di ferro, che stà nel migliajo, deve essere dritta in mezzo a perpendicolo, e fitta con cavicchie di salice; nè mai s'impionbi, quando non minacci di cadere. Se si muove, cavala ed usa dell'anzidetto metodo, onde stia ferma. Fa alla mola i moggioletti di legno d'oliva *orchite*, e impiombali, e guarda, che non si smuovano. Se poi si smuovano, figgili bene nell'asse. Favvi le bucole salde, e larghe un pollice, le labbra delle quali sieno doppie, e con doppie cavicchie si fermino per solidità.

## CAPITOLO XXI.

*Come si fabbrichi la Coppa del Trapeto.*

L'asse sia di piedi dieci, grosso quanto richiederanno i moggioletti: mettila in mezzo

della mola, e fa che stia in proporzione colla colonnetta. Fa che questa vi passi per mezzo; poi fa entrare un cannone di ferro tanto nella colonnetta, che nell'asse. Nel bel mezzo dell'asse fa un buco largo quattro buone dita, e alto tre: e di sotto pianta una lastra di ferro pertugiata, la quale venga a corrispondere esattamente alla colonnetta. Dopo che avrai fatti i fori, fasciali con lamine, e metti altre quattro lamine nella parte inferiore di tutto l'asse. I fori sieno a destra, e a sinistra accanto alle lamine. Sotto le lamine mettine altre piccoline inchiodate fra esse, onde i fori non s'ingrandiscano; e questi sono fatti per ricevere gli assi piccoli. L'asse, affinchè stia sui moggioletti, va circondato di quattro embrici di ferro, i quali s'incastreranno da entrambe le parti; e in mezzo si assicureranno con piccoli chiodi. Sopra gli embrici all'esterno va forato l'asse, onde v'entri il palo, che ferma la mola. Inoltre fa per sei dita largo il cannone di ferro, pesante una libbra, quel cannone dico, che deve essere aperto da ambe le

parti, perchè il palo entri. E tutto questo si fa, perchè l'asse non si spezzi nella pietra. Fa quattro cerchj da mettere intorno alla mola, onde nè l'asse, nè il palo si rompano. Il corpo dell'asse sarà o d'olmo, o di faggio. Il fabbro metterà egli stesso quanto fa d'uopo a questo lavoro. Voglionvi sessanta sesterzj. Tu compra il piombo per l'asse; spenderai quattro sesterzj. Per assettare l'asse, mettere i moggioletti, ed impiombarli, darai al fabbro otto denari. Fa d'uopo che lo stesso accomodi il trapeto. La spesa di tutto sarà di settanta due denari senza gli ajutanti.

## C A P I T O L O XXII.

### *Come il Fabbro accomodi il Trapeto.*

Ecco come si debbe accomodare il trapeto, e come contrattare col Professore, che l'ha da piantare a livello. La mola deve essere lontana dagli orli un dito minimo. Bisogna tener lontane le mole dal piano

del mortajo, perchè non lo fregghino. Fra la mola, e il migliajo deve esservi un dito. Se vi sarà di più, e se le mole saranno lontane troppo, legherai stretto e fisso il migliajo, onde unirle. Se le mole saranno troppo alte, e il mortajo fregghi abbasso, farai degli occhj di legno fitti nel mortajo; li porrai sotto la colonnetta, o così modererai l'altezza. Così modererai con occhietti di legno, o con braccialetti di ferro la larghezza, finchè ne ottenga l'intento. Un trapeto si è comprato nel territorio di Sinuessa per quattrocento denari, e una libbra d'olio: si è pagata sessanta denari la fattura di metterlo su; e la vettura de' buoi, e sei operaj con bifolchi è costata sessantadue denari. L'asse bello, e fornito settantadue denari. In olio si è speso venticinque denari. In tutto seicento diciannove. In Pompeja un trapeto compito è stato pagato trecentotrentaquattro denari; la vettura dugentottanta. Ma torna meglio farlo, e accomodarlo in casa. Ivi la spesa è di sessanta denari, la somma di settecentoventiquattro. Se pe' vecchj trapeti.

prenderai mole mezzane, grosse un piede, e tre dita, alte un piede, col foro di mezzo piede per parte, condotte, che te l'abbi a casa, le adatterai opportunamente. Se ne trova alle Macerie di Rufro per centottanta denari. Sicchè se ne risparmiano trenta. Per lo stesso prezzo si trovano anche in Pompeja.

### CAPITOLO XXIII.

*Quali cose debbansi preparare nella stagione della Vendemmia.*

Fa porre all'ordine l'occorrente per la Vendemmia. Si lavino i vasi; si racconcino, s'impegolino le olle, non meno che tutti gli altri arnesi necessarj; e quando piove si bagnino i bigonci, e si cerchiuo. Si macini il ferro, si provvedano le *menule*, si salino le olive cascatice. A fare il primo vino ad uso degli operai, scegli a tempo debito l'uva a traverso. Parimente scompartiscine il mosto per le olle a mano a mano, che alla giornata ne avrai. Se farà d'uopo, metti nel mosto

del vin cotto, che sia lisciviato. La dose sarà una quarantesima parte; oppure metti una libbra e mezzo di sale per culleo. Se vi metti marmo pesto, adoprane una libbra. Poni tutto in un'urna; mescolo col mosto; poi versalo nell'olla. Se usi resina, adoprane tre parti ben disciolte. Questa si pone in un cestello, che deve star pendente sull'olla del mosto. Scuoti poi la resina spesso, onde si liquefaccia, e scorra giù. Conciando col vin cotto, col marmo, o colla resina, mesci spesso per venti giorni, ed agita la materia ogni giorno. Dividi per ogni olla il mosto fresco a porzione uguale.

## CAPITOLO XXIV.

*Come si faccia il vino greco, e l'elveolo.*

In questo modo bisogna fare il vino greco. Scegli diligentemente le uve apicie stagionatissime. Scelte che sieno, metti in un culleo del loro mosto due quadrantali d'acqua marina vecchia: oppure un moggio di sal

puro. Sospendi questo mosto così conciato in un corbello, e fa che si sciolga tutto, e che grondi col mosto. Volendo far vino elveolo, adopera metà d'uva elveola, e metà d'apicia; ed aggiungi un trentesimo di vino cotto vecchio. Qualunque poi sia il vino che tu voglia cuocere, aggiungivi sempre una trentesima parte di vino cotto.

## CAPITOLO XXV.

### *Come si faccia il vino cotto.*

Matura che sia l'uva, e scelta, tu serberai primieramente, e colle sue frondi, la migliore per la famiglia. Ma bada bene di sceglierla matura e stagionata, onde non perda di nome. Ogni giorno scerni le vinacce, che sorgono a gala; e scelte così, adagiale sopra di graticci, che ti serviranno a foggia di crivello. Poi mettendole in un'olla impegolata, o in un tino impegolato anch'esso, calcale, e coprile, e falle serrar ben bene d'intorno; che saranno buone nell'inverno pe' buoi.

Volendo, puoi eziandio farvi passar sopra dell'acqua discretamente; che avrai così il vinatello per la famiglia.

CAPITOLO XXVI.

*Che fatta la Vendemmia si ripongano  
gl'istromenti.*

Terminata la Vendemmia i vasi, i torchi, i corbelli, le cestelle, le corde, le forche, le fibule, tutto ordinerai che venga riposto a luogo. Fa che due volte al giorno le botti piene di vino sieno ben nettate. Vuolsi per ogni botte una scoppa, con cui ben fregarne gli orli. Quando per trenta giorni avrai ben purgate dagli acini le botti, chiudile. Se vuoi levare la feccia al vino, quello è il tempo più a proposito

## CAPITOLO XXVII.

*Come fare le semine.*

Per pascolare i buoi, seminerai ocino, veccia, fieno greco, fave, rubiglia; e farai questa seminazione due e tre volte. Poscia seminerai le biade. Contemporaneamente pianterai nelle fosse fatte nelle stoppie olive, olmi, viti, fichi. Se il luogo sia secco, pianta in tempo di semina gli ulivi; e pota quelli che furono piantati avanti, mentre sono ancor teneri; e vanga intorno agli alberi.

## CAPITOLO XXVIII.

*Come si debbano piantare gli olivi, le viti, i fichi, e gli altri alberi.*

Quando tu vorrai piantare olivi, olmi, fichi, meli, viti, pini, cipressi, cavali dal suolo diligentemente colle loro radici, e con tutta la terra che hanno queste d'intorno;

e fasciale bene, acciò tu possa fare il trasporto. Devi dar ordine, che questo facciasi con una conca, o con un canestro. Guardati di non piantare, o scavare per vento, o per pioggia: questa è precauzione necessarissima. Nel piantar che farai questi alberi nella fossa, abbi l'avvertenza di metter prima la terra, che era di sopra. Poscia copri tutte le radici colla terra, e calcala ben bene co' piedi, e indi più che puoi con bastoni, e con pali; essendo questa essenzialissima cosa. Quegli alberi, che saranno grossi più di cinque dita, piantali tagliati; e le vette chiudi col limo, e fasciale con foglie.

### CAPITOLO XXIX.

*Come si scompartisca lo sterco nel coltivare gli alberi.*

Ecco lo scompartimento che devi fare dello sterco. Ne porterai la metà sulle terre, nelle quali dovrai seminare il pascolo. E se vi saranno olivi, li rincalzerai, e vi darai dello sterco. Ciò fatto, seminerai il pascolo:

una quarta parte ne aggiungerai agli olivi rincalzati: e baderai di metterne più dove ne vedrai il bisogno; e coprirai lo sterco colla terra. L'altra quarta parte la serberai al prato; e ciò sarà massimamente necessario, se il prato fia secco. Trasporterai lo sterco allo spirar del favonio, e a luna scema.

### CAPITOLO XXX.

*Come di foglie ai buoi, e alle pecore.*

A' buoi darai la foglia d'olmo, di pioppo di quercia, di fico, finchè n'abbi. Alle pecore darai foglia verde, finchè potrai. Lascierai pascolare le pecore sulle terre, ove hai da far la semina, e darai ad esse la foglia, finchè il pascolo sia maturo. Conserva più che puoi il pascolo secco che hai riposto per l'inverno; e pensa quanto l'inverno sia lungo.

## CAPITOLO XXXI.

*Come debba farsi per ischiacciare  
le olive.*

Si prepari quanto fa d' uopo per la raccolta delle olive. Si scelgano alla debita stagione vinchi maturi , cioè il saſce , con cui fare i corbelli , rassettarne i vecchi, e far le fibule. Le secche pertiche d' elce, d'olmo, di noce, di fico, fa metterle nello sterco, o nell' acqua. Con queste al bisogno forma le fibule. Fa preparare pali di elce, di acrifoglio, di lauro, d'olmo. Fa il prelo di carpeno nero. Quando taglierai olmo, pino, noci, o questa, o quell' altra sorta di legname, fallo a luna calante, dopo mezzodì, e che non spiri ostro. Sarà stagionata quando il suo seme fia maturo. E guarda di non trasportarla, o di non iscorzarla in tempo di rugiada. Le piante, che non hanno seme, sono mature quando si sfogliano da se. Guardati dal vento d'ostro ; nè se non per necessità lavorare o in altre cose, o nel vino.

## CAPITOLO XXXII.

*Come gli alberi si potino opportunamente.*

Fa di principiare a tempo debito a potare le viti e gli alberi. Propaga le viti, e guidale come meglio potrai pe' solchi. Gli alberi si potino in maniera, che i rami, i quali lasci, si dividano, e si taglino a retta linea; nè rimangano troppo fitti. Si purghino bene dai nodi le viti lungo tutti i rami; e nel ritorcerle abbasso, usa diligenza; e non istringerle troppo. Fa che gli alberi sieno ben maritati; e come vi si pongano sopra molte viti, cacciaie, secondo il bisogno, dall'albero, e coricale in terra, e due anni dopo taglia le vecchie.

## CAPITOLO XXXIII.

*Come si governi la vigna, e la vecchia si rinnovi.*

Governa la vigna in questo modo. Rimondata ben bene la vite, tirala ritta; e

perchè non resti storta, guidala per ogni parte costantemente, per quanto potrai; e accortamente lascia i tralci, che danno il vino, e que' che possono a questi supplire. Fa la vigna più alta che puoi; legala bene, purchè per altro non la stringa di soverchio. Va governata così. Nel tempo delle semine rinalza tutti i tronchi delle viti. Zappa intorno alla vigna potata. Comincia ad arare; e fa su e giù solchi continui. Propaga al più presto che puoi le viti tenerelle. Poscia castra le vecchie men che puoi; o piuttosto, se farà bisogno, le corica, e due anni dopo recidile. Il tempo di recidere la vite novella è quando avrà acquistata fermezza. Se la vigna sarà deserta, fa in essa de' solchi, e piantavi delle marze. Togli da' solchi l'acqua piovana, e vangavi spesso. In vigna vecchia semina ocino, se sia magra: non seminarvi biade. Ai piedi poi delle viti aggiungi sterco, paglie, vinacce; e roba insomma, che vieppiù la fortifichi. Tosto che la vigna abbia cominciato a frondeggiare, la spampina. Allaccia strette le vigne novelle, onde i loro getti non

si rompano: e di quella che andrà alla per-  
tica, lega i pampini leggermente, e correg-  
gili, onde si mettano in buona positura.  
Quando l'uva comincerà a variegare, lega  
di nuovo le viti, mondale de' pampini; metti  
fuori i grappoli, zappa intorno ai tronchi.

### CAPITOLO XXXIV.

#### *De' Vinchiaj.*

Taglia a suo tempo il vinchiaio, scorzane  
le palme, e strettamente le lega. Serba la  
scorza in fascio; e ne' bisogni della vigna  
mettila nell'acqua, e servitene. Conserva i  
vinchi per fare i corbelli.

### CAPITOLO XXXV.

#### *Della semina da farsi, ed in qual luogo.*

Ritorno alla seraenza. Semina prima di  
tutto nel terreno freddissimo ed acquosis-  
simo. Nei terreni caldissimi convien seminare

dopo. Guardati dal lavorare terreno carioso. In campo rosso, in terra dolce, in terra forte, piena di ruderi, arenosa; parimente in terra, che non sia acquosa; prospererà il lupino. In terra cretosa, umida, e rossa; e in campo, che sia acquoso, semina specialmente l'*adoneo*: il frumento va seminato ne' luoghi secchi, e non erbosi, e ben soleggiati.

## CAPITOLO XXXVI.

*In quai luoghi si debba seminare la fava,  
la segala, e l'orzo.*

Semina la fava in terreni forti, e non soggetti a disgrazie. Semina la veccia, e il fien greco in luoghi meno che può erbosi: la siligine, il frumento, si debbono seminare in luogo aperto, alto, dove il sole batta lungo tempo: il lenticchio in luogo pien di ruderi, e rosso. L'orzo va seminato in terren nuovo, o in quello, in cui può seminarsi anche l'anno appresso. Quando tu non possa avere matura la semenza in un luogo, o che

questo per la grassezza sia capace di frutto ogni anno, seminavi grano trimestre. In terreno ben letamato, o naturalmente grasso, semina rape, cavoli rapicj, e ravano.

## C A P I T O L O XXXVII.

*Quale sia lo sterco migliore per le biade.*

Quali cose servano a concimare le terre. Sul prato, o nell'orto, o nel terreno a frumento, bisogna spargere lo sterco di colombo. Quello di capra, di pecora, di bue, e ogni altro genere di sterco, va conservato tutto diligentemente. Se spargi morchia, o ne innaffi gli alberi, adoperane un' amfora se gli alberi sieno grandi, e un'urna, se piccoli, aggiuntavi metà d'acqua. Prima smuovi intorno il terreno leggermente.

## CAPITOLO XXXVIII.

*Quali cose pregiudichino alle terre  
da biade.*

Cosa nuoccia alle terre. Farai cattiva cosa lavorando terren carioso, se in esso seminerai cece, che si svelle, ed è salso. L'orzo, il fien greco, la rubiglia; tutte queste cose prosciugano i terreni; e così pure tutte quelle che si svellono. In terreno da biade non piantar noci. Pianta lupino, fava, vecce per avere sterco: così avrai strame, paglia, foglie di fava, foglie d'elce e di rovere. Dal terreno, ov'è il frumento, svelli l'ebulo, la cicuta, e d'intorno ai vinchiali l'erba alta, e il ghiaggiuolo. Di queste fa letto alle pecore e a' buoi. Scerrai la buccia di nocciuoli d'olivo, e messa nel lago vi aggiungerai acqua, e ben bene li menerai colla pala. Quindi quel loto darai agli olivi, smossane la terra all'intorno. Parimente vi aggiungerai la cenere de' nocciuoli abbruciati. Ove la vite sia magra, tagliati minutamente i

suoi sarmenti, ve li arerai, o gl'infosserai presso. Durante poi l'inverno, ecco quello che farai: le pertiche e i pali, che dianzi avevi portati a casa, tu sechi che sieno, scorzerai, e ne farai fascine: spargerai lo sterco ma soltanto se la luna non s'alzi, e quando sia nell'ultimo quarto. In tal tempo poi non toccherai alberi, sia che li tagli, sia che li sbarbichi dal terreno: bensì farai questo ottimamente ne' sette giorni consecutivi alla luna piena. Guardati assolutamente dal rimondare, o tagliare, o toccare, se puoi, alcun legname, se non sia secco; nè ciò fare parimente se sia gelato o pugno di rugiada. Zappa, e ronca due volte il frumento; e taglia l'avena. Convien levare dalla vigna e dagli alberi i sarmenti potati, e farne fascine. Il restante delle viti e degli alberi, atto al fuoco, siccome i tronchi, porrai in mucchio per servizio del padrone.

