

🌿 *A Renaissance master, in a landscape of his own* 🌿

‣ *A Renaissance master, in a landscape of his own* ‣

EVEN though Agostino Gallo (1499-1570) wrote what is undoubtedly the most important agricultural text of the Italian Renaissance, describing it as such gives an almost misleading impression both of the text and of its author, perhaps because we so often assume that agricultural writing will be bland and the Renaissance elegant, while Gallo most emphatically was neither. In fact, the emotional passion of his devotion to the details of agriculture can be downright alarming, and could hardly have been less elegantly expressed. But I'm sure this made him all the more convincing to the only audience he would have cared about, or that would have cared about him: those enough interested in such details themselves to understand that if Gallo wrote as though human life depended on them, that's because it does.

I imagine Gallo wasn't much different from his book, and I imagine the portrait available separately on this site, although an 18th-century engraving from a painting unknown to me, reproduces him very much as he was. This is not a face to be trifled with: these are eyes in the focus of whose gaze the term "piercing" might seem uncomfortably inadequate; and despite all the drapery and other Renaissance conventions, it credibly gives us an image of him as a physically powerful man, with the large flat hands of someone given to forceful work, and as it turned out, to forceful writing as well.

The book he is holding could well be a proof copy of just the one that concerns us here, *Le Dieci Giornate della vera Agricoltura, e Piaceri della Villa*. Many bibliographers list 1550 as its original publication date, but this is almost certainly untrue. From one of Gallo's own letters reproduced in the book itself, it appears he only began work on writing the manuscript in about 1552, and I have been able to find no believable record of any published edition prior to 1565. In any case, the present transcription is of the complete "Giornata Quarta" - in other words, the complete wine-making instructions - from the *Dieci Giornate*, as published in Venice by Giovanni Bariletto in 1566.

Gallo quickly added three more chapters to the book, which then became *Le Tredici Giornate*; and again quickly added seven more to make *Le Vinti Giornate*,

in which final version it first appeared in 1569, going on thereafter to be republished, essentially unaltered, in at least two dozen further editions over the next two hundred years. It was translated into French by François de Belleforest, whose translation of this same chapter (from the slightly altered version in *Le Vinti giornate*) is available elsewhere on this site.

Given so many editions of *Le Vinti Giornate*, it isn't all that hard a book to find, by antiquarian standards. Not so, *Le Dieci Giornate*, which is extremely rare: I've been able to trace less than a handful of surviving copies. Such rarity, and the fact that it is the original edition of the text, would be more than enough reason to choose it for transcription here.

But that's only part of the reason I actually did.

The fact is, I like Agostino Gallo. I'd have been thrown out of his house for disagreeing with him as often as I would have; but that goes with the territory, as one says in American. Or the *terroir*, as one says in French; and if there is any better example than my friend Agostino to illustrate that *terroir* is actually a person, I don't know who it would be. So I wanted to present his text as it was before it was fined and filtered, as it was in *Le Vinti Giornate*.

Because Gallo not only made his own wine, he spoke his own language, and did both with a prickly individuality that seems to me to be the essence of his nature. It is true that this does not make for cool and limpid prose. Even in 1569, his own publishers thought the general reader wouldn't know what he was talking about part of the time; so they produced a list of terms translated from Gallo's own Brescian dialect into the then-current version of what has since evolved into "Italian". Thus, for example, it turns out that "lora" isn't a personal pronoun, it's a funnel; and so on. This in itself is useful information; but they went on to clean up his prose in general. Which makes it smoother, as filtration generally does.

But it tastes different.

And since the essence of Gallo was that such differences passionately matter, I felt that in representing him, they mattered equally.

::

NOTES:

1. There are two images that accompany this text file, and I do recommend that you download them if you intend to read the text itself. The first is the portrait referred to above, which appears as the frontispiece to the edition of *Le Vinti Giornate* published in Brescia in 1775. The second is a woodcut of a wine filter that Gallo describes in detail, but which would be difficult to envision without the illustration, which is taken from the 1591 Borgomineri edition of *Le Vinti Giornate*. Both are available on the website.

2. Given my insistence on not filtering him / nor, for that matter, my own wines / it's a little ironic that he should be the first person I know of to describe a workable wine filter; but there it is. His filter was a set of tapered sleeves, preferably of unshorn sheepskin with the fleece on the inside; the tops of the sleeves attached by loops to a frame which suspended them above buckets; the cloudy wine was poured in from the top, passed through the fleece and into the buckets below. When the flow stopped, the sleeve was removed, washed, and returned; and so the process continued. It was what we would now call "depth filtration", and it derived from an ancient alchemical and pharmaceutical filter, similar in design, called "Hippocrates' sleeve".

3. In our own era, the thought of adding water to wine is so obviously unacceptable that it may be hard to imagine that in other eras it was highly recommended, and for reasons having nothing to do with economics. Gallo was from the Brescian nobility; he didn't need to sell his wine to anyone, and there's no indication he ever did; if he added water to it, he thought it tasted better that way. This is entirely consistent with his general opinion about wine, that it should be as light, delicate, and elegant as he may or may not have realized he wasn't.





RAGIONAMENTO

FATTO TRA I NOBILI

M. GIO. BATTISTA

AVOGADRO,

E MESSER VINCENZO

MAGGIO.

Intorno al uendemiare, far i uini, e conferuarli,
con altre cose a ciò pertinenti.

GIORNATA QUARTA.

PERCHÉ hieri dissi a uoi M. Gio. Batt. che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle offeruationi, che cōuengono a uendemiare le uue, però aspetto che hora distintamente mi diciate solamente quelle che sono piu necessarie. GIO. BAT. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico, che'l uero agricoltore usa sempre ogni diligentia per fare, che i uini siano migliori piu che puote. E però non manca a spiccare le uue mediocrement mature, percioche, si come uendemiandole molto acerbe, fanno i uini garbissimi, cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, e meno atti a conferuarfi.

Poi essendo possibile; non solamente le uendemia (f.61.r.) non bagnate, ma anco dopò che la rugiada è risoluta, e che l'aere sia piu tosto caldo che freddo, percioche quel uino resta piu potente, piu buono, e piu atto a durare. Come ben si uide nel felice anno del 1540. il quale per non pauer sin'al san Martino, abondo di tanti frumenti, e di delicati uini, che mai non fu sì gran raccolto a tempi nostri.

Ancora, essendo possibile, uendemia le uue dopò i diciotto; o uinti di della Luna, peroche i uini diuengono piu potenti, piu si conferuano, che nō fanno nella crescente.

Parimente usa ogni diligētia nel separar la uua agreste, la nebbiata, la tempestata, e la secca, o marcia dalla buona, e non meno a non lasciarui non pure delle foglie, o paglie, o altre cose sporche, ma anchora che le tine, o altri uafelli, doue hanno a bogliere, siano ben nette di tutte le immoditie; percioche mancando di queste cose, facilmente si potrebbero guastare i uini.

