C A P. XXXIII.

Delle qualità e quantità dell' Uve da scegliere e unirsi insieme per fare varie sorte di vini. pag. 116.

TRATTATO DE' GELSI.

C A P. I.

Del modo di far Vivaj di rame di Gelsi, che si chiamano Barbate. pag. 141.

C A P. II.

Del modo di fare Vivaj di Gelsini di seme, che si cava dalle More de' Gelsi. p. 142.

C A P. III.

Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo i Gelsini, e del modo e tempo d' innestarli. pag. 145.

C A P. IV.

Del sito, modo, e tempo di piantare nella Coltivazione i Gelsi innestati, cavati dal Vivajo. pag. 152.

C A P. V.

Del modo di allevare, potare, e pulire i Gelsi, fino che non avranno almeno quattordici, o quindici anni. pag. 159.