## C A P I T O L O   X X X I X .

*Della fornace da calce.*

Farai la fornace da calcina, larga dieci piedi, e alta venti; e ridurrai la larghezza più alta a tre piedi. Se cuoci con una bocca sola, farai di dentro una grande laguna, onde vi sia bastante luogo da starvi la cenere, nè v'abbia bisogno di trarla fuori. La fornace va costrutta con solidità. Fa che il basamento abbracci tutta la bassa fornace. Se cuocerai a due bocche, non vi sarà mestieri di laguna. Quando si dovrà cavare la cenere, la leverai da una bocca, e continuerai a far fuoco nell'altra. Bada che il fuoco non cessi; anzi vi sia sempre, nè manchi mai, sia di notte, sia in qualunque tempo. Metti nella fornace de' sassi buoni e bianchissimi, e meno che sia possibile di diverso colore. Nel costruire la fornace fa le bocche rivolte al di fuori. Quando avrai abbastanza scavato, allora fa luogo alla fornace, onde venga più alta, che si possa, e meno che sia possibile

soggetta ai venti. Se tu l'avrai poco alta, munirai la parte superiore di mattoni, che in tal modo si cuoceranno, o di cemento con malta chiuderai al di fuori. Quando torrai via il fuoco, se ne uscirà qualche fiamma, fuorchè per la sommità, chiuderai con loto. Bada che il vento non entri nella bocca; e guarda specialmente, che non l'Austro. Ecco qual sarà il segno, onde conoscere che la calce sia cotta. Dovranno essere cotti i mattoni posti di sopra: parimente i sassi abbasso cadranno spolverizzati; e la fiamma uscirà meno fumosa. Se non potrai vendere le legna e le pertiche, e se non avrai sassi, onde far calce, farai colle legna carbone; e le pertiche e i sarmenti, che dopo il tuo bisogno ti rimarranno, abbrucerai nelle terre da biade. Ove abbrucerai tali cose, planterai papavero.

## C A P I T O L O . X L .

*Cosa si debba fare quando è cattivo tempo.*

Quando sarà cattivo tempo non si potrà lavorare, porterai lo sterco nel letamaio. Netta bene la stalla, l'ovile, il cortite, e tutta la villa. Cerchia con piombo le botti, o con vincigli di rovere tra verde e secca. Tu potrai conservare nelle tue botti tutto il vino che vuoi, se saprai ben investirle, o ben legarle, o ben cementarle, o impegolarle. Ecco in qual modo farai il cemento per chiudere le fessure delle botti. Prenderai una libbra di cera, una di resina, una e tre once di zolfo. Mescolerai tutte queste cose in un bicchier nuovo, vi aggiungerai del gesso pesto, onde la densità faccia un empiastro, e con quello intonacherai le botti. Fatto che abbi ciò, prendi due porzioni di creta cruda, e una di calce; mescola tutto insieme, e fanno mattonelli; cuocili nella fornace: cotti che sieno, polverizzali, distemperali; e quel loto che ne traggi, stendi

sulle botti , che così darai ad esse un colore uniforme. Quando piove , cerca cosa si possa fare per casa. Non si stia mai in ozio : si pulisca tutto. Rifletti, che corre spesa ancorchè non si faccia cosa alcuna.

## CAPITOLO XLI.

### *Cosa si faccia in Primavera.*

In primavera bisogna far le seguenti cose. Far solchi e fosse ne' broli; rincalzare i vitai; metter le viti a tirella. Ne' luoghi grassi ed umidi bisogna piantar olmi, fichi, meli, olivi. Bisogna innestare i fichi, gli ulivi, i meli, i peri, le viti a luna scema, dopo mezzodi, non soffiando austro. Gli ulivi, i fichi, i peri, i meli s'innestano in questo modo. Taglia il ramo che vuoi innestare, inclinalo alquanto, onde l'acqua scorra via. Nel tagliarlo bada di non offendere la scorza. Prendi uno stecco duro, aguzzalo; scorza del salice greco, e poi mettili sopra dell'argilla, o della creta, un poco d'arena, e dello sterco bovino.

Tutte queste cose vanno prima messe insieme, e mescolate, onde si faccia un buon loto. Poi pigliando un vinchio, con esso il ramuscello tagliato lega intorno, così che la scorza non si rompa. Fatto questo, prendi lo stecco secco aguzzo, e ficcalo fra la scorza e il ramuscello; e ciò per la lunghezza di due dita. Poi prendi la palma di quella fatta che vuoi innestare; e prima di tutto aguzzala obliquamente per la lunghezza di due dita: prendi poi lo stecco secco, che avevi già introdotto, levalo via, e poni in suo luogo la palma che vuoi innestare. Unisci scorza a scorza; stringilo, finchè l'abbi ben unito. Nella stessa maniera fa del secondo, del terzo, del quarto; e mettivi tante specie diverse, quante vorrai. Lega intorno col salice greco; intonaca il ramuscello col loto; e questo sia grosso tre dita. Inoltre coprilo con buglossa, acciò se piove, l'acqua non resti sulla scorza; e la buglossa lega alla scorza, onde non cada. Aggiungi poi un involto di strame; e legalo, acciò il gelo non nuoca.

## CAPITOLO XLII.

*Come si faccia l'innesto della vite, de' peri,  
e de' meli.*

S'innesta la vite in primavera, oppure quando fiorisce; e questo è meglio. L'innesto de' peri e de' meli si può fare in primavera, e nel solstizio duranti cinquanta giorni; come pure per la vendemmia. Gli ulivi e i fichi s'innestano in primavera. Ecco la maniera d'innestare la vite. Taglia quella che vuoi innestare; spaccala in mezzo per la midolla. In tale modo taglierai ben aguzze le palme che vuoi innestare, e farai combaciare midolla con midolla. L'altro innesto: se la vite toccherà la vite, ne aguzzerai d'entrambe le tenere estremità, e per traverso le legherai con una scorza midolla a midolla. Il terzo innesto è questo. Trivella la vite che vuoi innestare, e nel foro insinuerai due ramuscelli della specie che vorrai; e li farai per traverso penetrare fino

alla midolla. Fa che uniscano midolla a midolla, e piantali bene in quella che hai trivellata, uno da una parte, e l'altro dall'altra. Fa che que' ramuscelli sieno lunghi due piedi; coricali in terra, e piegali verso il capo della vite: assicurali, fermandoli nel mezzo con pertiche fitte entro il suolo, e coprili colla terra. Tutto poi devi ben lotare, legare, e coprire conforme si fa degli olivi.

## CAPITOLO XLIII.

*Innesto de' fichi in altra maniera.*

In altro modo s'innestano fichi, ed olivi. Con uno scalpello torrai la scorza da quella fatta di fico, o d'olivo, che tu vorrai; ed altro pezzo di scorza col bottone torrai dall'altro fico, che brami: metti una scorza nel luogo dell'altra, e fa che vi si adatti bene. La scorza, che adoperi, deve essere lunga tre dita e mezzo, e larga tre. La coprirai di loto, e la difenderai, come si è detto degli altri.

## CAPITOLO XLIV.

*Come si profondino nel terreno le viti,  
e gli ulivi.*

Se il terreno è acquoso, fa d'uopo fare i solchi con alveo, larghi al di sopra tre piedi, alti quattro piedi, e in fondo d'un piede, e un palmo. Vanno intonacati di sasso; e non avendo sasso, s'adopreranno pertiche verdi di salice messe a rincontro: non avendo pertiche, adoprerai de' sarmenti. Poscia fa delle fosse alte tre piedi, e mezzo, e larghe quattro; e fa, che dalla fossa l'acqua scorra nel solco. Così planterai gli ulivi. Non farai i solchi, nè le colature alle viti meno lunghe di due piedi e mezzo per ogni verso. Se vuoi, che la vigna, e l'ulivo da te piantati crescano presto, bisogna, che tu vanghi una volta al mese i solchi, come pure che facci l'istesso intorno al fusto degli ulivi: il che farai ogni mese finchè abbiano tre anni. Nella stessa maniera governerai gli altri alberi.

## CAPITOLO XLV.

*In che tempo si poti l'oliveto.*

Principia a potare l'oliveto quindici giorni prima dell'equinozio di primavera. Da quel giorno potrai con buon esito, tirando avanti per quarantacinque giorni. Potando ti regolerai così. Dove il terreno è assai fertile, taglierai il seccume, e tutto quello che il vento possa aver rotto. Dove il terreno non sarà fertile, taglierai di più, ed arerai. Schiarisci bene, e rendi i rami leggeri.

## CAPITOLO XLVI.

*Quanto grandi esser debbano i tali d'olivo, che taglierai.*

Di tre piedi taglierai i tali d'olivo, che tu vuoi piantare nella fossa; i quali maneggerai leggermente, acciocchè la scorza non resti offesa nell'atto che li mondi, o recidi. Di un piede esser debbono quelli che vuoi

piantare nel brolo, e gl'interrerai come segue. Sia ben vangata la terra, e sia ben tenera, e grassa. Nel metter giù il talo, calcalo col piede; se discende poco, battivi sopra con un martellino, o con una mazzuola; ma guardati sempre di non offender la scorza. Non forare con palo il buco in cui vuoi mettere il talo. Se pianterai in modo che il talo sia ben fermo, esso farà miglior riuscita. Quando i tali avranno tre anni, saranno maturi, e allora la scorza si cambierà. Se pianterai nelle fosse, o ne' solchi, vi porrai i tali a tre per tre, e li porrai a distanza. Non sieno alti da terra più di quattro dita, ovveroamente mettili sotterra tutti.

## CAPITOLO XLVII.

*Come vada fatto il semenzajo.*

Il brolo va fatto così. Il luogo deve essere il migliore che tu possa avere, il più esposto al sole, il più letamato, ed il più simile nella qualità a quella terra, in cui porrai le

piante, e non troppo lontano da quella, ove d'indi tu dovrai trapiantare. Vangherai questo luogo, lo monderai dalle pietre, e gli farai buona siepe intorno. Quindi planterai con ordine ponendo i tali un piede e mezzo distanti per ogni verso, e li calcherai col piede. Se non puoi ben profonderli, li batterai col martello, o colla mazzuola. Fa che i tali sieno alti da terra un dito, e coprine la vetta con isterco bovino; porrai presso di essi un segno, e spesso zapperai intorno, se vuoi che crescano. Nella stessa maniera planterai altri getti.

### CAPITOLO XLVIII.

*Come si pianta il canneto, e il vitajo.*

Così planterai la canna. Colloca i bottoni a tre piedi distanti. Nella stessa conformità fa del vitajo. Quando la vite avrà due anni, tagliala: quando ne avrà tre, trapiantala: Nè dovrà ivi pascolare armento. Prima d'essere unita all'albero, la vite deve essere

tagliata tre volte. Tu all' albero l' unirai quando avrà cinque nodi vecchi. Ogni anno pianterai porri , e a' avrai ogni anno frutto.

### CAPITOLO XLIX.

*Come si piantino , e si governino i semi di cipresso, di pero, di noce, di pino, e di altri alberi.*

Fa il brolo di frutti nella stessa maniera che quello d' ulivi. Pianta talli di ogni specie. Quando seminerai il cipresso, vangherai : lo semina in principio di primavera. Forma le porche larghe cinque piedi ; gettavi dello sterco minuto, zappa , e rompi le zolle. Fa poi una porca piana , e alquanto concava. Poesia mettivi il seme fitto come quello del lino, e spargivi sopra col crivello della terra alta quanto è grosso un dito. Spiana quella terra con una tavola , o co' piedi ; piantav i intorno delle forche , e sopra di esse delle pertiche, le quali sostengano de' sarmenti, o de' gratiacci de fichi, onde far fronte al freddo

e al sole; ed in modo li colloca, che vi si possa camminar sotto. Devi roncar sovente; e a mano a mano, che l'erbe nascono, estirparle. Perciocchè se vorrai sbarbicar l'erba già adulta, svellerai con essa i cipressi. Nel modo stesso si pianta e si copre il seme de' peri e de' meli. Nello stesso modo pianterai le noci de' pini, se tu non vogli fare come dell'aglio.

## CAPITOLO L.

*Come si trapianti la vigna vecchia.*

Se vorrai trapiantare la vigna vecchia, bisognerà che le viti non sieno più grosse di un braccio. Primieramente potale, nè lasciarvi più di due bottoni. Vanga alle radici; va dietro alle medesime; e guardati di non offenderle. Nella stessa maniera poi, in cui stava prima, la porrai nella fossa, o nel solco, e la coprirai, e la calcherai ben bene. E com'era innanzi la ferma, la lega, la piega, e vangavi intorno sovente.

*Catone.*

6

## CAPITOLO LI.

*Come si seminano i prati.*

I prati vanno letamati sul principio di primavera, e a luna scema. Quelli, che non sono irrigati, nel tempo in cui comincia a spirare il favonio. Quando chiuderai i prati, purgali, e svelli dalle radici tutte l'erbe cattive. Quando potrai la vigna, porrai in mucchio le legna e le pertiche. Schiarisci i fichi, e que' che sono nella vigna, tieni alquanto alti, acciò la vite non li superi. Fa nuovi broli, e rimetti i vecchi. Farai queste cose prima di cominciare a vangar la vigna. Compiuto il sacrificio in primavera, e consumate le offerte, comincerai ad arare; e primieramente le terre più secche; e terrai ultime le più grasse ed acquose, non però tanto, che diventino dure.

## CAPITOLO LII.

*Propagazione dell'ulivo, e de' meli.*

Propagazione de' meli e di altri alberi. I rampolli, che nasceranno in terra dall'albero, vanno coricati sotto terra, alzatane la parte superiore: così metteranno le radici. Due anni dopo si leveranno dal posto, e si planteranno. Il fico, l'ulivo, il melo granato, il cotogno, e tutti gli altri meli; l'alloro, il mirto, le noci prenestine, e il platano; tutte queste specie di piante vanno propagate dalla vetta, e staccate e piantate nella stessa maniera.

## CAPITOLO LIII.

*Come possa propagarsi con pia diligenza ogni altra cosa.*

Quelle cose, che con maggior diligenza tu vorrai propagare, devi porle in pignatte, o in corbelli forati al fondo; e dentro que' cor-

belli, o pignatte piantarle poi nella fossa. Per fare che un ramuscello d'albero getti radici, si rompe nel fondo un nappo, o corbello; gli si passa dentro quel ramuscello; il corbello, o il nappo si riempì di terra. vi si calca bene; e si lascia così sull'albero. Messe poi che abbia le radici, si taglia il ramuscello per disotto al corbello. Allora si taglia per lungo da una parte il corbello; o se è un nappo, si spezza; e il ramuscello si mette in fossa col nappo, o col corbello insieme. Lo stesso si fa della vite: si taglia un anno dopo; e si pianta insieme col corbello. In questa maniera propagherai qualunque cosa tu voglia.

## CAPITOLO LIV.

### *Del raccogliere il fieno.*

Taglia il fieno a suo tempo; e guardati di tagliarlo tardi. Taglialo prima che il seme sia maturo; e riponi a parte quel fieno, che sarà ottimo. Tu lo darai a mangiare ai buoi

prima che nasca l'ocino in primavera, quando areranno.

## CAPITOLO LV.

*Pascolo pe' buoj.*

In questa maniera bisogna preparare, e dare il pascolo ai buoi. Compiuta che avrai la semenza, si deve preparare, e scegliere la ghianda, e porla in molle; indi fornirne a ciaschedun bue un mezzo moggio al giorno; oppure si darà ad essi un moggio di vinacce conservate in botte. Se non lavoreranno, basterà il mandarli al pascolo. Si manderanno al pascolo nel giorno: nella notte si daranno ad ogni bue 25 libbre di fieno. Se non avrai fieno, darai della fronda d'elce, o d'edera. Fa d'uopo conservare la paglia di grano, e d'orzo, i gusci di fava, la vecchia, o i gusci di lupino, e le reste d'ogni altra biada. Quando riporrai gli strami, che saranno erbosissimi, riponili nel tetto, e spargili di sale; poi dalli per fieno. Incomin-

ciando a darne in primavera, somministrerai un moggio di ghiande, o di vinacce, o un moggio di lupino macero, e 25 libbre di fieno. Quando l'ocino sarà stagionato, lo darai pel primo. Strappalo colle mani, che così rinascerà: quello non rinascerà, che taglierai colla falchetta. L'ocino lo darai finchè diventi arido; e ti regolerai così; dopo darai veceia, poi panico, e dopo il panico foglia d'olmo. Se ne avrai di pioppo, la mescolerai, onde quella d'olmo basti; e se non ne hai d'olmo, adoprane di quercia, o di fico. Non v'è cosa che più torni a conto quanto il governar bene i buoi. Non occorre condurre i buoi al pascolo quando non arano, toltone però l'inverno; perciocchè quando hanno cominciato a mangiar verdura, sempre l'appetiscono; e bisogna porre ad essi le musoliere onde non vadano cercando l'erba quando arano.

## CAPITOLO LVI.

*Delle legne del Padrone.*

Bisogna chiudere sul solaio le legne pel padrone, e lasciare all'aria in mucchio i cascami d'ulivo, e le radici.

## CAPITOLO LVII.

*Quanta cibaria si dia alla famiglia.*

Nell'inverno la famiglia deve avere per cibaria a ragione di quattro moggia di grano a testa per chi lavora, e nell'estate quattro moggia e mezzo. Al fattore, alla gastalda, al gastaldo, al pecoraio debbonsi dare tre moggia. Agli schiavi da catena nell'inverno quattro libbre di pane al giorno, e cinque tosto che comincino a lavorar nella vigna; e si dura così fin che comincino ad esservi fichi; indi si ritorna alle quattro libbre.