Appresso per farli perfetti, egli non manca a cernir tutte le uue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere, non mescolando piu di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe una saporita con una dolce, & la bianca potente, con l'altra debole, e carica di colore, ponendo poi tutte le grosse insieme, per fare uini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel uendemiare, egli di mano in mano lascia le uue mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte all'aere, perche migliorano assai se non ui pioue sopra, per cagione del Sole, e della rugiada, (f.61.v.) che le affinano; & anco della terra; che le caua ogni cattiuo humore, lasciandole poi nelle tine non manco di duoi giorni, o tre innanzi che le faccia follare, accioche quei uini diuengono migliori in potentia, & in bontade. VIN. Hora che io inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la uostra openione intorno al bollire i uini. GIO. BATT. Questa è la maggior questione che sia tra gli agricoltori, percioche uedendo le tante diuersità delle uite; de i paesi, de' terreni, che sono defferentissimi di aere, di freddo, di caldo, e di altre qualità; è imppossibile a dare un sol ordine; che sia uniuersale. E però non è marauiglia delle tante usanze, che tutta uia si costumano dall'una prouincia all'altra, dall'un paese all'altro; dall'una terra all'altra, e dall'una casa all'altra. Come ben si uede in questa uilla, che molti li fanno bollire i uinti, e trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, o sei. VIN. Qual cagione ui moue a farli bollire cosi poco tempo?

GIO. BATT. Voi douete sapere, che quanto piu bogliono i uini, tanto maggiormente diuengono duri, grossi, aspri, insipidi, e piu uolte prossimi all'aceto, e somiglianti nel colore all'inchiostro. I quali sono d'abborrire d'ogni tempo, si perche nel beuere sono come medicine, e senza sapore, e si anco perche offuscano l'intelletto, empiscono le uene, legano i membri, affogano il fegato, e satiano talmente ogn'uno, e massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, ne digerire se non malamente. E però sono da lodare i uini chiari, rossi, che assomigliano (f.62.r.) i rubini orientali, percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto nel metterui dentro della acqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auuiene cosi alla maggiore parte de altri detti.

VIN. Quantunque i uini pieni piacciono cosi al uolgo, nondimeno i trasparenti furno sempre lodati da gl'huomini giudiciosi, e massimamente da gli eccellenti fisici. GIO. BATT. Per una altra ragione è cosa danosa il far bollire tanto i uini, come per essemplio si può conoscer. Che ponendo in due tine trēta brente di una medesima uua ben qualificata per

ciascuna tina, e che una bogli quattro o cinque giorni, douerebbe dare almeno brente uinti di uino, e bogliēdo quell'altra i uinticinque, e trenta, è certo, che non passarebbe deciotto, e forse manco quando sia bollita con gran calore. E questo si uede ne i paesi, doue si fan bollire i uini col fuoco per saluarli, percioche sessanta brente non resteranno piu di quaranta cinque. Qualche uno potrebbe dire, che questa ragione non è a proposito, stando che'l uino, che boglie co i grassi nelle tine, boglie lentamente, e quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è piu uerisimile, che i nostri uini, bogliendo i uinticinque, & trenta giorni habbiano a scemare la decima parte, che quelli che bogliono al fuoco la quinta, o quarta, poiche bogliono a quarti d'hore, e non i tanti giorni. VIN. Qual modo ui par meglio per cōseruar i uini. farli bollir poco, o bollir assai? GIO.B. L'openiō mia fu sempre, che i uini si cōseruino, nō per bollir i uinti, e trenta di; ma piu tosto quanto manco bogliono. (f.62.v.) VIN. Se questo è uero, perche generalmente è tenuto in contrario tra noi Bresciani? GIO. BATT. Sempre per esperienza io ho ueduto; che a bollire i uini fin che cessano, che per questo non si mantengono piu de gli altri. E ben uero, che quanto piu sono lasciati nelle tine dapoi che sono diuenuti freddi; tanto piu son per durare. Ne questo auiene, perche habbiano bollito assai, ma solamente per essersi fatti forti alla cima i grassi, iquali hanno poi ridutti i uini, quasi conformi all'aceto. Che se fusse uero, che si cōseruassero per bollire fin che cessano, & non piu, pure gli antichi lo hauerebbono detto, ma non hauerebbono lasciati anco i tanti rimedi, come hanno fatto.

Parimente, se questo fussero, lo stato di Milano, che si diletta di ben beuere piu di ogni altra natione non hauerebbe mai abbandonato il farli bollire i uinti cinque, & trenta giorni, per bollire solamente tre o quattro; come ha fatto dapoi che Lodouico Re di Francia si fece Signore di quel paese. Che per essere usanza de i Francesi di non beuere, se non uini claretti, come essi li chiamano cosi, per hauere poco colore; quanto manco bogliono, & ritrouando alla uenuta loro questi altri tanto grossi, & tanto aspri, & carichi di colore, non poteuano patire a beuerli cosi fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli conoscendo, che questa uia era assai migliore della sua, hanno poi perseverato a farli bollire quel poco tempo, che ui ho detto. Senza che medesimamente (f.63.r.) ha fatto, e fa il Ducato di Saouia, Piemonte, Saluzzo Monferrato, & quasi tutta la Lombardia. Percioche ueggono, che i uini restano con piu bel color con miglior sapore, e con maggior bontà, e che anco si cōseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi de i tanti uini pretiosi, che raccoglie tutta la Voltolina, senza farli bollire niente, o poco, iquali si mantengono nella lor bontà a uintine d'anni?

Non fanno forse il simile tutti i paesi della Germania, della Vngheria, & dell'altre prouincie assai che potrei nominare?

Ma che bisogna cercare testimoni così lontani, poi che i tanti Bresciani, massimamente che adacquano i suoi campi, già più anni non fanno bollire quei uini niente, che vogliono conseruar facendo torchiare le uue subito, che sono condutte, percioche ueggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che a bollir nelle tine. VIN. Ditemi ui prego, che uia si tiene nel far questi uini? GIO. BAT. A fare perfetti questi, che noi chiamiamo uini cisioli, ouero sforzati; per esser di uue nere; bisogna primamente, come son condutte pestarle co i piedi nelle benaccie, fin che son ben follate, & poi inuassellarli più netti, che si può, benchè si possono anco torchiare quelle uue, ma meglio è follarle, atteso che uien fuori il uin miglior facendo puoi bollire con la acqua nella tina quel uino, che resta nella benaccia, ilquale sarà buono per la famiglia.

Poi bisogna riempir più uolte al giorno quei uaselli (f.63.v.) del medesimo uino, posto per questo in altro uaso, fin che non cessaranno di gittar fuor le immonditie dal buco di cima.

Questi uini restano piccanti per più mesi, & alquanto dolci quando le uue non siano mal mature, oltre che durano lungo tempo, come ui ho detto, & anco restano ben bianchi, essendo posti in uaselli mondi; senza che molti tengono; che crescano una brenta di più per carro; stando che non essalano nel bollire, come fanno gli altri nelle tine, e manco son roduti da i legni, & guscie di quelle graspe. E uero, che alcuni dicono non digerirli troppo bene, fin che non è passato Giugno (ancorche io li prouo in cōtrario) perche quanto più sentono il caldo, tanto più diuengono gentili, & più crescono in bonta, quando è passato l'anno.

