

piovosa, si lascino con i capi più corti ; e se dolce, asciutta, e temperata, si lascino più lunghi. Queste riflessioni, e questi riguardi, se ho da dirla com'io la credo, non vagliono molto ; ma dall' altro canto vado considerando, che qualche utile vi può essere, e non vi è nulla da perdere, e sù questo riflesso ho creduto di non doverli tralasciare.

Venendo adesso al modo di poterle, è da sapersi, che si deve sempre principiare questa faccenda dal piè della vite, tagliando tutti i fermenti accidentali e bastardi, che fossero per il fusto ; ma prima si osservi la qualità della vite, che essendo troppo scorsa, e alta, vi si lasci un bastardo di sufficiente grossezza, tagliato alla lunghezza di due, o tre occhi, e non più, nomato razzuolo, o segoncello, purchè sia in luogo proprio, ben situato, e capace di produrre un fermento buono, e gagliardo da servirsene, per stabilirvi la vite nell' anno venturo, quando si taglierà tutta la parte superiore, che resta al di sopra di detto fermento ; quale in pochi anni, colle sue gettate ci rende rifatta, e per così dire, rinnovata la vite, e si riducono con questo mezzo ad un' altezza ragionevole senza perdere il frutto.

E pro-