## CAPITOLO LVIII.

*Quanto vino si dia alla famiglia.*

Quando la vendemmia sarà finita la famiglia berrà per tre mesi futecchia. Nel quarto mese se ne darà una *Emina*, cioè due *Congi* e mezzo al mese. Nel quinto, sesto, settimo, ottavo, un *Sestario* al giorno; cioè cinque *Congi* al mese. Nel nono, decimo, undecimo tre *Emine* al giorno; cioè un' *Anfora*. Oltre a ciò per le feste saturnali e compitali un *Congio* a Testa. Ecco la somma del vino fra l'anno: otto *quadrantali* a testa. Aggiungi per gli schiavi da catena a proporzione di ciò che faranno; nè sarà troppo per questi, se in un anno bevono dieci *quadrantali*.

## CAPITOLO LIX.

*Quanto companatico si dia alla famiglia.*

Per companatico della famiglia porrai in composta assai olive cascaticce. Il simile fa-

rai delle olive stagionate, dalle quali vedi, che pochissimo olio si può trarre. Ne farai risparmio, onde durino il più possibile. Consumate che sieno le olive, darai salamoia e aceto. Di olio danne ad ognuno un sestario al mese: di sale basterà un moggio a testa ogni anno.

## CAPITOLO LX.

*Vestitario della famiglia.*

Pel vestitario della famiglia darai un anno sì, e l'altro no una tonaca di tre piedi e mezzo, e de' sai. Ogni volta che darai ad alcuno la tonaca, o il saio, ritirerai prima il vestitario vecchio, onde farne schiavine. Bisogna pure un anno sì, e l'altro no dar gli scarponi.

## CAPITOLO LXL

*Cibaria de' buoi.*

Per la vettovaglia de' buoi vuolsi ogni anno a ragione d'ogni paio cento venti moggia di lupino, o dugento quaranta moggia di ghianda, cinquecento ottanta libbre di fieno, ed altrettanto di ocino; venti moggia di fava, e trenta di veccia. Perciò vedi di seminar veccia non solo per farne mangiar verde, ma per raccoglierne anche i grani. Quando semini pascolo, fanne molte seminagioni.

## CAPITOLO LXII.

*Come si coltivi la possessione.*

Qual è la prima cosa necessaria per ben coltivare una campagna? Ararla bene. Qual Qual è la seconda? Ararla. E la terza è letamarla. Chi svolgerà spessissimo, e profon-

damente l'uliveto, toglierà via anche le più minute radici. Se arerà male, le radici verranno su, diventeranno più grosse; e il vigor dell'ulivo andrà tutto nelle radici. (Quando arerai il terreno da frumento, lo hai da arare bene, e a debito tempo; ma non ararlo con solco disuguale). Tutta l'altra coltura consiste nel piantar molto, e nel trapiantare con diligenza, facendo in modo, che con più radici, che si possa, s'asporti anche la terra attaccata alle pianticelle. Coperte che abbi ben bene le radici, devi calcarle, onde l'acqua non le danneggi. Se alcuno domanda in che tempo si debbano piantar gli ulivi, ecco. In tempo delle semenze quando si pianti in terreno secco; e in primavera quando si pianti in terreno grasso.

## CAPITOLO LXIII.

*Quanti plaustri si debbano avere.*

Convieni aver tanti plaustri, quante paia di buoi, di muli, d'asini si avranno.

## CAPITOLO LXIV.

*Quanto debba essere lunga la corda.*

Bisogna che la corda da torchio sia lunga cinquantacinque piedi. La fune di cuoio pel plaustro deve essere di sessanta. Le corregge da ritegno debbono esser lunghe ventisei piedi: quelle da legar sotto al timone, diciotto piedi; e la sua cordicella deve avere quindici piedi. Le corregge da ritegno per l'aratro, avranno sedici piedi, e otto la cordicella annessa.

## CAPITOLO LXV.

*Del cogliere le ulive.*

Dopo che l'oliva sia matura, bisogna coglierla, e fa d'uopo, che stia meno che sia possibile in terra, o sul tavolato. In terra e sul tavolato imputridisce. I raccoglitori bramano che le olive cadute sieno in gran nu-

mero, ond' essere impiegati più tempo. I lavoratori bramano che stieno molto sul tavolato, perchè infracidiscano, onde cavarne poi l'olio più facilmente. Non credere che l'olio possa crescere sul tavolato. Più presto che il farai, tornerà meglio; e le olive produrranno olio, e migliore, tante moggia di più, quanto più presto le coglierai. L'oliva, che sia stata lungo tempo in terra, o sul tavolato, darà meno olio, e peggiore. Se potrai, travasalo due volte al giorno; poichè l'olio, che lungamente starà nella morchia e nel lezzo, sarà cattivissimo.

## CAPITOLO LXVI.

*Come si fa l'olio verde.*

L'olio verde si fa così. Togli di terra, più presto che potrai, le olive. Se saranno sporche, lavale, e purgale dalle foglie e dalla sozzura. Il giorno susseguente, o il terzo, dopo che le avrai raccolte, fa l'olio. Quando l'oliva sarà nera, torchiala. Quanto più acerba

sarà, quando fai l'olio, tanto l'olio sarà migliore. Al padrone torna assai a conto far l'olio colle olive mature. Se quando le poni in torchio, le olive saranno gelate, farai l'olio tre, o quattro giorni dopo. Se vuoi, spargi codeste olive di sale. Abbi poi e il torchio e la cantina caldissima.

### CAPITOLO LXVII.

#### *Offizj del Custode, e del Travasadore.*

Ecco ciò che deve fare il custode e il travasatore. Tenga egli diligentemente assestata e netta la cantina, e il torchio. Faccia, che nell'una e nell'altro s'entri il meno che sia possibile. Il lavoro si compia con tutta politezza e nettezza. Non adopri per l'olio vaso di rame, nè vi faccia entrar dentro nocciuoli: altrimenti l'olio avrà sapor cattivo. Ponga una cortina di piombo nel lago, ove l'olio ha da scorrere. Quando i lavoratori stringeranno il torchio colle leve, il travasatore sia lesto a tor via subito colla conca l'olio

più diligentemente che possa, nè si stanchi, badando di non toglier la morchia. L'olio va posto prima nel labro, indi in altro vaso. Sempre poi da questi vasi toglì la morchia. Parimente leva la morchia dalla cortina, quando ne treggi l'olio.

### CAPITOLO LXVIII.

#### *Offaj del Custode della Torchiera.*

Quelli che attendono al torchio, debbono avere i vasi mondi, e procurare che le olive si maturino e si ascinghino bene. Non tagliino legne nel torchio. Cavino l'olio frequentemente. Diansi ai lavoratori per ogni fattura un sestario d'olio, e quanto occorre per la lucerna. Ogni giorno levi via le fecce; e separi la morchia, finchè siasi per ultimo posto l'olio nel lago, che è in cantina. Terga colla spongia i corbelli. Ogni giorno travasi l'olio dal lago, finchè arrivi ad essere imbottato. Guardi poi attentamente, che tanto nel torchio, quanto nella tina nessuno porti via olio.

## CAPITOLO LXIX.

*Del riporre gli utensilj da olio, e da vino.*

Fatto che sia il vino e l'olio, alla le travi prementi, e attacca o nel serbatoio, o alla trave premente le lunghe corde del torchio, i canapi, le funi da alzare; e a luogo riponi le girelle, le fibule, le leve, le porchette, le sporte, i corbelli, le ceste, le scale, e tutte le perfichè adoperate.

## CAPITOLO LXX.

*Come si preparino le botti.*

Le botti nuove da olio si preparano in questa maniera. Tienle piene per sette giorni di morchia, ed ogni giorno aggiungine. Poscia levala; e quindi asciuga le botti: il che fatto, le bagnerai con gomma messa in infusione il giorno avanti. Dipoi riscalda la botte; ed è bastate, che ciò si faccia a quel

grado di tepore, che vuolsi per impegolarla. Per riscaldarla adopra legne dolci. Quando sarà moderatamente tepida, vi metterai dentro la gomma, e l'agiterai per ogni verso. Il che ove tu bene eseguisca, in una botte di cinquanta sestarj basteranno quattro libbre di gomma.

## CAPITOLO LXXI.

*Medicamento pe' buoj.*

Ecco un medicamento pe' buoi. Temendo che i buoi si ammalino, in precauzione darai ai sani tre grani di sale, tre foglie di lauro, tre fibre di porro, tre spiche d'upiglio, tre capi d'aglio, tre grani d'incenso; tre vette d'erba sabina, tre foglie di ruta, tre pampini di vite bianca, tre bacelli di fava bianca, tre carboni vivi, tre sestarj di vino. Tutte queste cose si debbono mondare, pestare, e dare stando dritti. Deve anche essere digiuno colui che le dà. Ad ogni bue si dà di questa bevanda tre volte per tre giorni con-

*Catone*

7

secutivi, e si divide in modo, che dandone tre volte ad ognuno, si consumi tutta. Tanto poi il bue che la prende, quanto l'uomo che la somministra, debbono star dritti in piedi; e si deve adoperare un vaso di legno.

## CAPITOLO LXXII.

*Se il bue cominci ad essere ammalato.*

Cominciando il bue ad ammalarsi, dagli tosto un uovo di gallina crudo, e fa che lo trangugi intero. Il giorno dopo pesta un capo d'upiglio, uniscilo ad una emina di vino, e fa che il bue beva tutto. L'upiglio si deve pestare stando in piedi, e si deve dare dentro un vaso di legno: e tanto il bue, quanto chi glielo dà, hanno da star dritti in piedi. Sia poi digiuno tanto l'uomo che lo amministra, quanto il bue che lo riceve.

## CAPITOLO LXXIII.

*Che i buoi non si scorticchino i piedi.*

Affinchè i buoi non si scorticchino i piedi, prima di metterli in qualunque viaggio, ungi l'estremità dell' unghia con pece liquida.

## CAPITOLO LXXIV.

*Come si dia medicamento ai buoi.*

Quando comincia a maturar l' uva, dà ogni anno medicamento ai buoi, onde stieno sani. Incontrandeti a vedere pelle di biscia, pigliala, e riponila per non avere a cercarla quando ti bisognerà. Prendi poi codesta pelle, del farro, del sale, e del serpollo, e pesta queste cose tutte, e dalle insieme con vino ai buoi. Procura che in estate i buoi bevano sempre acqua buona e limpida. Importa assai, che stieno sani.

## CAPITOLO LXXV.

*Come si faccia il pane gramolato.*

Farai il pane *depesticio* in questa maniera. Lava bene le mani e il mortaio: metti la farina nel mortaio, aggiungivi acqua a poco a poco, e adagio adagio ammorzala; ammorzata che tu l'abbi, dà forma alla pasta, e cuocila sotto il testo.

## CAPITOLO LXXVI.

*Come si faccia il Libo.*

Il *Libo* si fa così. Si pestano ben bene in un mortaio due libbre di formaggio; poscia pestato che sia, gli si unisce una libbra di farina di sigilline; o se vorrai che sia più tenero, una mezza libbra sola, e la mescerai accuratamente col formaggio. Vi porrai poscia un uovo, e nuovamente la mescerai. Farai indi un pane disteso sopra di foglie; e ri-

scaldato bene il forno, lo cuocerai adagio sotto il festò.

## CAPITOLO LXXVII.

*Come si faccia la Placenta.*

In questo modo si fa la *Placenta*. Prendi due libbre di farina di siligine, e fa con essa uno sfoglio, su cui collocare le fette: indi quattro libbre di farina di frumento, e due di spelta di prima qualità. Porrai la spelta in infusione nell' acqua; ed ammolita che sia, la metterai in un mortaio netto, e vi farai uscir tutta l' acqua. Poscia la rimenerai, e quando abbi ciò fatto, vi aggiungerai a poco a poco le quattro libbre di farina di frumento. Farai le fette di tutto il composto. Queste aggiusterai in un corbello, perchè si asciugino; ed asciutte che sieno, le aggiusterai perimente una per una. E quando abbi data a ciascheduna quella forma, che debbe avere, le ungerai ben d'intorno, con una penna bagnata nell' olio, e ungerai.

pure lo sfoglio, su cui vanno poste le fette. Intanto avrai riscaldato il forno, e il testo, in cui farne la cottura. Ciò fatto, impasterai due libbre di farina di frumento, e rimenerai bene l'impasto. Quindi farai un sottile suolo con quattordici libbre di formaggio pecorino, il quale farai stare in acqua, onde non diventi acido, ma sivero conservisi fresco. Macererai nell'acqua l'impasto, e muterai l'acqua tre volte. Indi poi lo leverai, e adagio adagio asciugatolo colle mani, lo porrai ben asciutto nel mortaio. Ove abbi ben asciugato tutto il formaggio, lo rimenerai colle mani dentro il mortaio netto, e lo sminuzzerai quanto fia possibile. Prendi poi un setaccio ben netto da farina, e per esso fa passare il formaggio nel mortaio. Allora unisci al formaggio quattro libbre e mezza di buon mele, e meschia insieme tutto. E pigliando una tavola pulita, larga un piede, in essa formerai la *Placenta*, facendovi il suo contorno, e mettendovi sotto delle foglie di lauro unte. Primieramente porrai sullo sfoglio un suolo di fette, e dal

mortaio le impregnerai ben bene di quel formaggio e mele; indi un altro suolo ne porrai, collocando le fette ad una ad una, e sempre di quella mistura impregnandole; e seguirai così finattantochè tutto il formaggio e mele siasi adoperato. E così avendo disposte tutte le fette fino al colmo, stringerai lo sfoglio; e ben ungi l'aiuola di grasso porcino, e dalle un grado di calor conveniente. Allora metti dentro la *Placenta*; coprila col testo già caldo: metti sul testo delle brage, e mettine pure all'intorno. Bada poi, che cuocasi bene, e lentamente; e per due, o tre volte alza il testo per osservare. Cotta poi che sia, levala, ungilala col mele. Questa sarà una *Placenta* di mezzo moggio.

## CAPITOLO LXXVIII.

*Come si faccia la Spira.*

La *Spira* si fa così. A quella proporzione di quantità, che piaceratti, comporrai tutto;

104      DELLE COSE RUSTICHE ,  
come in far la *Placenta*, se non che darai sullo  
sfoglio un' altra forma alle fette. Le ungerai  
però bene col mele; e le attoreiglierai come  
una corda, e così le porrai sullo sfoglio, co-  
prendo strettamente tutto con fette spianate.  
Tutto il rimanente va fatto come nella *Pla-  
centa*. Fa dunque, e cuoci.

### CAPITOLO LXXIX.

*Come si faccia la Scriblita.*

Così si fa la *Scriblita*. Serrerai dentro dello  
sfoglio le fette composte di formaggio. Ma  
facendo tutto come nella *Placenta* non ado-  
prerai mele.

### CAPITOLO LXXX.

*Come si facciano i Globetti.*

Modo di fare i *Globi*. Mischia formaggio  
ed *alica* nella maniera che si è accennata; e  
fa *Globi* quanti vuoi. Metti del grasso in una

caldaia di rame. Cuocili ad uno, o due per volta; e va rivolgendoli spesso con due bastoncelli. Cotti che sieno, leviali. Bagnali poi con mele; aspergili di papavero; e mettili in tavola così.

## C A P I T O L O L X X X I .

*Come si faccia l' Encito.*

Farai l' *Encito* come i *Globi*; se non che avrai un nappo forato nel fondo, attraverso del quale farai passare la pasta volendola mettere nell'olio caldo. La forma, che darai con tale passaggio alla pasta, sarà bella, come quella della *Spira*. Nel cuocere questa pasta, la rivolgerai con due bastoncelli, e la presserai; e intepidita che sia, la ungerai, e le darai colore, e la porrai in tavola con mele solo, o con mele e vino mescolato.

## CAPITOLO LXXXII.

*Come si faccia l'Erneo.*

Si fa l'*Erneo* come la *Placenta*. Vi si mettono gli stessi ingredienti. Si mescola tutto in una cassetta di legno. Da questa si passa in una *Irnea* di terra; e questa si mette dentro di una caldaia di rame piena d'acqua calda. In essa si cuoce al fuoco. Cotto che sia, si rompe l'*Irnea*, e si pone in tavola.

## CAPITOLO LXXXIII.

*Come si faccia la Sferita.*

Farai la *Sferita* nel modo stesso, che la *Spira*; se non che i pezzi, che la compongono, avranno la figura di sfera, e saranno alti un pugno. In essa non entrerà ne formaggio, nè mele. Codesti pezzi li aggiusterai sopra uno sfoglio; e li porrai l'uno sull'altro come nella *Spira*; e li cuocerai nella stessa maniera.

## CAPITOLO LXXXIV.

*Preghierà pe' buoi.*

Perchè i buoni sieno sani, fa questo voto. Offri a Marte Silvano per ogni bue, in un bosco, e di giorno, tre libbre di farina di farro, e quattro libbre e mezza di lardo, e quattro di polpa, e tre sestarj di vino. Potrai mettere tutto in un solo vaso; e in un solo vaso pure il vino. Potrassi fare del pari il sacrificio da uno schiavo, o da un uomo libero. Fatto poi che sia, tosto si consumerà l'offerta nel luogo stesso. Non sia però presente alcuna donna, nè vegga come si faccia. Potrai, volendo, far questo voto ogni anno.