Lodo per trasmutarli dopò mezzo Nouembre, o almeno nel mese di Marzo; per leuarli della fece; che haueranno in fondo de i uaselli, o ponerli in altri che siano ben netti, & ritornarli in quei primi, quādo siano purgati benissimo da quella fece. Et a questo modo si conseruaranno senza fallo alcuno. VIN. Che rimedio hauete uoi per conseruare anco gli altri uini?

GIO. BATT. Io non ho secreto per conseruarli tutti, poiche ue ne sono alcuni di tanto mala natura, che benchè se li facesse ogni gran rimedio mai nō conseruarebbono. Vi dirò bene alcuni ordini per giouare a gli altri, che alle uolte si guastano per diuerse cose fatte in loro maleficio. (f.64.r.)

Voi adunque douete non solo spiccar le uue con quelle offeruationi, che ui ho detto, ma anco ritorno a dire: che fate lauare talmente le tine, che non ui resti bruttezza alcuna, percioche come il uino boglie sporco; non è marauiglia se non si conserua.

Poi secondo che giungeranno le uue a casa, le farete ben pestare co i piedi nella benaccia; e dapoi di mano in mano le farete gittare nel tino accommodate al coperto, accioche non pioua dentro, ne che ui aggiunga il Sole; ilquale lo danneggerebbe nel far le bollire con

impeto; poiche il uino diuen migliore quādo boglie lentamente.

Quanto sia poi del bollire i uini tanti giorni, e non manco, questo non so determinare per le cagioni, che hauete udite, non dimeno per mia openione; non si douerebbe passare mai piu di otto giorni. VIN. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi, cosa, che fu sempre biasimata da noi Bresciani. GIO. BATT. Et io dico, che, se questa usanza è degno di biasimo, chiaro è; che singannarebbono ancora i tanti paesi, e molti de' nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi; che assai uolte, a pena sono chiari al Natale. Iquali restano si piccanti, che quasi sempre fanno lagrimare chi li beue, oltre che sono di cosi rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetti per certo, d'innutare a beuerli (come si dice) sin'a i morti. E però se q̄sti non riescono cosi diletteuoli; quanto meno sono da uituperare quegli altri, che si cauano un poco men (f.64.v.) che chiari? VIN. Non solamente io mi riporto a uoi di questo, ma aspetto che mi diciate anco quelli ordini, che uoi tenete nel fare i uini diuersi di sapor, di colore, di potentia, e l'arte di farli, garbi, piccanti, saporiti, e dolci, o almeno che ne habbiano una uena. GIO. BATT. Douendosi parlar di queste cose che mi chiedete, dico primamente; che molti follano dopò la prima sera le uue nelle tine co i piedi, o con le stanghe almeno due, o tre uolte alternatamente, e piu ancora secondo, che hanno da bollir quei uini; e poi cessano per duoi altri giorni innanzi, che gl'inuasellino.

Poi ui sono alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la mità del uino, e lo pongono in una benaccia, si che hanno ben follata, e stangbezzatta tutta quell'uua, e poi lo ritornano dentro, facendo questo non meno di due, o tre sere pur alternatamente, peroche per esperienza ueggono, che non tanto egli diuiene migliore, di piu bel colore, ma ui si caua etiandio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza. VIN. Tanto piu mi è cara questa cosa, quanto che le mie uiti di Pompeano producono uini molto morbidi: si per lo adacquare cosi spesso i campi, come si fanno, ma anco per lo terreno, che è troppo grasso. GIO. BATT. Quanto sia poi circa al fare diuersamente buoni uini, cominciarò dire, per essemplio, che si pone tanta somma di uua buona in una tina, che renda quattro cara, e come sarà bollita doi, o tre giorni, bisogna cauare tutto il uino, e ponerlo in un'altra di grandezza simile, e dappoi (f.65.r.) empirla di altra uua buona, ma ben pestata co i piedi. E come sarà uenuto chiaro, sia subito inuasellato, atteso che sarà perfetto, e ben piccante. E si come cauato che sarà il uino dalla prima tina, si potrà trarli dētro due carra di acqua, e poi empirla di altra uua ben pestata, non meno si potrà nella seconda alla rata de l'uua, che primamente ui farà, e lasciarle tutte due bollire; sin che il uino sarà purgato, ilquale si chiarirà tosto; e restarà racente. E quello che dico di una tina, che rendi quattro carra di uino, essendo di piu, o di meno, ui si ponga alla rata la acqua, & la seconda uua.

Poi uolendo uoi fare uini mescolati con acqua, per essere piu sani, e piu facili per digerire, che gli altri, dico posto che hauerete le uue nelle tine, gittarete dentro l'acqua secondo la natura loro, che essendo buone, nõ ui uorebbe meno del quarto; o quinto di acqua, benche non fa crescere tanto il uino, quanto è stata posta dentro, conciosia che una parte si perde nel bollire; nell'essalare. E passati tre, o quattro giorni, lo inuassellarete, che sarà chiaro, & gentile da beuere. E quando ui piaceffe di farne di piu picciolo farete follare co i piedi benissimo tutte quelle graspe, che ui restano, & ui ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte dell'uua, che fu posta in quella tina. E passata tre, o quattro giorni, inuassellarete quel uino, che sarà sano da beuere cofi; per mescolare co i grandi perche sarà migliore dall'acqua cruda.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire per fare uino, (f.65.v.) che sarà di tanta utilità, come se fusse quattro uolte tanto, & diletteuole; ma bisogna cauarne ogni dì fin che sarà finito.

Sgranarete adunque quella quantità di uua che ui piacerà, offeruando sempre, che per ogni diece brēte di uua ben matura posta in tina, ui ponerete sopra non meno di due brente di acqua ben bogliente, & coprirete poi subito con un copertorio di assi fatto a posta, accioche cofi calda, faccio meglio il suo effetto. Ma secondo questo in un uafello da doi fondi, non ocore porui sopra cosa alcuna, ma solo si copra il buco di cima col cocone. Basta che potrette cauar quel uino dopò un giorno, o doi, & sarà molto diletteuole. Ma farete, che ogni uolta, che coloro ne caueranno, empiscano il fiasco, o altro uaso di acqua netta, & la gittino sopra a quei grani, & che poi cauino il uino, Ilquale si domanda beuanda de i poueretti, poi che con poca spesa, rende assai, & non se ne può beuer se non poco per morder la lingua come fa.

Ancora uoglioui mostrare un'altro modo utile. Che essendo cauato il uino dalla tina, uoi leuarete uia subito i graspi asciutti, che saranno in cima degli altri, e farete follar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata la uua brente sessanta, gli ne metterete sopra dieci, o dodici di acqua. E coperta ben quella tina; potrete beuer quel uino dopò quattro giorni, che sarà gentile di sapore, & sano e anco si conseruarà per piu mesi la sua bontà in quelle grate, se restaranno ben coperte. (f.66.r.)

