

zione purgata, e di esser difesi da' venti umidi, dal gran caldo, e da' vermi. Così si conservano lungo tempo.

Gli orci, o vasi di terra cotta, per tenervi gli olj, deon essere senza odori, ben purgati, invetriati, e coperti. In tali vasi così preparati, e disposti si conserva pur lungamente il vino. Laonde in molte ben regolate fattorie già s'è introdotto, e con buon successo, un tal uso.

Ne' prefati orci mischiato con arena asciutta si custodisce anche il grano, e si assicura dagl' insetti, dal fermentare, e dall' umidità. E però una buona provvisione di detti orci riuscirà di grandissimo vantaggio alle fattorie, ed a' Proprietarj, che così preserveranno dalle viziose qualità i loro allogati proventi.

Le botti, e le tine migliori si fanno di castagno, o di gelfo. Le più grandi, e meglio cerchiato custodiscono più sano il vino: tuttavia preferirei ad esse quelle di piccola tenuta per il pericolo, che si corre, guazzandosi una botte grande.

Alle botti, e alle tine vôte si dia
dell'