## CAPITOLO LXXXV.

*Come si faccia il Savillo*

In questa guisa farai il *Savillo*. Mescola insieme mezza libbra di farina di frumento, due libbre e mezza di formaggio, come fai

nella composizione del *Libo*; e aggiungi tre once di mele, ed un uovo. Ungi con olio un catino di terra; e poichè avrai ben mescolato insieme tutto, vota questa materia nel catino. Copri poi il catino col testo; e guarda che il calore penetri ben nel mezzo, dove la materia è più densa, acciò resti cotta bene. Cotta poi che sia, leva il catino, ungi con mele, spargivi del papavero; riponevi sopra un pochetto il testo; poi levalo; e dopo mettilo in tavola col catino e coa de' cucchiari.

## CAPITOLO LXXXVI.

### *Come si fuccia la Pulte Punica.*

La polenta alla cartaginese si compone così. Si mette una libbra d' *alica* nell'acqua, e si fa ben bene ammollare. Passa poi questa roba in un mastello ben netto. Unisci tre libbre di formaggio fresco, una mezza libbra di mele, e mescola tutto insieme. Così preparata tutta questa roba fa cuocerla in una pignatta nuova.

## CAPITOLO LXXVII.

*Come si faccia la Grana di frumento.*

La *Grana* di frumento si fa di questo modo. Metti una mezza libbra di grano puro in un mortaio netto, e lavalo, e mondalo dalla corteccia, e torna a lavarlo. Poi mettilo in una caldaia con acqua pura, e cuocilo. Cotto che sia, aggiungivi a poco a poco del latte finattantochè siasi fatta una crema densa.

## CAPITOLO LXXXVIII.

*Come si faccia l' Amulo.*

L' *Amulo* si fa così. Netta ben bene la siligine, mettila in un mastello, ed ogni giorno aggiungivi due volte l'acqua. Il decimo giorno asciogala; gonfia che siasi bene, ponila in un mastello netto, mescila forte, acciò disciolta dalla buccia precipiti al fondo come feccia. Allora avvolgila in un tovagliuolo

nuovo: spremine fuori il fiore torchiandola in un bacino nuovo, o in un mortaio; e fatto così una volta, ripetilo di nuovo. Esponi poi quel bacino al sole, onde l'estratto si secchi; e seccato che siasi, ponilo in una pignatta nuova; e fa che si cuoca col latte.

### CAPITOLO LXXXIX.

#### *Come si faccia il Sal bianco.*

Ecco come si fa il sal bianco. Riempi di acqua pura un'anfora ben detta, a cui abbi rotto il collo, ed esponila al sole. Sospendivi sopra un cestello pieno di sal comune, che agiterai, e a cui ne aggiungerai di tratto in tratto. Ciò farai più volte ogni giorno, fin tantochè il sale termini di sciogliersi; il che succederà in due giorni. Per averne prova, vi porrai dentro una menula fresca, od un uovo. Se questi staranno a gala, tu avrai una salamoia da servire per carne, per formaggio, o per qualunque altro condimento. Esporrai quella salamoia al sole in una ma-

stelletta, o in catini; e ve la lascerai esposta finattantochè si condensi. Così avrà il fior di sale. Avverti però, che la ritirerai in casa, facendo tempo navoloso, o notte. L'essorrai ogni giorno, quando il sole risplenda.

## CAPITOLO XC.

*Come s'ingrassino le Galline, e le Anitre.*

Le galline e le oche s'ingrassano in questa maniera. Chiuderai le galline giovani, che non abbiano fatto l'uovo, che una volta, e farai ad esse delle pastelle di fior di farina, o di farina d'orzo: le bagnerai nell'acqua, e le farai ad esse trangugiare. Accrescerai la dose ogni giorno; e dalla gola comprenderai quando n'abbiano abbastanza. Darai ad esse a mangiare così due volte al giorno, e le farai bere a mezzodì, non lasciando però d'inaanzi ad esse l'acqua più d'un'ora. Nello stesso modo ingrasserai le oche: se non che darai prima ad esse a bere; e ne darai due volte, siccome due volte darai a mangiare.

## CAPITOLO XCI.

*Come i Colombi giovani.*

Al colombo novello di campagna, tosto che l'abbi preso, darai della fava cotta, e arrostita; e gli getterai in gola a spruzzi colla tua bocca l'acqua. Farai così per sette giorni. Poi preparerai della fava pura pestata, e del farro puro; e quando una terza parte di quella fava bolla, vi getterai il farro. Adopra mondezza, e cuoci bene. Cotto poi che abbi tutto, rimena la materia diligentemente, ed ungi la mano coll'olio. Rimenerai prima un poco, indi più; tocca l'olio, e rimena fuo a tanto che tu possa far le pastelle, che darai bagnate nell'acqua, e a proporzione della fame.

## CAPITOLO XCII.

*Come si faccia l'aja.*

In questo modo farai l'aja. Vanga il luogo che avrai scelto; inaffialo bene di morchia, e lascia che la terra se ne imbeva. Poscia trita bene le zolle; indi appiana; e con mazeranghe batti. Nuovamente poi inaffia di morchia, e lascia asciugare. Se farai così, nè le formiche la danneggeranno, nè vi nasceranno erbe.

## CAPITOLO XCIII.

*Che il Gorgoglione non nuoca al frumento.*

Affinchè il gorgoglione non danneggi il frumento, nè i sorci lo rodano, componi un loto con morchia, aggiungivi un poco di paglia, lasciale macerare bene, e poi rimenerai tutto il composto. Con questo loto grasso intonacherai tutto il granaio, e dove avrai messo codesto loto, bagnerai con morchia.

*Catone.*

8

Asciugato che sia, riporrai il frumento prima rinfrescato; e il gorgoglione non lo danneggerà.

### CAPITOLO XCIV.

*Se l'olio non dia frutto.*

Se l'ulivo non darà frutto, gli scalzerai d'attorno la terra, e vi porrai della paglia. Poi unirai a parti uguali morchia ed acqua, e ne inaffierai l'ulivo; avvertendo, che basterà un'urna di questa mistura per ogni albero quantunque grande. Pegli alberi poi minori ne adoprerai a proporzione. E se farai questo governo anche agli alberi fruttiferi, diverranno migliori. A questi non porrai intorno paglia.

### CAPITOLO XCV.

*Come fare, che la ficaja sostenga i suoi frutti.*

Perchè i fichi tengano saldi i loro frutti, fa tutto ciò che si è detto degli ulivi, con

questo di più, che avvicinandosi primavera, vi ammucchierai al piede molta terra. Così facendo, i fichi non perderanno i loro frutti, non contrarranno scabbia, e saranno feracissimi.

## CAPITOLO XCVI.

*Che non nasca nella vigna il verme,  
che corroda le foglie.*

Onde non s'attacchi alle viti il verme, piglia della morchia, fa che ben si chiarisca, e postine in un vaso di rame due congi, a lento fuoco la cuoci, spesso agitandola con una bacchetta finchè diventi consistente come il mele. Prendi poi un terziario di bitume, ed un quartario di zolfo; pesta separatamente in un mortaio l'uno e l'altro; e fattane minutissima polvere va mescolandola nella morchia calda, ed insieme colla bacchetta davvi dentro; e di bel nuovo metti tal composto a cottura a ciel aperto. Imperciocchè se lo cuocerai in casa dopo avervi

posto il bitume e lo zolfo, s'infiammerà. Quando poi sarà diventato denso come il vischio, lo lascerai raffreddare. Con questo ungi la vite intorno al capo, e sotto le braccia; e il verme non nuoceralle.

### CAPITOLO XCVII.

*Che le pecore non diventino scabre.*

Perchè le pecore non contraggano scabbia, piglierai della morchia, la purificherai assai bene, e con essa mescolerai dell'acqua, in cui abbia bollito il lupino, e del vino di buona qualità. Quando poi toserai le pecore, le ungerai da capo a piedi, e lascerai che per due, o tre giorni sudino. Poscia le laverai nel mare; e se non avrai acqua di mare, farai tu dell'acqua salsa, e le laverai con questa. Così praticando, non solo le pecore non contrarranno scabbia, ma produrranno più lana, e di miglior qualità, e le *cecche* non le molesteranno. Lo stesso governo puoi fare a tutti gli altri quadrupedi, se abbiano scabbia.

## CAPITOLO XCVIII.

*Unguento di Morchia.*

Ungi colla morchia bollita l'asse, le redini, le scarpe, i cuoi d'ogni fatta; e così darai a tutte queste cose un grado maggiore di bontà.

## CAPITOLO XCIX.

*Che le tignuole non rodano gli abiti.*

Ecco quello che farai per preservare gli abiti dalle tignuole. Farai cuocere la morchia finchè si consumi a metà. Con essa ungerai il fondo della cassa, come pure l'esterno, e i piedi, e i cantoni. Asciutta che sia, vi porrai dentro gli abiti. Così facendo, le tignuole non recheranno alcun danno. Parimente se ungerai tutte le masserie di legno, non marciranno; e quando le fregherai, diverranno più lucide. Così ungi ancora i vasi di rame: abbi però avvertenza di

118           DELLE COSE RUSTICHE,  
ben nettarli prima. Sempre che tu voglia  
ungere, pulisci; e la ruggine non incomoderà.

## C A P I T O L O C.

*Per mantenere sani i fichi secchi.*

Volendo conservare fichi secchi, e fare che non si guastino, mettili in un vaso di terra unto bene con morchia cotta.

## CAPITOLO CI.

*Del porre l'olio nella Metreta.*

Se vorrai mettere olio in una *metreta* nuova, dovrai lavarla prima con morchia cruda, e lungo tempo agitarla, onde se ne imbeva. Ciò facendo, la *metreta* non assorbirà più l'olio; questo anzi migliorerà di qualità, e la *metreta* durerà di più.

## CAPITOLO CII.

*Come conservare le bacchette di mirto,  
e altra cosa.*

Se vuoi conservare delle palme di mirto colle bache, e parimente qualunque altro genere simile; e se vuoi conservare dei ramuscelli di fico colle foglie, legali insieme, e fanne de' fascetti; immollali nella morchia, e fa che ne sieno ben coperti. Avverti però che quelli che vuoi immolare così, debbono essere ben verdi. Chiudi poi bene il vaso, in cui li serberai.

## CAPITOLO CIII.

*Caso, in cui la serpe morsichi un bue,  
o altro quadrupede.*

Se un serpente avrà morduto un bue, o altro quadrupede, spolverizza in una emina di vino vecchio de' gusci di nigella, che i medici chiamano *smirneo*. Poscia fa pigliar

questa mistura pel naso alla bestia; ed applica alla morsicatura dello sterco porcino: e fa lo stesso ancora all' uomo, se il caso lo porta.

## CAPITOLO CIV.

### *Come i buoj stieno sani.*

Affinchè i buoi si conservino sani, ed abbian buon governo, e se avessero a nausea il cibo, acquistino appetito, spargerai l'alimento che vuoi dare ad essi di morchia, primieramente a piccola dose, onde s'assuefacciano, poi di più. Nè darai ancora da bere mescolata coll'acqua a porzione uguale, ma rare volte, come sarebbe ogni quattro, o cinque giorni. Il che facendo, i buoi manterrannosi più sani, e ogni indisposizione in essi cesserà.

## CAPITOLO CV.

*Del vino da famiglia nell'inverno.*

In inverno ecco il vino che adopererai per la famiglia. Porrai in una botte dieci quadrantali di mosto, e due quadrantali di aceto ben forte; e vi unirai due quadrantali di sapa, e cinquanta di acqua dolce. Agiterai dipoi con un bastone queste cose ogni giorno per cinque giorni continui. A questa mistura aggiungerai sessantaquattro sestarij di acqua marina vecchia, e porrai il coperchio alla botte, e la terrai serrata dieci giorni. Questo vino ti durerà fino al solstizio. Se te ne avvanzerà dopo il solstizio alcun poco, diverrà aceto fortissimo ed ottimo.

## CAPITOLO CVI.

*Come si faccia il vino Greco in una Possessione lontana dal Mare.*

Trovandosi distante dal mare il campo, ivi farai il vino greco in questa maniera.

**Metterai venti quadrantali di mosto in un vaso di rame, o di piombo; vi farai fuoco sotto: subito poi, che abbia cominciato a bollire, vi leverai via il fuoco; e raffreddato che siasi il vino, lo porrai in una botte quadragenaria. Metterai quindi in un vaso a parte un quadrantale di acqua dolce, e in essa infondendo un moggio di sale, preparerai della salamoia: la quale poi fatta che sia, la verserai nella botte accennata. Poesia pesterai in una pila del giunco e della canna in quantità d' un sestario, e lo infonderai nella medesima botte, affinchè il vino prenda odore. Dopo trenta giorni chiuderai la botte. Venuta poi primavera, travaserai il vino in anfore. Lo lascerai per due anni esposto al sole: indi lo porterai in casa. Questo vino non sarà inferiore a quello di Coo.**

## CAPITOLO CVII.

### *Acconciamento dell'acqua Marina.*

**Prendi un quadrantale d'acqua marina da tale altezza di mare, ove non giunga**

l'acqua dolce. Spolverizza poi una libbra e mezza di sale; mettila in quell'acqua, e con un bastone agitala, finchè tu vegga starvi a galla un uovo di gallina. Allora cesserai d'agitarla. In quell'acqua così conca metti due congi di vino vecchio, o di amineo, o di uva attraverso bianca; e mesci bene. Riponilo poi in un vaso impegolato, e chiudilo. Se vuoi preparare più quantità di acqua marina, sei padrone di farlo, purchè sempre aggiunga il resto a proporzione.

### CAPITOLO CVIII.

*Come s'ungano gli orli delle botti, perchè abbiano buon odore; e che il vino non prenda difetto.*

Ecco in che modo devi conciare l'orlo delle botti, affinchè abbiano buon odore, e il vino non contragga nessun difetto. Porrai sei congi di sapa in un vaso di rame, o di piombo; e alla sapa unirai una emina di radice d'iride ben secca e pesta; e cinque

libbre di sarta campana ben odorosa, che insieme coll'iride pesterai finissima; la passerai pel setaccio, e la cuocerai colla sapa a fuoco dolce, e a fiamma leggera. A mano a mano davvi dentro, e guarda che non abbruci. Cuocila poi finchè sia calata di metà. Quando siasi raffreddata, mettila in un vaso impegolato, e che abbia buon odore, e serala; poi serviti d'essa per gli orli delle botti.

### CAPITOLO CIX.

*Come provare se il vino sarà di durata,  
o no.*

Volendo con qualche esperimento vedere se il vino sia per durare, o no, metti in una scodella nuova un mezzo acetabulo di grosso tritello, ed infondi in quel tritello un sestario del vino, su cui vuoi fare l'esperimento. Poi metti la scodella sui carboni, e fa che dia due o tre bolliture. Allora colalo, e getta via il tritello. Poni poi all'aria aperta quel vino, e la mattina dopo assag-

gialo. Se avrà il sapore stesso di quello che che è nella botte, è segno che durerà. Se sarà alcun poco acidetto, non durerà.

## CAPITOLO CX.

*Come si raddolcisca il vino aspro.*

Se vorrai rendere dolce ed amabile un vino, che sia aspro, farai così. Prendi quattro libbre di farina d' ervo , ed infondivi quattro nappi da vino di sapa. Fa poscia delle pastiglie; e lasciale una notte e un giorno ad imbevorsi bene: quindi mettile nella botte del vino, che vuoi migliorare, e chiusa per sessanta giorni. Un tale vino riescirà amabile, ed avrà buon colore ed odore.

## CAPITOLO CXI.

*Come si tolga l' odor cattivo al vino.*

Volendo cavare il cattivo odore dal vino, farai riscaldar bene un coppo netto, e quando

sarà ben caldo, lo impegolerai; quindi lo attaccherai ad una funicella, e adagio adagio lo calerai sino al fondo della botte. Lascerai per due giorni ben chiusa la botte. Se con ciò sarà andato via l'odor cattivo al vino, bene: se no, ripeti questa prova spesso finchè quell'odor cattivo se ne sia ito.

## CAPITOLO CXII.

*Come si faccia per sapere se nel vino  
sia acqua o no.*

Se vuoi sapere se siasi messa dell'acqua del vino, o no, prendi una scodella di legno d'edera, e riempila del vino, in cui sospetti essere stato messo dell'acqua. Se vi sarà acqua, tutto il vino scorrerà fuori, e l'acqua sola resterà; poichè un vaso di legno d'edera contiene vino.

## CAPITOLO CXIII.

*Come si faccia il vino di Coo.*

Se vuoi fare del vin di Coo, settanta giorni prima della vendemmia prenderai dell'acqua del mare, ove non giunga acqua dolce, mentre però il mare sia tranquillo, e non soffi vento. Porrai l'acqua del mare in una botte, non così, che tu la riempi, ma che possa inoltre contenere cinque quadrantali. Poscia la chiuderai, lasciando qualche interstizio, ond' entri aria. Passati trenta giorni, travaserai quest'acqua con attenzione, che resti al fondo il deposito; e passati altri venti giorni la travaserai di bel nuovo, e la lascerai in quest'ultimo vaso fino alla vendemmia. Tu lascerai sulla vite, affinchè ben maturino, le uve, colle quali vuoi fare il vin di Coo. Nè le coglierai, se non dopo che essendo piovuto si sieno asciugate. Allora le scerrai, e le terrai esposte al sole due o tre giorni, caso che non piova; e piovendo, le stenderai in casa

sopra de' graticci, e veggendo che qualche grano marcisce, lo leverai via. Allora è tempo di prendere l'acqua di mare, e in dose di dieci quadrantali in botti che contengano cinquanta sestarj: poi sgranando colle mani l'uva, e comprimendola, tu la porrai nella botte finchè sia piena, onde s'imbeva dell'acqua del mare. Riempita la botte, vi metterai il coperchio, lasciandovi uno spiraglio: passati tre giorni, leverai quell'uva, l'ammaccherai nel torchio; e riporterai quel vino in botti ampie e nette, e ben asciutte.