Appresso uoglioui mostrare un'altro uino diletteuole con acqua. Che ponendo uoi in una tina brēte sessanta di uua bē matura, lasciaratela dētro cinque o sei giorni, senza farle, cosa alcuna, e dapoi cauarete il uino che uenirà fuori, & poneretelo in una benaccia, o altro uaso, follando subito tutta quell'uua co i piedi: & gittandoui sopra uinti brente di acqua, e piu, e meno, secondo la sua qualità. E fatto questo, ritornarete dentro tutto quel uino cauato, & follarete poi un'altra uolta co i piedi ogni cosa benissimo e dapoi tre, o quattro dì, inuassellaretelo tutto, che sarà molto delicato. VIN. Poiche questi sette modi son per far uini utili; uorrei saper ancora le uie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

GIO. BATT. Innanzi che ui dica questo che mi chiedete; uoglioui moſtrar, come potrete fare i uini ſenza fumofità alcuna, benchè ſiano di uua trebbiana, o altra de'campi graſſi, o che ſi adacquaffino piu uolte. Dico che giunta a caſa eſſendo bianca la farete torchiare ſubito, ponendo poi quel uino in una tina, o piu toſto in una benaccia,, accioche poſſa maggiormēte eſſalare. Ma perche farà della ſchiurma aſſai per otto o dieci giorni, non mancarete a leuarla con un meſcolo forato piu uolte, fin che ceſſara, e poi cauarete lo con tal modo, che non migliate niēte della fecce che farà ſul fondo e coſi lo inuaſellarete, perche reſtarà talmēte ſenza fumo, come ſe fuſſe acōpagnato per mità con acqua. medeſimamēte potrete far queſto con tutte le uue nere, che haueſſero del morbido, ancorche haueſſero bollito ſecondo il ſolito. (f.66.v.)

Quanto ſia poi al far uini dolci primamente con acqua, uoi ponerete cento peſi di uua buona e bē matura nella tina e peſtata bene, le metterete ſopra trēta peſi d'acqua, compartendola in cinque, o ſei mattine con la cazza intorno alle gratte leuate, e dapoi cauarete il ſeguente giorno tutto il uino, il qual farà chiaro, dolce, e piccante.

Vn'altro modo uoglioui dire, che poniate trenta brente di uua ben matura nella tina; e laſciatela coſi per tre, o quattro dì innanzi che la peſtiate. Et piſtata beniſſimo, metterete ſopra cinque o ſei brente di acqua bogliente, coprendo poi ſubito la tina, accioche quell'acqua ſia piu potente nel fare gli effetti ſuoi. E dopò uinti quattro hore cauarete quel uin che egli farà chiaro, e molto dolce.

Anchora un'altro ſecreto uoglioui dire benchè ſia d'un poco piu fatica de gli altri dolci con acqua. E queſto è, che ſe ponerete, per eſſempio, il lunedì nella tina trenta brente di uua buona, ben cernita, ben matura, e non rotta, il martedì di ſera le metterete ſopra almeno dodici brente di acqua, & la cauarete poi la ſera del mercoledì ſeguente, ponendola coſi uinata in una benaccia o altro uaſo, accioche poſſa eſſalare. Poi il giovedì ſera la ritornarete ſopra la detta uua & una altra uolta la cauarete la ſera ſeguente del uenerdì ſimilmente la ſera ſeguente del ſabbato, ritornando l'anco la domenica di ſera, la ponerete per queſta uolta nel medeſimo uaſo, e poi ultimamente peſtata bene quell'uua, la mattina del lunedì ſeguente, cauarete tutto il uino, (f.67.r.) perche farà ben chiaro, e molto delicato. VIN. Hora che io ho inteſo, come ſi fanno queſti uini, deſidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci ſenza acqua. GIO. BATT. Il primo modo è che uoi pigliate, per eſſempio, diece brente di uua buona, tenuta quindecim, o uinti giorni ſopra la paglia, o ſopra le aſſi, & peſtatela ben co i piedi nella tina, gittarete ſopra dodici brente di buono uino nuovo, & ben chiaro, & paſſate dieci, o dodici hore, inuaſellarete tutto quello, che uenirà fuori, & reſtarà dolce tutto l'anno.

Il ſecondo modo è, che pigliate quella quantità di uua, che ui parerà laquale ſia buona, ben matura, & aſciutta, & poſtala non rotta nella tina, non le farete altro per

otto, o dieci di, accioche, calcandosi ben insieme, renda del uino assai, ilquale inuasellarete tanto quanto uenirà habilmente, & refterà dolce lungo tempo. Follando dapoi tutta quella parte, che si trouarà nella tina, & dopo tre, o quattro giorni, cauarete quel uino, che sarà anco diletteuole.

Il terzo modo per fare uin dolce, pigliarete, come sarebbe dieci brente di uua cronella ben matura, che sia stata almeno dieci di sopra la paglia, o assi al Sole, e postala nella tina senza rōperla; dopò duoi giorni, trarete sopra cinque, o sei brente di uino nuouo, chiaro, buono, e non carico di colore; e passate uintiquattro hore, cauarete fuori tutto quello, che potrà uenire; & l'inuasellarete. E fatto questo, romperete alquanto la detta uua, e poi gittarete sopra altrettanto (f.67.v.) uino simile al primo, ilquale inuasellarete dopo uinti quattro hore. Rompendo anco un poco piu la detta uua, e poi metterete sopra altrettanto del medesimo uino, con lasciarlo; & cauarlo al modo detto. Poi la quarta & ultima uolta, pestarete benissimo la medesima uua, e ponerete sopra altrettanto del detto uino, ilquale lasciarete dentro, & cauarete secondo ho anco detto. Basta, che facendo bene queste cose, uoi hauerete in quattro uolte uinti cinque, o trenta brente di uino molto gentile cō una uena di dolce; e che sarà sano, ilquale potrete inuasellare tutto insieme, e separatamente, per hauere di piu sorti.

Il quarto modo, pigliarete otto, o dieci brente, secondo che ui parerà, di uua buona, ben matura, et la pestarete, bene; e poi impirete una botticella di quel uino; che uenirà fuori, laquale sia ben cerchiata, e bē chiusa; e dapoi mettuta così piena nell'acqua talmēte, che ella si bagni tuttauia appressō a quattro dita della cima, la lasciarete dentro per quindecim, & piu giorni ancora, secondo che quel uino sarà potente; e poi condurrete quel uasello così pien nella canena, ilqual ui darà un uin biāco, bēche sia di uue nere; che restarà dolce tutto l'anno per no hauer potuto bollire.

Il quinto modo, pigliarete dell'uua buone, bē matura, e bē cernita; e poi tagliarete uia ad ogni grappo tutto il piccolo di legno, e tutti i grani guasti, e nō maturi, cō le forfette; e così mōdi, li pouerete di mano in mano senza rōperli in una benaccia, che sia sopra di (f.68.r.) un carro all'ombra sotto a un portico, e la mādarete di serà allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni. E dapoi cauarete tutto quel uin che uenirà habilmente, ilquale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'uua, che ui darà anco un uino alquanto dolce, e piccante assai.

