

mettetelo pure nella pentola, che farà frollo.

1008. *Pescagione del Carpio col amo.*

Ad un amo forte, e ben acuto si attacca una funicella di seta verde forte, e grossa, come una penna di piccione, e lunga a proporzione del fondo, ove si pesca.

1009. *Esca per il Carpio.*

Si possono adoperare dei lombrichi, oppure si puole aescare l'amo con fave bollite nell'acqua, con de' pezzetti di beretta vecchia, od un pezzo di capello ben unto.

1010. *Altra.*

Pigliate un Aghirone maschio, od in mancanza di questo la femmina spiumatelo, tagliatelo, e pistatelo bene minutamente, sicchè entrar possa in una bottiglia di vetro, che seppellirete nel letame caldo. In quindici giorni, o in tre settimane al più la carne farà putrefatta, e ridotta quasi in olio. In questo voi bagnerete il pascolo, il quale sarà fatto con mollica di pane ben bianco, ed alquanto di Canapuccio, o *Canavoso*, pistati insieme. Ne farete delle pillole grosse come fave, colle quali ricoprirete l'amo.

1011. *Altra.*

Piglierete una libbra di feccia di Canapuccio, cioè di quel *panello*, che rimane dopo averne espresso l'olio, mommia, olio di Aghirone sopra detto, mele, ana once 2., mollica di pane bianco posato ossia *posso*, e mosco grani 4. Fate un pastone di tutte queste droghe, e formatene pallottoline grosse come fave, colle quali ne ricoprirete l'amo. Se questa pasta vi riuscisse troppo tenera, aggiugnetevi della faccia di Canapuccio.