## CAPITOLO CXIV.

*Come gli si dia buon odore.*

Affinchè questo vino pigli buon odore, ecco quello che si deve fare. Piglierai un coppo impegolato, e lo porrai sopra un fuoco leggero: poi fattovi abbruciar sopra della sarta, del giunco e della palma, che trovansi presso gli speziali, lo porrai dentro la

botte, e coprirai la botte, perchè non esca il profumo primachè ci metta il vino. Farai questa operazione il giorno avanti, che vorrai imbottare il vino. Cercherai poi d'imbottar quel vino speditamente; e lascerai la botte per quindici giorni aperta, cosicchè traspiri: poi la chiuderai. Dopo quaranta giorni metterai il vino in anfore, e ad ogni anfora aggiungerai un sestario di sapa. Non riempiere le anfore troppo; mà solo fino ai manichi. Esporrai dipoi al sole queste anfore in luogo, in cui non sia erba, badando a ben coprirle, affinchè non vi vada acqua dentro. Non lasceranno al sole esposte più di quattro anni, dopo di che si collocheranno nelle gradinate, e si porrano l'una dietro l'altra.

## CAPITOLO CXV.

*Come s'acconci per purgare il corpo.*

Se vorrai conciare il vino sicchè tenga lubrico il corpo, fa d'uopo che dopo la ven-

*Catone* 9

demmia, quando soglionsi scalzare le viti, tu ne scalzi tante, quante crederai bastare a fare il vino che vuoi, e che le marchi. Poscia rimondane le radici, e le pulisci; e pestando una pila radici di elleboro nero, le spargerai intorno alla vite, e vi aggiungerai sterco vecchio, e vecchia cenere con due parti di terra; e sopra vi stenderai dell'altra terra. Metti poi da banda questo vino. Se lo vuoi conservare per lungo tempo, tiello all'oggetto di purgare il ventre, nè lo mescolare con altro vino. Prendine un bicchiere misto coll'acqua, e bevilo prima di cena. Ti moverà il corpo senza alcun perisolo.

## CAPITOLO CXVI.

*Vino buono per purgare il corpo.*

Metti in un'anfora di mosto un manipolo di elleboro nero; e quando il mosto bollirà, toglì via quel manipolo. Serba poi codesto vino per purgare il ventre. Se in altra

maniera vorrai conciare il vino a purgare il ventre, farai così. Quando si 'soalzeranno le viti, fa ad alcune di esse un segno, per non mescolare il vino da queste estratto coll'altro vino. Poni poi d'intorno alle radici tre fascetti di elleboro nero, e coprili con terra. In tempo di vendemmia metti da parte l'uva che da tali viti coglierai. Ne mescolerai un bicchiere nell'altra tua bevanda; questo ti moverà il corpo; e il giorno dopo ti purgherà egregiamente senza pericolo.

## CAPITOLO CXVII.

*Come convenga conservare il lenticchio.*

Come si debba conservare il lenticchio. Metterai del laserpizio in infusione dentro l'aceto; porrai il tuo lenticchio dentro questo aceto, e lo esporrai al sole. Quindi farai passare il lenticchio nell'olio, e lo lascerai poscia seccare. In questa maniera si conserverà egregiamente sano.

## CAPITOLO CXVIII.

*Come si conciano le olive bianche.*

Come si mettano in concia le olive bianche. Bisogna sbatterle prima che annèriscano; poi metterle in acqua, e mutar acqua spesso. Quando poi sieno macere abbastanza, s'ha da spremere ben l'acqua da esse, porle in aceto, ed aggiungervi olio. Per ogni moggio poi d'olive s'adoprerà una libbra e mezza di sale. Il finocchio e il lentisco va messo in aceto a parte; o puoi anche unirvi le olive, purchè non tardi molto a consumarle. Le calcherai a mani asciutte in una piccola orcia; e le caverai a volta a volta, che vorrai mangiarne.

## CAPITOLO CXIX.

*In che maniera s'adoperi l'oliva bianca  
nella Vendemmia.*

L'oliva bianca, quando vuol mangiarsi subito dopo la vendemmia, deve conciarsi così. Aggiungi tanto mosto, quanto è l'aceto che adoperi. Nel resto fa come si è detto di sopra.

## CAPITOLO CXX.

*Epitiro bianco, nero, e vario.*

Volendo fare l'*epitiro* bianco, nero, o screziato, eccone il modo. Leva i noccioli alle ulive bianche, nere, o screziate che sieno. Poi fa così. Ammacca quelle polpe, aggiungi olio, aceto, coriandolo, comino, finocchio, ruta, menta. Mettile in un'orcìa, e fa che sopra stia l'olio: e così te ne servi.

## CAPITOLO CXXI.

*Se vogliasi aver mosto tutto l'anno.*

Se vuoi avere del mosto tutto l'anno, devi mettere del mosto in un' anfora, impegolarla ben bene tutta al di fuori, e approfondarla nella piscina. Levala poi dopo trenta giorni; e quel mosto ti durerà tutto l'anno.

## CAPITOLO CXXII.

*Come si facciano le composte in mosto.*

Questa è la ricetta per fare i mostaccioli. Devi impastare col mosto un moggio di farina di siligine. Devi aggiungervi degli anisi, del comino, due libbre di grasso, una di formaggio, e della verga di lauro rapata. Fatti che ne avrai tanti pezzetti, vi porrai sotto delle foglie di lauro, cuotendoli.

## CAPITOLO CXXIII.

*Del conciare il vino per orinare.*

Modo di conciare il vino per quelli che stentano ad orinare. Si pesta in una pila del caprifoglio, o del ginepro. Se ne mette una libbra in due congi di vino vecchio. Si fa poi bollire questo vino in un vaso di rame, o di piombo, e raffreddato che sia, si pone in una lagena; e pigliandone la mattina a digiuno un bicchiere, se n'ha giovamento.

## CAPITOLO CXXIV.

*Vino per chi ha la sciatica.*

Il vino ad uso di quelli che patiscono sciatica, si fa così. Taglia minutamente un pezzo di ginepro grosso mezzo piede. Fallo bollire dentro un congio di vino vecchio. Raffreddato che sia, metti questo vino in una lagena; e poi la mattina a digiuno bevine un bicchiere, che gioverà.

## CAPITOLO CXXV.

*Del tenere di tratto in tratto i cani serrati.*

Bisogna nel giorno tenere i cani chiusi, affinchè di notte sieno più lesti e vigilantissimi.

## CAPITOLO CXXVI.

*Come si concia il vino col mirto.*

Questa è la maniera di fare il vino di mirto. Secca all'ombra le bacche del mirto nero. Dove già sieno appassite, serbale al tempo della vendemmia. Allora pesta un mezzo moggio di queste bacche; mettile in un'urna di mosto, e chiudila. Quando poi il mosto avrà finito di bollire, leverai via le bacche. Questo giova a quelli che abbiano ostruzioni, doglie di costa, e colica.

## CAPITOLO CXXVII.

*Come si conei per guarire dai vermi, dal mal di ventre, e in caso, che la tignuole, e i lombrici dieno fastidio.*

Avendo dolor di ventre, o flusso, o molestia di tenia, o di lombrichi, prendi trenta pomi granati acerbi; pestali, e ponli in un' orcia, ed aggiungivi tre congi di vin nero aspro: poi chiudi il vaso. Dopo trenta giorni aprilo, e adoprane. Ne berrai a digiuno una emina.

## CAPITOLO CXXVIII.

*Come in rimedio della dispepsia, e della stranguria.*

Medicamento per la dispepsia e la stranguria. Raccogli fiori di pomo granato. Mettine in infusione dentro un' anfora tre mine. Aggiungivi un quadrantale di vino vecchio, ed una mina di radice ben pesta di finoc-

chio. Serra l'anfora, e dopo trenta giorni aprila, e adoprane. Volendo poi digerir bene, ed orinare, bevine quanto ti pare, che puoi farlo senza pericolo. Questo stesso vino purga dalle tenie e dai lombrichi, se lo acconcerai così. Si fa star senza cena chi ha da prenderlo. Il giorno dopo pesta una dramma d'incenso, e uniscila ad una dramma di mele cotto, e ad un sestario di vino origanito: se ne dà ben agitato e meschiato al giovine e al ragazzo a proporzione dell'età, e all'uomo una emina. Monti poi sulla pila, e ne salti giù per dieci volte, e cammini.

## CAPITOLO CXXIX.

### *Del riboccare l'abitazione.*

Se vuoi intonacare l'abitazione, prendi terra assai cretosa, o rossa; versavi sopra della morchia, mescolavi della paglia, e lascia che per quattro giorni tutte queste cose fermentino insieme: il che succeduto, tu allora rimenerai ben bene con una pala quel-

L'impasto, smazzandolo, e poscia intonacerai. Così nè l'umidità penetrerà, nè i sorci faranno buchi, nè nascerà erba, nè l'intonacatura si fenderà.

## CAPITOLO CXXX.

*Come facciasi l'Aia frumentaria.*

L'aia, ove battere il frumento, va fatta così. Si vanghi minutamente la terra: vi si sparga sopra della morchia, in modo che molto se ne imbeva. Poi si triti bene quella terra, e con un cilindro, o con una pala si pareggi. Pareggiata che sia, nè le formiche la bucheranno, nè la pioggia vi produrrà fango sopra.

## CAPITOLO CXXXI.

*I legni s'ungano colla Morchia.*

Unghi i tronchi d'ulivo, e tutti gli altri legni di morchia cruda, e poni al sole, sic-

chè ben s'imbevano dell' unto. Preparati in tale maniera, non faranno fumo pesti sul fuoco, ed arderanno eccellentemente.

### CAPITOLO CXXXII.

#### *Cibo pe' buoi.*

Farai sacrificio pe' buoi al fiorir de' peri. Poi, essendo primavera, comincerai ad arare; ed arerai primamente i terreni petrosi e sabionici: quindi arerai in ultimo i più tenaci ed umidi.

### CAPITOLO CXXXIII.

#### *Come si faccia il cibo.*

Il sacrificio si deve fare in questa maniera. Offerirai a Giove *dapale* un nappo di vino grande quanto tu vuoi. Il giorno di questo sacrificio sarà festivo pe' buoi, pe' bifolchi, e per quelli che faranno il rito. Nel fare il sacrificio dirai così: « O Giove

*dapale*, io ti offro in sacrificio in casa mia e nel seno della mia famiglia per ciò che a te devo, unito a questa vittima, questo nappo di vino. Sii dunque glorificato con questo sacrificio che a te viene. » Ad ogni libazione lavati le mani. Poi prendi il vino, e di: « O Giove *dapale*, sii glorificato con questo sacrificio che a te viene: sii glorificato col vino che ti presento. » Tu puoi, volendo, offerirne anche a Vesta. Il sacrificio a Giove sarà del valore di un quarto d'asse, e di un'urna di vino. A Giove consacrerai castamente, come conviene. Fatto poscia il sacrificio, seminerai il miglio, il panico, l'aglio, e il lenticchio.

## CAPITOLO CXXXIV.

*Propagazione de' meli, e di altri alberi.*

*Propagazione de' meli e di altri alberi.*  
 Tu coricherai sotterra i germogli che saranno nati appiè degli alberi; e li drizzerai fuori alla vetta, affinchè possano metter ra-

dice. Poi quando sarà tempo, li leverai di quel luogo, e li planterai in quel ordine. Il fico, l'ulivo, il melogranato, le mele strutee, i codogni, e tutti gli altri meli, il lauro cipriotto, il delfico, il prugno, il mieto coniugale, il mirto bianco e il nero, le noci avelane, le prenesine, il platano; tutti questi generi possono essere propagati in questo modo, staccando i germogli degli alberi, come s'è detto. Volendo trarne pianticelle con più studio, ti servirai delle pignatte. Prenderai una pignatta aperta nel fondo, oppure un panierino: passerai entro esso il ramuscello dell'albero; empirai il panierino, o la pignatta di terra, e la caleherai bene; poscia la lascerai sull'albero: così il ramuscello metterà lì dentro le sue radici. Quando poi avrà due anni, taglierai per di sotto quel tenero ramuscello, e lo planterai dentro quel panierino. In simile guisa potrai fare con qualunque genere d'alberi, volendo che i piantoni abbiano buone radici. Parimente propagherai la vite dentro un panierino, e la coprirai bene di terra; un anno

dopo la taglierai, e la pianterai con quel cestello.

## CAPITOLO CXXXV.

*Prima di mietere come si sacrifici  
il porco precidaneo.*

Prima di mietere, conviene sacrificare la troia *precidanea*, come segue. Con una troia, con incenso e vino (prima di riporre queste biade, il farro, cioè, il frumento, l'orzo, la fava, le rape) invocherai Cerere, Giano e Giove. Prima d'immolare la troia, presenterai a Giano un mucchio di focacce in questo modo: « O padre Giano! io con queste focacce a te dovute umilmente ti prego a voler essere propizio a me ed a' miei figliuoli, alla casa e famiglia. » Presenterai a Giove la sua pasta dicendo: « O Giove! nel presentarti questa pasta umilmente ti prego a volere essere propizio a me ed ai miei figliuoli, alla casa e famiglia mia, onorato di questa pasta. » Poesia presenterai

a Giano il vino, e dirai: « Padre Giano! siccome presentandoti il mucchio di focacce ti ho umilmente pregato; così dunque sii tu glorificato con questo vino che vedi. » Indi a Giove così: « Giove! sii glorificato colla pasta. Sii glorificato col vino che vedi. » Dopo di questo venga immolata la troia *precidanea*. Divise che sieno le interiora, presenta a Giano il mucchio di focacce, e fagliene sacrificio nel modo di prima. Presenta a Giove la pasta, e parimente come prima fagliene sacrificio. Similmente offri a Giano il vino, ed offrine a Giove, come l'offristi prima nel presentare le focacce e la pasta. In ultimo offri interiora e vino a Cerere.

## CAPITOLO CXXXVI.

*Dove si comprino le tuniche, i giubboni,  
le ferraamenta, e gli altri utensilj.*

Or vedi in quali luoghi debbansi comprare i varj utensili occorrenti. A Roma le

tonache, le toghe, le schiavine, gli scarponi. A Calvi e a Minturno i capucci, le ferramenta, le falci, i badili, le vanghe, le scuri, i fornimenti, le fibbie, le catenelle. A Venafro i badili. A Sinuessa e nel paese de' Lucani i plaustri; e le trebbie in Alba. A Roma le botti e i tini. A Venafro le tegole. Gli aratri di Roma sono eccellenti per terreno forte: per terren dolce que' di Campania: e ottimi saranno i gioghi romani, e così pure i vomeri. I trapeti in Pompeia; le chiavi in Nola presso ai muricciuoli di Rufro; in Roma le serrature, le secchie, le urne da olio, le orcie da acqua, le urne da vino, e altri vasi di rame in Capua. In Nola i panieri campani, serventi all'olio. Le corde da tratto, ed ogni corda di giunco in Capua. I panieri all'uso romano in Sinuessa e in Cassino: ottimi però saranno i fatti in Roma. Se alcuno fa fare de' canapi da torchio, gli serva di regola che in Cassino L. Tunnio e a Venafro C. Mennio li fanno pagare cinquanta nummi. In un canape bisogna impiegare otto buoni cuoi non vecchi del nostro paese, che

*Catone.*

10

sieno ben conciatì, e che sieno il più che sia possibile scevri da sale. Si comincerà dal conciarli e dall' ungerli, e poi si faranno asciugare. Il canape deve tirarsi lungo settandue piedi, e deve farsi a tre capi. In ogni capo debbono esservi nove strisce di cuoio larghe due dita. Torto che sia il canapace, sarà lungo quarantanove piedi. La commissura de' capi porterà via tre piedi, e ne resteranno in tutto quarantasei. Quando poi sia ben teso si guadagneranno cinque piedi, onde verrà ad essere lungo piedi cinquantuno. Un canape da torchio teso deve esser lungo cinquantacinque piedi ne' torchi massimi: cinquantuno ne' minori. La corda di cuoio la più grande per un carro deve essere di sessanta piedi, e di quarantacinque la mezzana: le guide di cuoio pel carro, di piedi trentasei; per l' aratro, di piedi ventisei. Le corde di cuoio da tiro, di ventisette e mezzo; quelle di cuoio anch' esse per attaccare i buoi al timone, diciannove piedi; la cordicella, quindici piedi; le corde di cuoio da attaccare all' aratro, dodici piedi, e

la cordicella, otto. I trapeti piu grandi saranno larghi quattro piedi e mezzo; le mole de' medesimi saranno alte tre piedi e mezzo di diametro, e un piede e un palmo di grossezza nel mezzo venendo dalla cava. Tra il migliario e il labbro vi saranno due piedi e due dita; il labbro sarà della grossezza di cinque dita. Il trapeto di second' ordine sarà largo quattro piedi e un palmo; e tra il migliario e il labbro vi sarà un piede e un dito; il labbro sarà di cinque dita. Le mole saranno alte tre piedi e cinque dita, grosse un piede e tre dita. Farai un foro di mezzo piede nel centro delle mole. Il trapeto di terza grandezza deve essere largo quattro piedi. Tra il migliario e il labbro deve esservi un piede; il labbro deve essere di cinque dita. La mola sarà alta tre piedi e tre dita, e grossa un piede e due dita. Condotto che siasi il trapeto ove vuoi porlo, tu lo monterai e l'aggiusterai.