Il sesto modo è poi il migliore per far uin dolce, che dura tutto l'anno in quella perfettione. E però, uoi pigliarete dieci, o piu sacchelli di tela, o piu tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, e non piu lunghi d'un braccio l'uno, fatti a modo d'un scartoccio; cioè acuti in fondo, con un cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi un braccio. E accomodata una scala sopra di duoi caualletti alta da terra quattro

braccia, ponerete i sacbelli per gli interualli talmente, che in cerchi si appogino sopra quei scalini di legno; ponēdoui poi sotto una canaletta di due assi larghe un palmo ben commesse, e lunga quanto lo spatio, di quei sacbelli, & alquanto di sotto; accioche, riceuendo il uino, cadi in un foio, o altro uaso di legno posto in terra. E commodata bē ogni cosa, ponerete ne i sacbelli tanto uino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto piu potrà stare. Ilquale, mentre uenirà torbido, ritornarete dentro fin che uscirà ben chiaro, & all'hora non li farete altro, fin che quei sacbelli non cessaranno di gittarne fuori, iquali lauati benissimo, ritornareteli anco pieni al suo luogo; hauendo però inuasellato primamente tutto il uino, che sarà uscito chiaro. Osseruando questo ordine; fin che (f.68.v.) hauerete fatta quella quantità, che hauerete disegnata. Il qual uino non sarà così opilatiuo, ne mal sano, come sono gli altri dolci, che sinuasellano torbidi, e che si beuono, benche siano mal purgati.

Il settimo modo, uoglioui etiando mostrare e nō piu, colquale potrete d'un sol uino satiffare a ciascuno; e specialmente quando farete qualche banchetto, come se fusse di uarie sorti. Et oltre che sarà piccante, sarà parimente assai, e poco dolce, secōdo che uoi uorrete, e cauato sempre da una istessa botte; facendo però talmente, che niuno di quei continuanti si accorgano di tale artificio.

Voi pigliarete adonque tanta quantità di grani di uua buona, ben matura, e non pesti, come starebbono in una botte, secondo il disegno uostro, laquale sia benissimo cerchiata; & impiutala di quei grani fin'a un palmo alla cima, la chiuderete molto bene: pontellando poi il coccone con una stanga uersò il solaro, o uolto di quel luogo, accioche i detti grani non bolliscono se non malamente. E come sentirete, che non bogliono, pigliarete un uafello di dolcissima uernaccia, e teneretelo appresso della botte. Ordinando poi a coloro, che haueranno cura di cauare questo uino piccante, che per la prima uolta lo diano così puro. Poi quando li direte, che diano di quello, che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco un poco di uernaccia, e dapoi lo empiano di quel uino. E quando li direte, che portino di quell'altro piu dolce, che crescano la uernaccia. Similmente se li direte, che diano del piu dolce d'ogni altro portato, che (f.69.r.) ancora ui mettano piu uernaccia. VIN. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, no ho però voluto interromperui, eccetto per questo ultimo perche mi pare simile all'usanza de'perfidi osti, i quali falsificādo una brenta di uino che haueranno solamente in casa, fingeranno di far beuere a'forastieri piu diuersità di uini. GIO. BATT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti, peroche noi mescoliamo se non due beuande ottime, e essi pōgono se non uin cotto, ch'è spesso com'è l'inchiostro o mele per addolcire il uino, & aceto per farlo piccante. Cosē, per uerità, di tal natura, che romperebbono ogni gagliardo stomaco. VIN. Vorrei saper' ancora qualche secreto, per dare bon'odore, o sapore al

uino, come piu uolte ne ho beuuto in Roma, e in altri luoghi. GIO. BATT. Piu cose ui potrei dire; non dimeno dirò quelle sole, che piu uolte mi sono riuscite con satisfattione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uino nuouo inuasellato chiaro, ui pōgo dētro de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, posti in un saccbelletto, o pezza di lino, come sarebbe piena la mano ber brenta, ben chiusi, che non uadino fuori, ma le lego talmente cō lo spago al cocone, che non passano la mità di quel uino: e li leuo, come sono passati otto giorni.

Poi per darli gentil sapore, bisogna primamente poner nel uasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fatte col pionino sottili di legno secco di nociuola, e metterui dapoi il uino nuouo, che benchè non fusse chiaro diuenirà in duoi (f.69.v.) giorni lucido, e molto saporito. VIN. Poiche non mi occorre domandarui altro intorno a i uini, ni prego che mi mostriate come si debbono formare, e situare le canee per conseruarli bene. GIO. BA. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre uerso tramontana, perche questo uento non mai le nuoce, anzi le gioua nel gran caldo. E si come, ogni canea sta bene sotto tarra col uolto sopra, non meno uuol esser oscura, fredda, asciutta, e con le muraglie grosse.

Poi non tanto è bene, che ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci, dalle stufte, dalle stalie, da i porcili, pollari, e d'altre cose di fetore, o di calore, ma ancora da tutti gli strepiti, che potessero far tremar i uini. E per tanto sono da lodar gli Alemanni, conciosia che tengono nell'Estate ben chiuse le canee, accioche non ui entri il caldo, ne sorte alcuna di aere, ilquale non manco lo stimano per nemico del uino, di quel che fanno ogni gran caldo. Et piu dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto un solo spiracolo piccolo per sboro solamente, siano poi sotto terra, o di sopra di maniera che cauano il uino sempre con lucerna. Vsanza, per certo, non pur sicura per conseruare ogni uino, ma per beuerlo, anco fresco nel gran caldo, e nel uerno non freddo. Senza che mentre il caldo dura, lauano da ogni lato tutti i uaselli che hanno uino, ogni giorno una uolta, e piu se'l caldo monta, che pareno tanti specchi. Et questo fanno, perche quella humidità rinfresca il uino, & che no sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca. (f.70.r.) E però non è marauiglia se i nostri uini patiscono molte fiate de i cattiuu odori, e se anco si guastano per tener cosi poluerosi, e sporchi i uaselli, poiche alle uolte ne ho veduto talmēte coperti di lordezza di polli, di colombi, e di altri animali, che mai non hauerei beuuto di quel uino, benchè fusse delicato.

La onde, si come eglino sono da commandare, per tenere monde le loro canee, come se fussero tante camere, cosi siamo da biasimar noi, per tenerle alle uolte piu lorde, che non son le stalle. VIN. Veramēte, che fate ueder la grande negligentia, che noi ufiamo in q̄sta cosi pretiosa gioia, cōciosia, che elle è piu stimata d'ogni altra, da noi mortali.

GIO. B. *Per piu ragioni è d'aprezzare grandemēte questo benedetto licore. Percioche (come dicono i sapiēti) si uede, che gli ha grā cōuenienti con la natura humana, perche cōforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, & apre tutti i meati del corpo, oltre che leua ogni oppilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue dalla tristezza, e fortifica le membra di tutto il corpo, dimostrando la sua gran bontà, non solamente ne i corpi nostri, ma etiandio nell'anima, facendola stare allegra, e confortandola, accioche sia maggiormente capace d'inuestigare le cose sottili, & difficili.* VIN. *Stando, che questo è troppo uero, ui prego parimente, che mi diciate ciò che debbo fare a i uini inuassellati, per cōseruarli nella lor bontade.* GIO. B. *Lodo primamēte che nell'inuassellare i uini nuoui, lasciate tutti quei uasselli co i buchi aperti in cima, e li reimpilate d'altro (f.70.v.) uino ogni giorno; sin che hauran cessato di bollire, chiudendoli dapoi co i suoi cocconi, e non mouendoli, sin che trasmutarete essi uini a'suoi tempi, sin al san Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente quando fioriscono i perfighi, ben che gli antichi lodano quando fiorisce l'uua, e subito, che è fatta la Luna, perciochè, stando sin che è scemante (parlando de'uini potenti) uenirebbono piu tosto in aceto, che guastarsi mai, ma ne gli altri è meglio trasmutarli per Luna uecchia, perche essendo potente per mutare i grandi in aceto (come ho detto) non meno sarà potente per conseruare questi altri.*

Poi ui ricordo quando uengono i grandissimi tuoni, che subito sborrarete tutti i uini; col cauare da ogni botte il borrone, che è piu in fondo & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Perche commouēdoli a questo modo, non patiranno per quei terrori, ne per calore, che ui fusse entrato. Tenendo parimente una spina, o spinello appresso al fondo d'ogni uasello a quel tempo, e cauare quasi ogni giorno un bicchier di uino, perche se li gioua assai. VIN. *Appresso di questi ricordi, uorrei ancora che mi diceste quei secreti, che potete sapere, per conseruare i uini d'ogni tempo.* GIO. BATT. *Il primo modo è, che uoi poniate tante oncie di allume ben pestata, e sedacciata in tanti scartoccini, quante brente di uino sete per conciare, e per ciascuna brenta che inuassellarete, gitarete dentro la poluere di uno, facendo cosi, sin che hauarete finito. Ma se'l uino fusse debole, o fatto con acqua, ponereteui un'oncia e meza per brenta. (f.71.r.)*

Il secondo modo è, che uolendole conciare brente dodeci, pigliaretene una del medesimo, et postoni dentro oncie dodeci di allume, lo farete bollir al fuoco, schiumandolo di continuo, fin che hauerà tratto quattro, o cinque bogli, e come sarà raffreddito, lo gittarete sopra le undeci brente, che hauerete prima trasmutate. Ma maglio sarebbe fare questo innanzi, che ui si metta uino, essendo quel uasello bē asciutto, col farlo poi andare con un pezzo attorno, e per ogni lato. E come si troua fredda ogni cosa, sia empito, perche si matenirà quel uino per la compositione, che sarà entrata nella fece secca, e nel legno del uasello.

Il terzo modo è, che nel cōciare un uafello di brēte dodeci, ben'asciutto, ne pigliate una di uino, con oncie dodeci di sale commune, seruando poi i medesimi modi, come ho detto. Ma chi ponessè oncie sei di sale, e sei d'alume farebbe anco meglio.

Il quarto modo è, che uolendo uoi conciar dodeci brente di uino, quando l'hauerete trasmutato, pigliarete oncie otto di sale, e quattro di solfo pestati separatamente, e gittatoli sopra, chiuderete subito il uafello, accioche non essali da niun luogo. Et doppo quattro dì ne potrete beuere ad ogni piacer uostro.

Il quinto modo è, che a uolerne conseruare sei brente, pigliarete due libre di argento uiuo in un'ampolletta di uetro, che sia ben chiusa con cera rossa, o uerde, e metterne anco intorno al collo, come è largo un dito, con farle poi un capello di carta pecorina, laquale si attacchi alla detta cera, e legarla ben (f.71.v.) attorno con lo spago, che non ui possa entrare il uino, e dapoi la mandarete a mezo del uafello legādola al buco del cocone, accioche non cada al fondo. Poi secondo che'l uafello andara uotandosi, calarete anco di mano in mano l'ampoletta, con farla stare quasi sempre a mezo del uin che ui si troua. E se uorrete conseruarne maggior quantità, ui ponerete anco sempre quattro oncie per brenta. Ne bisogna restare perche egli costi un mocenico la libra, poiche è sempre buono, e di quell'istesso peso, oltre che non offende il uino, anzi lo conserua benissimo per la sua gran frigitade.

Il sesto modo è, che quando tramutarete i uini, ui metterete sopra almeno quattro oncie di olio commune per brenta, ilqual starà in cima, come se fusse panno, che lo copriessè, onde non potrà entrarui l'aere, ne altra cosa nociua. E non lo cauarete, sin che'l uino non sarà ridotto in poco, ponendo l'uno; e l'altro in un uaso, e poi cimarete fuori l'olio con una cazzza, o altra cosa sottile, e lo ponerete nelle boccale di uetro, perche rimanerà in quei colli lunghi, & il uino in fondo. Onde uotandolo poi di mano in mano, lo raccoglierete tutto, e sarà buono per gli altri anni. E se il uino fusse debole, non ui ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertendo però che se i uafelli fussero piu larghi, o piu bassi dell'ordinario, tanta piu somma di oglio ui uorrebbe, perche il uino sarebbe anco piu largo in cima, che non sarebbe quando i uafelli fossero alti, e stretti. (f.72.r.)

Poiche l'oglio sia potente per conseruare ogni uino si uede, che non solamente gli spetiali conseruano ogni sorte di sugo con questo licore, ma etiandio il uino granato, che è tanto debole.

Il settimo modo è, pigliate il solfo ben dileguato con fuoco lento, oncie trenta; garofani oncie una, incenso un'altra, e melegatta due, poi un quarto d'oncia di cinamomo, un'altro di pipero lungo, & un'altro di gengero bianco, con cinque noci moscate. E pestate ben queste cose insieme, le mescolarete con quel solfo, pigliando poi delle bugie fatte col pionino

sottili, e larghe due dita, le farete in anelli in tondezza, a modo d'un marcello d'argento, i quali inuoltarete con moia di ferro ad uno ad uno nella detta compositione; e cosi imbrattati, li ponerete da parte di man in mano, fin che l'haueranno riceuuta tutta. Onde essendo il uafello di 12. brète, pigliarete sei di quegli anelli, e gl'infilzate con una catena da cani, o filo di rame, e poi mandarete ogni cosa in quel uafello ben netto, e ben asciutto, ma che non tocchi il fondo, tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutto, e dapoi li darete il fuoco con un candelino; o con altra cosa, chiudendo subito il buco di cima con uno straccio, talmente che il fumo non essali per modo alcuno; e dopò un miserere, leuarete la catena, chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la canna della lora dentro; intorniata però di tela, o di stoppa con tal modo, che entri ben serrata, gittandoui poi in uino co i sedelli; o secchie l'uno (f.72.v.) dietro all'altro, talche la lora stia sempre piu di meza, accioche non essali niente quel uafello. Et leuata la detta lora; chiuderete subito il buco col cocone. Poi passati tre giorni, potrete beuer di quel uino, ben che sentisse per otto, o dieci giorni alquanto di quella compositione. Ma che il conciasse quando si inuasella chiaro da mosto; restarebbe senza odore alcuno.

Questa ricetta è potente per conseruar ogni uino, ancor che fusse mezzo acqua. Ne bisogna temer, che'l solfo offenda nel beuerlo, perche è per natura sano, ma solamente scarica il color. E ui si aggiungono quelle altre cose, per minuire al solfo quel tuffo, che ha dal proprio suo odore.