## CAPITOLO CXXXVII.

*Come convenga dare a lavorare alla metà.*

Come debbasi fare dando a lavorare le terre con dividersene i frutti. Nelle buone campagne di Cassino e di Venafro, dividendo i covoni, ne darai l'ottava parte; la settima nelle campagne passabili, nelle inferiori la sesta. Dividendo poi a moggio, darai la quinta. In una campagna di Venafro, che sia di qualità eccellente, dividendo a covoni, darai la nona parte. Se si macina tutta insieme la biada raccolta, il porzionario non sottostarà alla spesa, che per quello che porta la sua parte. Rispetto all'orzo e alla fava, dividendo questi due generi a moggio, darai la quinta parte.

## CAPITOLO CXXXVIII.

*Come si dia la vigna a coltivare a metà.*

Il porzionario dovrà avere attenta cura della vigna che prende a coltivare, come pure di tutta la possessione, del brolo, delle terre a grano. Avrà egli il fieno e il pascolo occorrente pe' buoi che sono nella possessione. Tutto il rimanente sarà in comune.

## CAPITOLO CXXXIX.

*Come sia permesso aggiogare i buoj  
nelle ferie.*

È permesso nelle ferie attaccare i buoi. Ciò è permesso, onde conducano legne, strame di fava, frumento, che per altro tu non sii per seminare. Pe' muli, cavalli, asini non vi sono ferie, se non ne abbia la famiglia di sue proprie.

## CAPITOLO CXL.

*Come debbasi consecrare un bosco.*

Volendo diradare un bosco all' uso romano, dovrai fare così. Offrirai in espiazione un porco: e concepirai così la preghiera. « Chiunque tu sii, o Dio, o Dea, cui questo bosco è sagro, tu hai certamente il diritto d' esigere in espiazione un porco, perchè sia permesso di diradar questo bosco. Perciò o venga io ad offrirtelo, o alcun venga di mio ordine; fa tu, che debitamente sia eseguito. Laonde nell'immolarti in espiazione questo porco, umilmente ti prego, che vogli essere a me, alla casa, e famiglia mia, ed ai miei figliuoli propizio. Sii dunque glorificato col sacrificio di questo porco, che in espiazione io ti offro! »

## C A P I T O L O C X L I .

*Qual altro rito debbasi osservare volendo porlo a coltura.*

Volendo dissodare questo bosco, ti converrà fare della stessa maniera un'altra espiazione: aggiungerai soltanto: per cagione di lavorarne il terreno. Però avverti, che devi continuar l'opera ogni giorno almeno in qualche parte. Che se la intermetterai, o vi si frappongano ferie pubbliche, o di famiglia, ti converrà fare un'altra espiazione.

## C A P I T O L O C X L I I .

*Cosa debbasi fare purificando un terreno.*

Per purificare una campagna, si fa così. Ordina che vi sieno condotti d'attorno i *Suovitaurilj*. Coll'aiuto degli Dei, e con intenzione, che ciò ridondi in bene, ti do ordine, o Manio, che tu faccia purificare il mio fondo, la mia campagna, e la mia terra,

menandovi i *Suovitaurilj* o intorno a tutta, o intorno a quella parte che tu stimi più a proposito. Invocherai prima Giano e Giove, facendo loro una libazione di vino, e dirai così. « O Marte padre, ti prego e ti supplico. onde vogli essere propizio a me, alla casa e famiglia nostra, al quale oggetto io ho dato ordine che si conducano intorno al mio campo, alle mie terre, e al mio fondo i *Suovitaurilj*. Vogli tu tener lontane le visibili ed invisibili malattie, la miseria, la devastazione, le calamità, e le intemperie! Difendine anzi, e preservane; e vogli aumentare le biade, i frumenti, le vigne, e gli alberi tutti, e benedire tutto! Conserva sani e salvi i pastori e le mandre; e dà buona salute a me e alla casa, e famiglia nostra. Pertanto, essendo io qui per purificare e per far purificare questa mia campagna, e le terre, e i campi miei, siccome ho detto, sii tu glorificato con queste tre vittime lattanti, che stanno per immolarsi! Sì, o padre Marte, con queste tre vittime lattanti sii tu glorificato! « Quindi

tenendo il coltello del sacrificio in mano , con essi componi il mucchio di focacce , e fa che del pari sieno pronte le paste ; ed offrile. Immolando il porcelletto, l'agnello, e il vitello, devi dire ogni volta : « E con questi *Souvitairilj*, che a te sacrifico, sii tu glorificato! » Non è permesso nominare distintamente nè il porco, nè l'agnello, nè il vitello. Che se avviene che con questo sacrificio non siasi soddisfatto agli Dei , si ripeterà con queste parole. « O padre Marte , se col sacrificio di quelle tre vittime lattanti tu non sei restato pago, ecco che queste altre io ti offro in espiazione! » E se pur dubiti dell'efficacia dell'uno e dell'altro , facendone un terzo, ecco come dirai: « O padre Marte, se alcuna cosa è mancata a renderti paga nell' offrirti che ho fatto quel porco, sii pago nella espiazione che ti offro con questo! »

## CAPITOLO CXLIII.

*Offizj del Villico.*

Io avviso il gastaldo, che egli deve fare quanto il suo dovere esige, e quanto il suo padrone gli avrà imposto; che non tralasci niuna delle cose che nella possessione si debbon fare, nè nessuna di quelle che si debbono comprare e preparare; che pensi al come somministrare cibaria e vestiario alla famiglia; ed ubbidisca al padrone in tutto quello che gli dirà. Inoltre come debba impiegar la gastalda, come comandarle, affinchè all'arrivo del padrone diligentemente si pongano in ordine e s'acconcino tutte le cose occorrenti.

## CAPITOLO CXLIV.

*Offizj della Villica.*

Ed avrà cura che la gastalda adempia ai suoi doveri. Se il padrone te l'avrà data in

moglie, ti contenterai di essa. Fatti da essa temere. Fa che non cerchi troppo la spesa. Treschi meno che sia possibile colle vicine e colle altre donne; non le chiami nè in casa, nè nel suo alloggio. Non vada in nessun luogo a cena, nè giri su e giù. Non s'intrighi a far sacrificj; nè dia commissione di farne senza ordine del padrone, o della padrona. Al qual proposito sappi che il padrone sacrifica per tutta la famiglia. Sia netta. Tenga la villa ben governata e monda. Spazzi ogni giorno il focolare e il cammino, ed ogni giorno prima di andare a letto copra il fuoco sotto le ceneri. Metta le corone al cammino nelle calende, nelle idi, nelle none, e qualora sarà festa; ed in quei giorni faccia orazione, secondo il tempo che avrà, al dio Lare della famiglia. Procuri di tener preparato e cotto il cibo per te e per la famiglia. Abbia molte galline ed uova. Così anche pera secche, sorbe, fichi, uve passe, sorbe in sapa, e pera ed uve in barili, e mele cottogne; uve in vinaccia messe sotterra e nelle orcie; e similmente noci prenestine fresche

tenute sotterra in orcie, e poma scanziane nelle botti. ed altre che soglionsi conservare, e delle selvatiche. Essa deve procurare attentamente d'averne in serbo ogni anno. Sappia fare buon pane, e setacciar fino il farro.

### CAPITOLO CXLV.

#### *Legge per raccogliere le olive.*

La raccolta delle olive si deve dare ad impresa in questo modo. — Cogli tutte le olive diligentemente conforme vuole il padrone, o quegli che n'è stato fatto custode, o quegli, a cui le olive sono state vendute. — Non distaccherai le olive, nè le sbatterai senza l'assenso del padrone, o del custode. — Se alcuno farà diversamente, nessuno gli pagherà il lavoro di quel giorno, nè potrà pretendere nulla. — Tutti quelli che avranno colto le olive, dovranno giurare al padrone, o al custode, di non averne rubato, nè d'essere a parte con alcuno, che ciò abbia fatto

nella raccolta sul fondo di L. Manlio. — Se alcuno d'essi ricusa di giurare d'aver colto tutto fedelmente, nessuno sarà obbligato a pagare costui, nè potrà pretendere niente. — Darai idonea sicurtà a piacimento di L. Manlio sul cogliere fedelmente le olive. — Restituirai quali ti saranno state consegnate le scale, eccettuate quelle che siensi rotte per vecchiaia. — In mancanza ne restituirà delle simili, o ne rifarà chi le ha date secondo che ne dirà un arbitrio. — Se verrà dato danno al padrone per cagione dell'imprenditore, glielo abbonerai, secondo che verrà giudicato da un esperto galantuomo. — Somministrerai uomini quanti abbisogneranno tanto per distaccare le olive dall'albero, quanto per coglierle di terra. — Se non eseguirà quanto si è convenuto, se ne farà diffalco, e tanto meno se gli dovrà dare. — Non porterai fuori del podere nè olive, nè legna. — Se i coglitori ne porteranno fuori, per ogni volta che ciò si faccia, si difalcherà la somma di due sesterzj, nè si dovrà pagar niente. — Si misureranno tutte

le olive ben nette nel moggio oliario. — Somministrerai cinquanta uomini, i quali lavorino assiduamente, e due terzi andranno a distaccare. — Niuno permetta che si paghi più del solito chi piglia ad impresa la raccolta delle olive, o la fattura dell'olio, fuorchè nel caso, in cui dichiari socio alcun presente. — Diversamente facendosi, ogni qual volta il padrone, o il custode lo esiga, tutti i socj giureranno; e se non faranno un tale giuramento, per l'opera prestata o nel cogliere le olive, o nel far l'olio, non si pagherà nulla, e non si dovrà nulla a chi non abbia giurato. — Si daranno di sopra più nel tempo della raccolta in un contratto di mille dugento moggi d'olive cinque moggi d'olive salate, nove libbre d'olio puro, cinque sesterzj in denaro, e cinque quadrantali di aceto. — Se durante il tempo della raccolta non avrà ricevuto le olive salate, se gli abbonerà l'importo di esse a ragione di cinque sesterzj al moggio.

## CAPITOLO CLXVI.

*Legge per far l'olio.*

Con questa legge si deve dare ad impresa la fattura dell'olio. — Fa esattamente l'opera conforme vuole il padrone, o il custode che ne avrà la cura. — Se abbisogneranno sei sortimenti di macchine, li preparerai. — Somministra quegli uomini che piaceranno o al custode, o al compratore delle olive. — Adopera i trapeti. — Se si saranno presi operai, o si sarà data l'impresa ad un altro, corrisponderai, o si difalcherà. — Non toccar olio, sia per adoperarlo, sia per portarlo via, eccettuatane la porzione che ne avrà accordata il custode, o il padrone. — Se fia che ne prenda, si sconteranno per ogni volta quaranta sesterzj, nè si potrà pretendere niente. — Tutti coloro che fanno l'olio, giureranno o al padrone, o al custode, che nè essi dal fondo di L. Manlio, nè alcun altro per loro cagione ha portato via olio, od olive. — Se alcuno di essi ricusa di giu-

rare, perderà quanto per sua porzione gli viene, e non potrà pretendere niente. — Non aver socio, se non quello che il padrone, o il custode ti permetta. — Se per opera dell'imprenditore sarà danno al padrone, gli si rifarà secondo il giudizio di un perito galantuomo. — Se avvenga di dover fare olio verde, fatti dare per di più quella quantità d'olio e di sale che può abbisognarti per tuo uso, e due *nummi* vittoriati in gratificazione.

## CAPITOLO CXLVII.

*Legge per vendere le olive sull'albero.*

Con questa legge si debbono vendere le olive pendenti. Esempigrazia si venderanno le olive pendenti nel fondo di Venafro. — Il compratore pagherà oltre alla somma convenuta un centesimo di più. — L'incanto presente è a cinquanta sesterzj, e darai millecinquecento libbre d'olio ad uso di Roma, dugento libbre d'olio verde, cinquanta moggia

di olive buone distaccate dall' albero ; il tutto a misura del moggio oliario. Darai dieci libbre di grasso per ungere gli attrezzi ed istrumenti del padrone ; e per uso de' medesimi due cotule d'olio per ogni prima stretta. — Il tempo del pagamento sia delle olive da cogliersi, sia dell' olio da farsi, sarà dalle calende di novembre per dieci mesi ; e se il compratore avrà fatto contratto con un terzo, pagherà alle idi. — Prometterai di pagare puntualmente, o di fare che venga pagato , e che si dia cauzione al padrone, o a chi egli ordinerà ; e darai la cauzione secondo che il padrone vorrà. — Finchè sia fatto il pagamento, o data la cauzione, staranno per peguo le cose che sono state portate sul fondo. Nè alcuna di queste tu trasporterai. — Se trasporterai alcuna cosa, questa sarà del padrone. I torchi, le funi, le scale, i trapeti, e qualunque altra cosa sia stata consegnata, verrà fedelmente restituita in buon essere , salvo che se sia andata a male per vecchiezza. — Se non sarà restituita, verrà abbonata. — Se il compratore non pagherà quanto si deve

*Catone*

11

162           DELLE COSE RUSTICHE,  
ai raccoglitori delle olive, o a quelli che  
fanno l'olio, piacendo al padrone, li paghi  
egli. — Il compratore ne sarà debitore al  
padrone, e ne darà cauzione; e parimente  
per tale cosa resteranno, come si è detto di  
sopra, in pegno i capitali portati sul fondo.

## C A P I T O L O   C X L V I I I .

### *Legge per vendere l'uva.*

L'uva pendente si venderà con questa  
legge. Lascerei al padrone le vinacce non  
inacquate, e la seccia. Trasporterai il vino  
alle prime calende di ottobre. Se non lo  
avrà trasportato a quel tempo, il padrone  
potrà farne ciò che gli piacerà. Nel resto  
vale la legge fissata per le olive pendenti.

## C A P I T O L O   C X L I X .

### *Legge pel vino nelle botti.*

Ecco come conviene vendere il vino nelle  
botti. Si daranno al compratore per ogni

culleo di vino quarantuna urne; e il vino non sarà nè acido, nè muffato. Tre giorni dopo lo assaggerà, riportandosi al giudizio d'un galantuomo. Se tarda a ciò fare, il vino si riputerà assaggiato. Se il ritardo del saggio verrà dal padrone, a tenore di quanti giorni succede il ritardo, di altrettanti si metterà in vantaggio l'acquirente. Riceverai il vino prima delle calende del gennaio prossimo al contratto. Se nol riceverai, il padrone misurerà il vino. Quello che sarà stato misurato, divenutone tu proprietario, lo pagherai. Per altro, se il compratore lo esige, il padrone giurerà d'averlo misurato onoratamente. Si trasporterà il vino alle calende d'ottobre prossimo alla compra. Se il compratore non avrà prima di quel tempo fatto il trasporto, il padrone ne farà quello che vorrà. Nel resto ha luogo la legge stabilita per le olive pendenti.

## CAPITOLO CL.

*Legge pel pascolo.*

Con che leggi debba venderli il pascolo dell'inverno. Stabilirai i confini, dentro ai quali intendi di vendere. — Principierai a godere del pascolo dalle calende di settembre. Se il prato sia secco, ne terminerà l'uso quando comincia a fiorire il pero. Se il prato sia innaffiato, terminerà quando tanto il vicino superiore, quanto l'inferiore cambieranno stazione alle loro pecore, oppure stabilirai il tempo fisso coll'uno e coll'altro. Per ogni altro pascolo terminerai alle calende di marzo. Si riserba al padrone di far pascolare, quando farà pascolare il compratore, un paio di buoi domi, e un cavallo da basto. Il padrone si riserberà l'uso dell'ortaggio, degli asparagi, della legna, dell'acqua, del passaggio o di persone, o di bestie da carico. Se il compratore, o i pastori, o il bestiame del mede-

simo recheranno alcun danno al padrone, gli si rifarà secondo quello che stimerà un arbitro onorato. Se il padrone, o la sua famiglia, o il suo bestiame darà danno al compratore, gli si rifarà secondo quello che stimerà un arbitro onorato. Finchè il compratore non abbia pagato, o dato pagatore, il suo bestiame e la sua famiglia staranno in luogo di pegno. Se sopra queste cose nascerà controversia, se ne farà la causa in Roma.

## CAPITOLO CLI.

*Legge per vendere il fruttato delle pecore.*

Così va venduto il fruttato delle pecore. L'usufruttuario darà per ogni pecora quindici libbre di formaggio, metà del quale secco, la metà del latte che mungerà nelle ferie; ed inoltre un'urna di latte. Con queste condizioni l'agnello che sarà vissuto un giorno ed una notte, sarà riguardato come frutto; e l'usufrutto cesserà alle calende di

giugno. Se l'anno sarà intercalato, alle calende di maggio l'usufruttuario non s'impegnerà per più di trenta agnelli. Le pecore che non avranno partorito, si computeranno due per una all'usufruttuario. Venderà a tempo opportuno la lana e gli agnelli. Riscuoterà dal collettore dieci mesi dopo. Per ogni dieci pecore nutrirà col siero un porco. Il conduttore prenderà a servizio un pastore per due mesi, il quale starà in luogo di pegno, finchè il padrone sia soddisfatto, o pagato.