L'ottauo, & ultimo modo è questo, che uoi poniate di ogni tempo mezza oncia di olio di solfo per brenta di quel uino, che uorrete conseruare, e se egli fusse molto debole; li mettere fin'un'oncia. E questo è il piu breue, piu sicuro, & piu facil modo da far di ogn'altro; che sin'hora ui habbia detto. VIN. Si come mi son cari questi secreti per conciar i miei uini, poiche son deboli per lo tanto adacuar i lor campi, cosi aspetto de gli altri ancora per ricuperar quelli che sono guasti. GIO. BATT. Voi sapete, che da ogni tempo dell' año, ui sono diuerse qualità di uini difettati cioè alcuni, che son marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dello amaro, o che mordon alquanto la lingua. Onde, quanto a i marci, dico, che se sono molto deboli, che non ui si faccia altro che trarli uia, accioche non (f.73.r.) marciscano i uafelli, ma se son potenti di fumo, o che habbiano corpo, si uendino a quei dell'acqua uita, o piu tosto farli in aceto, poiche se ne cauerebbe maggior pretio. VIN. Se uoi mi mostrate questo io ha uerò da uoi piu di quello che io pensaua. GIO. BATT. Quando uoi hauarete fatto torchiare quantità di gratte, che non habbiano hauuto acqua, le ritornarete per mità in due tine, e nel trarle dentro, le separarete di modo, che elle restino ben sospese. E lasciarete le scaldare, & acetire per quattro giorni, ponerete in una di quelle tine tanto uino guasto, quanto ui potrà stare

senza passar di sopra le grate. Et come ui sarà stato uintiquattro hore, lo cauarete, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina, & lasciarlo medesimamēte così per uintiquattr' hore, e ritornarlo ancor'un'altra uolta nella prima tina, per lo detto tempo. Non mancando di fare il medesimo ogni uintiquattro hore, fin che egli sarà diuenuto ben bianco & acetito. E benché non fusse molto forte, non restarete di inuasellarlo, perchioche in poco tempo diuenirà perfetto.

Poi se uorete dell'altro aceto di simili uini, continouarete a metterne sopra a quelle grate nere, o bianche ogni giorno al modo detto, perche sempre ui riuscirà bianco, e forte. E uolendo pur seguitar a farne dell'altro con le medesime grate, ui gittarete ogni poche giorni dell'aceto bē forte in cambio del uino, e lo lasciarete dentro lo istessò tempo, accioche si rinforzino, per acetir maggiormente quel uino, che si ponerà dapoi dentro. Vero è, che per la prima uolta, (f.73.v.) egli scemarà la terza, o quarta parte, ma come saranno imbeuarate le dette grate, ogni altro uino che metterete poi sopra; no scemarà niente. Et quando ui piaceffe di torchiarle, ne riscattarete anco una buona parte.

Si può fare ancora aceto di uino guasto da ogni tempo, ma cala poco meno della mità. Ponerete adunque quel uino al fuoco, e lo farete bollire fin che farà schiuma, laqual leuarete di man in mano, e da poi meterete per ogni brenta un oncia di pepe pesto, & una libra di sale; e tratto ancora un'altro boglio; poneretelo in uafello, che stia al sole, e uenirà forte in poco tempo. VIN. Hora che mi siete stato cortese nel mostrarmi questi secreti, ui prego che mi diciate ancor, come si puo far ogni aceto ben forte. GIO. BATT. Essendo brente dodeci, ne farete bogliere una al fuoco, e così ben bogliente, la gittarete sopra le altre noue crescendo, e minuendo alla rata, secoindo che saranno le brente di quell'aceto nō forte e uenirà perfetto.

Parimente lo farete ben forte con una lama lunga di acciale affogata benissimo, e cacciarla dentro piu uolte, ma sempre ruffogata, secondo che sarà la somma dell'aceto non forte. VIN. Hauete uoi secreto alcuno per ridur i uini guasti, che si possa beuer senza gittarli uia, o darli per poco pretio, o per niente? GIO. BATT. Parlando di simil uini & non de i marci, dirò come si possono ridur a tale stato, che si potranno beuer, fin che saranno finiti ma nō gia conseruarli lungo tempo. E però, cauato che hauerete (f.74.r.) quel uino nuouo buono, che uenirà dalla tina con impeto, gittarete dentro il guasto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle grate siano piu potenti a farlo bogliere insieme con quell'altro, che ui sarà restato. Lequali siano subito ben follate; non facendole poi altro, fin che si abbasseranno, et all'hora sarà da inuasellare; perchioche, credo, ch'egli sarà chiaro, & purgato da ogni amaritudine. E se pure ne hauesse ancora in parte, lo ritornarete per duoi, o tre giorni sopra d'un'altra tina simile, che nō hauesse piu uino della prima. E questo poi lo cauarete per che restarà ben purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo uoglioui mostrare ancora per un simil uino. Che pigliate duoi pesi della prima uua bē matura per brenta, e ponetela ben sgranata in una caldaia al fuoco con tanto uino buono, che si possa bagnare tutta, & fattela bogliere, fin che i grani siano ben creppati, i quali trarrete cosi boglienti sopra detto uino, trasmutato però in altro uafello buono, & cosi grande, che quelli col uino bogliuto ui possano entrare. Ma se lo uolestē ancora migliore gittaretelo in una altra tina; che sia poco piu di mezza di uua ben matura, & intiera, che sia stata primamente dentro almeno per tre giorni innanzi, che se li ponga il detto uino; & come egli ne sarà stato dentro duoi, lo cauarete delicato. Beuendolo poi mentre che il tempo sarà freddo, perche altramente potrebbe fare qualche mutatione.

VINCENZO. Vi piaccia ancora dirmi qualche (f.74.v.) rimedio per aiutar il uino, che ha solamēte della agresto, accioche non uadi di mal in peggio. GIO. BA. Trasmutato che hauerete prima quel uino in uafello buono, pigliarete tanti buoni aranci nō dolci, quāte saranno le brente, iquali fatti primamēte in quattro quarti l'uno gli infilzarete con lo spago, e gli attaccarete al capo di sotto una pietrella tanto greue, che ella faccia stare gli aranci dalla cima del uino, fin presso il fondo, legando talmente quello spago che la detta filza non tocchi il fondo. E dopo cinque, o sei giorni, potrete beuer sicuramente quel uino, che sarà buono, come di prima. Ma non lasciate dentro tali arāci piu di dieci giorni, perche lo potrebbero dānegiar, a sarà anco ben a uenderlo, o beuerlo, fin che sarà finito. VIN. Vi prego parimēte che m'insegniate qualche rimedio per cauar la muffa, et ogni altro mal'odor a tutti i uaselli. GIO. BAT. Volendo uoi purgar una botte di dodeci brente, pigliaretene una di liscia molto forte con libri dodeci di fece di uin bē secca. E se fusse di piu tenuta, pigliaretene piu somma alla rata. E posta ogni cosa in una caldaia al fuoco, come sarà bogliente, la gittarete nel uafello ben asciutto; chiudendolo subito talmente, che egli nō possa essalare, e poi facēdo andare per un pezzo in ogni luogo. Ma se per caso non fusse ben liberato, farete un'altra uolta il simile e ne restarà netto. Cauando poi fuori tal compositione innanzi, che finisca di raffreddire; per che stando dentro cosi fredda & il uafello non tutto pieno, subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua. (f.75.r.)

Il secondo modo è, che cauato il fondo al uafello, che uorrete sanare; & empiutolo piu di mezo di paglia asciutta, lo farete stare in piede, con darui il fuoco, e ponerui subito il fondo sopra; ma che non lo copriate tutto, accioche non si estinguesse tal fuoco. Girando però quel fondo a poco a poco, per arder bene ogni parte infetta; & poi nettando tutto il uafello di ogni cosa brusciata con una rasparola di ferro. Et nettatolo benissimo, e posto il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come sarebbe un secchio de uino, o piu tosto di aceto forte, e piu, e meno, secondo che è grande o picciolo quel uafello, e cosi ben bogliente, lo

gittarete dentro, e chiusi benissimo i buchi, lo farete andare piu uolte per ogni lato. E se per caso non fusse bē purgato di quel mal'odore, o ben bruciato, farete quel medesimo un'altra uolta, e piu ancora, fin che restarà ben mondo.

Il terzo modo è, che empiuto di acqua cruda quel uafello, che uorrete conciare, la lasciate dentro per duoi giorni; & leuatoli dapoi il fondo, raspate per ogni luogo talmente quella fece, che il legno si uegga ben netto. Facendoli poi una incenerata boglientissima, e fregandolo molto ben con una scopa tutto. E come l'hauarete ben lauato, uoltarete lo senza fondo con la bocca uerso al Sole, che per tre, o quattro dì ui batta dentro; & poi lo empirete di gratte torchiate di fresco, & lo coprirete con l'istesso fondo; lasciandolo per altri quattro giorni, dapoi uotatolo, e cōciatoli il fondo, come di prima, trarreteli dentro dell'aceto ben bogliente, e farete lo andar per ogni luogo; (f.75.v.) & poi cauatolo dopo un giorno, lo potrete empire di quel uino, che ui piacerà, che al sicuro restarà senza difetto alcuno.

Il quarto modo è, chde cauano prima il fondo al uafello, & raspatolo benissimo di quanta fece ui è, ritornarete lo al suo luogo ben concio, & ben chiusi i buchi; & essendo in piede, ponerete del uino sopra al detto fondo per imbussarlo; facendo etiamdio il simile all'altro fondo. Et conciato in piano giustamente quel uafello, che non penda da lato alcuno ponerete dentro un'oncia di acqua uita per ogni brēta che'l tenga. Hauendo però primamente bagnato nella detta acqua una pezzetta di lino frusta, & netta. E poi al buco in cima, tutt'a un tempo darete il fuoco con un candelino, e lasciaretela cadere nella detta acqua uita, chiudendo subito q̄l buco col cocone, e tenendolo saldo per un miserere, che facendoli poi il dì seguente un boglientone de aceto forte, potrete sicuramente ponerui ogni buon uino.

Il quinto modo è facile da fare, cioè pigliarete tãte libre di allume di rocca quante sono le brente che tiene il uafello, e farete bollire in una caldaia piena di acqua. E cosi bogliente, la trarrete dentro, e coconatola bene, farete la andar per ogni lato, fin che sarà freddita, laquale cauarete subito, perche non essēdo il uafello ben pieno, quel uacuo riceuerebbe in poca d'hora un'altra uolta la istessa muffa. Ma se per caso non fosse ben purgato con questa bogliētata, faretene un'altra, se tanto sarà necessario, percioche restarà ben netto d'ogni mal'odore. (f.76.r.) Senza che la medesima acqua sarà parimente buona per far' il simile ad ogni altro uafello. Vero è che per minor spesa, si può torre quell'acqua de'tentori, quando hanno alluminato i panni, poiche la gittano uia, e farà quell'effetto medesimo, che fa la detta, che costa quattro, o cinque marchetti la libra.

Il sesto, & ultimo modo è questo, che essendo il uafello di brente dodeci, cuocerete mezza quarta di faua, poi pigliarete quell'acqua ben bogliente, e farete la andare per tutto il uafello asciutto, e coconato, fin che sarà freddo. E quando non restasse ben

mondo, farete un'altra uolta il medesimo, perche cauata quell'acqua restarà ben netto.

Nō possō mācar, che nō ui dica ancora ui dica ancora duoi altri modi per cauar la muffa al uino, e nō al uafello, cosa ueramente cōmoda, liberandola da quella infettione.

Il primo è, che pigliate tanti aranci buoni nō dolci, quante brente sono nel uino muffato. E datoli quattro tagli per pomo, poco piu della scorza gl'infilzate con lo spago, e ponerete una pietrella in capo della filza, accioche uada appressò al fondo. E posta nel uafello, l'attaccarete al cocone talmēte che non giunga al fondo. Lasciando quegli aranci nel uino, non piu di dieci giorni, e poi lo beuerete sicuramente senza difetto.

Il secondo è poi, che pigliarete un madero uerde d'un'anno tanto lungo, che entri per lo buco di sopra nel uino un palmo, e giunga con la cima coperta di terra per un braccio. Poi cauato da un lato al cocone tanto legno, quanto è grosso il madero al buco, (f.76.v.) ritornarete quel cocone al suo luoco con la caua addossò a quel madero, e lo conciarete talmente cō la stoppa, che non ui resti spiracolo alcuno. Che facendo ben questo, sarete sicuro, che la terra tirerà a se tutta quella muffa per la midolla del detto madero. E questo basti per adesso. Dimane parlaremo poi di quanto ui sie grato. VIN. Dapoi che di tante cose mi siete stato liberale (tanto che mi ricordo) ui prego, che diciate ancora, come si possa rischiarare il uino torbido. GIO. BAT. Questa cosa è facil da fare; poi che con tanti oui, quanto sono le brente di quel uino, potrete rischiararlo in un giorno, o duoi; ma bisogna, che siano ben rotti, e ben battuti insieme co i gusci con un cucchiaio, o altra cosa innanzi, che li gittate nel uafello, hauendo però leuata primamente quella pelliccina, che è di dentro del guscio, perche marcendosi, danneggerebbe facilmente il uino. Ma se egli è molto torbido, ui uole almeno un quarto, o terzo di piu oui, & un'oncia di sale per brenta, percioche si rischiarirà maggiormente, & anco si conseruerà benissimo. Non mancando, come è posto nel uafello tal materia, a romperla col uino insieme con un bastone, o stanga per ogni luoco, fin che siano ben mescolati. VIN. Vi ringratio anco di q̄sta cosa, e leuiamoci a uostro piacere, cō patto però che dimane nō mi māchiate a ragionarmi di q̄lle cose che desidero d'intēder. GIO.B. Nō mācate pur uoi uenire all'hora solita, che ancora io non mācarò a manifestarui tutto q̄llo, che saprò, secondo il solito.

Il fine della quarta giornata.

(Giornata Quarta, ff. 60.v. - 76.v., complete)