## CAPITOLO CLII.

*Come vadano piantati i Cupresseti.*

Ecco il metodo insegnatomi da Manio Percennio di Nola per raccogliere e piantare il seme di cipresso, e per propagare quest'albero, e per averne piantamenti. Il seme del cipresso tarentino deve cogliersi in primavera; maturo, al biondeggiare dell'orzo. Colto il seme, lo porrai al sole, lo netterai,

e lo riporrai quando sarà ben secco: procurerai che sia ben asciutto il luogo, ove vuoi riporlo. Venuta primavera, lo pianterai in sito, ove la terra sia morbidissima, quella cioè che chiamasi *pulla*, vicino alla quale sia acqua: ingrassa prima quel sito con isterco di capra, o di pecora; poi rivolta il terreno colla vanga, e mesci bene la terra e lo sterco insieme: quindi levane ogni erba e gramigna. Sminuzza accuratamente la terra; forma delle aie larghe quattro piedi: farai queste aie alquanto profonde, affinchè possano contenere l'acqua: e fra esse farai de' solchi, per potere andar per essi, volendo nettarle dall'erbe. Fatte che sieno quelle aie, pianterai ben fitto il seme, come appunto si fa del lino. Vi spargerai sopra della terra, adoperando a tale uopo un crivello: questa terra sarà alta un mezzo dito. Poscia la spianerai con una tavola, o colle mani, o co' piedi. Se non piova, e la terra sia secca, innaffia le aie leggermente con acqua. Se non avrai modo d'innaffiare, portavi l'acqua, e spargivela leggermente. Ripeti lo

adacquamento quante volte ahbisogni. Se saranno nate dell' erbe, fa di sradicarle. Neterai in estate questo piantamento dall' erbe ancor tenerelle, ogni volta che ve ne sia bisogno; fa d'uopo far tutto quello che appunto s'è detto; e fa d'uopo non meno coprire collo strame il seminato, il quale strame si leverà quando il seme cominci a nascere.

### C A P I T O L O C L I I I .

*Istruzioni di Memto, e di M. Manlio  
per pulire le botti.*

Delle scope di verghe fatte conforme hannomi insegnato i Manlj. Ne' trenta giorni in cui farai il vino, di tempo in tempo farai delle scope con ramuscelli di olmo secchi: le leggerai in un fascio; e con esse fregherai ben bene le botti al di dentro, onde non vi resti attaccata feocia.

## CAPITOLO CLIV.

*Del vino feccioso.*

Il vino di feccia va fatto nel seguente modo. Prenderai due sacchi oliarj a uso campano: li riempirai di feccia, e li porrai nel torchio; quindi ne spremerai il succo.

## CAPITOLO CLV.

*Come si misuri il vino ai Compratori.*

Ecco in che modo misurerai, senza che ti nasca quistione, il vino ai compratori. Procurerai d'avere un *labbro* contenente più d'un culleo, il quale abbia al disopra quattro manichi, onde poterlo trasportare con facilità. Gli si fa un foro di sotto, e vi si mette un cannone colla sua chiave, perchè possa turarsi bene; ed alla cima, ove è posto il segno della misura del culleo, lo aprirai. collocherai il *labbro* sopra uno scanno in mezzo alle botti, affinchè dal labbro possa il

170            DELLE COSE RUSTICHE ,  
vino sgorgare nel culleo. Riempirai il culleo; e poscia otturerai.

## CAPITOLO CLVI.

*Del levare nell'inverno l'acqua dai terreni.*

Durante l'inverno bisogna scolare il campo dall'acqua. Per ciò fare, conviene scavare sul monte delle fosse. Gran danno dall'acqua può venire specialmente sui primi dell'autunno, quando fa pioggia. Al cominciar di questa, bisogna che la famiglia esca fuori con vanghe e sarchielli, che apra le fosse, che guidi l'acqua per le strade, onde scorra lontano, e salvarne da essa i seminati. Dentro l'abitazione, piovendo, fa d'uopo andar su e giù, e guardare ove faccia acqua, e segnarne i luoghi col carbone affine di far cambiare le tegole, quando avrà finito di piovere. Al tempo della raccolta, se avviene che l'acqua si fermi o ne' frumenti, o nelle altre biade, o nelle fosse, e che trovi impedimento a scolare, bisogna farla uscire, aprirle la strada, e rimuovere ogni ostacolo.

## C A P I T O L O C L V I I .

*Medicamento del Cavolo.*

Il cavolo è fra gli erbaggi il primo di tutti. Può mangiarsi o cotto, o crudo. Se lo mangi crudo, intingilo nell'aceto; esso si digerisce mirabilmente: purga il ventre, e fa orinar bene: è salubre in ogni conto. Se vuoi ber molto in un convito, e se vuoi cenare di buona voglia, prima di cena mangia quanto cavolo crudo tu vuoi condito coll'aceto, e parimente mangiane qualche foglia dopo cena. Ti troverai come se non avessi mangiato, nè bevuto; e berrai quanto vuoi. Se vuoi purgare il ventre col vomito, prenderai la cima del cavolo, che sia la più leggera, in quantità di quattro libbre. Ne farai tre manipoli uguali: li leggerai: quindi metterai una pignatta al fuoco con acqua: ove cominci a bollire, a poco a poco immergerai dentro uno di que' manipoli: l'acqua cesserà di bollire. Ove poi cominci a bollire di nuovo, ve la immergerai ancora, pian piano, per

cinque volte. Allora tirerai via quel manipolo. V'immergerai poi il secondo e il terzo, nella stessa conformità; e quindi li pesterai. Togliendoli del mortaio, ne spremerai con pannolino il sugo della quantità di una emina, e lo farai scolare in una scodella di terra. In questo sugo porrai un grano di sale grosso come uno di pisello; e tanto comito abbrustolito, quanto basti a darti odore. Metterai poi questo sugo così come sta nella scodella all'aria della notte. Quegli che deve berlo, farà il bagno caldo, berrà acqua melata, e andrà a letto senza cena. La mattina poi berrà questo sugo: passeggerà per quattro ore; e farà tutti i suoi affari, se ne avrà. Sentendosi eccitamento al vomito, si butterà sul letto, e si purgherà. Getterà fuori tanta bile e tanto catarro, che ne resterà maravigliato. Sgravato poi che si sia, berrà una emina d'acqua, o più. Se si sgraverà ancora, prenderai due conche di fior di farina, le infonderai nell'acqua: ne berrà un poco; e cesserà l'incomodo. Ma per quelli che saranno tormentati da dissenteria, bisogna

macerare nell'acqua il cavolo: macerato che sia, porlo in acqua calda; e cuocerlo finchè sia ben disfatto. Si getta via l'acqua; poi s'aggiunge sale, e un po' di comino, e tritello di farina: vi si aggiunge dell'olio; e e si fa bollire. Si vota poi in un catino, affinchè si raffreddi. Quindi si mescolerà con qualunque cibo si voglia mangiare; ma sarà meglio, potendo, mangiare il solo cavolo. E se l'ammalato sarà senza febbre, gli darai del vino aspro: allora berrà acqua meno che sia possibile: e se avrà febbre, berrà vino inacquato. Questo va fatto ogni mattina. Non darne però in molta dose, onde non ne concepisca nausea, ma possa anzi mangiarne volentieri: se ne darà nella stessa maniera ad un uomo, ad una donna, e ad un ragazzo. Veniam ora a quelli che soffrono difficoltà d'orina, e che non orinano che a goccia a goccia. Prendi un cavolo, gettalo nell'acqua bollente, cuocilo un pochetto, cosicchè sia mezzo crudo. Poi getta via l'acqua, non però tutta: aggiungivi in buona dose olio, e sale, ed un poco di comino; fallo un

pochetto scaldare : quindi si dovrà sorbire quel brodetto freddo , e mangiare quel cavolo. Per guarir presto , si adopererà ogni giorno questo rimedio.

### CAPITOLO CLVIII.

*Quanti sieno i generi de' Cavoli ,  
e quale la natura.*

Bisogna primieramente, che tu conosca tutte le diverse sorte di cavoli , e qual natura abbiano tutti. Il cavolo è un eccellente specifico per la salute , e s'accomoda sempre al caldo , al freddo, all'umido, e al dolce , e all'amaro, e all'acre. Contiene esso solo per sua natura tutti i vantaggi che trovansi nella mescolanza delle altre piante. Ora perchè tu conosca la natura de' diversi cavoli , ti dirò , che il primo è quello che chiamasi leggero. Esso è grande , di foglie larghe , e di grosso pelo : ha vigorosa natura , e forza grande. Il secondo è crespo : chiamasi apiano. Esso è di sua natura , come

a colpo d'occhio apparisce , molto medicinale. Ha forza maggiore dell'altro accennato di sopra. Il terzo, che chiamasi dolce , è di stelo sottile : è tenerissimo, ed acerrimo sopra tutti gli altri; ed è veementissimo per l'acutezza del suo sugo. Sappi poi prima di tutto, che fra tutti i cavoli non ve n'è alcuno più medicinale del secondo. Tu lo devi adoperare per ogni piaga e tumore , ponendolo sopra pestato. Questo purgherà le ulcere , e le risanerà senza dolore. Esso fa venire a capo i tumori , li fa rompere. Esso netterà le piaghe marciose e i cancri , e li guarirà ; cosa che non farà nessun altro medicamento. Ma , prima che sopra questi mali tu lo ponga , dovrai lavare le parti inferme con molt'acqua. Poesia due volte al giorno vi porrai sopra il cavolo ben tritato. Esso leverà via ogni puzzone. Il cancro nero puzza, e manda schifoso sangue marcio : purulento è il bianco ; e il fistoloso suppura sotto la carne. Sopra tali piaghe pesterai il cavolo, e ne verrà guarigione , poichè a tal sorta di mali il cavolo è ottimo. E se qualche mem-

bro è lussato, due volte al giorno bagna la parte con acqua calda: mettivi poi sopra del cavolo pestato, e presto guarirai. Se due volte al giorno si porrà sulla parte inferma, leverà i dolori, e se v'è qualche contusione, la scioglierà. In somma, ove tu ponga pestato il cavolo, porterà guarigione. E se sarà nelle mammelle alcun'ulcera e cancro, mettivi sopra il cavolo pestato, e il male andrà via. Che se l'ulcera non potrà soffrirne l'acrimonia, vi mescolerai della farina d'orzo, e l'applicherai così. Tutte queste sorte di piaghe il cavolo guarirà; e nessun altro medicamento può guarire così, nè nettare. E se tale ulcera venga ad un fanciullo, o ad una fanciulla, applicherai il cavolo misto alla farina d'orzo. Se poi vuoi mangiarne, devi tagliarlo in pezzi, lavarlo, asciugarlo, condirlo con sale ed aceto: niente sarà più salubre. Affinchè poi ti riesca di miglior gusto, spargivi sopra dell'aceto melato, della menta secca, della ruta, del coriandolo pestato, e del sale; e lo mangerai alquanto più volentieri. Esso farà bene per la salute;

non lascerà in corpo nulla di maligno, e terrà il ventre ben netto. Se per l'addietro v'era qualche male interno, lo guarirà perfettamente. Inoltre toglierà via qualunque incomodo di capo e d'occhi, e risanerà. E se si soffra l'atra bile, e sia gonfia la milza, e il cuor dolga, se dolgano il fegato, o i polmoni, o i precordj, e qualunque altro viscere, il cavolo risanerà in una parola tutto. Raschiavi sopra dell'assa fetida, e farà bene. Imperciocchè, ove accada che pel soverchio cibo gonfiatisi tutti i vasi, la traspirazione venga impedita in tutto il corpo, e perciò ne nascano varie malattie, e tu non possa avere beneficio di corpo a proporzione di quanto hai mangiato; facendo uso del cavolo, come io ti avverto, per tali incontri non soffrirai nessun male. Ma specialmente poi ti gioverà assai il cavolo in malattie articolari; poichè nessuna cosa tanto purga, quanto il cavolo crudo, se lo mangi ben minuto, e con la ruta e il coriandolo; ovvero coll'assa fetida, unendovi aceto misto all'acqua di mare, e al mele e sale,

*Catone.*

12

facendo uso del cavolo così preparato, potrai adoperare ogni tua articolazione. In ciò non v'è spesa; e, quando pur ve ne fosse trattandosi di salute, la farei. Prendendo questo rimedio, bisogna la mattina essere digiuno. E questa cura varrà ancora a guarire chiunque soffre insomnia. A questi, essendo digiuno, devi dare il cavolo arrostito, unto, caldo, e asperso di un po' di sale. Per quelli che sono tormentati da dissenteria, l'appresterai così: Macera bene il cavolo, poi mettilo in una caldaia, e fallo bollire assai. Cotto che sia, levane l'acqua: metti poi olio abbondante, e un po' di sale, e del comino, e del tritello di farina. Poi fa bollire tutto insieme assai: e bollito che abbia, vota tutto in un piatto. Dallo poi a mangiare all'ammalato, se può senza pane; se no, con pane, il quale deve farlo un poco ammolliare in quel piatto. E se non ha febbre, dagli a bere del vin grosso. Presto guarirà. Parimente, se alcun si trova assai debole, riacquisterà bene le forze, facendo uso del cavolo così preparato, come s'è

detto di sopra. A ciò aggiungi inoltre. Conserva l'orina di colui che mangiò i cavoli. Riscaldala; metti in essa a bagnarsi l'infermo, e presto con tale cura risanerà. Questo è rimedio provato. Parimente se laverai con quella orina i bambini, essi non saranno mai deboli. Anche a quelli, che hanno poco chiara la vista, lava gli occhi, e vedranno di più. Se dorrà il capo, o la cervice, lava la parte con quella orina calda, e il dolore cesserà. E se la donna si bagnerà con quella orina, ove sia afflitta da espurgo, mai più ne patirà. Così poi si dovrà essa bagnare: Quando siasi fatta bollire questa orina in un vaso di rame, si porrà questo vaso sotto una sedia forata: ivi s'adagerà la donna, la quale devi coprire ed avviluppar co' suoi abiti. Il cavolo salvatico ha una somma forza. Bisogna farlo seccare, e tritare ben minuto. Se vuoi purgare alcuno, il giorno avanti non ceni: la mattina poi, mentre è a digiuno, dagli il cavolo tritato, e quattro bicchieri d'acqua. Non v'è cosa, che meglio purghi, nè l'elleboro, nè la scamonea. Non

può recare nessun pregiudizio; e sappi che è salutare al corpo. Tu guarirai quelli che diffidi di guarire. Così poi curerai quello che si è purgato con questa sorta di medicina. Lo metterai per sette giorni a puro brodo, o altro nutrimento liquido. Se vuol mangiare, dagli carne arrostita: se non è solito a mangiarne, dagli cavolo cotto e pane, e beva vin leggero inacquato. Si lavi di rado; e usi unzione. Chi si sarà in questo modo purgato, starà sano per un pezzo: nè gli verrà alcuna malattia, se non per sua colpa. E se alcuno avrà ulcera nera, o recente, bagna il cavolo salvatico con acqua, mettilo sopra, e guarirà. E se si tratterà di una fistola, mettivine dentro a guisa di filaccia. Che se questa non v'entra, pesta il cavolo, che diventi sugo, versalo in una vescica, attacca all'orifizio della vescica una cannuccia; e questa avvicinando alla fistola, premi la vescica, onde quel sugo entri; e così tale rimedio lo risanerà presto. In somma per qualunque ulcera vecchia o nuova, adopera questo cavolo pestato,

e mettivelo sopra con mele, e caccerassi il male. E se verrà al naso un polipo metti del cavolo salvatico secco, e tritato in un fiocco di lana, appressalo al naso; e così tira su quanto mai sei capace di fare. Fra tre giorni il polipo cadrà; il che ove sia seguito, nondimeno continua per alcuni giorni la stessa operazione, onde possa risanare le radici del polipo. Se sarai sordastro, pesta del cavolo col vino, spremine il sugo, e instillane tepido nelle orecchie. Presto vedrai d'udir di più. Finalmente applica il cavolo alla sporca volatica; guarirà, e non farà ulcere.

## CAPITOLO CLIX.

*Come convenga votare il ventre.*

Ecco cosa si fa per andare del corpo. Se tu vuoi andar bene del corpo, prendi una pignatta; mettivi dentro sei sestarj d'acqua, e in quest'acqua uno zampetto di presciutto; non avendo zampetto, met-

tivi un pezzo di presciutto di mezza libbra, il quale presciutto sia grasso meno ch'è possibile. Quando cominci ad essere cotto, aggiungivi due torsi di cavolo e due di bieta colla loro radice, un poco di polipodio e un poco di erba mercuriale, due libbre di mituli, un pesce capitone, uno scorpione, sei lumache, e un pugno di lenticchio. Cuoci tutte queste cose, finchè l'acqua siasi ridotta a tre sestarj. Non vi porre olio. Prendine poi un sestario tepido: aggiungevi un nappo di vino coo: bevi e riposa. Indi bevi il secondo nello stesso modo, e poi il terzo. Ti purgherai egregiamente. E se vorrai di più bervi dietro misto il vino coo, potrai farlo. Di tante cose qui descritte, una sola, qualunque, è atta a purgare. Ma si prescrivono tutte, acciò tu ti purghi bene; e sarà questa una medicina grata.

## CAPITOLO CLX.

*Rimedj per la scorticatura.*

Per rimedio alle scorticature fra le cosce quando si cammina, adoprerai un ramuscello di assenzio pontico, il quale ti applicherai sotto l'ano.

## CAPITOLO CLXI.

*Come levar l'incanto nella lussazione.*

Avendo slogatura, si guarirà con questo incanto. Prendi una canna verde lunga quattro o cinque piedi . . . . .

## CAPITOLO CLXII.

*Come si semini l'asparago.*

Come si piantì l'asparago. Bisogna ben lavorare il terreno, il quale deve essere umido e grasso. Lavorato che sia, vi

farai tante aie, acciò tu possa sarchiarlo a destra e a sinistra; e roncarlo, senza pestarlo co' piedi. Nel delineare le aie, le separerai a vicenda per la larghezza di un mezzo piede da ogni parte. Indi seminerai. Metterai giù, servendoti di un cavicchio, i grani a due, o a tre insieme, e farai i buchi a dritta linea. Col cavicchio stesso poi coprirai di terra il buco fatto. Quindi sopra le aie spargerai dello sterco. Nel piantare i semi abbi ogni possibile diligenza. Dopo l'equinozio di primavera, nato che sia l'asparago, tu spesso nel purgherai dell'erbe; e guarda di non isvellere coll'erbe l'asparago. Nell'anno, in cui hai piantato, copri l'asparago venendo l'inverno collo strame, onde non gli nuoccia il rigor del freddo. Allo spuntare poi di primavera leva lo strame, sarchia e ronca. Dopo il terzo anno della piantagione, al cominciar di primavera attaccavi fuoco. Non ti porrai quindi a sarchiare in fino a tanto che l'asparago non sia nato, per non offenderne nel sarchiare le radici. Nel terzo, o quarto anno svellerai

l'asparago dalla radice. Imperciocchè se rompi questa, ne resteranno tronchi, e andranno a male. Potrai svellerne finchè vedi che vanno in semenza. La semenza è matura in autunno. Colta che abbi questa, attacca fuoco al restante; e quando l'asparago avrà cominciato a nascere, sarchia ed ingrassa. Dopo otto o nove anni, essendo il fondo vecchio, trapianta; e il terreno, in cui vuoi riporlo, sia ben lavorato ed ingrassato. Fa poi delle fossette nelle quali riporre le radici dell'asparago. Non sieno esse fra loro distanti meno di un piede. Nel cavar le radici, vangavi intorno, onde tu possa trarle più facilmente. Guarda che non si rompano. Adopera più che puoi sterco di pecora, il quale è opportunissimo. Lo sterco d'altra sorta crea erbe.

## C A P I T O L O CLXIII.

*Del salare i Presciutti. Offelle di Pozzuoli.*

Così debbonsi salare i presciutti o in un'olla, o in una botte. E quando avrai

comprati i presciutti, ne taglierai lo zampetto. Vuolsi un mezzo moggio di sal romano per presciutto. Stenderai il sale nel fondo dell'olla, o della botte. Indi vi porrai sopra il presciutto, in modo che la cotica sia al basso. Poi lo coprirai tutto di sale. Quindi sopra porrai il secondo, e nella stessa maniera lo coprirai. Bada che non si tocchi carne con carne. Così li coprirai tutti. Stivati che li abbi tutti, stendivi ancor del sale, così che la carne non apparisca, e pareggia. Quando saranno stati nel sale cinque giorni, levali tutti col loro sale. Allora quelli ch'erano di sopra, mettili sotto; e coprili di sale, e stivali nel medesimo modo. Dopo dodici giorni cavali assolutamente, e spazzane via tutto il sale, e per due giorni esponili al vento. Al terzo dì nettali ben bene con una spongia, ed ungili con olio. Tienli due giorni sospesi al fumo. Levali via nel terzo. Ungili con olio ed aceto mescolati insieme: attaccali nella dispensa; e nè ti-gnuole, nè vermi li toccheranno.

FINE

10 NO 52

# INDICE



*Saggio Storico sopra Catone, compilato  
dal cav. Giuseppe Compagnoni. pag. 1.*

## DELLE COSE RUSTICHE

### CAPITOLO

- I. *Come s'abbia a comprare, e a  
ben ordinare la Tenuta . . . » 17*
- II. *Offizj del Capo di Casa . . . » 20*
- III. *Come vada piantata nell'adole-  
scenza la Tenuta . . . » 23*
- IV. *Come debbano essere ben fabbri-  
cate le stalle. Vicinanza buona. » 25*
- V. *Offizj del Castaldo . . . » 26*
- VI. *In quai luoghi della Tenuta si  
debba seminare . . . » 29*
- VII. *In qual luogo si facciano le pian-  
tate, e le pertiche . . . » 31*

## CAPITOLO

- VIII. *In qual luogo s'abbiano da piantare fichi di varie sorta. p.* 33
- IX. *Come si piantino i saliceti in luoghi acquosi . . . »* 34
- X. *Quanti servi, quanti buoj e asini, e ministri, ed utensilj debba avere il Villico. »* ivi
- XI. *Altra istruzione. Di quanti, e di quali servi, ed opere debba il Villico provvedersi. »* 37
- XII. *Di quali, e quanti strumenti debba allestirsi una Torchiera »* 39
- XIII. *Come convenga fornire la Torchiera, e la Cantina da olio »* ivi
- XIV. *Come si debba contrattare col Muratore per fabbricare la Villa . . . . . »* 41
- XV. *Come si fabbrichino le mura- glie circondarie. . . . »* 43
- XVI. *Come si faccia fare la calce. »* 44
- XVII. *In quale stagione dell'anno occorra preparar i materiali »* ivi
- XVIII. *Come si edifichi una Torchiera »* 45

## CAPITOLO

- XIX.** *Quanti vasi da vino, con quanti stipiti, e come vadano fatti p.* 49
- XX.** *Come si ponga la Colonneta nel Trapeto . . . . .* » 50
- XXI.** *Come si fabbrichi la Coppa del Trapeto . . . . .* » ivi
- XXII.** *Come il Fabbro accomodi il Trapeto . . . . .* » 52
- XXIII.** *Quali cose debbansi preparare nella stagione della Vendemmia . . . . .* » 54
- XXIV.** *Come si faccia il vino greco, e l'elveolo . . . . .* » 55
- XXV.** *Come si faccia il vino cotto.* » 56
- XXVI.** *Che fatta la Vendemmia si rpongano gl' istromenti .* » 57
- XXVII.** *Come fare le semine . . . . .* » 58
- XXVIII.** *Come si debbano piantare gli olivi, le viti, i fichi, e gli altri alberi . . . . .* » ivi
- XXIX.** *Come si scompartisca lo sterco nel coltivare gli alberi.* » 59
- XXX.** *Come dii foglie ai buoj, e alle pecore . . . . .* » 60

## CAPITOLO

- XXXI. *Come debba farsi per ischiacciare le olive . . . pag.* 61
- XXXII. *Come gli alberi si potino opportunamente . . . »* 62
- XXXIII. *Come si governi la vigna, e la vecchia si rinnovi. »* ivi
- XXXIV. *De' Vinchiaj . . . »* 64
- XXXV. *Della semina da farsi, ed in qual luogo . . . »* ivi
- XXXVI. *In quai luoghi si debba seminare la fava, la segala, e l'orzo. . . »* 65
- XXXVII. *Quale sia lo sterco migliore per le biade . . . »* 66
- XXXVIII. *Quali cose pregiudichino alle terre da biade. . . »* 67
- XXXIX. *Della fornace da calce . . »* 69
- XL. *Cosa si debba fare quando è cattivo tempo . . . »* 71
- XLI. *Cosa si faccia in Primavera. »* 72
- XLII. *Come si faccia l'innesto della vite, de' peri, e de' meli. »* 74
- XLIII. *Innesto de' fichi in altra maniera . . . »* 75

## CAPITOLO

- XLIV. *Come si profondino nel terreno le viti, e gli ulivi . pag.* 76
- XLV. *In che tempo si poti l'oliveto. »* 77
- XLVI. *Quanto grandi esser debbano i tali d'olivo, che taglierai. »* ivi
- XLVII. *Come vada fatto il semenzajo. »* 78
- XLVIII. *Come si pianti il canneto, e il vitajo . . . . . »* 79
- XLIX. *Come si piantino, e si governino i semi di cipresso, di pero, di noce, di pino, e di altri alberi . . . . . »* 80
- L. *Come si trapianti la vigna vecchia . . . . . »* 81
- LI. *Come si seminino i prati. »* 82
- LII. *Propagazione dell'ulivo, e de' meli . . . . . »* 83
- LIII. *Come possa propagarsi con pia diligenza ogni altra cosa. »* ivi
- LIV. *Del raccogliere il feno . . . »* 84
- LV. *Pascolo pe' buoj . . . . . »* 85
- LVI. *Delle legne del Padrone . . . »* 87
- LVII. *Quanta cibaria si dia alla famiglia . . . . . »* ivi

## CAPITOLO

LVIII.	<i>Quanto vino si dia alla famiglia . . . . .</i>	pag. 88
LIX.	<i>Quanto companatico si dia alla famiglia . . . . .</i>	» ivi
LX.	<i>Vestiario della famiglia . . . . .</i>	» 89
LXI.	<i>Cibaria de' buoi . . . . .</i>	» 90
LXII.	<i>Come si coltivi la possessione. . . . .</i>	» ivi
LXIII.	<i>Quanti plaustri si debbano avere . . . . .</i>	» 91
LXIV.	<i>Quanto debba essere lunga la corda . . . . .</i>	» 92
LXV.	<i>Del cogliere le ulive . . . . .</i>	» ivi
LXVI.	<i>Come si faccia l'olio verde. . . . .</i>	» 93
LXVII.	<i>Offizj del Custode, e del Travasadore . . . . .</i>	» 94
LXVIII.	<i>Offizj del Custode della Torchiera . . . . .</i>	» 95
LXIX.	<i>Del riporre gli utensilj da olio, e da vino. . . . .</i>	» 96
LXX.	<i>Come si preparino le botti. . . . .</i>	» ivi
LXXI.	<i>Medicamento pe' buoj . . . . .</i>	» 97
LXXII.	<i>Se il bue cominci ad essere ammalato . . . . .</i>	» 98

## CAPITOLO

- LXXXIII.** *Che i buoi non si seortichino  
i piedi. . . . .* pag. 99
- LXXXIV.** *Come si dia medicamento  
ai buoj . . . . .* » ivi
- LXXXV.** *Come si faccia il pane gra-  
molato . . . . .* » 110
- LXXXVI.** *Come si faccia il Libo. »* ivi
- LXXXVII.** *Come si faccia la Placenta »* 101
- LXXXVIII.** *Come si faccia la Spira. »* 102
- LXXXIX.** *Come si faccia la Scriblita. »* 104
- LXXX.** *Come si facciano i Globetti. »* ivi
- LXXXI.** *Come si faccia l' Eneito. »* 105
- LXXXII.** *Come si faccia l' Erneo. »* 106
- LXXXIII.** *Come si faccia la Sferita. »* ivi
- LXXXIV.** *Pregghiera pe' buoi . . . »* 107
- LXXXV.** *Come si faccia il Savillo. »* ivi
- LXXXVI.** *Come si faccia la Pulte  
Punica . . . . .* » 108
- LXXXVII.** *Come si faccia la Grana di  
frumento. . . . .* » 109
- LXXXVIII.** *Come si faccia l' Amulo. »* ivi
- LXXXIX.** *Come si faccia il Sal  
bianco. . . . .* » 110

## CAPITOLO

- XC.** *Come s'ingrassino le Galline,  
e le Anitre . . . pag. 111*
- XCI.** *Come i Colombi giovani . » 112*
- XCII.** *Come si faccia l'aja . . » 113*
- XCIII.** *Che il Gorgoglione non nuoca  
al frumento . . . » ivi*
- XCIV.** *Se l'olio non dia frutto . » 114*
- XCV.** *Come fare, che la ficaja so-  
stenga i suoi frutti . . » ivi*
- XCVI.** *Che non nasca nella vigna il  
verme, che corroda le foglie » 115*
- XCVII.** *Che le pecore non diventino  
scabre . . . » 116*
- XCVIII.** *Unguento di Morchia . . » 117*
- XCIX.** *Che le tignuole non rodano gli  
abiti . . . » ivi*
- C.** *Per mantenere sani i fichi sec-  
chi . . . » 118*
- CI.** *Del porre l'olio nella Metreta. » ivi*
- CII.** *Come conservare le bacchette di  
mirto, e altra cosa. . » 119*
- CIII.** *Caso, in cui la serpe morsichi  
un bue, o altro quadrupede » ivi*

## CAPITOLO

- CIV. *Come i buoj stieno sani.* pag. 120
- CV. *Del vino da famiglia nell'inverno.* . . . . . » 121
- CVI. *Come si faccia il vino Greco in una Possessione lontana dal Mare.* . . . . . » ivi
- CVII. *Acconciamento dell'acqua Marina.* . . . . . » 122
- CVIII. *Come s'ungano gli orli delle botti, perchè abbiano buon odore; e che il vino non prenda difetto.* . . . . » 123
- CIX. *Come provare se il vino sarà di durata, o no.* . . . . » 124
- CX. *Come si raddolcisca il vino aspro.* . . . . . » 125
- CXI. *Come si tolga l'odor cattivo al vino.* . . . . . » ivi
- CXII. *Come si faccia per sapere se nel vino sia acqua o no.* » 126
- CXIII. *Come si faccia il vino di Cop.* » 127
- CXIV. *Come gli si dia buon odore.* » 128
- CXV. *Come s'acconci per purgare il corpo.* . . . . . » 129

## CAPITOLO

- CXVI.** *Vino buono per 'purgare il corpo . . . . pag. 130*
- CXVII.** *Come convenga conservare il lenticchio . . . . » 131*
- CXVIII.** *Come si concino le olive bianche . . . . » 132*
- CXIX.** *In che maniera s' adoperi l'oliva bianca nella Vendemmia . . . . » 133*
- CXX.** *Epitiro bianco, nero, e vario » ivi*
- CXXI.** *Se vogliasi aver mosto tutto l'anno . . . . » 134*
- CXXII.** *Come si facciano le composte in mosto . . . . » ivi*
- CXXIII.** *Del conciare il vino per orinare. . . . » 135*
- CXXIV.** *Vino per chi ha la sciatica. » ivi*
- CXXV.** *Del tenere di tratto in tratto i cani serrati . . . » 136*
- CXXVI.** *Come si concì il vino col mirto » ivi*
- CXXVII.** *Come si concì per guarire dai vermi, dal mal di ventre, e in caso, che le tignuole, e i lombrici dieno fastidia. » 137*

- CAPITOLO**
- CXXVIII.** *Come in rimedio della dispepsia, e della stranguria . . . . pag. 137*
- CXXIX.** *Del riboccare l'abitazione » 138*
- CXXX.** *Come facciasi l'Aia frumentaria . . . . » 139*
- CXXXI.** *I legni s'ungano colla Morchia . . . . » ivi*
- CXXXII.** *Cibo pe' buoi . . . . » 140*
- CXXXIII.** *Come si faccia il cibo. » ivi*
- CXXXIV.** *Propagazione de' meli, e di altri alberi . . . » 141*
- CXXXV.** *Prima di mietere come si sacrifici il porco precidaneo . . . . » 143*
- CXXXVI.** *Dove si comprino le tuniche, i giubboni, le feramenta, e gli altri utensilj . . . . » 144*
- CXXXVII.** *Come convenga dare a lavorare alla metà . . » 148*
- CXXXVIII.** *Come si dia la vigna a coltivare a metà . . . » 149*

## CAPITOLO

- CXXXIX.** *Come sia permesso aggiungere i buoj nelle ferie.* pag. 149
- CXL.** *Come debbasi consecrare un bosco . . . . .* » 150
- CXLI.** *Qual altro rito debbasi osservare volendo porlo a coltura . . . . .* » 151
- CXLII.** *Cosa debbasi fare purificando un terreno . . . . .* » ivi
- CXLIII.** *Offizj del Villico . . . . .* » 154
- CXLIV.** *Offizj della Villica . . . . .* » ivi
- CXLV.** *Legge per raccogliere le olive . . . . .* » 156
- CXLVI.** *Legge per far l'olio . . . . .* » 159
- CXLVII.** *Legge per vendere le olive sull'albero . . . . .* » 160
- CXLVIII.** *Legge per vendere l'uva . . . . .* » 162
- CXLIX.** *Legge pel vino nelle botti . . . . .* » ivi
- CL.** *Legge pel pascolo . . . . .* » 164
- CLI.** *Legge per vendere il fruttato delle pecore . . . . .* » 165
- CLII.** *Come vadano piantati i Cupressati . . . . .* » 166

## CAPITOLO

- CLIII. *Istruzioni di Mènto, e di M.  
Manlio per pulire le botti.* p. 168
- CLIV. *Del vino feccioso . . . »* 169
- CLV. *Come si misuri il vino ai Com-  
pratori . . . . »* ivi
- CLVI. *Del levare nell'inverno l'acqua  
dai terreni . . . . »* 170
- CLVII. *Medicamento del Cavolo . »* 171
- CLVIII. *Quanti sieno i generi de' Ca-  
voli, e quale la natura. »* 174
- CLIX. *Come convenga votare il ventre »* 181
- CLX. *Rimedj per la scorticatura. »* 183
- CLXI. *Come levar l'incanto nella lus-  
sazione . . . . »* ivi
- CLXII. *Come si semini l'asparago. »* ivi
- CLXIII. *Del salare i Presciutti. Offelle  
di Pozzuoli . . . . »* 185



**TRATTATO**  
**DI AGRICOLTURA**

DI

**RUTILIO TAURO EMILIANO PALLADIO**

**VOLGABIZZAMENTO CITATO DAGLI ACCADEMICI  
DELLA CRUSCA PER TESTO DI LINGUA**

**PUBBLICATO**

**DALL'ABATE PAOLO ZANOTTI**

**IN VERONA, NELL'ANNO 1810, IN 4.º**

—❖—  
*Prezzo in Carta Comune Ital. lir. 4 00*  
— grande fina » 6 00

—❖—  
**10 NO 52**











